



## 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