

das frühstück

das himmelblaue

duroc-beinschinken, heublumenkäse vom bauernmarkt, weiches bio ei, knuspermüsli, bio butter, hausg. marmelade, handsemmel, kornspitz, orangensaft $\frac{1}{8}$ – 15,6

ACLGH

das herzhafte

zwei bio-spiegeleier auf gebratenem duroc-rauchschinken, radieschen- und schnittlauchbrot, hausg. paradeiser-marmelade, orangensaft $\frac{1}{8}$ – 13,6

ACLG

das gartenbeet

frisches marktgemüse, avocado, weiches bio ei, gerösteter karfiol, marinierter fenchel, knuspermüsli, gepickelter kürbis, frischkäsedip, hausbrot, bio apfelkarottensaft $\frac{1}{8}$ – 14,8

AMHOLCG

das orientalische

gegrilltes marktgemüse, hausg. humus, kirschtomaten, hüseyins feta, roter coleslaw, joghurt mit nüssen und honig, weißbrot, orangensaft $\frac{1}{8}$ – 14,6

AONGHP

himmelblau

das liebliche *vegan*

avocado, grillgemüse, tomaten-gurken-mix, mago-gewürz-humus, geräucherter tofu mit petersil-minzpesto, veganer himbeer porridge, hausbrot, bio apfelkarottensaft $\frac{1}{8}$ – 14,6

AFNHP

das charmante

eine scheibe schnittlauchbrot, eine scheibe marmeladebrot, weiches bio ei, orangensaft $\frac{1}{8}$ – 7,9

CAG

für frisch gespressten orangensaft aufpreis 2

unser brot wird von der bäckerei felzl frisch gebacken und unsere bio-eier beim edhofer in siegersdorf gelegt. obst und gemüse holen wir uns täglich von erolds marktstand gegenüber. fleisch, feta und oliven bringt uns der weltmeister hüseyin.

bubbly breakfast

breakfast mimosa

hauseigener prosecco verfeinert mit frischer orange, mango und minze – 6,8

eierlei

omelette

drei bio-eier, duroc-schinken, getr. tomaten, pilze, hüseyins feta, rucola, gepickelte zwiebel, hausbrot – 10,4

ALCG

eierspeis aus 3 bio-eiern mit brot - 8,9
mit trüffelöl und rucola

AMCG

mit getrockneten tomaten und grana

AMCG

mit pilzen und gepickelten zwiebel

ALCG

ham & eggs

zwei bio-eier auf gebratenem duroc-rauchschinken mit hausbrot – 7,4

ALCG

muh

knuspermüsli

mit früchten der saison, hausgemachtem granola, joghurt und beerensauce – 6,9

AHG

hausgemachter porridge *vegan*

mit himbeeren, kokosflocken, erdnussbutter, banane – 7,6

AFE

joghurt

mit honig und nüssen – 6,8

GH

hausbrot

zwei scheiben butterbrot

mit bio avocado – 6,7

AGN

mit radieschen / schnittlauch – 4,6

AG

schale hausgemachter humus mit oliven und toskanabrot – 6,9 *vegan*

NHP

mit duroc-beinschinken, kren, senf – 6,8

AMLG

mit käse vom bauernmarkt, gehackten nüssen und gepickeltem kürbis – 6,8

AGMO

mit hausg. marmelade – 4,5

AG

extras

weiches bio-ei – 2,4 *C*

portion avocado – 4,2

schälchen humus - 3,6 *vegan*

schälchen frischkäsedip - 3,6 *G*

gegrilltes gemüse – 4,2 *vegan L*

duroc-beinschinken – 4,5 *L*

heublumenkäse vom bauernmarkt – 4,5 *G*

hüseyins feta – 4,4 *G*

schale oliven – 3,8 *H*

hausg. marmelade – 2,6

sandwiches

humus spitz vegan

kornspitz, mango-gewürzhumus, gegrilltes marktgemüse, gepickelter kürbis, roter coleslaw, salat – 12,4

AMNHP

sunny side up

getoastetes sandwich mit beinschinken, butterkäse, gegrilltem paprika, bio spiegelei, hausg. paradeisermarmelade, salat – 12,8

ALCGM

something else

getoastetes sandwich mit feta, süßkartoffel, trüffelöl, rucola, hausg. paradeisermarmelade, salat – 12,6

ALG

himmelblauspitz

kornspitz mit schinken und käse überbacken, hausg. paradeisermarmelade, salat – 12,4

ALGM

pausenfüller und feierabend

humus & friends

hausg. humus, kirschtomaten, hüseyins feta, gegrilltes gemüse der saison, oliven, joghurt mit nüssen & honig, roter coleslaw – 13,8

ANOGHP

azzurro

prosciutto, grana, oliven, marinierter fenchel, bio-mozzarella, gerösteter paprika, getr. tomaten, gepickelter kürbis, kapern, toskanabrot – 15,4

ALG

avocadosalat

bunter salat mit bio-avocado, marktfrischen früchten, hüseyins feta & hausbrot – 13,8

AMG

salat mit bio-mozzarella

salat mit prosciutto, bio-mozzarella, getrockneten tomaten, kapern, oliven, hausbrot – 14,1 AMG

himmelblau

kaffee & kakao

espresso – 3,2
verlängerter – 4,2 G
espresso doppio – 4,8
cappuccino – 4,6 G
caffè latte – 4,9 G
kakao – 4,6 GEFH
flat white – 5,4 G
einspanner *doppelter espresso mit schlagobers* – 5,7
affogato *überstürztes vanilleeis* – 5,8

gerne auch koffeinfrei oder mit hafer-, oder laktosefreier milch

bio-tee

schwarza beni *earl grey*
schwarza franzi *assam*
scheene leni *waldfrucht-himbeer*
gwiefte wally *rooibos cranberry-Ingwer*
gschmaggige camilla *kamillente*
gschmaggige anni *kräuter*
greana gustl *china gunpowder*
nette nani *pfefferminz*
– 4,9

chai latte – 5,5 G
unser tee kommt von bioteaque, der tee-manufaktur aus den alpen und ist 100% bio. unser kaffee kommt aus der niederösterreichischen rösterei cultcaffé.

wasser & co

mineralwasser still / prickelnd 0,31 – 3,8
makava-mate eistee mit zitrone 0,31 – 4,1
fritz cola / fritz zero 0,31 – 4,1
soda himbeer / zitrone / holunder 0,251 / 0,51 – 3,8 / 4,2 jugendgetränk

selbstgemachtes

hausgemachte Ingwer-zitronen limonade, kalt oder warm 0,51 – 5,4
heiß 0,41 – 4,9

säfte

frisch gepresster orangensaft 0,1251 – 4,4
apfelsaft naturtrüb / roter bio traubensaft / bio apfelkarottensaft / orangensaft pur 0,251 – 3,9
gespritzt 0,251 / 0,51 – 4,2 / 4,9

bier und wein

weitra helles 0,31 – 4,2 A
obertrumer original, zwickl 0,31 – 4,2 A
trumer, alkoholfrei 0,31 – 4,2 A
g'spritzter ¼ – 3,9 o
grüner veltliner franciscus, salomon und hof ⅛ – 4,6 o
gemischter satz, mayer pfarrplatz ⅛ – 5,2 o
gelber muskateller, wohlmuth ⅛ – 4,9 o
prosecco *himmelblau* ⅛ – 5,4 o
flasche prosecco *himmelblau* 0,751 – 32 o
unser himmelblau prosecco wird 20km von grado, von lieben freunden, in einer sonderedition für uns abgefüllt.

cocktails

aperol spritz mit *prosecco himmelblau* – 6,8 o
gingersecco *prosecco verfeinert mit Ingwer, zitrone und minze* – 6,8 o
hugo – 6,8 o
campari soda / orange 4cl – 5,4/ 5,8
gin tonic 4cl – 8,2

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen

- A* glutenhaltiges Getreide
- B* Krebstiere
- C* Ei
- D* Fisch
- E* Erdnuss
- F* Soja
- G* Milch oder Laktose
- H* Schalenfrüchte
- L* Sellerie
- M* Senf
- N* Sesam
- O* Sulfite
- P* Lupinen
- R* Weichtiere

- v* vegan

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.