BRUNCH

PRUNKRÄUME

HEIßGETRÄNKE

Espresso | Espresso Macchiato | Kleiner Brauner [G] 4,5 €

Doppelter Espresso | Großer Brauner [G] 6,5 €

Cappuccino | Melange 7 €

Verlängerter | Caffè Latte [G] 7 €

Zotter Trinkschokolade [E,F,G,H,N] 7 €
Bitter Classic 78 % | Milchkakao 45 %

SMOOTHIES & SÄFTE

Frisch gepresster Saft 6,5 €
Orange | Grapefruit |
Karotte Ingwer | Saft des Tages

Very Berry Smoothie 9,5 €

Green Smoothie 9,5 €

SCHAUMWEIN

	0,1 l	0,75 l
Schloss Gobelsburg Brut Réserve [O] Kamptal – Österreich	10 €	59 €
Pol Roger Brut Réserve [O] Champagne – Frankreich	20 €	125 €
Bründlmayer Brut Rosé [O] Kamptal – Österreich	11 €	68 €
Ruinart Rosé [O] Champagne – Frankreich	26 €	180 €

ALKOHOLFREI

Coca Cola | Cola Zero 0,33 l 5,5 €

Balis Limonade 0,25 l 6 €
Basil | Cosmo | Tiki

Natursäfte von Kohl 0,2 l 6 €
Bergapfel | Apfelminze | Birne

Vöslauer Wasser 0,33 l 4,5 €
mit oder ohne 0,75 l 8,5 €

Hausgemachter Eis Tee 6 €
Hagebutte, roten Früchten, Cranberry, Limette

„My Sweet Clementine" 8 €
SIGNATURE DRINK
Clementine, Ginger Ale, Limette

Sparkling Tea „BLA" 0,1 l 11 €
Jasmin, Kamille, Zitrus 0,75 l 70 €

TEE

Kanne | 6,5 €

Blueberry Rose

Pfefferminze

Green Ginger & Lemon

Rooibos – Orange & Pepper

Earl-Grey-Deluxe

English Breakfast

Sunshine

Tropical

Grüner Tee

Darjeeling

Alpenkräuter

Kamille

WEIN

WEIßWEIN

	0,1 l	0,75 l
2025 Grüner Veltliner DAC ○ Ebner-Ebenauer | Weinviertel – Österreich	6 ,5 €	38 €
2019 Grüner Veltliner "Lamm" ○ Bründlmayer | Kamptal – Österreich	17 €	110 €
2024 Gemischter Satz "Nussberg" ○ Pedalones | Wien – Österreich	9 €	55 €
2020 Riesling Smaragd "Kalkofen" ○ Grabenwerkstatt | Wachau – Österreich	23 €	148 €
2023 Bourgogne Blanc ○ Cachat-Ocquidant | Burgund – Frankreich	12 €	70 €
2020 Saint-Aubin 1er Cru "Le Charmois" ○ Marc Colin et Fils | Burgund – Frankreich	24 €	155€

ROTWEINE

	0,1 l	0,75 l
2017 Blaufränkisch „Reihburg“ ○ Kopfensteiner | Südburgenland – Österreich	13 €	78 €
2017 "Peccatum" (BF|CS|ME) ○ Leberl | Leithaberg – Österreich	12,5 €	75 €
2022 Bourgueil "Lieux-dits" (Cabernet Franc) ○ Domaine du Bel Air | Loire – Frankreich	11 €	70 €
2016 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réservée ○ Domaine du Pegau | Rhône – Frankreich	23 €	145 €

SÜßWEIN

	5 cl	0,375 l
2020 Beerenauslese "Coburg Selektion" ○ Kracher | Neusiedlersee – Österreich	8 €	48 €

SPRITZ & APERO

Bellini

mit Sekt	0,1 l	12 €
mit Champagner (0,1 l)		22,5 €

Clementini

SIGNATURE DRINK

mit Sekt	0,1 l	12 €
mit Champagner (0,1 l)		22,5 €

Coburg Spritzer 13 €
Ramazzotti Rosato \|
Schloss Gobelsburg Sekt \|
hausgemachter Thymiansirup

Basil Spritz 13,5 €
Basilikum-Ingwer \| Sekt

Austrian NOgroni 18 €
Gin \| Vogelbeerbitter \| Wermut \| Orange

Cosmo Highball 14,5 €
Vodka \| Cranberry-Rosmarin \|
Zitrone \| Rosmarin

Coburg Espresso Martini 18 €
Vodka \| Kaffeelikör \|
Weiße Schokolade \| Espresso

KAVIAR

Beluga – Sterlet
Kartoffelbrot | Crème Fraîche | Schnittlauch | Dotter

30 Gramm á 125 €
50 Gramm á 205 €

ZUM START

Schottischer Räucherlachs A,C,G,M 26 €
mit Crème fraîche | Schnittlauch | Kapern | geriebenem Ei | Honigsenf & Nussbrot

Käseteller A,G,L,M,O 19 €
Frischkäse | Brie | Alpenbergkäse
mit Tomatenchutney & Ciabatta

Vegane Mezze VEGAN A,M,N,O 20 €
Babaganoush | Hummus |
geschmorte Zucchini & Salsa Verde

Thum Schinken M,O 16 €
mit Kren | Senf & Essiggurke

GEBÄCK & PLUNDER

Baguette | Brot | Semmel | Ciabatta | Vollkorn | Kartoffelbrot-Toast

Briochetoast | Buttercroissant Pain au Chocolat | Zimtschnecke

mit Butter | Honig | Marmelade | Haselnusscreme
Brotkorb 12,5 €

BRUNCH KLASSIKER

Open Omelette C,D,G,L,M,O 25 €
Geräucherter Heilbutt | Kaviar |
Beurre Blanc & Wildkräuter

Omelette, Spiegelei oder Rührei C 16 €
(Beilagen nach Wahl)
Bergkäse G | Schinken | Bacon | Lachs D |
Tomaten | Pilze | Paprika | Baby Spinat D

Hamshuka C,L,M,O 22 €
Ras-el-Hanout-Lammragout | Minze |
Jogurt | Hummus & Jalapeño

Weiches Ei A,C,G 6,5 €
Kartoffelbrot-Toast & Kräutersalz

Ei Clementine C,G,M,O 16 €
Hashbrown | pochiertes Ei |
Spinat & Sauce Hollandaise
Räucherlachs D + 4 €
Thum Schinken + 3 €
Portobello-Pilz + 2 €

Full English A,C,G,M,O 22 €
Bio-Ei | Mini Bratwurst | Blunzen |
Speck | Tomaten | Champignons |
Homemade Baked Beans | Sauerteigbrot

VORSPEISEN

Soup de Jour VEGAN — 12 €
Cremesuppe des Tages | saisonal

Beef Tatare A,C,D,G,L,M,O — 29 €
Handgeschnittenes Rinderfilet |
Erdäpfelbrot-Toast & Trüffelmayonnaise

Caesar Salad A,C,D,G,L,M,O — 22 €
Salatherzen | Sardellen |
knuspriger Speck | Reggiano |
Wachtelei & Kapern
mit Huhn + 10 €

HAUPTSPEISEN

Fillet der Goldforelle D,G,L,M,O — 36€
Babybrokkoli | Mandelbutter
& Petersilienerdäfel

Schwammerl Lasagne A,H,L,O VEGAN — 30 €
mit Piquillo-Paprika-Cashewcreme
& Kräuterbrösel

Steak & Eggs C,G
Ribeye — 45 €
Filet — 52 €
Rosa gebratenes Steak mit Eiern nach Wahl |
Hand-cut-Pommes & Kräuterbutter

Spanferkelkotelett D,G,L,M,O — 38 €
Café de Paris | Pommes Mousseline
& Choucroute

Wiener Schnitzel A,C,D,L,M,O — 44 €
Kalbsschnitzel im Butterschmalz
ausgebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat
& Preiselbeeren

SÜßES

Bananen „Toast“ A,C,G,H — 16 €
Brioche gefüllt mit Marshmallow | Banane
& dunkler Schokolade | Vanilleobers

Heidelbeer-Kaiserschmarrn A,C,G — 22 €
Ahornsirup | Zitrus-Sauerrahm & Melisse

Griechischer Jogurt A,G,H — 16 €
mit Granola & Blütenhonig
oder Beerenkompott

Porridge A,G,H,O — 12 €
mit Rum-Dörrpflaumen oder
Zimt Zucker & Nusskrokant

Mini-Palatschinken A,C,G — 14 €
gefüllt mit Topfen | Himbeeren
& Schokoladensauce

DAS BESTE VON DEN BESTEN – UNSERE PRODUZENTEN & PARTNER

Wir sind stolz, Ihnen unsere regionalen Partner vorstellen zu dürfen

OBST & GEMÜSE

Unfried
Krems

BROT

Bio-Natursauerteig-bäckerei Öfferl
Gaubitsch

MARMELADE

Staud's
Wien, 16. Bezirk

FLEISCH

Fleischwaren Höllerschmid
Walkersdorf

SCHOKOLADE

Zotter Schokoladen-manufaktur
Riegersburg

FRUCHTSÄFTE

fruvi
Wien, 23. Bezirk

FISCH

Eishken Estate Teichwirtschaft
Radlberg

KRÄUTER- & GEMÜSERARITÄTEN

Bauer Michi
Stetten

TEE

My Herbs Manufaktur
Zweinitz

KAFFEE

Naber Kaffee Manufaktur
Wien, 21. Bezirk

A = Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H = Schalenfrüchte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere