

Tagsüber 9-17 Uhr

Porridge A,H vegan

Flocken: Buchweizen, Dinkel, Hafer, Leinsamen, Obstmus, Haselnusscreme, saisonales Obst

Kitchari M,G vegan möglich

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

- + weiches Ei
- + Tofu

Butterbrot mit Toppings A,G vegan möglich

Sauerteigbrot von Brotocnik, Süßrahmbutter, Steinsalz

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

frei Frühstück A, G

2 Stk. Sauerteigbrot, Bergkäse, SchafsSamos, hausgemachtes Chutney und Marmelade, Butter

frei Garten Frühstück A

Sauerteigtoastbrot, Linsenhummus, Ofengemüse nach Saison, Oliven von Mani, frisches Gemüse

- + Feta G

Eierspeisbrot A, C, G

Sauerteigbrot von Brotocnik, Butter, zwei Eier, Lauch, steirisches Kernöl

- + saisonales Gemüse

Spiegeleibrot mit Kimchi A, C, G

Sauerteigbrot von Brotocnik, ein Ei, Kräuteraiori Kimchi und Sumach

- + ein Ei extra

Lauchshakshuka auf Erdäpfeltoast A, M vegan

mit Spiegelei c

mit geröstetem Tofu F vegan

Käsetoast A, G auch mit Schwarzbrot möglich

Erdäpfeltoastbrot, Butter, Plangger's Bio Bergkäse, selbstgemachte Tomatenmarmelade

Kimchikäsetoast A, G auch mit Schwarzbrot möglich

Erdäpfeltoastbrot, Butter, Plangger's Bio Bergkäse, selbstgem. Kimchi, Kräuteraiori

- + Spiegelei c

7,5

7,5

+2,5
+3

6,5

12,5

12,5

3

9

+1,5

11,5

+2,5

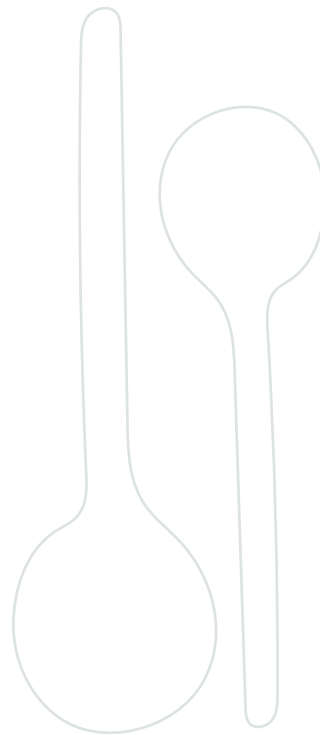
11,5

12

9

12,5

+2,5



**gesund und
geschmackig**

Wir sind BIO, LOW WASTE,
REGIONAL und SAISONAL

Alles Bio außer Sumach
und Olivenöl

Tzatziki mit getoastetem Erdäpfeltoastbrot A,G

Winter: mit Roten Rüben
Sommer: mit Gurken

9

Getoastetes Sauerteigbrot frisches Gemüse | Kräuteröl

mit Rote Rüben-Tofucreme A, F vegan

7

mit Topfen-Kräutercreme A, G

7

Brotsalat A,M vegan

Sauerteigwürfel, Grüne Salate, frisches Gemüse,
Hausdressing mit Olivenöl

10,5

+ Feta G

+3

+ gerösteter Tofu F vegan

+3

Pofesen A,C,G

French Toast auf österreichisch

Goldgelb-gebackener Erdäpfeltoast mit hausgemachter
Powidlarmelade, Früchte

9

Mehlspeisen aus der Vitrine

Kleinigkeiten und Extras

Fermentiertes/Eingelegtes Gemüse

Mix aus selbst fermentiertem und
eingelegtem Gemüse mit Kräuteraiori

5

Kimchi vegan und hausgemacht

4

Oliven von Mani

4

Bergkäse | SchafsSamos

5,5

Hausgemachtes Chutney verschiedene Sorten

4

Hausgemachte Marmelade verschiedene Sorten

2,5

Rohkost Gemüse der Saison, Kräuter, Olivenöl

4

Weiches Ei

2,5

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

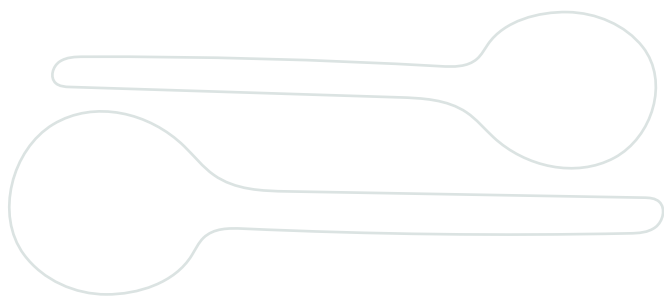
Tagesgericht mit Suppe oder Salat

Kitchari Menü mit Suppe oder Salat 9,5

Brunchbuffet Samstag 11-14 Uhr 30

inkl. Kaffee oder Tee

Sonntag Restlessen



Abends ab 17 Uhr

Küchenschluss eine Stunde vor Sperrstunde

Käsetoast A, G 9

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

Kimchikäsetoast A, G 12,5

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

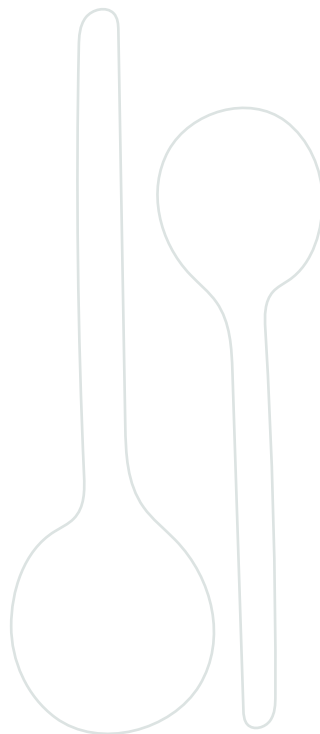
Tzatziki mit getoastetem Erdäpfeltoastbrot A,G 9

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



**healthy and
tasty**

We are BIO, LOW WASTE,
REGIONAL und SEASONAL

All Bio except Sumch
and Oliveoil

During the Day 9 am to 5 pm

Porridge A,H 7,5

Flakes: buckwheat, spelt, oats, hazelnut spread
flaxseeds, seasonal fruit purée, seasonal fruits, spices

Kitchari M,G vegan option 7,5

Golden millet, red lentils, homemade ghee, ginger, spices,
roasted seeds and cumin

+ soft boiled egg +2,5
+ fried Tofu +3

Bread with Topping A,G vegan option 5,5

Sourdough bread from Brotocnik, whipped butter, rock salt

choice of: chives, radishes, sprouts, pumpkin seeds,
homemade jam

frei's Breakfast A 12,5

2 pieces sourdough bread, mountain cheese, sheep Samos,
homemade chutney and jam, butter

frei Garden Breakfast A,N 12,5

Sauerteigtoastbrot, lentilhumus, veggies from the oven,
olives, fresh veggies

+ Feta G 3

Scrambled Eggs on Bread A, C, G 9

Sourdough bread from Brotocnik, butter, two eggs, leek,
Styrian pumpkin seed oil

+ seasonal Veggies +1,5

Fried Egg Bread with Kimchi A, C, G 11,5

Sourdough bread from Brotocnik, one egg, aioli
kimchi and sumach

+ extra egg +2,5

Leek Shakshuka on Potato Toast A, M vegan

with fried egg C 11,5

with fried Tofu F vegan 12

Cheese Toast A, G optional with dark bread 9

Potato toast, butter, organic mountain cheese, homemade
tomato jam

Kimchi Cheese Toast A, G optional with dark bread 12,5

Potato toast, butter, organic mountain cheese, homemade
kimchi, aioli

+ fried egg C +2,5

Tzatziki with toasted Potato Bread A,G 9

Winter option: with beet root

Summer option: classic with cucumbers

Toasted Sourdough Spread A, vegan option

Fresh vegetables, herb oil

Beetroot-Tofu Spread A,F 7

Curd Cheese and Herbs A, G 7

Bread Salad A,M vegan 10,5

Sounrdough bread, seasonal veggies, homemade dressing

+ Feta G +3

+ fried Tofu F vegan +3

Pofesen A,C,G 9

Austrian-style French Toast

Golden fried Potatoe Toast with homemade Plum

Marmelade and fruits

Pastries from the Display

Small Bites and Extras

Fermented and pickled Veggies 5

Homemade fermented and pickled vegetables with Aioli

Kimchi vegan and homemade 4

Olives from Mani 4

Mountain Cheese 5,5

Homemade Chutney 4

Homemade Marmelade 2,5

Raw Veggeis 4

seasonal with herbs and olive oil

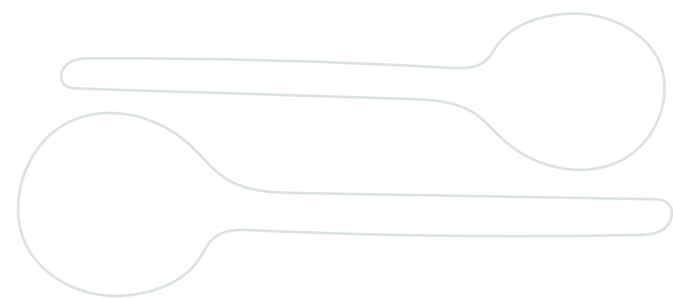
Soft boiled egg 2,5

COFFEE from Brigantes – 100% Arabica from Mexico and Nicaragua, sourced from the Tierra Nueva Cooperative and the UPCTIZ Cooperative, 100% certified organic and shipped to Europe by sailboat I TEA and SPICES from Sonnentor – pioneers in organic and sustainable production I CHOCOLATE from Zotter in Styria.
EGGS from Hobl in the Weinviertel region I BREAD from BrotcorniK – made with untreated grain and flour, and given time to rest for the dough I MOUNTAIN CHEESE from the organic Plangger dairy in Kufstein I VEGETABLES from the Gärtnerhof GIN and Bersta Naturhandel I OLIVE OIL – extra virgin, from the island of Evia in Greece, produced by a small women's cooperative (Amfissa olive trees) I SOUR CREAM from farm suppliers in the Mostviertel region I SWEET CREAM BUTTER from WOL in the Waldviertel region I MISO from Wiener Miso in Vienna's 12th district (biodynamic Demeter quality) I WINES from Wöber in the Weinviertel region I TOFU from Sojvita, Lower Austria

We are ORGANIC, REGIONAL, and SEASONAL

Lunch 12 to 5 pm	
Daily Dish	12,5
Menu with soup or salad	14,5
Kitchari Menu with soup or salad	9,5
Brunch Buffet Saturday 11 am to 2 pm	30
includes one glass of prosecco or elderflower soda	

Sundays „Restlessen“



Evening from 5 pm

Kitchen closes one hour before closing time

Cheese Toast A, G	9
Potato toast bread, Plangger's organic mountain cheese (cellar-aged), homemade tomato jam	
Kimchi Cheese Toast	12,5
Potato toast bread, Plangger's organic mountain cheese (cellar-aged), homemade kimchi, aioli	
Tzatziki with toasted Potato Bread A,G	9
Winter: with red beets Summer: with cucumbers	
Kitchari M,G vegan option	7,5
Golden millet, red lentils, homemade ghee, ginger, spices, roasted seeds	

Pastries from the display