CEREALIEN

CRUNCHY DINKEL <u>oder</u>
BIO HAFERFLOCKEN 10,0
Kokos Joghurt, saisonales Obst,
Agavensirup <u>vegan</u>

DINKEL CRUNCHY <u>oder</u>
BIO HAFERFLOCKEN 10,0
Bio-Joghurt, saisonales Obst,
Waldviertler Biohonig

BIO-EIER C/G

WEICHES EI 2,8 4 Minuten, Standard

SPIEGELEI/RÜHREI 7,2 von 2 Eiern,

nit Bio-Ziegenkäse *G* <u>oder</u> Bio-Speck <u>oder</u> Bio-Beinschinken [©]

SPIEGELEI/RÜHREI 10,2 von 3 Eiern,

nit Bio-Ziegenkäse *G* <u>oder</u> Bio-Speck <u>oder</u> Bio-Beinschinken [©]

PORTION:

VEGANE BUTTER kl/gr	1,1/2,2	1
BIO-BUTTER G kl/gr	1,0/2,0]
WALDVIERTLER BIO-	2,5]
HONIG		1
HAUSGEMACHTE	2,3	1
MARMELADE		2
NOUGATCRÈME G/H	3.5	

ASIAGO-BUTTERKÄSE G	4,8
BIO-ZIEGENFRISCHKÄSE ${\it g}$	6,0
BIO-SPECK •	6,5
BIO-BEINSCHINKEN •	7,0
PROSCIUTTO DI PARMA 👁	7,0
20 Monate gereift	



BROT & GEBÄCK A

HANDSEMMEL 2,0
PORTION BROT 2,2
KORNSTANGERL N 2,5
CROISSANT C/G 3,0
GLUTENFREIES GEBÄCK N 3,8
VOLLKORNBROT 4,0

alle Preise in Euro/Fehler vorbehalten

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- $\begin{array}{c} C & \mathrm{Ei} \\ D & \mathrm{Fisch} \end{array}$
- E Erdnuss F Soja
- G Milch/Laktose
 H Schalenfrüchte
 L Sellerie
- M Senf N Sesam
- P LupinenO SulfiteR Weichtiere
- // Vegetarisch

WIENER FRÜHSTÜCK 9.0

hausgemachte Marmelade, Waldviertler Bio-Honig, Bio-Butter, Croissant, Handsemmel $\mathcal{M}_{A/G}$

PFANNKUCHEN 12.0

Pancakes mit 2erlei hausgemachter Marmelade, Früchte der Saison A/C/G

GROSSES FRÜHSTÜCK 12.5

hausgemachte Marmelade, weiches Bio-Ei, Asiago-Butterkäse, Bio-Beinschinken <u>oder Prosciutto di Parma,</u> Bio-Butter, Handsemmel, Kornstangerl **\omega_{A/C/G/N}

VEGANES FRÜHSTÜCK 14,5

Vollkorn-Pita (Manakish), Melanzani-Walnuss-Dattel Creme, Zatar & Oliven $\sqrt[M]{A/H/N}$

LACHSFRÜHSTÜCK 15.5

Hausgebeizter Rote Rüben-Lachs, Kräutersalat, Kren, Honig-Senfsauce, Brotkorb ${\it A/D/M}$

PALMENHAUSFRÜHSTÜCK 16.5

Marillenlassi, Bio-Eierspeise mit Bio-Ziegenfrischkäse, hausgemachte Marmelade, Bio-Butter, Handsemmel, Vollkornbrot #A/C/G

KÄSE

2 ER AUSWAHL 11,6 5 ER AUSWAHL 24,0 // A/G/H/M/0 serviert mit Feigensenf, Walnüssen & Brotkorb

TALEGGIO weicher Rotschimmelkäse, kräftig-feiner Geschmack – LOMBARDEI, ITALIEN

SCHLOSSBERGER ALT sämiger Hartkäse, silofreie Milch, 14 Monate gut gereift – EMMENTAL, SCHWEIZ



STILTON mild-würzig, Blauschimmel- Klassiker, pasteurisierte Milch - LEIGESTERSHIRE, ENGLAND

VACHERIN MONT D'OR Weichkäse aus Kuhrohmilch, cremig-geschmeidig, Note von Fichtenholz -JURA , FRANKREICH

BRIE DE NANGIS Weichkäse aus französischer Kuhrohmilch mit weisser Schimmelrinde

- ILE DE FRANCE, FRANKREICH