



Sunday Brunch

A la carte



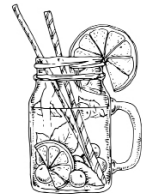
- VITAMIN BREKKIE** Avocadobrot mit Mühlviertler Bauernbrot von der Gragger Bäckerei und Avocadomash. Gemüsevariation der Saison. Süßkartoffelcreme. Karotten Hummus. Flowershower. Kresse Mix . Bio Spiegelei vom Wanderhuhn. Früchte der Saison. **VEGGIE** € 13
+ Hausgemachtes Granola. Griechisches Joghurt mit Chia. Maca. Lucuma. Honig. 1.9 €
- GODMOTHER BREKKIE** Hausgebeizter Lachs. Pochiertes Ei. Juzu Hollandaise. Avocadobrot. € 13
- SOULKITCHEN EGGS BENEDICT.** Brazilian Picanha Roastbeef. Yuzu Hollandaise. € 13
Pochiertes Bio Freiland-Ei. Sous Vide gegartes Roastbeef v. Tafelspitz. Spinat. Josephbrot
- VEGGIE OMELETTE** Saisongemüse. 3 Bio Freilandeier. Französischer Ziegenkäse. Josephbrot. € 8
VEGGIE
- AVOCADO BROT** Josephbrot. Avocadomash. Limette. Pfeffercuvée. Microgreens. Essbare Blüten. € 7.5
VEGAN
- HONIG + BLÜTEN BROT.** Josephbrot. Süßrahmbutter. Waldblüten Honig. Essbare Blüten. € 4.5
VEGAN
- SCHNITTLAUCH BROT** Josephbrot. Bio Süßrahmbutter. Schnittlauch. Essbare Blüten. € 4.5
VEGAN
- SUPERFOOD PORRIDGE** Früchte der Saison. Honig € 8
Bio Nackthafer vom Bauer Auer. Banane. Kokosmilch. Zimt. Chia Samen.
VEGAN
- BACON & EGGS** 3 Bio Freilandeier. Speck. Josephbrot. € 8
- RÜHREI. CHORIZO IBERICO.** 3 Bio Freilandeier. Chorizo vom iberischen Eichelschwein. Avocadomash. € 8
Bravas Oliven. Josephbrot.
- VIETNAMESESISCHES RED COCONUT CURRY.** Buntes Gemüse. Räuchertofu. Basmatireis. € 9.8
+ Maishühnchen € 3 | + Macadamia € 2,3 | + Cashews € 2,3 **VEGAN**
- HAWAIIANISCHE POKE BOWL** Reis. Greens Saisongemüse. Süßkartoffel. Avocado. Gemüsecreme. € 9.8
+ Sesamchicken € 3.2 | + Macadamia € 2.3 | + Cashews € 2.3 | + Pekanuss € 2.3 | + Französischer Ziegenkäse € 2.3
+ Ramen Ei € 2.3 | + Peanutbutter Lime Sauce € 1.5 | + Räuchertofu € 3.2 | + Mango € 1.9 | + Marcona Mandel € 2.3
- ITALIAN ERDBEER TIRAMISU.** € 6
- DECONSTRUCTED APFELSTRUDEL.** Apfel. Tonkabohne. Filoteig. Zimt. Sternanis. Zitrone. € 6
- POCHIERTE BIRNE.** Williamsbirne. Portwein. Mascarponecreme. Beerenkompott. Mandel. € 6



DIY Brekkie

Portion Brot (Joseph Brot) f. 1 oder 2 Person/en	€ 2.3/ 4.5
Bio Süßrahmbutter.....	€ 1.9
Portion Fromage de chèvre (gratinierter französischer Ziegenkäse).....	€ 4.6
Chorizo Iberico.....	€ 5.1
Käsevariation	€ 6.5
Gebratener Speck.....	€ 3.5
Fruchtaufstrich (nach Saison: Info bei Servicepersonal)	€ 1.7
Bio Honig.....	€ 1.4
Weiches Ei oder Spiegelei.....	€ 1.7
Hausgemachter Gemüsecreme (nach Saison: Süßkartoffel, Pastinake, Erbse.).....	€ 2.9
Guacamole	€ 2.9

FRESH & HOMEMADE DRINKS



YOUNG COCONUT 0,3 € 5.5
Weisse Trink- Kokosnuß

Green Smooch 0,3 € 4.4
Grüner Smoothie: Babyspinat, Mango, Melone, Pink Lady, Kokos, Banane, Spirulina, Maca, Chia

Hausgemachte Limonade 0,5 € 4.4
Zitrone + Ingwer + Nana Minze

Hausgemachter Eistee 0,5 € 4.4
Roiboos. Biskuit. Beeren. Orange. Zimt.

FRESH PRESSED

Frisch gepresster Orangensaft 1/8 od. 1/4 € 2.6 / 4.9

Rosa Prosa Frizzante 1/8 € 4.4

Fruitylicious 0,3 € 5.5
Beeren Smoothie: Apfel, Banane, Kokos, Chia, Maca, Lucuma, Honigmelone, Beeren.

Hausgemachtes Mango Lassi 0,3 € 4.8
Joghurt. Mango Puree. Kardamon.

Hausgemachter Kombucha 0,3 € 3.5
Fermentierter Pu-Erh Tee. Brauner Zucker. Acerola Kirsche.

HOT STUFF

Masala Chai Latte 0,3 € 4.4
Biomilch. Medjool Datteln. Chaigewürze.

Aeropress Filter Kaffee 0,3 € 3.8
+ Milch € 0.5

ICED

25g cold brew coffe Pure on ice. € 3.9
Stärke wie Espresso Doppio, geschmacklich mild.

Cold Brew Coffee Tonic € 5.5
Mit Fever Tree Tonicwater on ice