

# DAS 1090

cafe|restaurant|bar

## 02

### GUTER MORGEN

Frühstück | Breakfast

## 06

### LUNCH & DINNER

Vorspeisen | Starters  
Deftige Speisen | Sausages  
Salate | Sandwiches | Burgers  
Hauptspeisen | Main Dishes  
Desserts

## 13

### GETRÄNKE

Drinks

# GUTER MORGEN

## breakfast & brunch

À la Carte Frühstück gibt es von Montag bis Freitag zwischen 8:00 und 11:30 Uhr, an Feiertagen von 10:00 bis 15:00 Uhr. An Wochenenden gibt es ausschließlich Brunch in 2 Reservierungsgruppen. Das erste Seating ist von 10:00 bis 12:00 Uhr, das zweite von 12:15 - 14:30 Uhr.

### COMBOS

+ Brot & Gebäck inkludiert | bread & rolls included

- 01 **DAS 1090 FRÜHSTÜCK** € 10,90  
Beinschinken, Mailänder Salami, Gouda, Brie, weiches Bio-Ei, Kren-Gervais, Butter, Grilltomate, Joghurt mit Granola & Früchten, Marillenmarmelade, Hausbrot & Semmel  
ham, salami, gouda & brie, 1 organic soft-boiled egg, gervais with horseradish, butter, grilled tomato, yogurt with granola & fresh fruits, apricot jam, bread & roll  
AIFIGICIO
- 02 **DAS 1090 VIP FRÜHSTÜCK** € 14,50  
Spiegelei, Ziegenkäse gegrillt, Prosciutto, Cherrytomaten-Mozzarella-Spieß, Räucherlachs mit Senf-Dill-Soße, Chia-Mandelmilch-Pudding, Hausbrot & Semmel  
1 fried egg, grilled goat's cheese, prosciutto, skewer with tomato and mozzarella, smoked salmon with mustard dill sauce, chia pudding with almond milk, bread & roll  
AIFIGICIMIO
- 03 **HANGOVER BREAKFAST** € 13,90  
2 Spiegeleier, gegrillter Speck, gegrillter Schinken, gegrillte Mailänder Salami, Mini-Bernerwürstel, Hausbrot  
2 fried eggs, grilled bacon, grilled ham, grilled salami, mini ‚Bernerwürstel‘ (sausage), bread  
AIFIGIC
- 04 **VEGANES FRÜHSTÜCK** € 11,90  
Ⓥ Avocado, Muhammara, Oliven, Falafel, Dattel-Hummus, Chia-Mandelmilch-Pudding mit Heidelbeeren, 2 Stück Hausbrot  
avocado, muhammara, olives, falafels, hummus with dates, almond chia pudding with blueberries, 2 pcs. of bread  
AIFIG
- 05 **VITAL-FRÜHSTÜCK** € 10,90  
Gegrillter Räuchertofu mit rotem Babymangold und Sauerrahm, Rote-Rüben-Hummus, gegrillte Schwammerl, Gemüse-Sticks, Avocado, Grilltomate, Schnittlauchricotta, Haus- & Roggenbrot  
grilled tofu with red babychard and sour cream, hummus with beetroot, grilled mushrooms, vegetable sticks, avocado, grilled tomato, ricotta with chives, 2 pcs. of bread  
AIFIGIHIL
- 06 **WIENER FRÜHSTÜCK** € 5,20  
Weiches Bio-Ei, Marillenmarmelade, Butter, 2 Kaisersemeln  
organic soft-boiled egg, butter, apricot jam, 2 kaiser rolls  
AICIG



## SPECIALS

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 07 | <p><b>FRÜHSTÜCKSSANDWICH</b></p> <p>Getoastetes Hausbrot mit Brie, knuspriger Speck, Kräuteromelett mit 2 Bio-Eiern, roter Babymangold, Tomaten-Relish, rotes Zwiebelconfit, Gurken-Sticks<br/>Toasted bread with brie, crispy bacon, omelette with 2 organic eggs and herbs, red babychard, tomato relish, caramalized onions, cucumber sticks<br/>AIGIOIC</p> | € 10,90 |
| 08 | <p><b>MUHAVO</b></p> <p>2 Stück getoastete Roggenbrote mit Muhammara-Avocado-Aufstrich, 2 Spiegeleier und Sesam<br/>Toasted rye bread with muhammara-avocado spread, 2 fried eggs and sesame<br/>AIGIC</p>  | € 14,50 |
| 09 | <p><b>EIERSEMMELE NACH OMAS ART</b></p> <p>ausgebacken in Butterschmalz, mit Kräuterfrischkäse<br/>deep-fried in clarified butter, cream cheese with herbs<br/>AIGIC</p>  | € 5,90  |
| 10 | <p><b>LACHS-BAGEL</b></p> <p>Dill, roter Pfeffer, Frischkäse, Limette<br/>bagel with salmon, dill, red pepper, cream cheese, lime<br/>AIGIOIM</p>   | € 6,90  |
| 11 | <p><b>PROSCIUTTO-BAGEL</b></p> <p>Eierspeise, Parmesan, Kren-Gervais<br/>bagel with prosciutto, scrambled eggs, parmesan and gervais with horseradish<br/>AIGIOIC</p>   | € 6,90  |
| 12 | <p><b>VEGANER BAGEL</b></p> <p>Zucchini, Melanzani, Paprika, Rucola, Tomaten-Relish<br/>vegan bagel with zucchini, aubergine, bell pepper, arugula, tomato relish<br/>AIGIL</p>   | € 5,90  |

## EIGERICHTE

Bio-Eier, inkl. Brot oder Gebäck | organic eggs, bread or roll included

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 13 | <b>EIERSPEISE AUS 2 ODER 3 BIO-EIERN</b>  | € 5,20 |
|    | mit knusprigem Beinschinken oder Speck<br>scrambled eggs made out of 2 or 3 organic eggs<br>with crispy ham or crispy bacon | € 7,20 |
|    | C   |        |
| 14 | <b>TORTILLA ESPAÑOLA MIT 3 BIO-EIERN</b>  | € 7,60 |
|    | Chorizo, Rucola, Tomaten & Zwiebel<br>omelette with 3 organic eggs, Spanish chorizo,<br>arugula, tomatoes and onions        |        |
|    | C   |        |
| 15 | <b>RÜHREI ODER OMELETT</b>  | € 4,20 |
|    | <b>MIT 2 ODER 3 BIO-EIERN natur</b>   | € 5,20 |
|    | scrambled eggs or omelette with 2 or 3 organic eggs   |        |
|    | C   |        |
|    | add   |        |
|    | Gouda G   | € 1,40 |
|    | Champignons   mushrooms   | € 1,20 |
|    | Tomaten   tomatoes  | € 1,20 |
|    | Wiener Beinschinken   Viennese ham  | € 2,40 |
|    | Mailänder Salami   Italian salami   | € 2,40 |
|    | Kaisersemmel   kaiser roll A  | € 1,40 |
|    | 2 Stück Toastbrot   2 pcs. of toast A   | € 1,50 |
|    | Dunkles Hausbrot   dark bread A   | € 1,50 |
|    | Olivenbaguette   olive baguette A   | € 1,50 |
|    | Roggenbrot   rye bread A  | € 1,50 |
|    | Kornspitz A   | € 1,50 |
|    | Croissant AIG   | € 2,00 |
|    | Bagel A   | € 2,00 |

## BROTE

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 16 | <b>AVO-ZIEGENKÄSE-CIABATTA</b>   | € 8,20 |
|    | Avocado-Tomaten-Tatar, Koriander<br>ciabatta with avocado tomato tatar, coriander<br>and grilled goat's cheese |        |
|    | AIOIG  |        |
| 17 | <b>AVOCADO-BROT</b>  | € 6,60 |
|    | Kräuterricotta, Chiliflocken, Limette, Rucola<br>avocado bread with ricotta, chili, lime and arugula           |        |
|    | AIG  |        |
| 18 | <b>HUMMUS-BROT</b>   | € 4,80 |
|    | ⓧ Gemüse, Kräuter<br>hummus bread with vegetables and herbs  |        |
|    | AIH  |        |
| 19 | <b>SCHNITTLAUCHBROT MIT RADIESCHEN</b>   | € 4,80 |
|    | buttered bread with chives and radishes  |        |
|    | AIG  |        |

Extras	Räucherlachs   smoked salmon	D	€ 5,70
	Halbe Avocado   half of an avocado		€ 2,50
	Weiches Bio-Ei   organic soft-boiled egg	c	€ 2,10
	Speck gegrillt   grilled bacon	o	€ 3,40
	Hummus		€ 1,90
	Käse   Portion of cheese	g	€ 2,90
	Schnittlauch   chives		€ 1,00
	Marillenmarmelade   apricot jam		€ 1,50
	Blütenhonig   blossom honey		€ 1,30
	Butter	g	€ 1,00

## SÜSS & FRUCHTIG

Wir machen das Leben noch süßer.

- |    |  |                          |
|----|--|--------------------------|
| 20 | <b>FRISCHE FRÜCHTE</b><br>bowl with fresh fruits<br>o  | € 4,50                   |
| 21 | <b>NUTELLA-PANCAKES</b><br>mit frischen Früchten<br>pancakes with Nutella and fresh fruits<br>AICIGIH  | € 6,50                   |
| 22 | <b>PALATSCHINKEN</b><br>mit hausgemachter Marmelade oder Nutella<br>crêpe with homemade apricot jam or Nutella<br>AICIG oder AICIGIH         | 1 x € 2,90<br>2 x € 5,80 |
| 23 | <b>GRANOLA</b><br>mit Joghurt und Früchten<br>granola with yogurt and fruits<br>AIGIH  | € 5,90                   |
| 24 | <b>BIRCHER MÜSLI</b><br>mit frisch geriebenem Apfel, Zitrone, Joghurt, Nüsse<br>with freshly shredded apple, lemon, yogurt and nuts<br>AIGIH | € 5,90                   |

# LUNCH & DINNER

## SUPPEN

ganz hausgemacht

- 01 **1090 SUPPENTOPF** € 6,20  
Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse, Rindfleisch,  
Grießnockerl und Frittaten  
beef consommé with root vegetables, boiled beef,  
semolina dumplings & strips of pancake  
GICILIA
- 02 **KLARE RINDSSUPPE MIT WURZELGEMÜSE** € 4,50  
beef consommé optionally with I mit Ihrer Wahl aus:  
Grießnockerl I semolina dumplings AICIG  
Leberknödel I liver dumplings AIC  
Frittaten I pancake strips AICIG  
GICIL
- 03 **VEGANE KÜRBISCREMESUPPE** € 4,90  
mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl  
vegan pumpkin cream soup with pumpkin seeds and  
pumpkin seed oil  
FIGIL
- 04 **MINISTRONE** € 4,90  
Zucchini, Tomaten, Karotten, Gelbe Rüben und Sellerie  
zucchini, tomatoes, 2 types of carrots and celery  
AIL

## DEFTIGE SPEISEN

Jetzt geht's um die Wurst.

- 05 **BERNER WÜRSTEL** € 9,90  
mit Zwiebelsenf, Pommies und Ketchup  
grilled sausage stuffed with cheese and wrapped in  
bacon, with onion mustard, french fries and ketchup  
AIGIMIO
- 06 **SACHERWÜRSTEL** € 6,80  
mit Senf, Ketchup, Kren, Gebäck  
Viennese sausage with mustard, ketchup and horseradish  
served with kaiser roll  
AIGIMIO

VORSPEISEN | STARTERS  
oder für den kleinen Hunger

- 07 **BEEF TATAR** € 14,50  
Tatar vom Premium-Rind mit Senfmayo und Toastbrot  
premium beef tatar with mustard mayonnaise and  
toasted bread  
MIFICIA
- 08 **CARPACCIO VOM BIO-RIND** € 13,80  
Dijon-Senf, Vinaigrette, Rucola und weißes Trüffelöl  
organic beef carpaccio, dijon mustard, vinaigrette,  
arugula, white truffle oil  
AIFIM
- 09 **WARMER OFEN-CAMEMBERT** € 10,90  
hergestellt aus Ziegenmilch, mit kandierten Walnüssen,  
Feigen, Honig, Heidelbeeren und Olivenciabatta  
baked camembert freshly out of the oven, with glacéed  
walnuts, figs, honey, blueberries and olive ciabatta  
AFIGIH
- 10 **ANTIPASTI** € 12,50  
Mariniertes Grillgemüse mit Prosciutto, Parmesan,  
Oliven und Ciabatta  
marinated grilled vegetables with prosciutto, parmesan,  
olives and ciabatta  
GIOIA
- 11 **ORIENTALISCHE 1090 DIPS** € 7,20  
mit Olivenbaguette, Hummus, Melanzani Baba Ganoush,  
Guacamole, Muhammara  
oriental dips with olive baguette, hummus,  
aubergine baba ganoush, guacamole, muhammara  
AIGILIF
- 12 **VEGANE HUMMUS-TRILOGIE** € 6,80  
Ⓟ Hausgemachte Hummus-Variation mit Weißbrot  
variation of three vegan hummus dips, with white bread  
AIF
- 13 **CROQUE MONSIEUR** € 6,20  
Überbackener Schinken-Käse-Toast mit Blattsalat  
gratinated grilled cheese sandwich with ham  
and lettuce  
AIGIF
- 14 **BURRATA AUS BÜFFELMILCH** € 9,50  
Buratta auf Rucolasalat mit getrockneten Tomaten,  
Balsamico-Glaze, roten Zwiebeln, Gurken und Knob-  
lauchstangerl  
Burrata on arugula, dried tomatoes, balsamic glaze,  
red onions, cucumber and garlic bread  
AIGIF

## SALATE | SALADS

- 15 **CAESAR SALAT** € 9,00  
Knackiger Römersalat, Sardellen, Speck, Parmesan, Knoblauchbaguette  
romaine lettuce, anchovies, bacon, parmesan, baguette with garlic  
  
mit gegrillter Hühnerbrust | with grilled chicken breast € 12,20  
mit gegrillten Garnelen | grilled prawns € 16,20  
GIAID
- 16 **KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALAT** € 11,50  
**BESTSELLER**  
mit Pignoli, mit Himbeeren verfeinertes Rote-Rüben-Dressing, roter Babymangold, Granatapfelkerne  
caramelized goat's cheese on leaf salads with red baby chard, raspberry & beetroot dressing, pomegranate and pine seeds  
GIMIOIA
- 17 **FALAFEL** € 9,90  
auf Blattsalaten mit Joghurt-Minz-Dressing  
mixed salads with falafel and yogurt-mint dressing  
AIGIL
- 18 **CHILI HENDL SALAT** € 11,90  
Hühnerstreifen in Honig-Chili-Soße auf bunten Blattsalaten mit Senfdressing, Tomaten und Olivenbaguette  
fried chicken with honey-chili sauce on mixed leaf salads with mustard dressing, tomatoes and olive baguette  
NIMIOIFIAIC

## SANDWICHES

- 19 **PHILADELPHIA CHEESE STEAK SANDWICH** € 15,50  
Gegrilltes Minutensteak vom Rind mit karamellisierten Zwiebeln und Cheddar, Olivenciabatta mit Steak-Pommes und BBQ-Sauce  
grilled beef minute steak, caramelized onions, cheddar, olive ciabatta, steak fries and bbq sauce  
AIMICIOGIL
- 20 **CLUB SANDWICH** € 12,90  
Triple-Sandwich-Toast, gegrillte Hühnerbrust mit knusprigem Speck, Tomaten, Spiegelei, Steak-Pommes und hausgemachte BBQ-Sauce  
triple sandwich toast, grilled chicken breast, crispy bacon, tomatoes, fried egg, steak fries and homemade bbq sauce  
AIMICILIO



## BURGERS

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| 21 | <p><b>VEGGIE BURGER</b></p> <p>Brioche-Bun, Falafel, Rucola, Muhammara, Zucchini, Melanzani und gegrillter Paprika<br/>         brioche bun, falafel, arugula, muhammara, zucchini, aubergine and grilled bell peppers<br/>         GICIA</p>  | € 12,90 |
| 22 | <p><b>1090 BURGER</b></p> <p>Brioche-Bun, Patty vom Premium-Rind, Eisbergsalat, Cheddar, Röstzwiebel, Tomaten, Essiggurken, knuspriger Speck, Jalapeños, Steak-Pommes und Ketchup<br/>         brioche bun, premium beef patty, iceberg lettuce, cheddar, fried onions, tomatoes, pickles, crispy bacon, jalapeños, steak fries and ketchup<br/>         AIGIOIC</p> | € 14,50 |
| 23 | <p><b>CLASSIC BURGER</b></p> <p>Brioche-Bun, Patty vom Premium-Rind, Eisbergsalat, Cheddar, Tomaten, Essiggurken, Steak-Pommes und Ketchup<br/>         brioche bun with premium beef patty, iceberg lettuce, cheddar, tomatoes, pickles, steak fries and ketchup<br/>         AICIGIO</p>   | € 12,90 |
| 24 | <p><b>CRISPY CHICKEN BURGER MIT AVOCADO</b></p> <p>Brioche-Bun, gegrilltes Hühnerfilet pikant, Avocado, Chilikäse, Eisbergsalat, Tomaten, Steak-Pommes und Ketchup<br/>         brioche bun, grilled chicken breast, avocado, chili cheese, iceberg lettuce, tomatoes, steak fries and ketchup<br/>         AICIGIMIO</p>  | € 13,20 |

### EXTRAS

Chili	€ 1,00
Cheddar Käse   cheddar cheese G	€ 2,00
Speck   bacon	€ 3,40
Spiegelei   fried egg c	€ 1,50
Röstzwiebel   fried onions A	€ 2,00
Guacamole	€ 2,50
Chilikäse   chili cheese G	€ 2,00

### BEILAGEN

Gemischter Blattsalat   mixed leaf salad F	€ 3,50
Bratkartoffel   roasted potatoes	€ 3,90
Couscous	€ 3,90
Rucolasalat   arugula	€ 3,90
Petersilkartoffel   parsley potatoes	€ 3,90
Grillgemüse   grilled vegetables LIF	€ 4,50
Süßkartoffel   sweet potatoes	€ 3,90

## FLEISCHGERICHTE, ÖSTERREICHISCH

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 25 | <p><b>RINDERFILET ‚BLACK ANGUS‘</b><br/> mit sautiertem Kartoffel-Fisolen-Gröstl<br/> beef filet with sauté potatoes and green beans<br/> Steak Cut 250 g € 38<br/> Steak Cut 400 g € 52<br/> FILIM</p>       |         |
| 26 | <p><b>HÜHNERSCHNITZEL NATUR</b><br/> in Champignon-Soße mit Serviettenknödel<br/> chicken cutlet in creamy mushroom sauce with bread<br/> dumplings cooked in a napkin (sliced afterwards)<br/> AIGIDICIL</p> | € 15,90 |
| 27 | <p><b>ZITRUS-HUHN MIT GARNELEN UND CHILI</b><br/> mit würzigem Gemüse-Couscous<br/> grilled chicken breast with lemon, prawns and<br/> aromatic couscous with vegetables<br/> BILIMIF</p>                     | € 17,90 |
| 28 | <p><b>ZWIEBELROSTBRATEN VOM GERU-RIND</b><br/> mit Bratkartoffeln, Röstzwiebel und Senfgurke<br/> fried beef and onions in gravy with roasted potatoes<br/> and mustard pickles<br/> AIFIMIOIG</p>            | € 21,50 |
| 29 | <p><b>WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB</b><br/> mit Petersilkartoffel und Preiselbeeren<br/> breadcrumbed veal cutlet with parsley potatoes and<br/> cranberry jam<br/> AICIG</p>                               | € 19,50 |
| 30 | <p><b>KALBSBUTTERSCHNITZEL MIT ERDÄPFELPÜREE</b><br/> minced veal butter schnitzles with mashed potatoes<br/> AICIG</p>   | € 16,90 |
| 31 | <p><b>CREMIGE SCHINKENFLECKERL</b><br/> mit Käse überbacken, mit grünem Salat<br/> pasta with ham, scalloped with cheese,<br/> comes with green salad<br/> AICIGIL</p>  | € 10,90 |
| 32 | <p><b>GERÖSTETE KNÖDEL</b><br/> Serviettenknödel, Eier, Zwiebel und grüner Salat<br/> roasted dumplings, scalloped with eggs, onions<br/> comes with green salad<br/> AICIGIL</p>                             | € 9,90  |
| 33 | <p><b>EIERNOCKERL</b><br/> mit Zwiebeln, Röstzwiebeln und grünem Salat<br/> small shapeless dumplings scalloped with eggs and<br/> fried onions, comes with green salad<br/> AICIGIMIL</p>                    | € 10,50 |

## FISCH UND PASTA

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 34 | <p><b>GEGRILLTE CALAMARI</b><br/> mit sautierten Spinatkartoffel und Aioli<br/> grilled calamari with sauté spinach on potatoes and<br/> garlic lemon dip<br/> RICIMIGIDIO</p>   | € 18,90   |
| 35 | <p><b>GEGRILLTER ZANDER VOM NEUSIEDLERSEE</b><br/> auf Safran-Risotto mit Wildkräutern<br/> grilled zander from the region with saffron risotto<br/> and wild herbs<br/> AIGID</p>   | € 18,90   |
| 36 | <p><b>GEGRILLTER LACHS AUF QUINOA-RAITASALAT</b><br/> grilled salmon on quinoa and raita salad<br/> AIDILIN</p>  | € 17,90   |
| 37 | <p><b>GNOCCHI MIT RAHPILZEN UND ZUCCHINI</b><br/> gnocchi in a creamy sauce of mushrooms and zucchini<br/> AICIG</p>   | € 11,90   |
| 38 | <p><b>PAPPADELLE MIT RIESENGARNELEN</b><br/> Weißwein, Tomaten, Chili, Knoblauch, roter Baby-<br/> mangold, Parmesan und Crème fraîche<br/> pappardelle with king prawns in a sauce of white wine,<br/> tomatoes, chili, garlic, red babychard, parmesan and<br/> crème fraîche<br/> AIBICIG</p>                           | € 16,90   |
| 39 | <p><b>VEGANE LASAGNE</b><br/> <span style="color: green; font-weight: bold;">(V)</span> Zucchini, Melanzani, gegrillter Paprika<br/> zucchini, augbergine, grilled bell pepper<br/> AIFIL</p>  | € 11,50   |
| 40 | <p><b>RIGATONI ‚PIEDMONTESE‘</b><br/> Getrocknete Tomaten, Spinat, Jungzwiebel<br/> pasta with dried tomatoes, spinach and scallion<br/> in a creamy glaze<br/> mit Filetspitzen   boeuf stroganoff<br/> mit gegrillten Garnelen   grilled prawns RIB<br/> mit gegrillter Hühnerbrust   grilled chicken<br/> AIFIMIOIG</p> | <p>€ 10,90</p> <p>€ 17,90</p> <p>€ 16,90</p> <p>€ 14,90</p> |
| 41 | <p><b>TAGLIATELLE</b><br/> Arrabiata   Olivenöl, Tomate, Knoblauch, Zwiebel AIL<br/> Carbonara   Schinken, Ei, Zwiebel AICIGIL<br/> Bolognese   Rindsfaschiertes, Tomaten AIGIL<br/> AIF</p>   | <p>€ 10,90</p> <p>€ 12,90</p> <p>€ 14,90</p>                |
| 42 | <p><b>STEINPILZ-RISOTTO</b><br/> Getrocknete Tomaten, Spinat, Jungzwiebel<br/> porcini risotto with dried tomatoes, spinach and scallion<br/> mit Hühnerstreifen   strips of grilled chicken<br/> mit Filetspitzen   with boeuf stroganoff<br/> AIFIGIL</p>  | <p>€ 11,90</p> <p>€ 15,90</p> <p>€ 18,90</p>                |

# DESSERTS

## SWEET GOODS

- 43 **KERNWEICHER SCHOKOAUFLAUF** € 7,20  
Vanilleeis und Beerenröster  
center-melted chocolate cake with vanilla ice cream  
and mixed berry stew  
AICIGIO
- 44 **WIENER APFELSTRUDEL** € 6,50  
V wahlweise mit Vanillesoße, Butterkrokant & Schlagobers  
apple strudel, optionally with vanilla sauce, brittles &  
whipped cream  
AIG
- 45 **PALATSCHINKE** 1 x € 2,90  
mit hausgemachter Marillenmarmelade oder Nutella 2 x € 5,80  
crêpe with homemade apricot jam or Nutella  
AICIG oder AICIGIH
- 46 **SALZBURGER EISMARILLENKNÖDEL** € 4,50  
auf Karamellsauce  
sweet iced dumplings with vanilla ice cream and apricot  
jam inside, served with caramel sauce  
AICIG
- 47 **HOMEMADE CHEESECAKE** € 6,50  
mit Beerenröster  
with berry stew  
AICIG

# COFFEE

Rösterei | Roastery J. HORNIG

Espresso	€ 2,70
Doppelter Espresso   Double Espresso	€ 4,20
Verlängerter   Americano	€ 2,90
Melange   Cappuccino G	€ 3,40
Café Latte G	€ 3,90
Flat White G	€ 4,60

Carajillo (Licor 43, Espresso)	€ 6,50
--------------------------------	--------

alternativ: Hafermilch, Sojamilch, Laktosefreie Milch  
alternatives: oat milk, soy milk, lactose-free milk

# TEA

aus biologischem Anbau   Organic Tea J. Hornig	€ 3,40
--	--------

Grüntee | green tea  
Schwarztee | black tea  
Earl Grey  
Pfefferminz | peppermint  
Kamille | camomile  
Blutorange | blood orange  
Vanille-Rooibos  
Kräuter-/Früchtetee nach steirischer Art  
herbal tea or fruit infused tea

# LASSI

hausgemachter Joghurt-Lassi   homemade G 0,25 l	€ 3,90
---	--------

Mango  
Erdbeere | strawberry  
Himbeere | raspberry

# SPECIALS

hausgemachter Eistee   homemade Ice Tea 0,33 l	€ 3,60
--	--------

Limette-Minze | lime-mint  
Zitrone-Holunderblüte | lemon-elderflower  
Mango  
Pfirsich | peach  
Erdbeere | strawberry  
Himbeere | raspberry

ZICO 100% pure Coconutwater 0,33 l	€ 3,90
------------------------------------	--------

# FRESH JUICES

Frisch gepresste Säfte | freshly squeezed juices 0,25 l

Orange	€ 4,60
Karotte-Ingwer   carrot-ginger	
Apfel-Birne   apple-pear	

# DRINKS

	small	large
Gasteiner still/prickelnd 0,33 l   0,5 l	€ 3,20	€ 5,20
Coca-Cola light*/zero* 0,33 l	€ 3,50	
Red Bull* sugarfree 0,25 l	€ 4,80	
Red Bull ORGANICS: Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	€ 4,80	
Red Bull Summer/Winter Edition	€ 4,80	
Sodawasser 0,25 l	€ 1,90	
Sprite, Almdudler 0,33 l	€ 3,50	
Schweppes Bitter Lemon, Dry Tonic, Russian Wild Berry, Ginger Ale, Ginger Beer 0,2 l	€ 3,20	
Fanta Klassik 0,25 l	€ 3,50	
Original Fanta-Rezeptur auf Molkebasis in der Retroflasche		
Thomas Henry Elderflower Tonic 0,2 l	€ 3,50	
Fever-Tree Indian Tonic Water 0,2 l	€ 3,50	
Fentimans Tonic Water 0,125 l	€ 3,50	
Fentimans Rose Lemonade 0,275 l	€ 5,50	
Schweppes Premium Hibiscus Tonic 0,2 l	€ 3,60	
Apfelsaft, Johannisbeere, Mango, Maracuja, Orange, Erdbeere, Marille, Birne, Cranberry mit Soda auf 0,25 l   0,5 l	€ 2,70	€ 4,20
apple juice, black currant, mango, passionfruit, orange, strawberry, apricot, pear, cranberry with soda 0,25 l   0,5 l		
Säfte pur   pure juice 0,25 l	€ 3,60	
Jugendgetränke Soda-Zitrone, Himbeere, Holunder	€ 2,00	€ 3,90
soda with lemon, raspberry, elderflower 0,25 l   0,5 l		

# BIER | BEER

	0,3 l	0,5 l
Draft beer and bottled beer		
Vom Fass   draft beer	€ 3,60	€ 4,60
Heineken, Zipfer Urtyp, Schladminger Bio Zwickl, Schladminger Märzen, Gösser Naturradler, Saurer Radler		
Flaschenbiere   bottled beer	-	€ 4,60
Edelweiß Weizen	-	€ 4,60
Gösser Naturgold	€ 4,90	-
Desperados 0,33 l	€ 4,90	-

# WEISSWEIN

	1/8 l	0,7 l
Grüner Veltliner, Lobner Mannersdorf	€ 4,80	€ 29
Wiener Gemischter Satz, Mayer am Pfarrplatz	€ 5,50	€ 32
Sauvignon Blanc, Hagn Mailberg	€ 5,80	€ 34
Gelber Muskateller, Hagn Mailberg	€ 5,90	€ 34
Weißer Spritzer 0,25 l € 3,80	-	-

# ROSÉWEIN

	1/8 l	0,7 l
Rosé Zweigelt, Hagn Mailberg	€ 5,20	€ 31

# ROTWEINE

	1/8 l	0,7 l
Zweigelt, Markowitsch Kirchgarten	€ 5,20	€ 31
Big John Cuvée, Scheibelhofer Andau	€ 6,50	€ 38
St. Laurent 2016, Weingut Schmid-Kogler	€ 6,20	€ 38
Blaufränkisch, Müller Kirchberg-Breitenbrunn	€ 5,20	€ 31

# APERITIVO

	0,1 l	0,7 l
Prosecco Brioso Treviso	€ 5,80	€ 36
Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve 2015	-	€ 55
Schlumberger Prestige Cuvée Brut Reserve 2015	-	€ 55
Schlumberger ON ICE Rosé oder Classic	€ 6,50	€ 42
Martini Fiero Sprizz Prosecco, Martini Fiero, Limette, Soda		€ 6,50
Veilchensprizz Prosecco, Veilchensirup I violet syrup, Soda		€ 6,50
Cucumber Sprizz		€ 8,00
Schlumberger ON ICE, Lillet Blanc, Gurkenmark, Vanille I with cucumber pulp & vanilla		
1090 Sprizz		€ 8,00
Schlumberger ON ICE, Soda, Honigsirup, Mirtillo, Beeren I with honey syrup & berries		
Sparkling Frose		€ 8,00
Schlumberger ON ICE, Himbeermark, Thymiansirup I with raspberry pulp, thyme syrup		
Martini Frose		€ 6,50
Martini Fiero, Roséwein, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Erdbeere with rosé wine, elderflower syrup, lemon juice, strawberry		
Hugo		€ 6,50
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Limetten, Minze I with elderflower syrup, lime & mint		
Nobel Sprizz		€ 6,50
Martini Rosso, Beerenauslese, Soda, Minze I with dessert wine, mint		
Fiero & Tonic		€ 8,50
Martini Fiero, Schweppes Dry Tonic		
Gingerbear		€ 9,50
Ingwerer, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfel, Limettenschale I pomegranate, lime zest		

\*Aspartam

Allergenkennzeichnung | allergen labelling

Wir kennzeichnen die Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können wie folgt. Dennoch bitten wir Sie, unsere Mitarbeiter über eine Lebensmittelallergie oder Intoleranz zu informieren.

Ingredients that may cause allergies are labeled with the following letter code. In case of any allergies or food intolerances, please inform our staff accordingly.

- A.      Glutenhaltiges Getreide  
          | cereals containing gluten
- B.      Krebs & Krustentiere | Crustaceans
- C.      Ei | Egg
- D.      Fisch | Fish
- E.      Erdnuss | Peanut
- F.      Soja | Soy
- G.      Milch & Laktose | Milk & lactose
- H.      Schalenfrüchte | Edible nuts
- L.      Sellerie | Celery
- M.      Senf | Mustard
- N.      Sesam | Sesame
- O.      Sulfite | Sulphite
- P.      Lupinen | Lupine
- R      Weichtiere | Mollusca