



---

## FRÜHSTÜCK



Mo. - Fr. 8.00 bis 12 Uhr  
Sa. 8.00 bis 14 Uhr  
Sonn- und Feiertags 9.00 bis 14 Uhr

---


### FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

<b>WIEN</b>	14.8
Beinschinken   Mailänder-Salami   Emmentaler   Kräuter-Ricotta   weiches Ei   Butter   hausgemachte Marillenmarmelade   Joghurt mit Früchten   Handsemmel   Buttercroissant	
<b>GOOD HEALTH</b> 	14.8
Spiegelei   Avocado-Artischocken Tatar mit Kichererbsen auf Dinkel Toast   Cottage Cheese mit frischen Kräutern   Tropical Porridge   marinierter Babyspinat   karamellisierte Ananas   Roggenbrot	
<b>F(R)ISCH VERLIEBT</b>	16.8
Heimische Räucherlachsforelle   Avocado   Tomaten   Gurken   Dijon-Senf-Sauce   Eierspeise mit Trüffelöl   Roggenbrot   direkt gepresster Orangensaft	
<b>POWER FRUIT BOWL</b> 	9.8
Granola   knuspriger Reis   Früchte   Himbeerjoghurt   Honig	

## FRÜHSTÜCKSGERICHTE

<b>PANCAKES</b> 	7.8
Nutella   Beerenröster   Ahornsirup	
<b>TROPICAL PORRIDGE</b> 	6.4
Kokosmilch   exotische Früchte   Bio-Agavensirup   Kokosflocken   Chiasamen	
<b>HANGOVER BAGEL</b>	8.8
Beinschinken   Käse   Spiegelei   Kräuterricotta	
<b>SALMON BAGEL</b>	9.8
Heimische Räucherlachsforelle   Cream Cheese   Kresse	
<b>AVOCADO BROT</b> 	8.8
Roggenbrot   Avocado   Tomaten   Baby Leaf   Maracujadressing   Pinien   Basilikumschnee	

### *SCHMECKT NOCH BESSER MIT:*

Spiegelei 	2.5
Heimische Räucherlachsforelle	4.5
Vulcano Rohschinken	4.5
Pochiertes Ei	2.5

---

## SMOOTHIES

100% NATÜRLICH, VEGAN & GLUTENFREI

---

0,25l

<b>ROYAL BERRY</b>	5.7
Heidelbeere   Erdbeere   Banane   Aronia	
<b>TROPICAL TWISTER</b>	5.7
Mango   Ananas   Kokosnuss   Orange	

## TIPSY BREAKFAST

<b>NEW STYLE MIMOSA</b>	7.9
Casa Gheller Prosecco   Cranberry   Himbeerpüree	
<b>ESPRESSO MARTINI</b>	11.9
Grey Goose   Kaffeelikör   Espresso   Salted Caramel Sirup	
<b>HIBISKUS LIMONCELLO FIZZ</b>	7.9
Limoncello   Hibiskussirup   Bitter Lemon   Rosmarin	
<b>CLASSIC BLOODY MARY</b>	10.5
42 Below Vodka   Tomatensaft   Zitronensaft   Tabasco   Worcestershiresauce   Selleriestange	

---

## RISECCO VON JÖRG GEIGER

ALKOHOLFREIER SEKT




---

	<b>0,75l</b>
<b>AECHT BITTER</b>	34
Grüne Jadgbirne   Wermut	
<b>ENGELSFLÜGEL</b>	34
Apfel   Pfirsich   Johannisbeere	
<b>CUVEE No. 31</b>	36
Grüntee   Wiesenobst   Gartenmelisse	
<b>BIO ROSÉ</b>	36
Apfel   Rose   Minze	

## EGG STARS









<b>EGGS BENEDICT</b>	11.3
Pochierte Eier   Vulcano Rohschinken   Babyspinat   Sauce Hollandaise   Roggenbrot	
<b>EGGS ROYALE</b>	13.8
Pochierte Eier   heimische Räucherlachsforelle   Avocado   Sauce Hollandaise   Dijon-Senfsauce   Roggenbrot	
<b>EGGS FLORENTINE</b>	15.5
Pochierte Eier   gegrillte Garnelen   Rucola   Chili   Sauce Hollandaise   Toskanabrot	
<b>EGGS DISTRICT</b>	11.3
Pochierte Eier   Ziegenkäse   Babyspinat   Sauce Hollandaise   Roggenbrot	
<b>POWER EIERSPEISE</b>	8.8
Gebratener Speck   Bergkäse   marinierter Babyspinat   Croutons	

## EGG CLASSICS










<b>OMELETTE</b>	
Feta   Babyspinat 	8.8
Speck   Shiitake	8.8
Beinschinken   Bergkäse	8.8
<b>EIERSPEISE</b>	
Cottage Cheese   Schnittlauch 	6.5
Avocado   San-Marzano-Tomaten 	6.8
Beinschinken	6.8
Frühstücksspeck	6.8
Trüffelöl   Schnittlauch	7.8
<b>HAM &amp; EGGS</b>	7.8
<b>BACON &amp; EGGS</b>	7.8

*Unsere Frühstückseier kommen von Monika Schabauers Hühnerhof, A - 2851 Krumbach*

## FRISCH GEBACKEN

Roggenbrot 	2.4
Toskanabrot 	2.4
Kornspitz 	2.4
Handsemmel 	2.4
Butter-Croissant 	2.5
Toast 	2.1
Dinkel-Toast 	2.5
Gluten- und laktosefreies Körnerbrot 	2.7

## EXTRAS

Weiches Ei 	2.5
Spiegelei 	2.5
Bergkäse 	5
Emmentaler 	5
Avocado-Hälfte 	3.6
Kräuter-Ricotta 	1.8
Hausgemachte Marillenmarmelade 	1.8
Nutella 	1.8
Butter 	1.8
Mailänder Salami	5
Beinschinken	5


---

## A LA CARTE

Mo. - Sa. 8.00 bis 22.00 Uhr  
So. & Feiertage 9.00 bis 22.00 Uhr

---



### VORPSEISEN

<b>BEEF TATAR</b>	90g	13.8
Klassisch   Alt-Wiener-Senf-Butter   Gewürz-Caviar   mariniertes Kräutersalat   Toskanabrot getoastet	140g	17.8
<b>AVOCADO-LACHS-TATAR</b>		15.8
Limetten-Aioli   Sprossensalat   Toast		
<b>ZUCCHINISUPPE</b> 		7.8
Cremig   Grilltomate		

### SALATE


<b>CRISPY CHICKEN SALAD</b>	15.5
Hühnerstreifen in Sesampanier   bunter Blattsalat   San-Marzano-Tomaten   Cashewkerne   Chili-Honig-Dressing mit Limette	

#### *PASSEND DAZU:*

Roggenbrot 	2.4
Toskanabrot 	2.4

<b>ORIENTAL CAESAR SALAD</b> 	10.8
Römersalat   Kichererbsen-Tahinidressing   crispy Brotwürfel   schwarzer Sesam	

#### *UNSERE SALATE SCHMECKEN NOCH BESSER MIT:*

heimischer Räucherlachsforelle	4.5
Landhendlfilet gegrillt	4.5
Rinderfiletstreifen gegrillt	7
Bio-Tofu geräuchert 	4.5
Garnelen gegrillt	7

## WIENER KLASSIKER

**STADTCAFE SCHINKENFLECKERL** 13.8

Beinschinken | Zwiebel | Crème fraîche | Blattsalat mit Wiener Dressing

**EIERNOCKERL**  11.8

Jungzwiebel | Blattsalat mit Wiener Dressing

**WIENER REISFLEISCH** 18

Vom Kalb | Bergkäse | Blattsalat mit Wiener Dressing

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB** 24

Alt-Wiener Erdäpfelsalat

**PASSEND DAZU:**



Preiselbeeren 2.1



## INTERNATIONAL

**FILETSTEAK** 300g 40

Feinstes Premium Rindfleisch | Maldon Meersalz | Olivenöl

**WÄHLE AUS:** Sweet Potato Fries  5.5 Garnelen gegrillt 7

Trüffelries  5.9 Rosmarinerdäpfel  5

BBQ, Aioli, Trüffelaioli, Avocado  2.2 Rucola Salat  5.8

**CHICKEN IBIZA** 17

Hendlkeule ibizenkischer Art | Mandeln | Weißwein | Safran | Thymian | Zimt |  
smashed Potatoes | Gemüse

**ASIATISCHER GEMÜSE-WOK**  15.8

Bunter Gemüse-Mix | Jasmin-Reis | Teriyaki-Sauce | Koriander | Chili | Ingwer

**SCHMECKT NOCH BESSER MIT:**

Garnelen gegrillt 7

Landhendlfilet gegrillt 4.5

Rinderfiletstreifen gegrillt 7

Bio-Tofu geräuchert  4.5

## SANDWICHES & BURGER

### **CLUB SANDWICH** 17.8

Toast | gegrillte Hühnerbrust | Avocado | Speck | Blattsalat | Tomaten | smoked Cocktail Sauce | Fries

### **PORTOBELLO BURGER** 16.8

Veganer Sesam-Bun | Portobello-Pilz | Rucola | zart geräucherter Bio-Tofu | Grillgemüse | BBQ Sauce | Sweet Potato Fries

### **BIG CITY BURGER** 18.8

Brioche-Bun | Rostbraten-Patty | Speck | Cheddar | Blattsalat | Tomaten | Gurken | Rotweinzwiebel | Fries

#### **DIP-SAUCEN**

Aioli  | Trüffel-Aioli  | smoked Cocktail  | BBQ  | Chili-Honig  | Avocado  2.2

Ketchup  | Mayonnaise  | Senf  1.5

## FINGERFOOD

### **HALLOUMI STICKS** 8.8

Knusprige Halloumi-Fries

### **BIG TRUFFLE FRIES** 8.8

Parmesan | Trüffelöl | Rosmarin

## BEILAGENSALATE

### **BLATTSALAT** 4.5

Bunter Blattsalat mit Wiener Dressing

### **GEMISCHTER SALAT** 5.2

Bunter Blattsalat | San-Marzano-Tomaten | Paprika | Gurke | Balsamico Dressing

### **RUCOLA SALAT** 5.8


Rucola | San-Marzano-Tomaten | Olivenöl-Balsamico Dressing | Grana



## DESSERTS

<b>SACHERTORTE</b> 	5.8
Hausgemachte Marillenmarmelade   Schlagobers	
<b>APFELSTRUDEL</b> 	6.2
Nach Alt-Wiener Rezept   Schlagobers	
<b>SCHMECKT NOCH BESSER MIT:</b>	
1 Kugel Vanilleeis	1.8
<b>CHEESECAKE</b> 	6.2
Frische Beeren   Himbeersauce	
<b>STADTCAFE SCHMARRN</b> 	7.8
Scheiterhaufen   Heidelbeerröster   Mascarponecreme	
<b>BAUMKUCHEN</b> 	6.8
Maronicreme   Walnüsse   Himbeersauce	
<b>WIENER EISKAFFEE</b> 	6.2
Kaffee   Vanilleeis   Schlagobers   Hohlhippen	

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften der LMIV. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

 vegetarisch  vegan

Alle Preise sind in EURO, inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.