

Soups & Bites

Französische Zwiebelsuppe ^{AGO} V	8
Gratiniertes Parmesan Brot	
Falafel & Hummus ^N V	10
Getoastetes bio Brot v. Öfferl Olivenöl	
Antipasti Teller ^{AGN}	18
Proscuitto Räucherlachs Beinschinken Brie Oliven Gemüsesticks Hummus Crème Fraîche Bio Brot v. Öfferl	
Hand geschnittenes Beef Tartar ^{ACM}	18
Kapern eingelegte Zwiebel Bio Brioche v. Öfferl	
Burrata ^{GH} V	12
Tomatenconcasse Basilikumpesto Olivenöl Babyleafs	

Salads

serviert mit Bio Brot v. Öfferl

Spicy Beef Salad ^{AFN}	19
Rindsfilet Mango Cherry Tomaten Blattsalat Chilli-Sesam Dressing	
Caesar Salad ^{ACDGM}	17,5
Hühnerfilet Römersalat Sardellen Grana Padano Croutons Caesar Dressing	
King Prawn Salad ^{AGM}	19,5
Karamellisierte Brie gegrillte Garnelen Trauben Apfel Cherrytomaten Blattsalat Granatapfel Hausdressing	
Falafel Salad ^{AN} V	17,5
Avocado Rote Beete Creme Blattsalat Granatapfel Gurken Hausdressing	

Mains

Getrüffelte Tagliatelle ^{AG} V	17
Pilze Rucola Grana Padano	
Empfehlung: mit Garnelen	+ 5
Gnocchi al Pomodoro ^{AH} V	15
Getrocknete Tomaten Concasse Babyspinat Basilikum-Pesto	
Rote Beete Risotto ^{GH}	17
Gegrilltes Hühnerfilet Halloumi Rote Beete kandierte Walnüsse Grana Padano	
Basilikum Risotto ^{BG}	19
Gegrillte Garnelen Basilikumpesto Grana Padano	

V vegetarisch

V vegan

Burgers & Co

from 11:30

Mae Smashburger ^{AFGM}	14
Double beef-patty Cheddar karamellierte Zwiebel Salat Essiggurken Tomaten hausgemachte Trüffel-mayo Bio Brioche Bun	
Pineapple Chicken Burger ^{ACFGM}	14
Crunchy Chicken Ananas Speck Cheddar Blattsalat Zwiebel scharfe Kokos-Curry Sauce Bio Brioche Bun	
Steak Burger	14,5
Rindsfilet double Cheddar knuspriger Speck Avocado karamellierte Zwiebel Blattsalat Chipotle BBQ Sauce Bio Brioche Bun	
Veggie Burger ^{ACF} V	13
Gegrillter Halloumi double Cheddar Avocado Tomaten karamellierte Zwiebel Salat hausgemachte Trüffelmayo Bio Brioche Bun	
Club Sandwich	13
Gegrilltes Hühnerfilet Gouda Tomaten Salat Cocktail Sauce Bio Sauerteigtoast	
Vegan Sandwich ^A V	13
Hummus Guacamole getrocknete Tomaten Gurken Vegan-Cream Bio Sauerteigbrot	

Extras je + 2,0
Double Cheddar | Spegelei | Crispy Bacon | Avocado

Beilage

Kartoffel Fries V	4,5
Süßkartoffel Fries V	5,2
Trüffel Fries V	6,5
Blattsalat mit Cherry Tomaten ^M V	5,2

Desserts

Warmer Schokokuchen ^{ACGN} V	10,9
flüssiger Kern schwarzes Sesam Eis frische Beeren	
Mae Cheesecake ^{ACG} V	10,9
Matcha Eis frische Beeren Beersauce	
Bananenkuchen ^A V	6
Bananen Beeren- & Mangosauce	
Creme Brûlée ^{AC} V	8
Churros ^A V	8
Zimt-Zucker heiße Schokolade	

The Classics

Bio Brot vom Öfferl

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
▶ aus 2 BIO Eiern getrüffelt	7,3
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 ^A Öfferl	2,5
Sauerteigbrot Weißbrot ^A Öfferl	2,5
Portion Butter ^G Marmelade Honig Nutella	1,5
Portion Käse ^G	8
Brie Gouda Walnuss Kapern	
Portion Schinken	8
Traditioneller Beinschinken Kren Parmaschinken Essiggurken	
Portion Räucherlachs	9
Räucherlachs 2 Stk Avocado	

Breads – BIO

Bio Brot vom Öfferl

Caprese Brot ^{AN} ✓	12
Sauerteigbrot Hummus Tomatenconcasse Gurken Basilikum Pesto	
Proscuitto Brot ^{AG}	13
Sauerteigbrot Proscuitto Creme Fraîche Babyspinat Mangold Feigen Chutney	
Halloumi Brot ^{ACG} ✓	13,5
Sauerteigbrot Erbsenpüree gratinierter Halloumi pochiertes BIO Ei Weintrauben rote Beete Creme	
Basil Burrata Brot ^{ANG} ✓	15
Sauerteigbrot Burrata Basilikumpesto Rucola Tomatenconcasse Olivenöl Balsamico	
Egg Royal ^{ACDG}	16
Weißbrot Avocado Räucherlachs pochiertes BIO Ei Creme Fraîche	
Lachs Benedict ^{ACGM}	16
Brioche Räucherlachs Babyspinat & -mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Egg Benedict ^{ACGM}	14
Brioche Schinken Tomatenpesto pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Egg Florentine ^{ACGM} ✓	13,5
Brioche Babyspinat Mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
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
Proscuitto Rucola Tomatenconcasse Crème Fraîche	
Monsieur Croissant ^{ACG}	9
Schinken Käse Tomaten Rucola	
Avocado Brot ^A ✓	12
Sauerteigbrot Avocado rote Beete Creme Granatapfel + pochiertes BIO Ei	
Edamame Brot ^{AN} ✓	13
Sauerteigbrot getrüffelte Edamame und Pilze Babyspinat Mangold Rucola Hummus	
Schnittlauchbrot ^{AG} ✓	5,2
Schinkenbrot ^{AG}	6,5
Butter Kren Essiggurken	

brunch

served all day

Bowls & Sweets

Matcha Eis Pancakes ^{ACG} V	13
Matcha Eis weiße Schoko frische Beeren Ahornsirup	
Banane & Speck Pancakes ^{ACG}	11
gebratene Banane knuspriger Speck Ahornsirup	
Blueberry Pancakes ^{ACG} V	13
Mascarponecreme Heidelbeeren Beerensauce Ahornsirup	
Breakfast Bowl ^{ACDG}	16
Pancakes Räucherlachs Pilze Spinat Cherry Tomaten Rote Beete Hummus + pochiertes BIO Ei	
French Toast ^{ACG} V	13
Brioche frische Beeren Beerensauce	
Chocolate French Toast ^{ACG} V	13
Nutella Erdbeeren Kokoschips	
Peanutbutter Brioche ^{ACEGHN} V	12
Brioche Erdnussbutter kandierte Walnüsse Trauben Ahornsirup	
White Chocolate Croissant ^{ACG} V	12,5
Mascarponecreme frische Beeren weiße Schoko	
Granola ^{AGH} V	8
Naturjoghurt Granola Walnüsse Banane Goji Beeren Honig	
Matcha Coconut Porridge ^A V	10
Haferflocken Kokosmilch Matcha frische Beeren Mango Kokoschips	
Tropical Pink Porridge ^A V	9
Haferflocken Kokosmilch Mango frische Beeren Beerensauce	
Bircher Müsli ^{AGH} V	8,5
Haferflocken Joghurt frische Früchte kandierte Walnüsse Honig	
Mango Chia Pudding ^A V	8
Kokosmilch frische Mango Granola	
Frischer Fruchtsalat V	8
Honig	



Spritz & More

Mae Spritzer ^o	6,8
Prosecco Rhabarber Soda Limette Gurke Minze	
Weißer Spritzer ^o	4,2
Muskateller Spritzer ^o	6
Sarti Spritz ^o	7,5
Sarti Rosa Prosecco Soda Limette	
Aperol Spritzer ^o	7,2
Prosecco Aperol Soda Orange	
Campari Spritzer ^o	7,2
Campari Prosecco Soda Minze	
Crodino Biondo Spritz	6,9
alkoholfrei Crodino Soda Orangenscheibe	
Lillet Mae ^o	7
Lillet Blanc Rhabarber Soda Gurke Minze	
Lillet Berry ^o	7
Lillet Blanc Wildberry Beere Minze	
Lillet Spritzer ^o	7
Lillet Blanc Holunder Gurke Limette Soda Minze	
Hu Go ^o	7
Prosecco Holunder Soda Limette Minze	
Gin Tonic	12
Gin Tonic Mediterraine Gurke	
London Mule	14
Gin Ginger Beer Limettensaft Gurke Ingwer Minze	
Moscow Mule	14
Vodka Ginger Beer Limettensaft Gurke Ingwer Minze	
Espresso Martini	13
Vodka Espresso Kaffelikör	
Averna 4 cl	6

Wine & Bubbles ^o

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		
ROTWEIN		
Rubin Carnuntum Zweigelt DAC	5,9	35
Markowitsch Göttlesbrunn		
Cuvée Ried Hotter	5,2	31
Wellanschitz Neckenmarkt		

brunch

served all day

Beer

SCHAUMWEIN	0,1l	Fl. 0,75l	
Prosecco	4,5	30	
Cremant de Loire Brut			35
Gratien & Meyer			

Freshly Made

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

Coco-Mango ^V	0,25l	6,2	
Smoothie: Mango Banane Joghurt Chia			

Sunrise Punch ^V	0,25l	6,2	
Smoothie: Orange Apfel Melone Mango			

Mister Coco ^V	0,25l	6,2	
Smoothie: Kiwi Banane Apfel Kokosmilch			

Red Princess ^V	0,25l	6,2	
Smoothie: Rote Beete Apfel Granatapfel Beeren Zimt			

Mean Green ^V	0,25l	6,2	
Smoothie: Spinat Avocado Gurke Sellerie Apfel Zitrone Ingwer			

Frisch gepresster Orangensaft ^V	0,25l	5,5	
--	-------	-----	--

Ginger Honey ^V	0,5l	6,5	
Ingwertee Honig Limette Minze			

Lemon Chia ^V	0,5l	7	
Chia Zitronensaft Honig Minze stilles Wasser			

Black Berry ^V	0,5l	6,5	
Früchtetea Beeren Soda Minze			

Pink Lady ^V	0,5l	6,5	
Rhabarber Limette Soda Minze			

Iced Mango Matcha ^V	0,25l	7,5	
Matcha Mangopüree Sojamilch			

Iced Berry Matcha ^V	0,25l	7,5	
Matcha Beerensirup Milch			

Soft Drinks

Mineralwasser prickelnd still	0,33l 0,75l	3,4 6,2	
---------------------------------	---------------	-----------	--

Coca Cola zero	0,33l	4,3	
----------------	-------	-----	--

Tonic Mediterraine Fever Tree	0,2l	4,5	
-------------------------------	------	-----	--

Ginger Beer Fever Tree	0,2l	4,5	
------------------------	------	-----	--

Wild Berry Schweppes	0,2l	4,5	
----------------------	------	-----	--

Apfelsaft naturtrüb bio	0,25l	4,3	
-------------------------	-------	-----	--

Sodawasser (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,2 3,9	
----------------------------	--------------	-----------	--

Soda Zitron	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	
-----------------------------	--------------	-----------	--

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	4,8
----------------	-----

Hausgemachter Ingwertee Minze Honig	4,8
---------------------------------------	-----

Demmers Teehaus	4,8
-----------------	-----

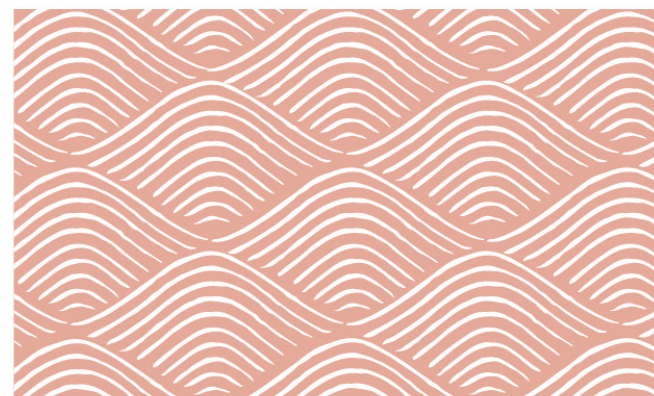
Waldfrüchte Cocktail

Earl Grey

Kräutertee

English Breakfast

Pfefferminz



Allergene

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

A | glutenhaltiges Getreide

B | Krebstiere

C | Ei

D | Fisch

E | Erdnuss

F | Soja

G | Milch oder Laktose

H | Schalenfrüchte

L | Sellerie

M | Senf

N | Sesam

O | Sulfite

P | Lupinen

R | Weichtiere

V | Vegetarisch

✓ | 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.

November 2025