



## BREAKFAST

→ Unsere Brote beziehen wir täglich frisch aus der Dampfbäckerei Georg Öfferl

### SWEET MORNING

**BUTTERMILCH PANCAKES** 7,50  
Heidelbeeren, karamellisierte Bananencreme, Nuss-Karamell

**FRENCH TOAST** 7,90  
Öfferl's Brioche, Vanillesauce, Erdbeeren

### HEALTHY CHOICE

**GRANOLAJOGHURT** 6,80  
Griechisches Joghurt, Granola, Erdbeeren

**HOLUNDER PORRIDGE (vegan)** 7,50  
Amaranth, Hafer, Mandelmilch, Haselnüsse

**BLUEBERRY SMOOTHIE 1/8l (vegan)** 4,80  
Heidelbeeren, Granola, Erdnussbutter, Mandelmilch

### BIO EGGS & OMELETTES

**EIERSPEIS / SPIEGELEI** 6,50  
2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen

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

**HEUBLUMENKÄSEOMELETTE** 7,90  
2 Eier, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen

**OFFENES OMELETTE** 8,50  
2 Eier, getrocknete Paradeiser, Oliven, Feta, Rainer Roggen

**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

### CROUSTO BREADS

**VITALGENUSS (vegan)** 10,50  
Avocado-Vanillecreme, Babyspinat, Mango-Chili Chutney, karamellisierte Cashewkerne, Zitrusdressing

**CREMIGE EIER** 12,50  
2 Eier Eierspeis, Cottage Cheese, sautierter Babyspinat, Sashimi Lachs, Madame Crousto

**RAMASURI SANDWICH** 10,90  
Heublumenkäse-Eierspeis, getrocknete Paradeiser, Spinat, kandierter Bacon, Kürbiskernölmayo

## COMBOS

**RAMASURI** 12,50  
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Holunder Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madam Crousto, Rainer Roggen

**AVOCADOLALA** 13,50  
Vanille-Avocadotartar, Sashimi Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Madame Crousto

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

## WAKE UP CALLS

**ESPRESSO MARTINI** 4,50  
Smirnoff Vodka

**MINI GIN TONIC** 4,50  
Tanqueray Gin

## LUNCH MENU

MIT TAGESSUPPE ODER SALAT  
MO-FR 11:30 – 14:30

**SÜSSKARTOFFELCURRY (vegan)** 10,50  
Quinoa, Kichererbsen

**DAS BACKHENDL** 11,50  
Steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter-Marinade, Gurkendillrahmsalat

**GEBRATENER LACHS (100gr)** 12,50  
Papaya, Erbsenschoten, Sprossen, Erdnüsse, Sesam-Dressing

## LUNCH & DINNER

### ENTRÉE

**MAIS-CHILI-INGWERSUPPE (vegan)** 6,20

**AVOCADOKALTSCHALE (vegan)** 5,80  
Limette, Kresse, Olivenöl

**BÜFFELMOZARELLA** 8,50  
Fleischtomaten, Marillen, Haselnüsse, Basilikumdressing, Madame Crousto

**BEEF TRARAR À LA RAMASURI (100gr)** 13,90  
Weiderind handgehackt, homemade fries, Madame Crousto

**GARNELEN CEVICHE** 10,90  
Tomaten, Gelber Paprika, Rote Zwiebel, Chili, Koriander, Petersil, Noan Olivenöl, Limettensaft, Madam Crousto

## SNACKS & SALATE

**MINI PULLED CHICKEN PITA** 11,50  
Coleslaw, Homemade Fries, Jalapeno Mayo, Frühlingszwiebel

**THAI MAI PAPAYA SALAT (vegan)** 12,90  
→ mit HÜHNERSPIESSEN UND SATAY SAUCE 15,50  
Papaya, gecrashte Erdnüsse, Erbsenschoten, Sojasproßen, Sesam, Chili, Limette

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

**BAKED SWEETPOTATOE (vegan)** 10,50  
sautierter Spinat, Feta, marinierte Kichererbsen

**CAESAR SALAT (veggie)** 10,50  
→ mit GEGRILLTEN GARNELEN (3 Stk) 16,50  
Rosmarin-Sauerteig Brot Chips, Paradeiser, Parmesan

### MAIN

**GEBRATENER LACHS (160gr)** 18,90  
Süßkartoffel-Limettenpüree, Pak Choi, Wasabigurken

**HOMEMADE PAPRIKA GNOCCHI (veggie)** 14,90  
→ mit CHORIZO +2,00  
Erbsenmash, Oliven, Grana

**HÖDL'S DRY AGED ENTRECOTE (200gr)** 20,90  
Kräuter-Gewürzbutter, Homemade Fries

**QUINOA LAIBCHEN (veggie)** 14,20  
kalte Brokkolicreme, Erbsen, Erdbeeren, Haselnüsse, Feta

**BUTTERSCHNITZEL VOM WALLER** 16,90  
braunes Butter-Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, Senfgurken, fermentierte Radieschen, Kren

**DAS BACKHENDL** 15,50  
steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter-Marinade, Gurkendillrahmsalat

### DESSERTS

**NEW YORK CHEESE CAKE** 5,50  
mit Marillen

**ERDBEER-SAUERRAHM-DULCE DE LECHE** 6,80  
Hausgemachtes Sauerrahmeis, Erdbeere, Dulce de Leche, Schokocrumble

**JOGHURT - KAROTTE - BASILIKUM** 7,20  
Karottenkuchen, hausgemachtes Basilikummeis, Griechischer Joghurt, Limette

### SIDES

**HOMEMADE FRIES MIT DIP** 4,50

**GEMISCHTER SALAT** 3,80

**COLESLAW** 3,50

**SÜSSKARTOFFEL-LIMETTEN PÜREE** 4,50

**MARINIERTE OLIVEN & DRIED PARADEISER** 4,50

**GURKENDILL RAHM SALAT** 2,80

**JALAPEÑO MAYO** 1,50

→ 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

### Samstag:

Frühstück: 08:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

### Sonntag und Feiertag:

Frühstück: 09:00 – 16:00

Tageskarte: 11:30 – 22:00

Preise in € inkl. Mwst, Änderungen vorbehalten