

BRUNCH

SAMSTAG UND SONNTAG
VON 10:00 BIS 15:00

Der Brioche French Toast (A,C,G,H,N) 1 Stück/5,50 oder 2 Stück/9,50
mit Marillenmarmelade, Früchtekompott & Ahornsirup

Das Müsli (A,E,G,H,N) 7,00
unser hausgemachtes Granola mit Früchtekompott und
griechischem Joghurt
vegan: mit Sojajoghurt

Der Original Wiener Apfelstrudel *Konditorei Landtmann* (A,G) 5,50
mit Schlagobers

Der Salat der Saison 6,50
Wintersalate mit gerösteten Nüssen, eingelegtem Gemüse und Croutons

- mit hausgebeiztem Lachs (A,D,F,H M,N,O) + 4,50
- mit mariniertem Tofu, **vegan** (A,F,M,N,O) + 3,00

Das belegte Brot*

- mit Speck, frischem Kren & hausgemachten Pickles (A,G,O) 6,50
- mit Thun-Schinken, frischem Kren & hausgemachten Pickles (A,G,O) 6,50
- mit Vorarlberger Bengkäse & Nüssen (A,G,O,H) 6,50

**mit Bio Sauerteig Brot von Joseph Brot*

BRUNCHKARTE

Das Beef Tatar (A,C,D,M) 11,00
90g vom Bio-Rind mit Toastbrot von Joseph Brot, Eigelb-Kapern-
creme, gepickelten Schalotten und Kirschtomaten

Die Eier 2 Bio-Eier gerührt / gebraten mit geröstetem Brot (A,C,G) 6,80

- mit Thun-Schinken..... + 1,50
- mit Bauchspeck..... + 1,50
- mit Pilzen..... + 1,50
- mit Feta + 1,50
- mit Blattspinat + 1,50
- mit extra Ei + 1,80

Das Baba Ganoush, vegan (A,N) 8,50
mit frischen Kräutern, gegrillten Kirschtomaten & Ciabatta

Das Hummus, vegan (A,N) 6,90
mit Za'atar, Oliven & Ciabatta

Das Kichererbsen-Erdnuss Ragout (E,N,O,L) 11,50
mit Süßkartoffel, Rohkostgemüse und Granatapfel

Die Pasta der Woche 10,50

Die Extras

Sizilianische grüne Oliven..... 4,50
Honig / Marmelade..... 1,50
Portion Butter..... 1,00
Scheibe Brot 1,00
Ciabatta Brot..... 1,50
Bio-Spiegelei..... 1,80
Hausgebeizter Lachs 4,20