

-- N°11 Frühstück & Mittag --

von 8:30 bis 14:30 Uhr

Gesundes Frühstück (*optional vegan) im Set 21,-

- **weißer Marchfelder Spargel** mit Lachsforelle, Spinat & Pilzen 10,-
 - **Hausgem. Hummus** auf Sauerteigbrot mit Paradeiser & Vogersalat 8,-
 - **Bio Hafermilch – Porridge** mit Einkorn, Beeren & Pistazien 6,-
 - oder **Bio Wiesenjoghurt** mit Granola, Honig, Fruchtmarmelade & Nüssen 6,-
- Inkl. Heißgetränk nach Wahl oder Fruchtsaft 0,25l*

Würziges Frühstück im Set 19,-

- Schinkenspeck, Rauchspeck & Beinschinken aus Österreich** 10,-
 - 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 & 1 x Gebäck*

Gourmet Brunch in 3. Gängen im Set 29,-

- **Salate** mit Bio-Avocado, Fenchel, Kichererbsen & Couscous 10,-
- **Bio Weiderind Tatar (frisch gehackt)** Bauernei, Senf & Sauerteigbrot 12,-
- Brioche French Toast** mit Mascarpone und Bio Himbeeren 7,-
- Rose Frizzante** (optional mit Erdbeernektar) Weingut Böhme 4,-

Frühstück auf Öfferl Sauerteigbrot

- Zillertaler Heumilch Butterbrot** mit Schnittlauch oder Gartenkresse 4,-
- Bio Gouda** auf Brot mit gekochtem Bauernei & Vogersalat 6,-
- Hausgemachter Hummus** auf Brot mit Kren & Gartenkresse 6,-
- Saftiger Beinschinken** auf Brot mit Frischkäse, Kren & Schnittlauch 7,-

Extra & Dazu

- Bio Handsemmel, Altmeister Salzstangerl, Blaumohnstriezel 2,2
- Bio Weinbergspitz mit Emmer, Leinsamen & Sonnenblumenkern 2,8
- Bio Sauerteigbrot vom Öfferl in 6 Sorten 2,-
- Saftiger Beinschinken mit Kren, Senfmayo & Schnittlauch 6,-
- Portion Marmelade oder Schwadorfer Bienenhonig 1,5
- Portion Zillertaler Heumilch-Sennerei Butter oder Frischkäse 2,-

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

--- BIO Bauerneiergerichte ---

8:30 bis 14:30 Uhr

Bio Bauerneier vom Unger oder Speckl	2,-
Weich gekocht / hart gekocht / im Glas	
Spiegelei von 2 oder 3 Bio Eiern inkl. Gebäck	5,-/6,40
mit würzigem VULCANO Bauchspeck	6,50/7,90
mit zartem Bio Rauch-Beinschinken	6,50/7,90
Eierspeis von 2 oder 3 Bio Eiern inkl. Gebäck	5,-/6,40
mit steirischem Kürbiskernöl oder Trüffelöl	6,-/7,40
mit frischem Gemüse und Kresse	6,50/7,90
mit zartem Strohschwein -Beinschinken	6,50/7,90
mit würzigem VULCANO Bauchspeck	6,50/7,90
mit kräftig-reifem Bio-Bergkäse	6,50/7,90
■ „Egg Benedict“ mit 1 oder 2 Bio Eiern	7,50/8,90
Getoasteter Brioche, weiches Bio Bauerneier, zarter Beinschinken, frischer Schnittlauch & cremige Sauce Hollandaise	
■ Egg „Green Power“ mit 1 oder 2 Bio Eiern	9,50/10,90
Knuspriges Sauerteigbrot, weiches Bio Bauerneier, Pak Choi, Kräuterseitlinge, Brokkoli, Kürbiskernöl, Gartenkresse & Sauce Hollandaise	
■ Egg, Fish & Avocado mit 1 oder 2 Bio Eiern	9,90/11,40
In Butter getoastetes Sauerteigbrot, Bio Avocado, Babyspinat weiches Bio Bauerneier, gebratene Lachsforelle & Sauce Hollandaise	

--- Power Drinks & Sprudel ---

Frizzante Royal mit Burgenländischem Erdbeernektar	5,-
Bellini Marille mit Kittseer Marillennektar & Prosecco	5,-
Rosé Frizzante Gut Bóheim aus Arbesthal, Carnuntum	4,-
Prosecco La Gioiosa, Noventa di Piave, Venetien	4,-
Champagner Veuve Pelletier, Grand-Est, Frankreich 0,75l	28,-
Seidel vom Fass Hirter Märzlen	3,6
Direkt gepresster Saft Orange oder Grapefruit	4,-
Bio Karottensaft mit Bio Hanfsamenöl	4,-