

-- N°11 Frühstück & Mittag --

von 8:30 bis 14:30 Uhr

Gesundes Frühstückset

im Set 24,-

- **Gebeizte Lilienfelder Lachsforelle** mit Spargel, Edelpilzen & Pfefferoni 12,-
 - **Getoastetes Sauerteigbrot** mit Bio Avocado, Paradeiser & Vogerlsalat 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 Frühstückset

im Set 21,-

- **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*

N°11 Gabelfrühstück

- **Bio Couscous Salat** mit Zucchini, Paprika, Melanzani & Hummus 9,-
- **Croque Croissant** mit Beinschinken, Bergkäse & Bio Eierspeis 9,-
- **Heurige Erdäpfel** mit gebeizter Lachsforelle & Creme Fraiche 12,-
- **Bio Weiderind Tatar(100g frisch gehackt)** mit Bauernei & Sauerteigbrot 14,-
- **Brioche French Toast** mit Mascarpone und Bio Himbeeren 7,-

Öfferl Sauerteigbrot fein belegt

- **Zillertaler Heumilch Butterbrot** mit Schnittlauch oder Gartenkresse 4,-
- **Gebeizte Lilienfelder Lachsforelle** mit Senfmayo, Kren & Kresse 9,-
- **Bio Gouda** auf Brot mit gekochtem Bauernei, Kernöl & Vogerlsalat 6,-
- **Bio Kleeschwein Brat'l** auf Brot mit Kren, Senf und sauren Gurkerl 8,-
- **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,-
- Portion Marmelade oder Schwadorfer Bienenhonig 1,5
- Portion Zillertaler Heumilch-Sennerei Butter oder Frischkäse 2,-

Ein paar unserer Lieferanten:

Bio Eier: Biohof Unger aus Mannersdorf & Biohof Speckl aus Rohrau
Lachsforellen: Fischzucht Thorhof, Marlene und Christian Kirchmayer
Bio Fleisch & Wurstwaren: Sonnberg Biofleisch, Unterweissenbach
Strohschwein Schinken: Gustino Strohschwein, Oberösterreich

--- BIO Bauerneiergerichte ---

8:30 bis 14:30 Uhr

Bio Bauerneier vom Unger oder Speck 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 mit weichem Bio Bauernei, gebratenem Beinschinken,
frischem Schnittlauch & cremiger Sauce Hollandaise

■ **Egg „Green Power“ mit 1 oder 2 Bio Eiern** 9,50/10,90
Knuspriges Sauerteigbrot mit weichem Bio Bauernei, Pilzen,
Brokkoli, Pak Choi, Kürbiskernöl, Gartenkresse & Sauce Hollandaise

■ **Egg, Fish & Avocado mit 1 oder 2 Bio Eiern** 9,90/11,40
In Butter getoastetes Sauerteigbrot mit Bio Avocado, Babyspinat
weichem Bio Bauernei, gebeizter Lachsforelle & Sauce Hollandaise

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

--- Power Drinks & Sprudel ---

Frizzante Royal mit Burgenländischem Erdbeernektar 5,-
Bellini Marille mit Kittseer Marillennektar & Prosecco 5,-
Rosé Frizzante Gut Böhme aus Arbesthal, Carnuntum 4,-
Prosecco La Gioiosa, Noventa di Piave, Venetien 4,-
Seidel vom Fass Brauerei Hirter, März 3,6

Direkt gepresster Saft Orange oder Grapefruit 4,-
Bio Karottensaft mit Bio Hanfsamenöl 4,-