

BREAKFAST ALL DAY

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramel	7,50
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, hausgemachte Vanillesauce, Sauerkirschen	7,50
DIE SÜSSE POTATO (vegan / glutenfrei) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	7,90

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan / glutenfrei) isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Goji Beeren, Kokos...), Sauerkirschröster	6,50
PEANUT BUTTER PORRIDGE (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, karamellierte Bananencreme, Erdnussbutter, Erdnüsse, Heidelbeeren	6,90

POACHED EGGS

CREAMY POTATO (veggie) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Erdäpfel Crunch, pochirtes Ei, sautierter roter Babymangold	6,90
♥ + Bacon Crunch	+ 1
POACHED EGGS ZUM LÖFFELN 2 pochierte Eier, Safran-hollandaise, English Muffin Bites	
♥ FLORENTINA mit mariniertem, rotem Babymangold	8,20
♥ BENEDETTO mit Beinschinken	9,20
♥ ROYAL mit Lachs	10,20

AVOCADO & BROT

AVOCADOLALA Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochirtes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütchips,	11,90
VITALGENUSS (vegan) Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing	11,50
♥ + pochiertes Ei	+ 1

DRECHSLER MEETS ÖFFERL

MARMELADINGER Öfferl's Briocheknopf, hausgemachte Marmelade, Butter	5,50
VEGANS DON'T BITE SANDWICH Madame Crousto, rote Rüben Hummus, Avocado, Salat, Sonnenblumenkerne	7,90
♥ + Feta	+ 1
BACKHENDL SANDWICH ♥ Salziges Brioche, ausgelöste steirische Maishühnerkeule, Kürbiskern-Mayo, Vogerlsalat, Paradeiser	8,90
RAMASURI SANDWICH Madame Crousto, Heublumenkäse, Omelette aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskern-Mayo	10,90
SPICY CHORIZO OMELETTE SANDWICH Madame Crousto, Omelette aus 2 Eiern, rote Paprika, gebratene spanische Salami, Jalapeño, Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebeln	10,90

HOMEMADE DRINKS

BREAKFAST DRINKS

Orangensaft für 2 frisch gepresst 250ml	4,50
Karotten-Ingwersaft für 2 frisch gepresst 250ml	4,50
Kurkuma Shot mit Ingwer, Zitrone, Orange 50ml	3,50
Espresso Martini Shot für 2 Kaffeeikör, Rum, Honig 50ml	6,50
Bloody Marry Tomatensaft, Wodka, Worcestersauce 250ml	6,00
Chai @home Sirup, reicht für 2 Portionen 50ml	6,00
Kurkuma Latte @Home Sirup, reicht für 2 Portionen 50ml	4,90
Negroni für 2 Gin, rosa Vermuth, Campari 250ml	12,50

Joya Haferdrink 250ml	2,50
Bio Kuhmilch 250ml	2,50

HOMEMADES 0,5L

Ingwer-Birne Switchel	3,50
Brombeer-Wacholder-Limetten Limonade	3,50
Marille-Weingartenpfirsich Eistee	3,50
Rhabarber-Hagebutte Eistee	3,50
Blaubeer-Fichtennadel Limonade	3,50

VINO & SPRITZ 0,75L

Grüner Veltliner 2018	22,00
Walter&Christian Heiss, Kamptal	
Kalk und Kiesel 2018	23,00
Claus Preisinger, Gols, Burgenland weiß	
Gemischter Satz 2018	22,00
Fuchs-Steinklamm, Wien	
Gelber Muskateller 2018	22,00
Mariell, Burgenland	
Zweigelt Ink 2018	21,00
Judith Beck, Gols, Burgenland	
Blaufränkisch Manilla 2017	24,00
Martin Nittnaus, Neusiedlersee, Burgenland	
Bhilar Tinto, Rioja 2017	27,00
Bodegas Bhilar, Rioja, Spanien	
Kalk und Kiesel rot 2018	23,00
Claus Preisinger, Gols, Burgenland	
Casa Gheller Frizzante	15,00
Veneto, Italy	

LUNCH & DINNER

STARTERS

RAMASURI WINTERSALAT (veggie) Rucola, Babymangold, Vogerlsalat Quinoa, karamellierte Birne, geröstete Walnüsse, Feta, rote Rübe, Zitrusdressing	10,90
BAKED SWEETPOTATO (veggie / vegan) Baba Ganoush, sautierter roter Babymangold, Lotusblütchips, Frühlingszwiebeln	11,50
♥ + Feta	+ 1

MAINS

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander	13,90
♥ wähle zwischen Jasmin Reis und Quinoa	
♥ + Hühnerspieße (2 Stk)	+ 4
BBQ PULLED CHICKEN Steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes	15,50
HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Paradeiser Chutney, crispy Salbei, Grana	14,50
DAS BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	15,50
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel	16,90
SWEET POTATO CURRY (vegan) Zucchini, Paprika, gelbe Rübe, Limetten Blätter, Ingwer, Koriander, Jasmin Reis	11,90
GEBRATENER LACHS (100g) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Pak Choi, sautierter Babymangold	15,50

LUNCH MENU MO-FR 11³⁰ -14³⁰

+ TAGESSUPPE ODER SALAT + LEMONADE OF THE DAY

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) Quinoa, Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander	10,50
SWEET POTATO CURRY (vegan) Zucchini, Paprika, gelbe Rübe, Limetten Blätter, Ingwer, Koriander, Jasmin Reis	10,50
HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Paradeiser Chutney, crispy Salbei, Grana	11,50
DAS BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	11,50
GEBRATENER LACHS (100g) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Pak Choi, sautierter Babymangold	12,50

DESSERTS & EXTRAS

EXTRAS

Hausgemachte Fries + Drechsler Mayo	4,00
Drechsler Mayo	1,00
Preiselbeeren	1,00
Madame Crousto (Sauerteigbrot)	1,50
Gebrannte Haselnuss 100g	4,50
Homemade Granola 200g	6,80

HOMEMADE DESSERTS

Schokomousse mit hausgemachtem Granola und Sauerkirschröster	5,50
Cheesecake mit Sauerkirschröster	5,50
Schokobrownie (vegan)	3,50
Erdnussbutter, geröstete Erdnüsse	
Bananenbrot (vegan)	3,50
Bananencreme, karamellierte Banane, Granola	
Zitronenkuchen (vegan)	3,50

PICK UP MENU
mo-so 9⁰⁰-20⁰⁰

PRE ORDER:
0676 5962730

