

Bites & Snacks

APERITIF EMPFEHLUNG

Mae Spritz ° alkoholfrei möglich	7,3
Prosecco hausgemachtes Himbeermark Limette Soda Minze	
Negroni Sbagliato °	13
Prosecco Wermut Orange Bitters	

Hand geschnittenes Beef Tartar ^{ACM}	19
Kapern eingelegte Zwiebel Sauergurkerl BIO Brioche v. Öfferl	
Vegan Sandwich ^A 🌱	13
Hummus Guacamole getrocknete Tomaten Gurken vegan-Cream BIO Sauerteigbrot v. Öfferl	
Club Sandwich ^{ACGM}	13
Gegrilltes Hühnerfilet Speck Gouda Tomaten Cocktail Sauce BIO Sauerteigtoast v. Öfferl	
Steak Sandwich ^{ACGM}	15
Beefsteak Avocado Tomaten Trüffel-Ricotta Salsa Verde Rosmarin Kartoffeln	
Kartoffel Fries 🌱	5
Süßkartoffel Fries 🌱	6
Trüffel Fries ^G Grana Padano	7,9
Blattsalat mit Cherry Tomaten ^M 🌱	5,5

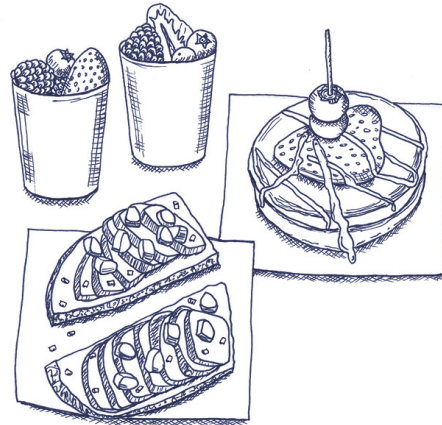
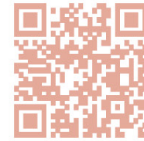
Trüffel-Mayo ^{CM} 3 Cocktail Sauce 2,5 Ketchup | Mayo 2

Salads

Burrata ^{GH} 🌱	15
Tomatenconcasce Basilikumpesto Olivenöl Babyspinat & -mangold 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
Hühnerfilet Sardellen getrocknete Tomaten Römersalat Grana Padano Croutons Caesar Dressing BIO Sauerteigbrot v. Öfferl	
Shrimps Salad ^{AGM}	19
Karamellisierter Brie gegrillte Garnelen Trauben Apfel Cherrytomaten Blattsalat Granatapfel Hausdressing BIO Sauerteigbrot v. Öfferl	
Red Mae Salad ^{ACGM} 🌱	18
Halloumi Rote Beete Creme Edamame Blattsalat pochiertes BIO Ei Hausdressing BIO Sauerteigbrot v. Öfferl	

Dein Event. Unser Genuss.

QR-Code scannen und
unverbindlich anfragen.



🌱 vegetarisch 🌱 vegan 🍷 signature

Basics

Steinofen-Handsemmerl ^A Öfferl - BIO	2,8
Sauerteigbrot Sauerteigtoast hell ^A Öfferl - BIO	2,8
Glutenfreies Brot	2,8
getoastet nicht getoastet	
Portion Butter ^G Marmelade Honig Nutella ^G	1,5
Portion Trüffel-Ricotta ^G	4,5
Portion Käse ^G	9
Bergkäse Brie Gouda Walnuss Kapern	
Portion Schinken ^M	9
Traditioneller Beinschinken Kren Prosciutto Essiggurken	
Portion Räucherlachs ^{DG}	10
Räucherlachs 2 Stk Avocado Creme Fraîche	
Portion Gemüse Sticks ^L 🌱	6,5
Hummus Rote Beete Creme	

The Classics

Bio Brot vom Öfferl

Tuchlauben ^{ACG} 	8,5
Original franz. Croissant Handsemmel Butter Marmelade	
Extra Proteine: weiches BIO Ei 3	
Stoß im Himmel ^{AH} 	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 Prosciutto Butter Marmelade frisch gepresster Orangensaft helles & dunkles Sauerteigbrot	
Fischerstiege ^{ACDGL}	21
Räucherlachs Brie Creme Fraîche weiches BIO Ei Gemüsesticks Kapern Butter Hummus helles & dunkles Sauerteigbrot	
Zusammen genießen: Prosecco 0,1l 4,5	

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 Chili Cherry Tomaten getrocknete Tomaten Zwiebel	
1 weiches BIO Ei im Eierbecher ^C 	3
1 pochiertes BIO Ei ^C 	3

Breads – BIO

Croque Madame ^{ACGM}	16
Beinschinken Bergkäse Spiegelei Sauerteigtoast hell dazu Blattsalat	
Trüffel Brot ^{ACG} 	15
Trüffel-Ricotta Speck pochiertes BIO Ei Rucola Grana Padano Sauce Hollandaise Sauerteigbrot	
Caprese Brot ^{AN} 	12,5
Hummus Tomatenconcasé Gurken Basilikum Pesto Sauerteigbrot	
Prosciutto Brot ^{AG}	13,5
Prosciutto Creme Fraîche Babyspinat & -mangold Feigen Chutney Sauerteigbrot	

Breads – BIO

Bio Brot vom Öfferl

Halloumi Brot ^{ACG} 	14
Erbsenpüree gratinierter Halloumi pochiertes BIO Ei Weintrauben rote Beete Creme Sauerteigbrot	
Edamame Brot ^{AN} 	14
Hummus getrüffelte Edamame und Pilze Babyspinat & -mangold Rucola Sauerteigbrot	
Basil Burrata Brot ^{ANG} 	14
Burrata Basilikumpesto Rucola Tomatenconcasé Olivenöl Balsamico Sauerteigbrot	
Egg Royal ^{ACDG}	16
Avocado Räucherlachs pochiertes BIO Ei Creme Fraîche Sauerteigtoast hell	
Lachs Benedict ^{ACGM}	16
Räucherlachs Babyspinat & -mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise Brioche	
Egg Benedict ^{ACGM}	14,5
Schinken Tomatenpesto pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise Brioche	
Egg Florentine ^{ACGM} 	14
Babyspinat & -mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise Brioche	
Avocado Croast ^{ACG}  	14,5
Smashed Avocado pochiertes BIO Ei Rucola Grana Padano getoastetes Croissant	
Madame Croissant ^{ACGM}	15
Babyspinat & -mangold Schinken pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Mademoiselle Croissant ^{ACG}	12
Prosciutto Rucola Tomatenconcasé Creme Fraîche	
Monsieur Croissant ^{ACG}	9
Schinken Käse Tomaten Rucola dazu Blattsalat	
Avocado Brot ^A 	12
Avocado rote Beete Creme Granatapfel Sauerteigbrot	
+ pochiertes BIO Ei 3	
Schinkenbrot ^{AG}	6,5
Butter Kren Essiggurken	
Schnittlauchbrot ^A 	5,2
vegane Butter	

 vegetarisch

 vegan

 signature

brunch

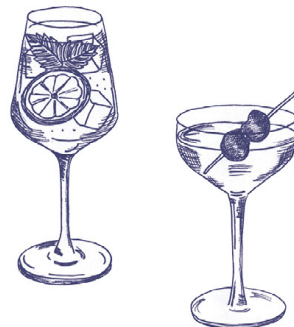
served all day

Bowls & Sweets

Breakfast Bowl ^{ACDG}	17
Pancakes Räucherlachs Pilze Spinat Cherry Tomaten Rote Beete Hummus + pochiertes BIO Ei 3	
Green Bowl ^{ACGM} ♡	16
pochiertes Ei Avocado Gurken gegrillter Halloumi Trüffel Ricotta Salsa Verde Sauerteigbrot	
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 Beersauce Ahornsirup	
French Toast ^{ACG} ♡	14
frische Beeren Beersauce BIO Brioche v. Öfferl	
Chocolate French Toast ^{ACGH} ♡	13
Nutella Erdbeeren Kokoschips BIO Brioche v. Öfferl	
Pistachio French Toast ^{ACGH} ♡	15
Pistaziencreme Mascarpone hausgemachtes Himbeermark frische Beeren BIO Brioche v. Öfferl	
White Chocolate Croissant ^{ACG} ♡	12,5
Mascarpone frische Beeren weiße Schoko	
Granola ^{AGH} ♡	9
Joghurt hausgemachtes Granola Banane Nüsse 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 Beersauce	
Bircher Müsli ^{AGH} ♡	9,5
Overnight Oats Joghurt frische Früchte Nüsse Honig	
Mango Chia Pudding ^{AH} ♡	8,5
Kokosmilch frische Mango hausgemachtes Granola	
Pistachio Chia Pudding ^{GH} ♡	9,5
Pistaziencreme Himbeer Kokosmilch	
Frischer Fruchtsalat ♡	8,5
Honig	

Spritz & Cocktails

Mae Spritz ° alkoholfrei möglich	7,3
Prosecco hausgemachtes Himbeermark Limette Soda Minze	
Solare Spritz °	7,5
Solare Aperitivo Prosecco Soda Zitronen Olive	
Heidelbeer Spritz	7,5
Freihof Mirtillo Soda Pink Grapefruit Blaubeere	
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
Martini Bianco Wildberry Beere Minze	
Martini Spritzer °	7,5
Martini Bianco Holunder Gurke Limette Soda Minze	
Hu Go ° alkoholfrei möglich	7,3
Prosecco Holunder Soda Limette Minze	
Muskateller Spritzer °	6
Weißer Spritzer °	4,2
Negroni Sbagliato °	13
Prosecco Wermut Orange Bitters	
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 Kaffeeleikör	



NICHT SÜSS GENUG? SCHAU IN DIE VITRINE.

Wine & Bubbles °

WEISSWEIN	0,125l	FL. 0,75l
Wiener Gemischter Satz DAC	5,6	33
Mayer am Pfarrplatz Wien DAC		
Grüner Veltliner StockWerk	5,1	30
Geyerhof Kremstal DAC		
Gelber Muskateller	5,6	33
Langmann Südsteiermark DAC		

ROTWEIN

Cuvée Ried Hotter	5,4	32
Wellanschitz Neckenmarkt		

SCHAUMWEIN

	0,1l	FL. 0,75l
Prosecco DOC Brut Mionetto	4,5	30
Prosecco 0,0% Mionetto	4,5	30
Crémant de Loire Brut		35
Gratien & Meyer		

Beer

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

Freshly Made

Coco-Mango ^G [ⓧ]	0,25l	6,2
Smoothie: Mango Banane Joghurt Chia Kokosmilch		
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		
Matcha Mint [🌿]	0,5l	7
Matcha Limette Minze Apfel Soda		
Pink Lady [🌿]	0,5l	6,5
hausgem. Himbeermark Limette Soda Minze		
Iced Mango Matcha ^F [🌿] [♥]	0,3l	7,5
Matcha Mangomark Sojamilch		
Iced Raspberry Matcha ^G [🌿]	0,3l	7,5
Matcha hausgemachtes Himbeermark Sojamilch		

Soft Drinks

Mineral prickelnd still Vöslauer	0,33l 0,75l	3,8 6,5
Coca Cola Zero Zero Zero	0,33l	4,5
Almdudler original zero	0,33l	4,5
Bitter Pink Grapefruit Schweppes	0,2l	4,5
Original Wild Berry Schweppes	0,2l	4,5
Spicy Ginger Beer Schweppes	0,2l	4,5
Dry Tonic Schweppes	0,2l	4,5
Apfelsaft naturtrüb bio Pago	0,25l	4,5
Sodawasser *	0,25l 0,5l	2,2 4,2
Soda Zitrone *	0,25l 0,5l	2,8 4,8
Hollersoda Himbeersoda *	0,25l 0,5l	2,8 4,8
Wiener Wasser	0,5l	1,50

Coffee & More

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
Americano	4,5
Melange ^G	5,2
Cappuccino ^G	5,2
Flat White ^G doppelter Espresso	5,9
Café 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	

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	* Jugendgetränk
H Schalenfrüchte	

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

Alle Preise in Euro | inkl. Mwst. | Juli 2026