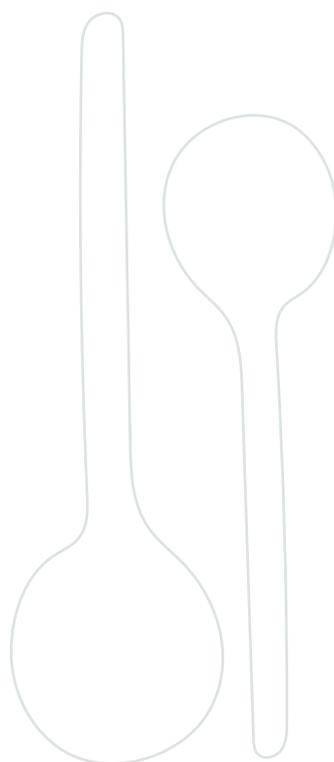


Porridge A,H	7,5
Flocken: Buchweizen, Dinkel, Hafer, Leinsamen, Nüsse, Obstmus nach Saison, Früchte nach Saison, Gewürze	
Kitchari M,G <small>vegan möglich</small>	7,5
Goldhirse, rote Linsen, hausgem. Ghee, Ingwer, Gewürze, geröstete Samen	
Sauerteigbrot mit Eierspeis A, C, G	7,5
Butter, zwei Eier, Lauch, steirisches Kernöl	
Sauerteigtoast mit Spiegelei A, C, G	7
Paprikabutter, Sumach	
Käsetoast A, G	7,5
Erdäpfeltoastbrot, Plangger's Bio Bergkäse im Felsenkeller gereift, selbstgemachte Tomatenmarmelade	
Kimchikäsetoast A, G	8,5
Erdäpfeltoastbrot, Plangger's Bio Bergkäse im Felsenkeller gereift, selbstgem. Kimchi, Aioli	
Brotsalat A, M <small>vegan möglich</small>	9,5
Grüne Salate, frisches Gemüse, Brotroutons, Marillensenf dressing, Feta nach Wahl	
Tzatziki mit getoastetem Erdäpfeltoastbrot A,G	7,5
Winter: schwarzer Rettich und Kernöl Sommer : Gurken, Koblach und Olivenöl	
Saisonal: Kürbisbrot A,G <small>vegan möglich</small>	6
Gedünsteter Hokkaido, Sauerteigbrot, Butter, Physalischutney, geröstete Kürbiskerne	
Saisonal: Tomatenbrot A,G <small>vegan möglich</small>	6
Tomatenraritäten, Sauerteigbrot, Butter, Basilikum und Basilikumöl	
Butterbrot mit Topping A,G <small>vegan möglich</small>	4,5
wahlweise mit: Schnittlauch, Radieschen, Sprossen, Kernen	
Pofesen mit Powidlmarmelade A,C,G	7,5
French Toast auf österreichisch, Erdäpfeltoast mit Powidlmarmelade	



gesund und geschmackig

Wir sind BIO, LOW WASTE, REGIONAL und SAISONAL

Kleine und große Portionen möglich

Kleinigkeiten und Süßes

Fermentiertes/Eingelegtes Gemüse	5
Mix aus selbst fermentiertem und eingelegtem Gemüse mit Aioli	
Kimchi <small>vegan und hausgemacht</small>	4
Oliven von Mani	3
Bergkäse G	4
Chutney	3
Hausgemacht, verschiedene Sorten	
Marmelade	2,5
Hausgemacht, verschiedene Sorten	
Rohkost	3
Gemüse der Saison, Kräuter, Olivenöl	
Kleine Butterdose	2,5
Weiches Ei	2
Marmeladebrot A, G	4,5
Sauerteigbrot mit Süßrahmbutter und selbstgemachter Marmelade	
Kuchen und Torten aus der Vitrine	3,5 4,5

Unsere Lieferant_innen:

KAFFEE von Brigantes, 100% Arabica aus Honduras von der Cooperativa Mixta de la Frontera und aus Nicaragua von der Tierra Nueva Cooperativa, 100% biozertifiziert und mit dem Segelboot nach Europa geschifft | TEE und GEWÜRZE von Sonnentor, Pioniere im Thema Bio und Nachhaltigkeit | SCHOKOLADE von Zotter aus der Steiermark | EIER von Hobl aus dem Weinviertel | BROT von Brotcnik, unbehandeltes Korn und Mehl und viel Zeit für den Teig | BERGKÄSE aus der Bio-Käserei Plangger in Kufstein | GEMÜSE von dem Gärnterhof GIN und Bersta Naturhandel | natives OLIVENÖL extra aus Griechenland von der Insel Evia von einem kleinen Frauenbetrieb, Amfissia Olivenbäume | SAUERRAHM von den Hof-Lieferanten aus dem Mostviertel | SÜSSRAHMBUTTER von Höflmeier aus Salzburg | SCHAFFS SAMOS nach Feta Art von Berger aus dem Waldviertel | MISO von Wiernmiso aus dem 12. Bezirk | Biodynamische demeter WEINE vom Wöber aus dem Weinviertel | Wir sind BIO, REGIONAL und SAISONAL

Mittag 12-17 Uhr

Tagesgericht	10,5
Menü	12,5

Tagesgericht mit Suppe oder Salat

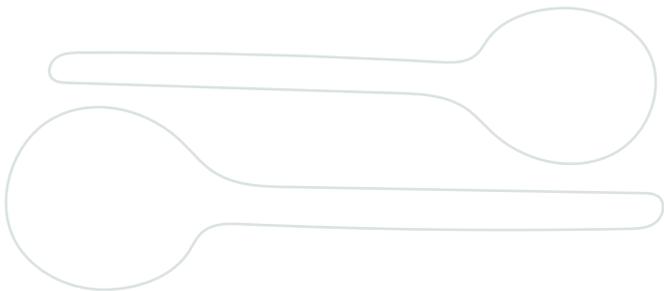
Brunchbuffet Samstag 11-14 Uhr	22
--------------------------------	----

inkl. Prosecco oder Hollersoda

Sonntag Restlessen

manche Gerichte sind vielleicht schon aufgegessen

LOW WASTE steht in unserem Konzept ganz weit oben. Vor allem Lebensmittel wollen wir nicht wegschmeißen. Nachdem wir MO und DI Ruhetag haben, wird am Sonntag nichts mehr nachgekocht, sondern nur mehr aufgegessen.



Abends ab 17 Uhr

Käsetoast A, G	7,5
Erdäpfeltoastbrot, Plangger's Bio Bergkäse im Felsenkeller gereift, selbstgemachte Tomatenmarmelade	
Kimchikäsetoast A, G	8,5
Erdäpfeltoastbrot, Plangger's Bio Bergkäse im Felsenkeller gereift, selbstgem. Kimchi, Aioli	
Tzatziki mit getoastetem Erdäpfeltoastbrot A, G	7,5
Winter: schwarzer Rettich, Apfelessig und Kernöl Sommer : Gurken, Koblauch und Olivenöl	
Kichari M, G vegan möglich	7,5
Goldhirse, rote Linsen, hausgem. Ghee, Ingwer, Gewürze, geröstete Samen	
Mehlspeisen aus der Vitrine	3,5 4,5
Zimtschnecke mit Kardamom A, G	3,5