



BREAKFAST

HEALTHY CHOICE

HAUSGEMACHTES BIRCHER - CHIA MÜSLI 4,80
Müsli, Bio Heumilch, Früchte, Kokos

GRANOLAJOGHURT 6,20
Griechisches Joghurt, Granola, Beerenröster

CHAI PORRIDGE (vegan) 6,80
Amaranth, Hafer, Mandelmilch, Kokosraspeln, Birnen, Ingwer, Mandeln

BIO EGGS & OMLETTES

EIERSPEIS / SPIEGELEI 6,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggenbrot

HAM OR BACON & EGGS 7,50
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggenbrot

HEUBLUMENKÄSEOMLETTE 7,90
2 Eier, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggenbrot

OFFENES OMLETTE 8,50
2 Eier, semi dried Paradeiser, Oliven, Feta, Basilikum, Rainer Roggenbrot

EGGS ROYAL 12,50
2 pochierte Eier, Sashimi Lachs, Safranhollandaise, English Muffin

EGGS BENEDICTE 11,90
2 pochierte Eier, Beinschinken, Safranhollandaise, English Muffin

EGGS FLORENTINE 11,20
2 pochierte Eier, Babyspinat, Safranhollandaise, English Muffin

SWEET MORNING

BUTTERMILCH PANCAKES 6,90
Heidelbeeren, Bananen, Nuss-Karamell

FRENCH TOAST 7,90
Öfflerls Brioche, Vanillesauce, Beerenröster

WAKE UP CALLS

MINI BLOODY MARY 4,50

MINI GIN TONIC 4,50

KAROTTEN – INGWER SAFT 3,50

COMBOS

RAMASURI 12,50
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Chai Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madam Crousto, Rainer Roggenbrot

AVOCADOLALA 13,50
Vanille-Avocadotatar, Sashimi Lachs, pochiertes Ei, eingelegter Roter Zwiebel, Madam Crousto

VEGENARRISCH 11,80
Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Granolajoghurt, Kräuterfrischkäse, Rote Rüben Aufstrich, Butter, Rainer Roggenbrot

CROUSTOS BREADS

VITALGENUSS (vegan) 10,50
Avocado-Vanillecreme, Babyspinat, Mango-Chili Chutney, karamalisierte Cashewkerne, Madame Crousto

CREMIGE EIER 12,50
2 Eier Eierspeise, Cottage cheese, sautierter Babyspinat, Sashimi Lachs, Madame Crousto

RAMASURI CROUSTOS 10,90
Heublumenkäse Eierspeise, semi dried Paradeiser, Spinat, kandierter Bacon, Kürbiskernölmayo

LUNCH & DINNER

ENTRÉE

SELLERIE-APFELSUPPE (vegan) 6,20

SOUFFLIERTER SEMMELKNÖDEL (veg) 8,50
Balsamico Belugalinsen, Sautierter Spinat, Apfelchutney

BEEF TRARAR A LA RAMASURI (100gr) 13,90
Weiderind – handgehackt, Dijon, Butter, Pommes, Madame Crousto

THAI MAI SALMON 10,90
Sashimi Lachs, Papaya, Erbsenschotten, Sprossen, Erdnüsse, Sesam Dressing

MAIN

GEBRATENER LACHS (160gr) 17,50
Süßkartoffel–Limettenpüree, Pak Choi, Wasabigurken

HAUSGEMACHTE PARPIKA GNOCCHI (veg) 14,90
Erbsenmash, confierte Seitlinge, Grana / mit Chorizo +2,00

RAMASURI ENTRECOTE (200g) 18,90
Kräuterbutter, Pommes

SNACKS

MINI PULLED CHICKEN PITA 9,80
Coleslaw, Jalapeño Mayo, Frühlingszwiebel

STICKY BACK PORK RIBS 8,20
Ahorn Sirup-Chilli Beize, Ingwer, Frühlingszwiebel, Sesam

BAKED SWEETPOTATOE 9,50
Feta, Spinat, Kichererbsen

CLASSICS

QUINOA LAIBCHEN (vegan) 13,90
Selleriecreme, frische Äpfel, Mandeln

BUTTERSCHNITZEL VOM WALLER 16,90
Petersilwurzelpüree, Cranberry confit, Erdäpfelkrustel, Kren, Gartenkresse

DAS BACKHENDL 15,50
Steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter Marinade, Lebercreme, Kipfler-Erdäpfelsalat

GESCHMORTE RINDSBACKERL 17,50
Braunes Butter Erdäpfel Püree, Röstzwiebel, Essiggurkerl, Wurzelsaftl

DESSERTS

NEW YORK CHEESE CAKE 5,50

GRIESFLAMMERIE MIT BEERENRÖSTER 5,50

NUSSCHMARREN 7,20
Nuss-Karamell, karamalisierte Birnen

EXTRAS

MARINIERTE OLIVEN & DRIED PARADEISER 4,50

HOMEMADE FRIES MIT DIP 4,50

→ Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben mit biologischem Anbau und Aufzucht. ♡

Montag bis Freitag:

Frühstück 08:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

Mittagsmenü 11:30 bis es aufgegessen ist ;)

Samstag:

Frühstück 08:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

Sonntag und Feiertag:

Frühstück 09:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00