

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 (C,G)

12.50,-€

EGGS BENEDICT – ZWEI POCHIERTE BIO EIER | A,C,D
English Muffin, Sauce Hollandaise, wahlweise mit Schinken,
Spinat oder geräuchertem Lachs

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

HUEVOS RANCHEROS | A,C
Zwei Bio Eier, Chorizo, Bohnencreme, Tomatensalsa, Koriander

14.50,-€

SHAKSHUKA VIENNA 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, darauf gebratenes BIO Ei, Avocado
und geräucherter Lachs, mit Lachskaviar und Schnittlauch garniert

16.50,-€

MORGENDLICHE SÜNDEN

VEGANE WAFFELN MIT MANDELN | A,C,G,H
Bananen, Heidelbeeren und kanadischer Ahornsirup

11.40,-€

FRENCH TOAST | 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,-€

TOFU RÜHREI UND KURKUMA | A,F,L,M
Mit Tomaten, Pilzen und Zwiebeln

10.90,-€

VEGAN AVOCADO VOLLKORNBROT | A,F,H,M
Mit gegrilltem veganen Käse und Radieschen

11.50,-€

NACHHALTIG AUS DER UMGEBUNG

Serviert mit Öfferl Brot

8,-€

GERÄUCHERTE FORELLE | A,D
mit Saiblings Tartar, Caviar und Dillöl

16,50,-€

BABENBERGER ROHSCHINKEN | A,G
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 und Chilisoße

10.50,-€

ÖSTERREICHISCHE KÄSEPLATTE | A,G
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
potato brioche, sauce hollandaise, optionally with ham, spinach or smoked salmon

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

HUEVOS RANCHEROS | A,C
two poached eggs, chorizo, bean pureè, tomato salsa and coriander

14.50,-€

SHAKSHUKA VIENNA 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,C,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 carmelised 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

8,-€

SMOKED TROUT | A,D
with tartar of Char, caviar and dill oil

16.50,-€

BABENBERGER RAW HAM | A,G
with mozzarella, asparagus und pesto

14.50,-€

SPREADS | A,M
Veal pateè after the recipe from the Pöhl Family with pickled vegetables

OR

vegan tomato spread with crudités and chili sauce

10.50,-€

AUSTRIAN CHEESE SELECTION | A,G
hard and soft cheese from „Pöhl am Naschmarkt“

12.50,-€