



BREAKFAST

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

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES 7,50
Heidelbeeren, karamellisierte Bananencreme, Nuss-Karamell

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

HEALTHY CHOICE

GRANOLAJOGHURT 6,80
Griechisches Joghurt, hausgemachter Granola, Erdbeeren

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

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

BIO EGGS & OMELETT S

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

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

HEUBLUMENKÄSEOMELETT 7,90
2 Eier, Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Rainer Roggen

OFFENES OMELETT 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, Kürbiskernöl Mayo

COMBOS

RAMASURI 12,50
Beinschinken vom Hödl, Heublumenkäse, Holunder Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madame 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

MINI GIN TONIC 4,50
Tanqueray Gin

LUNCH MENU

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

EIERSCHWAMMERL RAGOUT (veggie) 9,50
mit Serviettenknödel und Petersil Öl - 9,50

SÜSSKARTOFFELCURRY (vegan) 10,50
Quinoa, Kichererbsen

DAS BACKHENDL 11,50
Steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter-Marinade, Gurken-Dill Rahm Salat

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

LUNCH & DINNER

AUGUST: MO-FR 14:30-15:30 KÜCHENPAUSE !

ENTRÉE

GAZPACHO (vegan) 6,20
Gurken, Sellerie, Basilikumöl

BÜFFELMOZARELLA (veggie) 8,50
Fleischtomaten, Marillen, Haselnüsse, Basilikumdressing, Madame Crousto

LACHS AVOCADO TARTARE 10,50
Vanille, Sesam Cracker, Limette, Noan Olivenöl, Madame Croustos

GARNELEN CEVICHE 10,90
Paradeiser, Gelber Paprika, Rote Zwiebel, Chili, Koriander, Petersil, Noan Olivenöl, Limettensaft, Madame Crousto

BEEF TARTARE 13,90
handgehacktes Weiderind, Dijon Senf, Zitronenzeste, Madame Croustos

SNACKS & SALATE

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

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

BAKED SWEETPOTATOE (veggie) 11,50
Feta, Falafel Crumble, Melanzanie Püree, sautierter Spinat

THAI MAI PAPAYA SALAT (vegan) 12,90
→ mit HÜHNERSATAY UND ERDNUSSSAUCE 15,50
→ mit GEGRILLTEN GARNELEN (3 Stk) 16,90
Papaya, gecrashte Erdnüsse, Erbsenschoten, Sojasproßen, Sesam, Chili, Limette

MAIN

PULLED PORK MIT EIERSCHWAMMERL 14,50
Serviettenknödel, Kren, Petersilöl

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

DAS BACKHENDL 15,50
steirisches Maishuhn in Joghurt-Kräuter-Marinade, Gurken-Dill Rahm Salat

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

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

HÖDL DRY AGED ENTRECOTE (200gr) 20,90
Kräuter-Gewürzbutter, homemade Fries

DESSERTS

NO BAKE COKO AMARETTINI CAKE 4,50
im Glas mit Erdbeeren

CHEESE CAKE 5,50
mit Marillen

KAROTTENKUCHEN 5,50
Griechisches Limetten Holunder Joghurt, Karamelisierter Granola

PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE 5,50

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

GURKEN-DILL 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