

The Classics

Tuchlauben ^{ACG} 	8,5
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 Bio Sauerteigbrot	
Salzgries ^{ACG}	22
2 BIO Rührei mit Babyspinat und Pilze Brie Gouda Beinschinken Parmaschinken Butter Marmelade frisch gepresster Orangensaft helles & dunkles Bio Sauerteigbrot	
Fischerstiege ^{ACDG}	21
Räucherlachs Brie Crème Fraîche weiches BIO Ei Gemüsesticks Kapern Butter Hummus helles & dunkles Bio 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 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
Steinofen Handsemmel ^A 	2,8
Sauerteigbrot Sauerteigtoast hell ^A 	2,8
Glutenfreies Brot getoastet nicht getoastet	
Portion Butter ^G Marmelade Honig Nutella	1,5
Portion Käse ^G	9
Brie Gouda Bergkäse Walnuss Kapern	
Portion Schinken	9
Traditioneller Beinschinken Kren Parmaschinken Essiggurken	
Portion Räucherlachs	10
Räucherlachs 2 Stk Avocado Crème Fraîche	
Portion Gemüse Sticks ^L 	6,5
Hummus Rote Beete Creme	

Breads – BIO

Bio Brot vom Öfferl

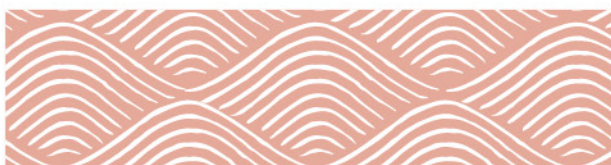
Croque Madame ^{ACGM}	16
Beinschinken Bergkäse Spiegelei Sauerteigtoast hell dazu Blattsalat	
Caprese Brot ^{AN} 	12,5
Sauerteigbrot Hummus Tomatenconcasse Gurken Basilikum Pesto	
Prosciutto Brot ^{AG}	13,5
Bio Sauerteigbrot Prosciutto Creme Fraîche Babyspinat Mangold Feigen Chutney	
Halloumi Brot ^{ACG} 	14
Bio Sauerteigbrot Erbsenpüree gratinierter Halloumi pochiertes BIO Ei Weintrauben rote Beete Creme	
Basil Burrata Brot ^{ANG} 	14
Bio 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}	14,5
Brioche Schinken Tomatenpesto pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Egg Florentine ^{ACGM} 	14
Brioche Babyspinat Mangold pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Avocado Croast ^{ACG}  	14,5
Guacamole pochiertes BIO Ei Rucola Grana Padano getoastetes Croissant	
Madame Croissant ^{ACGM}	15
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	
Avocado Brot ^A 	12
Sauerteigbrot Avocado rote Beete Creme Granatapfel + pochiertes BIO Ei 3	
Edamame Brot ^{AN} 	14
Bio Sauerteigbrot getrüffelte Edamame und Pilze Babyspinat Mangold Rucola Hummus	
Schinkenbrot ^{AG}	6,5
Butter Kren Essiggurken	
Schnittlauchbrot ^{AG}  vegane Butter	5,2

brunch

served all day

Bowls & Sweets

Breakfast Bowl ^{ACDG} ♥	17
Pancakes Räucherlachs Pilze Spinat Cherry Tomaten Rote Beete Hummus + pochirtes BIO Ei 3	
Matcha Eis Pancakes ^{ACG} ⑤	14
Matcha Eis weiße Schoko frische Beeren Ahornsirup	
Banane & Speck Pancakes ^{ACG}	12
gebratene Banane knuspriger Speck Ahornsirup	
Blueberry Pancakes ^{ACG} ⑤ ♥	14
Mascarponecreme Heidelbeeren Beerensauce Ahornsirup	
French Toast ^{ACG} ⑤	14
frische Beeren Beerensauce Bio Brioche v. Öfferl	
Chocolate French Toast ^{ACG} ⑤	13
Nutella Erdbeeren Kokoschips Bio Brioche v. Öfferl	
Peanutbutter Brioche ^{ACEGHN} ⑤ ♥	13
Erdnussbutter kandierte Walnüsse Trauben Ahornsirup Bio Brioche v. Öfferl	
White Chocolate Croissant ^{ACG} ⑤	12,5
Mascarponecreme frische Beeren weiße Schoko	
Granola ^{AGH} ⑤	9
Naturjoghurt hausgemachtes Granola Walnüsse Banane Goji Beeren Honig	
Matcha Coconut Porridge ^A ⑤	11
Overnight Oats Kokosmilch Matcha frische Beeren Mango Kokoschips	
Tropical Pink Porridge ^A ⑤ ♥	10
Overnight Oats Kokosmilch Mango frische Beeren Beerensauce	
Bircher Müsli ^{AGH} ⑤	9,5
Overnight Oats Joghurt frische Früchte kandierte Walnüsse Honig	
Mango Chia Pudding ^A ⑤	8,5
Kokosmilch frische Mango hausgemachtes Granola	
Frischer Fruchtsalat ⑤	8,5
Honig	



Spritz & More

Mimosa °	6,5
Prosecco frischer Orangensaft	
Mae Spritz ° ♥ alkoholfrei möglich	7,3
Prosecco hausgem. Himbeermark Limette Soda Minze	
Solare Spritz °	7,5
Solare Aperitivo Prosecco Soda Zitrone 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	

Dein Event. Unser Genuss.

QR-Code scannen und
unverbindlich anfragen.



Soups & Bites

- Französische Zwiebelsuppe** ^{AGO}  8
Gratiniertes Parmesan Brot
- Falafel & Hummus** ^N  10
Getoastetes Bio Brot v. Öfferl | Olivenöl
- Antipasti Teller** ^{AGN} 18
Prosciutto | Räucherlachs | Beinschinken | Brie | Oliven | Gemüsesticks | Hummus | Crème Fraîche | Bio Brot v. Öfferl
- Hand geschnittenes Beef Tartar** ^{ACM} 19
Kapern | eingelegte Zwiebel | Bio Brioche v. Öfferl

Salads

- Burrata** ^{GH}  15
Tomatenconcasse | Basilikumpesto | Olivenöl | Babyleafs | Bio Sauerteigbrot v. Öfferl
- Spicy Beef Salad** ^{AFN} 19
Rindsfilet | Mango | Cherry Tomaten | Blattsalat | Chilli-Sesam Dressing | Bio Sauerteigbrot v. Öfferl
- Caesar Salad** ^{ACDGM} 17
Hühnerfilet | Römersalat | Sardellen | Grana Padano | Croutons | Caesar Dressing | Bio Sauerteigbrot v. Öfferl
- King Prawn Salad** ^{AGM} 19
Karamellisierte Brie | gegrillte Garnelen | Trauben | Apfel | Cherrytomaten | Blattsalat | Granatapfel | Hausdressing | Bio Sauerteigbrot v. Öfferl
- Falafel Salad** ^{AN}  17,5
Avocado | Rote Beete Creme | Blattsalat | Granatapfel | Gurken | Hausdressing | Bio Sauerteigbrot v. Öfferl
- Red Mae Salad** ^{ACGM}   18
Halloumi | Rote Beete Creme | Edamame | Blattsalat | pochiertes BIO Ei | Hausdressing | Bio Sauerteigbrot v. Öfferl

Mains

- Getrübete Tagliatelle** ^{AG}   17
Pilze | Rucola | Grana Padano
Empfehlung: Rindsfilet + 5 Gegrillte Garnelen + 5
- Coconut Curry**  15
Süßkartoffel | Kichererbsen | Kokosmilch | Basmatireis
- Rote Beete Risotto** ^{GH} 17
Gegrilltes Hühnerfilet | Halloumi | Rote Beete | kandierte Walnüsse | Grana Padano
- Gnocchi al Parmigiano** 17
Hühnerfilet | Gnocchi | getrocknete Tomaten | Spinat | Grana Padano

Burgers & Co

from 11:30

- Mae Smashburger** ^{AFGM} 14
Double beef-patty | Cheddar | karamellierte Zwiebel | Salat | Essiggurken | Tomaten | hausgemachte Trüffelmayo | Bio Brioche Bun
- Crunchy Chicken Burger** ^{ACFGM} 14
Crunchy Chicken | Cheddar | Tomaten | Blattsalat | Zwiebel | Cocktailsauce | Bio Brioche Bun
- Steak Burger** 15
Rindsfilet | double Cheddar | knuspriger Speck | Avocado | karamellierte Zwiebel | Blattsalat | Chipotle BBQ Sauce | Bio Brioche Bun
- Veggie Burger** ^{ACF}  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

Extras je + 2
Double Cheddar | Spiegelei | Crispy Bacon | Avocado

Beilage

Kartoffel Fries 	5
Süßkartoffel Fries 	6
Trüffel Fries + Grana Padano, Petersilie ^G 	7,9
Blattsalat mit Cherry Tomaten ^M 	5,5

Saucen

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

Desserts

- Warmer Schokokuchen** ^{ACGN}  10,9
Flüssiger Kern | schwarzes Sesam Eis | frische Beeren
- Mae Cheesecake** ^{ACG}  10,9
Matcha Eis | frische Beeren | Beerensauce
- Bananenkuchen** ^A  6
Bananen | Beeren- & Mangosauce
- Creme Brûlée** ^{AC}  8

 vegetarisch  vegan  signature

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		
Rubin Carnuntum Zweigelt DAC	5,9	35
Markowitsch Göttlesbrunn		
SCHAUMWEIN	0,1l	Fl. 0,75l
Prosecco DOC Brut Mionetto	4,5	30
Prosecco 0,0% Mionetto	4,5	30
Cremant de Loire Brut Gratien & Meyer		35

Beer

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

Freshly Made

Coco-Mango [Ⓟ]	0,25l	6,2
Smoothie: Mango Banane Joghurt Chia Kokosmilch		
Sunrise Punch [🌿]	0,25l	6,2
Smoothie: Orange Apfel Melone Mango		
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 [🌿]	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
Hausgemachtes Himbeermark Limette Soda Minze		
Iced Mango Matcha ^{🌿❤️}	0,3l	7,5
Matcha Mangopüree Sojamilch		
Iced Raspberry Matcha [Ⓟ]	0,3l	7,5
Matcha hausgemachtes Himbeermark Milch		

Soft Drinks

Mineral prickelnd still Vöslauer	0,33l 0,75l	3,8 6,5
Coca Cola 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
Marillennektar Pago	0,2l	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
Affogato mit Vanilleeis ^G	6,5
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. | Oktober 2026