

## The Classics

<b>Tuchlauben</b> <sup>ACG</sup> V	4,8
Croissant   Handsemmel   Butter   Marmelade	
<b>Stoß im Himmel</b> <sup>A</sup> V	11
gegrillte Avocado   Rote Beete Creme   frische Früchte   Mango-Kokos Chiapudding mit Granola   Brot	
<b>Salzgries</b> <sup>ACG</sup>	15
2 BIO Rührei mit Babyspinat und Pilze   Brie   Gouda   Beinschinken   Parmaschinken   Butter   Marmelade   frisch gepresster Orangensaft   Brotkorb	
<b>Fischerstiege</b> <sup>ACDG</sup>	15
Räucherlachs   Brie   Creme Fraîche   weiches BIO Ei   Gemügesticks   Kapern   Butter   Brot	

## brunch

served all day

## Eggs – BIO

<b>Omelett   Rührei oder Spiegelei</b> <sup>C</sup> V	
▸ aus 2 BIO Eiern   natur	4,5
▸ aus 2 BIO Eiern   getrüffelt	5,8
<b>Zutat nach Wahl</b>	0,6
Schinken   Käse   Pilze   Paprika   Speck   Spinat   Chilli   Cherry Tomaten   getrocknete Tomaten   Zwiebel	
<b>1 weiches BIO Ei im Eierbecher</b> <sup>C</sup> V	2,2



### Buche uns für deine Veranstaltung!

Geburtsbrunch | Networking Dinner | Firmen Feier |  
Sponsionsfeier | Brunch & Lunch für Meetings |  
Catering | etc.

Frage unser Team oder schreibe uns eine  
E-mail: [info@maeaurel.com](mailto:info@maeaurel.com)

## Breads – BIO

Bio Brot vom Öfferl

<b>Proscuitto Brot</b> <sup>AG</sup>	9,5
Sauerteigbrot   Proscuitto   Creme Fraîche   Babyspinat   Mangold   Feigen	
<b>Halloumi Brot</b> <sup>ACG V</sup>	10
Sauerteigbrot   Erbsenpüree   gratinierter Halloumi   pochiertes BIO Ei   Weintrauben   rote Beete Creme	
<b>Caprese Brot</b> <sup>AN V</sup>	8,5
Sauerteigbrot   Hummus   Tomatenconcasse   Gurken   Basilikum Pesto	
<b>Egg Royal</b> <sup>ACDG</sup>	11,5
Weißbrot   Avocado   Räucherlachs   pochiertes BIO Ei   Creme Fraîche	
<b>Egg Benedict</b> <sup>ACGM</sup>	10
Brioche   Schinken   Tomatenpesto   pochiertes BIO Ei   Sauce Hollandaise	
<b>Egg Florentine</b> <sup>ACGM V</sup>	10
Brioche   Babyspinat   Mangold   pochiertes BIO Ei   Sauce Hollandaise	
<b>Madame Croissant</b> <sup>ACGM</sup>	10
Babyspinat   Schinken   pochiertes BIO Ei   Sauce Hollandaise	
<b>Monsieur Croissant</b> <sup>ACG</sup>	5,5
Schinken   Käse   Tomaten	
<b>Pancakes Burger</b> <sup>ACG</sup>	8,5
Schinken   Speck   Cheddar   Spiegelei	
<b>Avocado Brot</b> <sup>A V</sup>	7
Sauerteigbrot   Avocado   rote Beete Creme   Granatapfel	
<b>Edamame Brot</b> <sup>AN V</sup>	10,5
Sauerteigbrot   gebratene Edamame und Pilze   Babyspinat   Mangold   Rucola   Hummus   Trüffelöl	
<b>Schnittlauchbrot</b> <sup>AG V</sup>	3
Butter	
<b>Schinkenbrot</b> <sup>AG</sup>	4,5
Butter   Kren   Essiggurken   Radieschen	



## Bowls & Sweets

<b>Matcha Eis Pancakes</b> <sup>ACG</sup> V	8,5
Matcha Eis   heiße weiße Schoko   frische Beeren   Ahornsirup	
<b>Banane &amp; Speck Pancakes</b> <sup>ACG</sup>	8
gebratene Banane   Speck   Ahornsirup	
<b>Blueberry Pancakes</b> <sup>ACG</sup> V	8
Mascarponecreme   Heidelbeere   Beerensauce	
<b>Tokio Toast</b> <sup>ACGN</sup> V	9
Brioche   Mascarponecreme   Matcha Kokos Sauce   Kiwi   Feigen   Goji Beeren   Kokoschips	
<b>French Toast</b> <sup>ACGN</sup> V	8,5
Brioche   frische Beeren   Beerensauce	
<b>Granola</b> <sup>AGH</sup> V	6
Naturjoghurt   Granola   Walnüsse   Banane   Goji Beeren   Honig	
<b>Matcha Coconut Porridge</b> <sup>A</sup> V	7
Haferflocken   Kokosmilch   Matcha   frische Beeren   Mango   Kokoschips	
<b>Bircher Müsli</b> <sup>AG</sup> V	6
Haferflocken   Joghurt   frische Früchte   Nüsse   Honig	
<b>Mango Chia Pudding</b> <sup>A</sup> V	6
Kokosmilch   Mango   Joghurt   Granola   Kiwi	
<b>Bananen Chia Pudding</b> <sup>G</sup> V	6
Banane   Joghurt   frische Beeren   Honig	

## Basics

<b>Croissant</b> <sup>AC</sup>	2,5
original französisch	
<b>Brotkorb</b> <sup>A</sup>	3,5
<b>Handsemmerl</b> <sup>A</sup> Öfferl	1,6
<b>Sauerteigbrot   Weißbrot</b> <sup>A</sup> Öfferl	1,2
<b>Portion Butter</b> <sup>G</sup>   <b>Marmelade</b>   <b>Honig</b>	1
<b>Portion Käse</b> <sup>G</sup>	5
Brie   Bergkäse   Gouda   Walnuss   Kapern	
<b>Portion Schinken</b>	5
Traditioneller Beinschinken   Kren   Parmaschinken   Essiggurken	

## brunch

served all day

## Start here!

<b>Französische Zwiebelsuppe</b> <sup>G</sup> <b>V</b>	5
gratiniertes Parmesan Brot	
<b>Süßkartoffelcreme Suppe</b> <sup>M</sup>	6
Stangensellerie   Beinschinken	
<b>Burrata</b> <sup>G</sup> <b>V</b>	12
Tomatenconcasse   Basilikumpesto   Olivenöl   Blattsalat	
<b>Beef Tartar</b> <sup>CM</sup>	15
Rindsfilet   Eigelb   Kapern   Trüffelmayo   Brioche   120g	
<b>Lachs Tartar</b> <sup>DCM</sup>	16
rote Beete   Mango   Olivenöl   Chilli   Brioche	
<b>Rote Beete Carpaccio</b> <sup>HFL</sup> <b>V</b>	7
Walnuss   Edamame   Rucola   Sellerie   Limetten-Granatapfel Dressing	
<b>Rosmarin Garnelen</b>	13,5
Knoblauch   Rosmarin   Olivenöl   5 Stk   Weißbrot	



## Salads

serviert mit Weißbrot

<b>Wiener</b> <sup>C</sup>	14
knuspriger Parmaschinken   pochiertes BIO Ei   getrocknete Tomaten   gebratene Pilze   Wiener Dressing	
<b>Lachs</b> <sup>DL</sup>	16
Lachs Tataki   Avocado   Cherry Tomaten   Sellerie   Limetten-Granatapfel Dressing	
<b>Caesar</b> <sup>CGD</sup>	13
Huhn   Römersalat   Parmesan   Croutons   Caesar Dressing	
<b>Avocado</b> <sup>H</sup> <b>V</b>	13
Avocado   Zucchini   Pilze   Mandelstifte   Wiener Dressing	
<b>Huhn</b>	13
Huhn   Avocado   Granatapfel   Weintrauben   Apfel-Holunder Dressing	
<b>Red Mae</b> <sup>CGHF</sup> <b>V</b>	14
Halloumi   Rote Beete Creme   Edamame   pochiertes BIO Ei   Mandelstifte   Apfel-Holunder Dressing	
<b>Spicy Beef</b> <sup>ADN</sup>	15
Rindsfilet   Mango   Cherrytomaten   Chili Sesam Dressing	

## Mains

<b>Süßkartoffel Kokoscurry</b> <sup>LMN</sup>	14
Hühnerfilet   Basmatireis   scharf	
<b>Perlhuhn</b> <sup>G</sup>	20
Süßkartoffelpüree   Babyspinat   Mangold   Pinienkerne	
<b>Lachssteak</b> <sup>D</sup>	22
Erbsenpüree   Babyspinat   Mangold   Pinienkerne	
<b>Getrübete Tagliatelle</b> <sup>ACG</sup> <b>V</b>	14
Pilze   Trüffel	
add on: Garnelen +5	
add on: Rinderfiletscheiben +5	
<b>Vegetarische Tagliatelle</b> <sup>ACHG</sup> <b>V</b>	11
Erbsen-Basilikum Pesto   Cherry Tomaten   Pinienkerne   Parmesan	
<b>Tofu</b> <sup>AF</sup> <b>V</b>	14
Räuchertofu   Junggemüse   Edamame   Süßkartoffelpüree   Teriyaki	
<b>Rote Beete Risotto</b> <sup>G</sup>	14
gegrilltes Hühnerfilet   Halloumi   Rote Beete   Rosmarin   Parmesan	
<b>Seafood Risotto</b> <sup>R</sup>	19
Jokobsmuscheln   Garnelen   Cherry Tomaten   Erbsen-Basilikum Pesto	
<b>Veggie Burger</b> <sup>ACG</sup> <b>V</b>	14
Avocado   Halloumi   Tomate   eingelegte rote Zwiebel   double Cheddar   Blattsalat   BIO Burger Bun   Süßkartoffel Pommes   hausgemachte Trüffelmayo	
<b>Steak Burger</b> <sup>ACG</sup>	18
Rindsfilet   Speck   Cheddar Käse   Avocado   Tomaten   eingelegte rote Zwiebeln   BIO Burger Bun   Süßkartoffel Pommes   hausgemachte Trüffelmayo	
<b>Club Sandwich</b> <sup>ACG</sup>	12
Huhn   Rucola   Gouda   Tomate   hausgemachte Cocktail Sauce   Süßkartoffel Pommes	
<b>Steak and Fries</b> <sup>C</sup>	24
Filetsteak vom Rind   Süßkartoffel Pommes   Trüffelmayo   220g	

## Desserts

<b>Warmer Schokokuchen</b> <sup>ACGN</sup> <b>V</b>	7
flüssiger Kern   Erdbeere   schwarzes Sesam Eis	
<b>Crème Brûlée</b> <sup>CGA</sup> <b>V</b>	6
original französisch   hausgemacht	
<b>Zweierlei Mousse</b> <sup>CG</sup> <b>V</b>	7
Matcha & dunkle Schokoladenmousse   frische Beeren   hausgemacht	
<b>Hausgemachter Cheesecake</b> <sup>CGA</sup> <b>V</b>	7
Matcha Eis   Beersauce   frische Beeren	
<b>Bananenkuchen</b> <sup>CA</sup> <b>V</b>	4,5
Banane   Beeren- und Mangosauce   hausgemacht	

# brasserie menu

from 11:30