

KAFFEE DINZLER KAFFEERÖSTEREI

Espresso	2,3€
Espresso macchiato	2,6€
Kleiner Brauner	2,6€
Verlängerter	3,2€
Cappuccino / Melange	3,7€

Doppelter Espresso	3,6€
Großer Brauner	4,0€
Flat White	4,0€
Einspanner	4,5€
Latte	3,9€
Schoko- / Karamelllatte	4,9€
Doppelter Cappuccino	4,9€

Chai-Latte hausgemacht	4,2€
Kurkuma / Rote Beete Latte Sonnentor	3,9€
Heiße Schokolade dunkel / hell	4,2€
Kinderkakao	2,5€
Babycino kleine Tasse Milchschaum	1€

GERNE JEDEN KAFFEE AUCH KOFFEINFREI!

Alternative Milch gegen Aufpreis:
Alpro Bio Soya, laktosefreie Bio Alpenmilch,
aktuelle Barista Spezial Pflanzenmilch

ALKOHOLFREIES

Vöslauer prickelnd 0,75l	4,9€
Vöslauer prickelnd, still 0,33l	2,8€
Tirola Kola (auch zuckerfrei)	3,6€

Orangensaft frisch gepresst 0,25l	4,9€
Soda Zitrone frisch gepresst 0,25l	2,5€
Soda Zitrone frisch gepresst 0,5l	3,5€
Glas Leitungswasser 0,25l	0,4€

SÄFTE VON MAIRINGER 500ml

Apfel naturtrüb, Zwetschke naturtrüb,
Apfel-Karotte naturtrüb, Birne oder Johannisbeere

- Gespritzt	3,9€
- Leitung	3,5€
- Pur	4,9€

BIER 0,33l

Stiegl Braukunst <small>0,33l</small>	3,3€
Stiegl Columbus Pale Ale <small>0,33l</small>	4,5€
Trumer Pils <small>0,33l</small>	3,5€
Obertrumer Zwickl <small>0,5l</small>	4,2€
Obertrumer Bio Radler <small>0,33l</small>	3,9€
Beck's Blue alkoholfrei <small>0,33l</small>	3,6€
Gösser Naturgold alkoholfrei <small>0,33l</small>	3,9€

BIO TEE SONNENTOR Tasse 3,5€ Kanne 5,5€

Darjeeling . English Breakfast, Pfefferminz . Kamille .
Rotbusch Früchte . Gewürz Chai . Schwarzer Chai .
Kräutermischung . Jasmin . Kurkuma .
Basen-Fasten . Ingwer-Energie

DRINKS

LIMONADE HAUSGEMACHT 500ml

Orange-Kardamom Limonade	4€
Beeren Limonade	4€
Deli Power Kracherl	4€

SAISONAL

Wildkräuter Limonade	4€
Lavendel Limonade	4€
Minze Limonade	4€

... JEDE LIMO SPRUDELT,
WENN NICHT ANDERS GEWÜNSCHT...

EISTEE HAUSGEMACHT 500ml

Earl Grey-Zitrone	4€
Salbei-Schafgabe	4€

SPRUDEL

Prosecco Treviso DOCG	3,9€
Rosa Pearls Winzersekt Leo Uibel	4,2€
Weißer Spritzer / Sommerspritzer	3,4€ / 2,9€
Aperol Spritz	4,9€
Veneziano Spritz	5,2€
Deli Spritzer	4,9€
Wähle zwischen unseren Limos :-)	

WEIN o 1/8l

HAUSWEIN Grüner Veltliner 13%	3,5€
GRÜNER VELTLINER 2018, Uibel, 12%	4€
SAUVIGNON BLANC 2018, Polz, 13%	4,5€
ZWEIGELT 2018, Kerschbaumer, 13,5%	4,5€

HERBSTBLUES

ENTSCHLACKT Wermut Tonic	4,9€
ENERGISCH Vodka, Zitrone, Powerlimonade	4,9€
ERFRISCHT Lillet, Prosecco, Minzlimonade	5,5€
ENTSPANNT Gin, Prosecco, Lavendellimonade	5,9€
EUPHORISCH Monkey 47, Fever Tree	7,9€

DOLE

BIS ZWÖLF UHR FRÜHSTÜCK

FRISCHKÄSE SAUERTEIGBROT ^{ACG} 10€

mit hausgemachtem Frischkäse-Aufstrich, Bio-Spiegelei, Fetakäse, Zucchini, Pilze und Speck aus dem Ofen

AVOCADO SAUERTEIGBROT ^{ACG} 10€

mit hausgemachter Avocado-Creme, Bio-Spiegelei, getrockneten Tomaten, grüne Bio Oliven, hausgemachtes Knoblauchöl, getoppt mit Nüssen

KLASSISCHER HOCHSTAPLER ^{ACG} 13€

Schinken, Schwarzwälder Speck, Bio-Bergkäse, Camembert, weiches Bio-Ei, hausgemachter Aufstrich, Gemüse, hausgemachte Marmelade, Chutney, Bio-Butter und Brot

WARMER VEGANER DINKELBREI ^A 7€

aufgegossen mit Mandelmilch, mit gedämpften Zimt-Äpfeln, Banane, Ahorn Sirup und gerösteten Mandeln

KNUSPER GRANOLA ^{ACG} 6€

mit Bergbauern Joghurt und Obst der Saison getoppt mit Honig

VEGANE OPTION: KOKOSJOGHURT +0,5€

AB ZWÖLF UHR

FLAMMKUCHEN ^{WEIZEN} 9,5€ ^{DINKEL} 10,5€

AMSTERDAM ^{ACG}

Bio-Bergkäse, Camembert, Gorgonzola, Lauch, Rucola

LUZERN ^{ACG}

Zucchini, Gorgonzola, Heidelbeeren, Zwiebel, Lauch

ROSTOCK ^{ACG}

Bio-Bergkäse, Zwiebel, Speck, Rucola, Balsamico

SANTORIN ^{ACG}

Feta, Pesto, Oliven, Tomaten, Zwiebel, Lauch

STRASBURG ^{ACG}

Beinschinken, Bio-Bergkäse, Zwiebel, Kapern, Rucola

TOULOUSE ^{ACG}

Camembert, Apfel, Ribisel, Zwiebel, Lauch

VALENCIA ^{ACG}

Scharfe Salami, Mais, Paprika, Chiliöl, Zwiebel, Lauch

SAISONAL ^{ACG}

Erkundige Dich nach dem saisonalen Flammkuchen!

GANZTAGS

EIER GERICHTE

KRÄUTEROMELETT aus zwei Bio Eiern,

mit getrockneten Tomaten, getoppt mit Parmesan, Rucola und Balsamico, dazu Brot ^{ACG} 9€

OMELETT aus zwei Bio Eiern,

mit Camembert und hausgemachtem Rote Beete Pesto, getoppt mit Bergbauern Topfen, Walnüssen und Räucherforelle, dazu Brot ^{ACG} 9€

SHAKSHUKA

Zwei Bio Eier auf Tomatenragout mit Fetakäse, Melanzani, hausgemachtem Bärlauchpesto, Chili und Lauch, getoppt mit Joghurt und Sesam, dazu Brot ^{ACG} 9,5€

FRÜHSTÜCKS- FLAMMKUCHEN ^{GANZTAGS}

BEI TIFFANY ^{ACG} 12€

Flammkuchen mit Crème fraîche, Lachs, 2 Bio-Spiegeleier, Camembert, rote Zwiebeln und Lauch

BEI MONSIEUR HENRI ^{ACG} 12€

Flammkuchen mit Crème fraîche, Schwarzwälder Speck, Bio-Bergkäse, 2 Bio-Spiegeleier, rote Zwiebeln und Lauch

VAMPIRES BREAKFAST ^{ACG} 12€

Flammkuchen mit Tomatensauce, Ziegen Fetakäse, 2 Bio-Spiegeleier, Lauch, hausgemachtes Pesto und Knoblauchöl

GÖTEBORG VEGAN ^A 9,5€

Flammkuchen mit Tomatensauce, Zucchini, Tomaten, Lauch, Zwiebel und hausgemachtem Pesto

KINDER MENÜ

Kinder Margherita Flammkuchen 7€
Schinken-Käse Toast 4,5€

ORGANIC ICECREAM pro Kugel 1,9€
Bio-Eis gibt es solange der Vorrat reicht.