



## 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

**SCHWAMMERLRAGOUT** (veggie) 9,50  
Austernpilze, Champignons, Fisolen, Serviettenknödel

**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

### ENTRÉE

**HOKKAIDO KÜRBIS SUPPE** (vegan) 6,20

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

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

**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 Crousto, homemade fries

## SNACKS & SALATE

**HUMUSTELLER**  
→ mit FALAFEL (3Stk) (vegan) 8,50  
→ mit PULLED CHICKEN 10,50  
Tahina, Olivenöl, Petersilie, madame Croustos

**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 SCHWAMMERLRAGOUT** 14,50  
Austernpilze, Champignons, Fisolen, Serviettenknödel

**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

## DESSERTS

**NO BAKE CHOCO AMARETTINI CAKE** 4,50  
im Glas mit Erdbeeren

**CHEESECAKE** 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

Preise in € inkl. Mwst, Änderungen vorbehalten