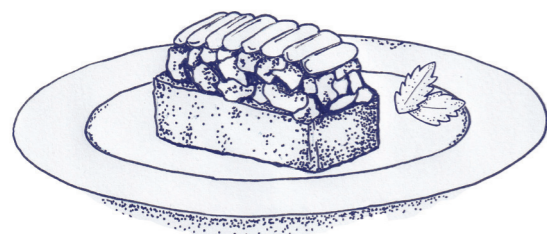


BITES & SALADS

Burrata ^{GH}	15
Tomatenconcasse Basilikumpesto Olivenöl Babyleafs Bio Sauerteigbrot v. Öfferl	
Spicy Beef Salad ^{AFN}	19
Rindsfilet Mango Cherry Tomaten Blattsalat Chili-Sesam Dressing Bio Sauerteigbrot v. Öfferl	
Caesar Salad ^{ACDGM}	17,5
Prosciutto getrocknete Tomaten Römersalat Sardellen Grana Padano Croutons Caesar Dressing Bio Sauerteigbrot v. Öfferl	
Shrimps Salad ^{AGM}	18,5
Karamellisierter Brie gegrillte Garnelen Trauben Apfel Cherrytomaten Blattsalat Granatapfel Hausdressing	
Red Mae Salad ^{ACGM}	18
Halloumi Rote Beete Creme Edamame pochiertes BIO Ei Hausdressing BIO Sauerteigbrot v. Öfferl	
Quiche Lorraine ^{ACG}	16,5
Speck Porree dazu Blattsalat	
Beef Tartar Brioche ^{ACGM}	7,9
handgeschnittenes Beef Tartar Trüffelmayo	
Spicy Prawn Brioche ^{ABCG}	7,9
Garnelen Crispy Chilli Öl Schnittlauch	
Caesar Brioche ^{ACDG}	6,5
Schinken Grana Padano Caesar Dressing Salsa verde	
Brie Brioche ^{ACG}	6,5
karamellisierter Brie Feigen Chutney	



THE CLASSICS

Tuchlauben ^{ACG}	8
Croissant Handsemmel Butter Marmelade	
Stoß im Himmel ^A	18
Gegrillte Avocado Rote Beete Creme frische Früchte Mango-Kokos Chiapudding mit Granola helles & dunkles Sauerteigbrot	
Salzgries ^{ACG}	22
2 BIO Rührei mit Babyspinat und Pilze Brie Gouda Beinschinken Parmaschinken Butter Marmelade frisch gepresster Orangensaft Handsemmerl helles & dunkles Sauerteigbrot	
Fischerstiege ^{ACDG}	21
Räucherlachs Brie Crème Fraîche weiches BIO Ei Gemüsesticks Kapern Butter Hummus Handsemmerl helles & dunkles Sauerteigbrot	

EGGS – BIO

Omelett Rührei oder Spiegelei ^C	
▪ aus 2 BIO Eiern natur	6,3
▪ aus 2 BIO Eiern getrüffelt	7,6
Zutat nach Wahl	0,8
Schinken Käse Pilze Paprika Speck Spinat Chilli Cherry Tomaten getrocknete Tomaten Zwiebel	
1 weiches BIO Ei im Eierbecher ^C	3
1 pochiertes BIO Ei ^C	3

BASICS

Croissant ^{AC} original französisch	3,5
Handsemmerl Sauerteigbrot Weißbrot ^A	2,6
Portion Butter ^G Marmelade Honig Nutella	1,5
Portion Käse ^G	9
Bergläse Brie Gouda Walnuss Kapern	
Portion Schinken	9
Traditioneller Beinschinken Kren Parmaschinken Essiggurken	
Portion Räucherlachs	10
Räucherlachs 2 Stk Avocado Crème Fraîche	

BREADS – BIO

Bio Brot vom Öfferl

Caprese Brot ^{AN}	12,5
Hummus Tomatenconcasse Gurken Basilikum Pesto Sauerteigbrot	
Prosciutto Brot ^{AG}	13,5
Prosciutto Creme Fraîche Babyspinat Mangold Feigen Chutney Sauerteigbrot	
Halloumi Brot ^{ACG}	14
Erbsenpüree gratinierter Halloumi pochiertes BIO Ei Weintrauben rote Beete Creme Sauerteigbrot	
Edamame Brot ^{AN}	14
getrüffelte Edamame und Pilze Babyspinat Mangold Rucola Hummus Sauerteigbrot	
Basil Burrata Brot ^{ANG}	14
Burrata Basilikumpesto Rucola Tomatenconcasse Olivenöl Balsamico Sauerteigbrot	
Egg Royal ^{ACDG}	16
Avocado Räucherlachs pochiertes BIO Ei Crème Fraîche Weißbrot	
Lachs Benedict ^{ACGM}	16
Räucherlachs Babyspinat & -mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise Brioche	
Egg Benedict ^{ACGM}	14
Schinken Tomatenpesto pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise Brioche	
Egg Florentine ^{ACGM}	13,5
Babyspinat Mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise Brioche	
Avocado Croast ^{ACG}	14
Guacamole pochiertes BIO Ei Rucola Grana Padano getoastetes Croissant	
Madame Croissant ^{ACGM}	14
Babyspinat Schinken pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Mademoiselle Croissant ^{ACG}	12
Prosciutto Rucola Tomatenconcasse Crème Fraîche	
Monsieur Croissant ^{ACG}	9
Schinken Käse Tomaten Rucola dazu Blattsalat	
Croque Madame ^{ACGM}	16
Beinschinken Bergkäse Spiegelei Sauerteigtoast dazu Blattsalat	
Avocado Brot ^A	12
Avocado rote Beete Creme Granatapfel Sauerteigbrot + pochiertes BIO Ei 3	
Schinkenbrot ^{AG}	6,5
Butter Kren Essiggurken	

BOWLS & SWEETS

Matcha Eis Pancakes ^{ACG}	14
Matcha Eis weiße Schoko frische Beeren Ahornsirup	
Banane & Speck Pancakes ^{ACG}	12
gebratene Banane knuspriger Speck Ahornsirup	
Blueberry Pancakes ^{ACG}	14
Mascarponecreme Heidelbeeren Beerensauce Ahornsirup	
Breakfast Bowl ^{ACDG}	16
Pancakes Räucherlachs Pilze Spinat Cherry Tomaten Rote Beete Hummus + pochiertes BIO Ei 3	
Green Bowl ^{ACGM}	16
pochiertes Ei Avocado Gurken gegrillter Halloumi vegan Crème Fraîche Salsa Verde Sauerteigbrot	
French Toast ^{ACG}	14
Brioche frische Beeren Beerensauce	
Chocolate French Toast ^{ACG}	13
Nutella Erdbeeren Kokoschips	
Pistachio French Toast ^{ACGH}	15
Pistaziencreme Mascarpone Himbeermark frische Beeren	
White Chocolate Croissant ^{ACG}	12,5
Mascarpone frische Beeren weiße Schoko	
Granola ^{AGH}	9
Griechisches Joghurt hausgemachtes Granola Banane Goji Beeren Honig	
Matcha Coconut Porridge ^A	11
Overnight Oats Kokosmilch Matcha frische Beeren Mango Kokoschips	
Tropical Pink Porridge ^A	10
Overnight Oats Kokosmilch Mango frische Beeren Beerensauce	
Bircher Müsli ^{AGH}	9,5
Haferflocken griechisches Joghurt frische Früchte Nüsse Honig	
Mango Chia Pudding ^A	8,5
Kokosmilch frische Mango hausgemachtes Granola	
Pistachio Chia Pudding ^H	9,5
Pistaziencreme Himbeer Kokosmilch	
Frischer Fruchtsalat	8,5
Honig	

vegane
Brot
speck

jetzt
vegane
Brot

NICHT SÜSS GENUG? SCHAU IN DIE VITRINE.

drinks

SPRITZ & MORE

Mae Spritz °	7,3
Prosecco Himbeer Limette Soda Minze	
Solare Spritz °	7,5
Solare Aperitivo Prosecco Soda Zitrone Olive	
Heidelbeer Spritz	7,5
Freihof Mirtillo Soda Blaubeere Limette Minze	
Veneziano Spritz °	7,5
Gamondi Aperitivo Soda Prosecco Orange	
Pink Spritz °	7,5
Gamondi Pink Soda Prosecco Limette	
Milano Spritz °	7,5
Gamondi Bitter Soda Prosecco Orange	
Mae Berry °	7,5
Cocchi Wildberry Beere Minze	
Piemont Spritzer °	7,5
Cocchi Holunder Gurke Limette Soda Minze	
Hu Go °	7,3
Prosecco Holunder Soda Limette Minze	
Muskateller Spritzer °	6
Weißer Spritzer °	4,2
Negroni Sbagliato °	13
Prosecco Wermut Orange Bitter	
Gin Tonic	12
Gin Tonic Gurke	
London Mule	14
Gin Ginger Beer Limettensaft Gurke Minze	
Moscow Mule	14
Vodka Ginger Beer Limettensaft Gurke Minze	
Espresso Martini	13
Vodka Espresso Kaffelikör	

BEER

Trumer Pils ^A vom Fass	0,2l 0,33l	3,8 4,8
Trumer Freispiel ^A alkoholfrei	0,33l	4,5

WINE & BUBBLES °

WEISSWEIN	0,125L	FL. 0,75L
Wiener Gemischter Satz DAC	5,6	33
Mayer am Pfarrplatz Wien DAC		
Grüner Veltliner StockWerk	4,9	29
Geyerhof Kremstal DAC		
Gelber Muskateller	5,6	33
Langmann Südsteiermark DAC		
Chardonnay Kalkschicht	5,2	31
Sommer Donnerskirchen		
SCHAUMWEIN	0,1l	Fl. 0,75l
Prosecco Mionetto	4,5	30
Prosecco 0,0% Mionetto	4,5	
Cremant de Loire Brut		35
Gratien & Meyer		

COFFEE & MORE BIO KAFFEE & MILCH

Espresso einfach doppelt	3,2 4,9
Espresso Macchiato ^G einfach doppelt	3,2 4,9
Brauner ^G einfach doppelt	3,2 4,9
Verlängerter schwarz braun ^G	4
Melange ^G	5,2
Cappuccino ^G	5,2
Flat White ^G doppelter Espresso	5,9
Cafe Latte ^G doppelter Espresso	6,2
Matcha Latte mit Sojamilch ^F	6,5
Heiße Trinkschokolade ^G	5,5
Chai Latte ^G	6
Sencha Grüntee	500ml 5,2
Hausgemachter Ingwertee Minze Honig	500ml 5,5
Teekanne Selected	500ml 5,0
Vitalizing Herbs	
Hey Early Grey	
English Breakfast Club	
Fruity Melody	
Cool Peppermint	

FRESHLY MADE

Coco-Mango ^G 	0,25l	6,2
Smoothie: Mango Banane Joghurt Chia		
Mister Coco 	0,25l	6,2
Smoothie: Kiwi Banane Apfel Kokosmilch		
Red Princess 	0,25l	6,2
Smoothie: Rote Beete Apfel Granatapfel Beeren Zimt		
Mean Green ^L 	0,25l	6,2
Smoothie: Spinat Avocado Gurke Sellerie Apfel Zitrone Ingwer		
Frisch gepresster Orangensaft 	0,25l	5,5
Ginger Honey 	0,5l	6,5
Ingwertee Honig Limette Minze		
Lemon Chia 	0,5l	7
Chia Zitronensaft Honig Minze stilles Wasser		
Pink Lady 	0,5l	6,5
hausgemachtes Himbeermark Limette Soda Minze		
Iced Mango Matcha ^F 	0,25l	7,5
Matcha Mangomark Sojamilch		
Iced Raspberry Matcha ^G 	0,25l	7,5
Matcha hausgemachtes Himbeermark Milch		

SOFT DRINKS

Mineral prickelnd ^{Vöslauer}	0,33l 0,75l	3,8 6,5
Mineral still ^{Vöslauer}	0,33l 0,75l	3,8 6,5
Cola Cola zuckerfrei ^{Proviant}	0,33l	4,4
Pink Grapefruit ^{Schweppes}	0,2l	4,5
Wild Berry ^{Schweppes}	0,2l	4,5
Ginger Beer ^{Schweppes}	0,2l	4,5
Dry Tonic ^{Schweppes}	0,2l	4,5
Apfelsaft naturtrüb bio ^{Pago}	0,25l	4,5
Sodawasser ^(Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,2 4,2
Soda Zitron ^(Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,8 4,8
Hollersoda ^(Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,8 4,8
Himbeersoda ^(Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,8 4,8

ALLERGENE

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

A glutenhaltiges Getreide	L Sellerie
B Krebstiere	M Senf
C Ei	N Sesam
D Fisch	O Sulfite
E Erdnuss	P Lupinen
F Soja	R Weichtiere
G Milch oder Laktose	 Vegetarisch
H Schalenfrüchte	 Vegan

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Kartenzahlung ab einem Rechnungsbetrag von € 10
Alle Preise in Euro | inkl. Mwst.

Mai 2026

mae aurel
SCHÖNBRUNN