

das frühstück

das himmelblaue

duroc-beinschinken, heublumenkäse vom bauernmarkt, weiches bio ei, knuspermüsli, bio butter, hausg. marmelade, handsemmel, kornspitz, orangensaft ⅛ – 16,4

ACLGH

das herzhaft

zwei bio-spiegeleier auf gebratenem duroc-rauchschinken, radieschen- und schnittlauchbrot, hausg. paradeiser-marmelade, orangensaft ⅛ – 14,8

ACLG

das gartenbeet

frisches marktgemüse, avocado, weiches bio ei, gerösteter karfiol, marinierter fenchel, knuspermüsli, gepickelter kürbis, frischkäsedip, hausbrot, apfelkarottensaft ⅛ – 15,8

AMHOLCG

das orientalische

gegrilltes marktgemüse, hausg. humus, kirschtomaten, hüseyins feta, roter coleslaw, joghurt mit nüssen und honig, weißbrot, orangensaft ⅛ – 15,6

ANONGHP

himmelblau

das liebliche **vegan**

avocado, grillgemüse, tomaten-gurken-mix, mango-gewürz-humus, geräucherter tofu mit petersil-minzpesto, veganer himbeer porridge, hausbrot, apfel-karottensaft ⅛ – 15,6

AFNHP

das charmante

eine scheibe schnittlauchbrot, eine scheibe marmeladebrot, weiches bio ei, orangensaft ⅛ – 8,7

CAG

für frisch gepressten orangensaft aufpreis 2

unser brot wird von der bäckerei felzl frisch gebacken und unsere bio-eier beim edhofer in siegersdorf gelegt. obst und gemüse holen wir uns täglich von erolds marktstand gegenüber. fleisch, feta und oliven bringt uns der weltmeister hüseyin.

bubbly breakfast

breakfast mimosa

hauseigener prosecco verfeinert mit frischer orange, mango und minze – 7,8

eierlei

omelette

drei bio eier, duroc-schinken, getr. tomaten, pilze, hüseyins feta, rucola, gepickelte zwiebel, hausbrot – 12,4

ALCGO

eierspeis aus 3 bio-eiern mit brot – 9,8

mit trüffelöl und rucola

AMCG

mit getrockneten tomaten und grana

AMCGO

mit pilzen und gepickelten zwiebel

ALCG

ham & eggs

zwei/drei bio-eier auf gebratenem duroc-rauchschinken mit hausbrot – 8,6/9,6

ALCG

muh

knuspermüsli

mit Früchten der saison, hausgemachtem granola, joghurt und beerensauce – 8,4

AHG

hausgemachter porridge **vegan**

mit beeren, kokosflocken, Früchten, erdnussbutter und banane – 8,7

AFE

joghurt

mit honig und nüssen – 6,9

GH

hausbrot

zwei scheiben butterbrot

mit bio avocado – 7,4

AGN

mit radieschen / schnittlauch – 5,6

AG

schale hausgemachter humus mit oliven und toskanabrot – 7,5 **vegan**

NHPA

mit duroc-beinschinken, kren, senf – 7,5

AMLG

mit käse vom bauernmarkt, gehackten nüssen und gepickeltem kürbis – 7,5

AGMO

mit hausg. marmelade – 5,4

AG

extras

weiches bio-ei – 2,5 *c*

portion avocado – 4,2

portion bio butter – 2,2 *G*

schälchen humus – 3,8 **vegan**

frischkäsedip – 3,8 *G*

gegrilltes gemüse – 4,2 **vegan** *L*

duroc-beinschinken – 4,6 *L*

heublumenkäse vom bauernmarkt – 4,6 *G*

hüseyins feta – 4,4 *G*

schale oliven – 3,8 *H*

hausg. marmelade – 2,6

sandwiches

humus spitz vegan

kornspitz, mango-gewürzhumus, gegrilltes marktgemüse, gepickelter kürbis, roter coleslaw, salat – 13,6

AMNHP

sunny side up

getoastetes sandwich mit beinschinken, butterkäse, gegrilltem paprika, bio spiegelei, hausg. paradeisermarmelade, salat – 13,8

ALCGM

sweet potato

getoastetes sandwich mit feta, süßkartoffel, getr. tomaten, humus, trüffelöl, rucola, hausg. paradeiser-marmelade, salat – 13,8

ALG

himmelblauspitz

kornspitz mit schinken und käse überbacken, hausg. paradeiser-marmelade, salat – 13,6

ALGM

english menu:



pausenfüller und feierabend

humus & friends

hausg. humus, kirschtomaten, hüseyins feta, gegrilltes gemüse der saison, oliven, joghurt mit nüssen & honig, roter coleslaw – 15,2

ANOGHP

azzurro

prosciutto, grana, oliven, mariniertes fenchel, bio mozzarella, gerösteter paprika, getr. tomaten, gepickelter kürbis, kapern, toskanabrot – 16,4

ALG

avocadosalat

bunter salat mit bio avocado, marktfrischen fruchten, hüseyins feta & hausbrot – 14,6

AMG

salat mit bio-mozzarella

salat mit prosciutto, bio mozzarella, getrockneten tomaten, kapern, oliven, hausbrot – 14,8 AMG

kaffee & kakao

espresso – 3,4

verlängerter – 4,2

espresso doppio – 5,1

cappuccino – 4,8 G

caffè latte – 5,4 G

kakao – 4,9 GEFH

flat white – 5,4 G

iced coffee – 5,2 G

einspanner *doppelter espresso mit schlagobers* – 5,9

affogato *überstürztes vanilleeis* – 5,9

gerne auch koffeinfrei oder mit hafer- oder laktosefreier milch ohne aufpreis

bio-tee

schwarza beni *earl grey*

schwarza franzi *assam*

scheene leni *waldfrucht-himbeer*

gwiefte wally *rooibos cranberry-ingwer*

gschmaggige camilla *kamillentee*

gschmaggige anni *kräuter*

greana gustl *china gunpowder*

nette nani *pfefferminz*

– 5,1

chai latte, hausgemacht – 5,8 G

unser tee kommt von bioteaque, der tee-manufaktur aus den alpen und ist 100% bio. unser kaffee kommt aus der nieder-österreichischen rösterei cultcaffé.

wasser & co

mineralwasser still / prickelnd 0,31 – 3,9

makava-mate eistee mit zitrone 0,31 – 4,4

fritz cola / fritz zero 0,31 – 4,4

soda himbeer / zitrone / holunder

0,251 / 0,51 – 3,8 / 4,4 jugendgetränk

selbstgemachtes

hausgemachte ingwer-zitronen limonade, kalt oder warm 0,51 – 5,6

heiß 0,41 – 5,4

säfte

frisch gepresster orangensaft 0,1251 – 4,6

apfelsaft naturtrüb/bio traubensaft /

apfelkarottensaft / orangensaft

gespritzt 0,251 / 0,51 – 4,2 / 5,2

pur 0,251 – 4,4

bier und wein

augustiner helles 0,31 – 4,4 A

obertrumer original, zwickl 0,31 – 4,4 A

trumer, alkoholfrei 0,31 – 4,4 A

g'spritzter ¼ – 4,2 o

grüner veltliner, biohof berger ⅛ – 4,2 o

gemischter satz, edlmoser ⅛ – 5,4 o

blütenmuskateller, biohof berger ⅛ – 5,4 o

prosecco himmelblau ⅛ – 5,8 o

flasche prosecco himmelblau 0,751 – 34 o

unser himmelblau prosecco wird 20km von grado, von lieben freunden, in einer sonderedition für uns abgefüllt.

cocktails

aperol spritz mit prosecco himmelblau – 7,8 o

gingersecco prosecco verfeinert mit ingwer, zitrone und minze – 7,8 o

hugo – 7,8 o

campari soda / orange 4cl – 7,4/ 7,8