

# à la carte Frühstück

Um Ihnen ein ehrliches, zeitgenössisches und gesundes Frühstück zu servieren,  
arbeiten wir ausschließlich mit nachhaltigen Lieferanten  
und versuchen ständig uns und unsere Produkte weiterzuentwickeln

## EIERGERICHTE

Unsere Speisen werden ausschließlich mit Eiern  
vom Biohof Hammerl zubereitet

### GRÜNES OMELETTE AUS DREI BIO EIERN | C, G

Mit Spinat, sonnengetrockneten Tomaten, Feta, Oliven

**12.50,-€**

### EGGS BENEDICT – ZWEI POCHIERTE BIO EIER

| A, C, D, G

English Muffin, Sauce Hollandaise, wahlweise mit Schinken,  
Spinat oder geräuchertem Lachs

Schinken : **14.50,-€** | Spinat : **13.50,-€** | Lachs : **16.50,-€**

### HUEVOS RANCHEROS | A, C, P

Zwei Bio Eier, Chorizo, Bohnencreme, Tomatensalsa, Koriander

**14.50,-€**

### SHAKSHUKAVIENNA STYLE | A, C, G

Zwei pochierte Bio Eier in einer Tomaten- Paprikasauce, Feta Käse

**12.50,-€**

### RÄUCHERLACHS UND AVOCADO | A, C, D

Vollkornbrot mit Zitrone mariniert, daraufgebratenes BIO Ei, Avocado  
und geräucherter Lachs, mit Lachskaviar und Schnittlauch garniert

**16.50,-€**

## MORGENDLICHE SÜNDEN

### VEGANE WAFFELN MIT MANDELN | A, G, H

Bananen, Heidelbeeren und kanadischer Ahornsirup

**11.40,-€**

### FRENCHTOAST | A, C, G

Ahornsirup und Heidelbeeren

**10.90,-€**

### GRIESKOCH MIT BEERENRÖSTER | A, G, H

BIO Honig und karamellisierten Nüssen

**8.50,-€**

## FÜR KÖRPER UND GEIST

### FRÜCHTESCHALE MIT BEEREN | G

Früchte der Saison mit Sauerrahm und Karamell

**9,50,-€**

### TOFURÜHREI UND KURKUMA | A, F, L, M

Mit Tomaten, Pilzen und Zwiebeln

**10.90,-€**

### VEGAN AVOCADO VOLLKORNBROT | A, F, H, M

Mit gegrilltem veganem Käse und Radieschen

**11.50,-€**

## NACHHALTIG AUS DER UMGEBUNG

Serviert mit Öfferl Brot | A

**8,-€**

### GERÄUCHERTE FORELLE | A, D

mit Saiblings Tartar, Kaviar und Dillöl

**16,50,-€**

### BABENBERGER ROHSCHINKEN | A, G, E

Mit Mozzarella, Spargel und Kräuterpesto

**14.50,-€**

### AUFSTRICH | A, M

Kalbsleberwurst nach einem Rezept der Familie Pöhl  
mit eingelegtem Gemüse

**ODER**

Veganer Tomaten Aufstrich dazu  
Gemüse Crudités

**10.50,-€**

### ÖSTERREICHISCHE KÄSEPLATTE | A, G, H

aus Schnitt- und Frischkäse von „Pöhl am Naschmarkt“

**12.50,-€**

# à la carte Breakfast

*to serve an honest, contemporary and healthy breakfast, we are only working with the most sustainable suppliers and are always striving to improve ourselves and the products we are working with.*

## EGG DISHES

*We exclusively use eggs from "Bio Hof Hammerl"*

### GREEN OMELETTE FROM 3 EGGS | C, G

*with spinach, sun dried tomatoes, Feta, olives*

**12.50,-€**

### EGGS BENEDICT – TWO POACHED EGGS | A, C, D, G

*potato brioche, sauce hollandaise, optionally with ham, spinach or smoked salmon*

*ham : 14.50,-€ | spinach : 13.50,-€ | salmon : 16.50,-€*

### HUEVOS RANCHEROS | A, C, P

*two poached eggs, chorizo, bean puree, tomato salsa and coriander*

**14.50,-€**

### SHAKSHUKAVIENNA STYLE | A, C, G

*two poached eggs with tomato-paprika and Feta cheese*

**12.50,-€**

### SMOKED SALMON AND AVOCADO | A, C, D

*whole grain bread marinated with lemon, with a fried BIO egg, avocado and smoked salmon, caviar and chives*

**16.50,-€**

## MORNING SINS

### VEGAN WAFFELS WITH ALMONDS | A, G, H

*banana, blueberries and Canadian maple syrup*

**11.40,-€**

### FRENCH TOAST | A, C, G

*maple syrup and blueberries*

**10.90,-€**

### SEMOLINA PUDDING WITH STEWED BERRIES

| A, G, H

*BIO honey und caramelised nuts*

**8.50,-€**

## FOR BODY AND SOUL

### BERRY BOWL | G

*seasonal fruits with sour cream and caramel*

**9.50,-€**

### SCRAMBLED TOFU AND TURMERIC | A, F, L, M

*with tomatoes, mushrooms and onions*

**10.90,-€**

### VEGAN AVOCADO WHOLEWHEAT BREAD

| A, F, H, M

*with grilled vegan cheese and radish*

**11.50,-€**

## THE BEST FROM OUR LOCALS

Served with Öfferl bread | A

**8,-€**

### SMOKED TROUT | A, D

*with tartar of Char, caviar and dill oil*

**16.50,-€**

### BABENBERGER RAW HAM | A, G, E

*with mozzarella, asparagus und pesto*

**14.50,-€**

### SPREADS | A, M

*Veal patee after the recipe from the Pöhl Family with pickled vegetables*

**OR**

*vegan tomato spread with crudites*

**10.50,-€**

### AUSTRIAN CHEESE SELECTION | A, G, H

*hard and soft cheese from „Pöhl am Naschmarkt“*

**12.50,-€**