Unsere Lieferant_innen:

KAFFEE von Brigantes, 100% Arabica aus Mexico und aus Nicaragua von der Tierra Nueva Cooperativa und der Kooperative UPCTIZ, 100% biozertifiziert und mit dem Segelboot nach Europa geschifft I TEE und GEWÜRZE von Sonnentor, Pioniere im Thema Bio und Nachhaltigkeit I SCHOKOLADE von Zotter aus der Steiermark I EIER von Hobl aus dem Weinviertel BROT von Brotocnik, unbehandeltes Korn und Mehl und viel Zeit für den Teig I BERGKÄSE aus der Bio-Käserei Plangger in Kufstein I GEMÜSE von dem Gärnterhof GIN und Bersta Naturhandel I natives OLIVENÖL extra aus Griechenland von der Insel Evia von einem kleinen Frauenbetrieb, Amfissia Olivenbäume I SAUERRAHM von den Hof-Lieferanten aus dem Mostviertel I SÜSSRAHMBUTTER von WOL aus dem Waldviertel I MISO von Wienermiso aus dem 12. Bezirk I Biodynamische demeter WEINE vom Wöber aus dem Weinviertel I TOFU von Sojvita, NÖ I Wir sind BIO, REGIONAL und SAISONAL

Mittag 12-17 Uhr

Tagesgericht	12,5
Tagesgericht Menü	14,5
Tagesgericht mit Suppe oder Salat	
Kitchari Menü mit Suppe oder Salat	9,5
Brunchbuffet Samstag 11-14 Uhr	25
inkl. Prosecco oder Hollersoda	

Sonntag Restlessen

Abends ab 17 Uhr

Küchenschluss eine Stunde vor Sperrstunde

Käsetoast A, G — 8,5

Erdäpfeltoastbrot, Plangger's Bio Bergkäse im Felsenkeller gereift, selbstgemachte Tomatenmarmelade

Kimchikäsetoast A, G — 10,5

Erdäpfeltoastbrot, Plangger's Bio Bergkäse im Felsenkeller gereift, selbstgem. Kimchi, Aioli

Tzatziki mit getoastetem Erdäpfeltoastbrot A,G — 8

Winter: mit Roten Rüben
Sommer : mit Gurken

Kitchari M,G vegan möglich — 7,5

Goldhirse, rote Linsen, hausgem. Ghee, Ingwer, Gewürze, geröstete Samen

Mehlspeisen aus der Vitrine — 4 I 4,5

A: Gluten, C: Eier, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid/Sulfite, P:Lupinen

gsund und gschmackig

Wir sind BIO, LOW WASTE, REGIONAL und SAISONAL

Kleine und große Portionen möglich

Tagsüber 9-17 Uhr

Porridge A,H — 7,5
Flocken: Buchweizen, Dinkel, Hafer, Leinsamen, Obstmus nach Saison, Früchte nach Saison, Gewürze

Kitchari M,G vegan möglich — 7,5
Goldhirse, rote Linsen, hausgem. Ghee, Ingwer, Gewürze, geröstete Samen und Kerne

+ weiches Ei — +2,5

Butterbrot mit Toppings A,G vegan möglich — 5,5
Sauerteigbrot von Brotocnik, Süßrahmbuttter, Steinsalz

wahlweise mit: Schnittlauch, Radieschen, Sprossen, Kürbiskerne, hausgem. Marmelade

Eierspeisbrot A, C, G — 8
Sauerteigbrot von Brotocnik, Butter, zwei Eier, Lauch, steirisches Kernöl

+ saisonales Gemüse — +1,5

Spiegeleibrot mit Kimchi A, C, G — 9,5
Sauerteigbrot von Brotocnik, ein Ei, Kräuteraioli Kimchi und Sumach

+ ein Ei extra — +2,5

Lauchshakshuka auf Erdäpfeltoast A, M vegan — 9

+ Spiegelei C — +2,5
+ gerösteter Tofu F vegan — +3

Käsetoast A, G — 8,5
Erdäpfeltoastbrot, Butter, Plangger's Bio Bergkäse, selbstgemachte Tomatenmarmelade

Kimchikäsetoast A, G — 10,5
Erdäpfeltoastbrot, Butter, Plangger's Bio Bergkäse, selbstgem. Kimchi, Kräuteraioli

+ Spiegelei C — +2,5

Brotsalat A,M vegan — 9,5
Sauerteigwürfel, Grüne Salate, frisches Gemüse, Hausdressing

+ Feta G — +3
+ gerösteter Tofu F vegan — +3

Tzatziki mit getoastetem Erdäpfeltoastbrot A,G — 8
Winter: mit Roten Rüben
Sommer: mit Gurken

Saisonal: Kürbisbrot A,G vegan möglich — 7
Gedünsteter Hokkaido, Sauerteigbrot, Süßrahmbutter, hausgemachtes Physalischutney, geröstete Kürbiskerne

Saisonal: Tomatenbrot A,G vegan möglich — 7
Tomatenraritäten, Sauerteigbrot, Süßrahmbutter, Basilikum und Basilikumöl

Pofesen A,C,G — 8
French Toast auf österreichisch
Goldgelb-gebackener Erdäpfeltoast mit hausgemachter Powidlmarmelade

Mehlspeisen aus der Vitrine — 4 I 4,5

Kleinigkeiten und Extras

Fermentiertes/Eingelegtes Gemüse — 5
Mix aus selbst fermentiertem und eingelegtem Gemüse mit Kräuteraioli

Kimchi vegan und hausgemacht — 4
Oliven von Mani — 3,5
Bergkäse — 4
Hausgemachtes Chutney verschiedene Sorten — 4
Hausgemachte Marmelade verschiedene Sorten — 2,5
Rohkost Gemüse der Saison, Kräuter, Olivenöl — 3
Weiches Ei — 2,5

A: Gluten, C: Eier, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid/Sulfite, P:Lupinen