

## --- N°11 Frühstück & Mittag ---

von 8:30 bis 14:30 Uhr

### Gesundes Frühstück (\*optional vegan) im Set 18,-

- **Ofenrüben** mit Haselnuss, Kohlsprossen, *Bio Schafkäse & Honig* 7,-
- **Käferbohnenhummus** auf Sauerteigbrot mit Röstzwiebel & *Bauernei* 9,-
- Hafermilch – Gewürzporridge** mit Bio Einkorn & eingelegten Birnen 6,-  
*Inkl. Heißgetränk nach Wahl oder Fruchtsaft 0,25l*

### Würziges Frühstück im Set 19,-

- Schinkenspeck, Rauchspeck & Beinschinken aus Österreich** 9,-
- Österreichische Käseauswahl & Zillertaler Sennerei Butter** 8,-
- Eierspeis von 2 Bio Bauerneiern** mit Bergkäse und Schnittlauch 6,5  
*Inkl. Heißgetränk nach Wahl sowie 1 Scheibe Brot & Gebäck*

### Gourmet Brunch in 3. Gängen im Set 29,-

- **Wintersalat** mit geräuchertem Karpfen, Walnüssen und Quitte 9,-
- **Bio Weiderind Tatar** mit Senf, Bio Eidotter und Sauerteigbrot 12,-
- Flaumiger French Toast** mit Mascarpone & Zwetschkenröster 7,-
- Rose Frizzante** vom Weingut Böheim, Arbesthal 4,-

### Frühstück á la carte

- Bio Wiesenjoghurt** mit hausgemachtem Granola, Honig & Nüssen 6,-
- Heumilch Butterbrot** mit Schnittlauch oder Gartenkresse 4,-
- Saftiger Bio-Beinschinken** mit Kren, Senf & Schnittlauch 8,-
- Hausgemachter Käferbohnenhummus** mit Karotte & Kohlrabi 5,-
- Bio Butter Croissant** mit Marmelade und Honig 5,-

### Kleine Extras

- Rohmilch Handsemmel, Altmeister Salzstangerl, Blaumohnstriezel 2,2
- Portion Bio Sauerteigbrot vom Öffertl 2,-
- Portion hausgemachte Bio Marmelade oder Bio-Honig 1,5
- Portion Zillertaler Heumilch-Sennerei Butter 1,5
- Portion Frischkäse, Steirerkren oder Bauerntopfen 2,-

- **Diese Speisen eignen sich besonders gut als kleine Mittagsgerichte**

## --- BIO Bauerneiergerichte ---

8:30 bis 14:30 Uhr

- |  |            |
|--|------------|
| <b>Bio Bauerneier vom Unger oder Speckl</b>  | 2,-        |
| Weich gekocht / hart gekocht / im Glas   |            |
| <b>Spiegelei von 2 oder 3 Bio Eiern inkl. Gebäck</b>   | 5,-/6,40   |
| mit würzigem VULCANO Bauchspeck  | 6,50/7,90  |
| mit zartem Bio Rauch-Beinschinken  | 6,50/7,90  |
| <b>Eierspeis von 2 oder 3 Bio Eiern inkl. Gebäck</b>   | 5,-/6,40   |
| mit steirischem Kürbiskernöl oder Trüffelöl  | 6,-/7,40   |
| mit frischem Gemüse und Kräutern   | 6,50/7,90  |
| mit zartem Bio Rauch-Beinschinken  | 6,50/7,90  |
| mit würzigem VULCANO Bauchspeck  | 6,50/7,90  |
| mit kräftig-reifem Bio-Bergkäse  | 6,50/7,90  |
| ■ <b>„Egg Benedict“ mit 1 oder 2 Bio Eiern</b>   | 7,50/8,90  |
| Getoasteter Brioche, weiches Bio Bauerneier, zarter Beinschinken,<br>frischer Schnittlauch & cremige Sauce Hollandaise                       |            |
| ■ <b>Egg „Green Power“ mit 1 oder 2 Bio Eiern</b>  | 9,50/10,90 |
| Knuspriges Sauerteigbrot, weiches Bio Bauerneier, Pak Choi,<br>Kräuterseitlinge, Brokkoli, Kürbiskernöl, Gartenkresse<br>& Sauce Hollandaise |            |

## --- Power Drinks & Sprudel ---

- |  |          |
|--|----------|
| <b>Direkt gepresster Saft</b> Orange oder Grapefruit 0,25l | 4,-      |
| <b>Goldene Milch</b> Kurkuma   Honig   Kokosöl   Pfeffer   | 5,-      |
| <b>Lebkuchen Milch</b> Lebkuchengewürz   Honig   Ingwer    | 4,-      |
| <b>Bier vom Fass</b> Hirter Märzen 0,3l                    | 3,6      |
| <b>Rosé Frizzante</b> Böheim, Arbesthal 0,1l/0,75l         | 4,-/18,- |
| <b>Prosecco</b> La Gioiosa 0,1l/0,75l                      | 4,-/20,- |
| <b>Champagner</b> Veuve Pelletier 0,75l                    | 42,-     |