

DAS 1090

cafe|restaurant|bar

GUTER MORGEN

Frühstück | Breakfast

LUNCH & DINNER

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

GUTER MORGEN

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

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 bis 14:30 Uhr.

DAS 1090 FRÜHSTÜCK

€ 10,90

Beinschinken, Salami, Gouda, Brie, weiches Bio-Ei, Kren - Gervais, Butter, Grilltomate, Joghurt mit Früchten, Marillenmarmelade, Hausbrot & Semmel

ham, salami, gouda & brie, 1 organic soft-boiled egg, gervais with horseradish, butter, grilled tomato, yogurt with fresh fruits, apricot jam, bread & roll

A|G|C|O

VEGANES FRÜHSTÜCK

€ 11,90

Avocado, Muhammara, Oliven, Falafel, Dattel-Hummus, Chia-Mandelmilch-Pudding mit Beeren, 2 Stück Hausbrot

avocado, muhammara, olives, falafels, hummus with dates, almond chia pudding with blueberries, 2 pcs. of bread

A|F

WIENER FRÜHSTÜCK

€ 5,20

Weiches Bio-Ei, Marillenmarmelade, Butter, 2 Kaisersemmeln

organic soft-boiled egg, butter, apricot jam, 2 kaiser rolls

A||C|G

FRÜHSTÜCKSSANDWICH

Getoastetes Hausbrot mit Brie, knuspriger Speck, Kräuteromelett mit 2 Bio-Eiern, roter Babymangold, Tomaten-Relish, rotes Zwiebelconfit, Gurken-Sticks

Toasted bread with brie, crispy bacon, omlette with 2 organic eggs and herbs, red babychard, tomato relish, caramelized onions, cucumber sticks

€ 10,90

A|G|O|C

EIERGERICHTE | EGG DISHES

HAM/BACON & EGGS AUS 2 EIER

freilandeier mit knusprigem Beinschinken oder Speck

scrambled eggs made out of 2 or 3 organic eggs

with crispy ham or crispy bacon

C

€ 5,20

€ 7,20

RÜHREI ODER OMELETT

mit 2 freilandeier

scrambled eggs or omelette with 2 or 3 organic eggs

C

€ 4,20

€ 5,20

Extras

Gouda G

€ 1,40

Champignons | mushrooms Tomaten

€ 1,20

| tomatoes

€ 1,20

Wiener Beinschinken | viennese ham

€ 2,40

Salami | italian salami Kaisersemmel

€ 2,40

| kaiser roll A

€ 1,50

2 Stück Toastbrot | 2 pcs. of toast A

€ 1,50

Hausbrot Madame Crousto | dark

€ 1,50

bread A Kornspitz A

€ 1,50

Croissant A | G

€ 1,50

€ 1,50

€ 2,00

BROTE | BREADS

AVOCADO-BROT

Frischkäse, Chiliflocken, Limetten, Rucola

avocado, bread with cream cheese, chili, lime and arugula

A | G

€ 6,60

SCHNITTLAUCHBROT MIT RADIESCHEN

buttered bread with chives and radishes

A | G

€ 4,80

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	€ 4,30
	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 | SWEET & FRUITY

Wir machen das Leben noch süßer.

Bubble - WAFFELN € 7,20

mit frischen Früchten und Ahornsirup

waffles with fresh fruits and maple syrup

A | G | C

NUTELLA-PANCAKES € 7,20

mit frischen Früchten

pancakes with Nutella and fresh fruits

A | C | G | H

PALATSCHINKEN 1 x € 3,20

mit hausgemachter Marmelade oder Nutella

2 x € 6,40

crêpe with homemade apricot jam or Nutella

A | C | G oder A | C | G | H

GRANOLA € 5,90

mit Joghurt, gerösteten Nüssen und Zimt

granola with yogurt, roasted nuts, cinnamon

A | G | H

V **PORRIDGE** € 5,90

mit frischen Beeren

porridge with fresh berries

A

LUNCH & DINNER

SUPPEN | SOUPS

ganz hausgemacht.

1090 SUPPENTOPF

€ 6,20

Klare Rindssuppe mit Wurzelgemüse, Rindfleisch,
Grießnockerl und Frittaten

beef consommé with root vegetables, boiled beef,
semolina dumplings & stripes of pancake

G | C | L | A

KLARE RINDSSUPPE MIT WURZELGEMÜSE

€ 4,50

optional mit Grießnockerl (A|C|G) / Leberknödel (A|C)
/ Frittaten (A|C|G)

beef consommé optionally with somolina (A|C|G) / liver dumplings (A|C)
/ pancake stripes (A|C|G)

G | C | L

VEGANE KÜRBIS-INGWER-SUPPE

€ 5,20

mit Kürbiskernen, steirischem Kernöl und Ingwer
vegan pumpkin cream soup with pumpkin seeds, ginger
and pumpkin seed oil

F | L

VORSPEISEN | STARTERS

oder für den kleinen Hunger.

BEEF TATAR

€ 14,50

Tatar vom Premium-Rind mit Avocadocreme
und Olivenbaguette

premium beef tatar with avocado cream and olive baguette

M | F | C | A



1090 FINGER FOOD

€ 10,90

Gebackene Avocado, pico de Gallo mit Garnele,
Jalapeno-Muffins Spicy Habanero Mayonnaise und Pico

de Gallo

avocado, chicken lollipop, spicy jalopeno muffin
habanero mayonnaise & pico de gallo

A | C | G | O

ORIENTALISCHE 1090 DIPS

€ 7,80

mit Olivenbaguette, Hummus, Melanzani Baba Ganoush,
Guacamole, Muhammara

oriental dips with olive baguette, hummus, aubergine baba
ganoush, guacamole, muhammara

A | G | L | F

VEGANE HUMMUS-TRIOLOGIE

€ 6,80

Hausgemacachte Hummus-Variation mit Weißbrot

variation of three vegan hummus dips, with white bread

A | F

€ 6,80

SALATE | SALADS

CAESAR SALAT

€ 9,00

Knackiger Römersalat, Parmesan Chips und Knoblauchbaguette

romaine lettuce, parmesan, baguette with garlic

M | F | C | A

mit gegrillter Hühnerbrust | with grilled chicken breast

€ 13,90

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE AUF BLATTSALAT

€ 11,50

mit Pignoli, Himbeerdressing, roter Babymangold, Granatapfelkerne und Baguette

caramelized goat cheese on leaf salads with red baby chard, raspberry dressing, pomegranate, pine seeds and baguette

G | M | O | A

FALAFEL

€ 9,90

auf Blattsalaten mit Joghurt-Minz-Dressing und Hausbrot

mixed salads with falafel and yogurt-mint dressing and homemade bread

A | G | L

CHILI HENDL SALAT

€ 11,90

Hühnerstreifen mit Honig-Chili-Soße auf bunten Blattsalaten mit Senfdressing, Tomaten und Olivenbaguette

chicken with honey-chili sauce on mixed leaf salads with mustard dressing, tomatoes and olive baguette

N | M | O | F | A | C

GESCHMORTE UND GEFÜLLTE SÜBKARTOFFEL

€ 9,90

mit Fetakäse und Wiesen-Kräutersalat

braised sweet potato with feta cheese and herb salad

A | F

VEGAN & VEGETARISCH

NEW YORK 1090

€ 14,90

Lauwarme Rinder-Pastrami, Sauerkraut, Cocktailsauce und Blattsalat

beef pastrami, sauerkraut, cocktail sauce and lettuce

A | M | O | C | G

CLUB SANDWICH

€ 12,90

Triple-Sandwich-Toast, gegrillte Hühnerbrust mit knusprigem Speck, Tomaten, Spiegelei, Steak-Pommes und hausgemachter BBQ-Sauce

triple sandwich toast, grilled chicken breast, crispy bacon, tomatoes, fried egg, steak fries and homemade BBQ-sauce

A | M | C | L | O

BURGERS

- V VEGGIE BURGER „BEYOND MEAT“** € 13,90
Erbesenprotein Patty, Rucola, Hummus, Paradeiser, Melanzani-Crème, Süßkartoffel-Pommes
Beyond Meat patty, arugula, hummus, tomatoes, aubergine cream, sweet potato fries
F | H | A | N
- 1090 BBQ BURGER** € 14,90
Patty vom Premium-Rind, Eisbergsalat, Cheddar, karamellierte Zwiebel mit Bourbon, Tomaten, knuspriger Speck, Steak-Pommes und BBQ-Ketchup
premium beef patty, iceberg lettuce, cheddar, caramelized onion with bourbon, tomatoes, crispy bacon, steak fries and BBQ-ketchup
A | G | O | C
- CHEESE BURGER** € 13,20
Patty vom Premium-Rind, Eisbergsalat, Cheddar, Tomaten, Essiggurken, Steak-Pommes und BBQ-Ketchup
with premium beef patty, iceberg lettuce, cheddar, tomatoes, pickles, steak fries and BBQ-ketchup
A | C | G | O
- CRISPY CHICKEN BURGER** € 13,90
Hühnerfilet in Cornflakes Panier, Eisbergsalat, Tomaten, Coleslaw, Steak-Pommes und BBQ-Ketchup
Chicken Filet in cornflake breading, iceberg lettuce, tomatoes, coleslaw, steak fries and BBQ-ketchup
A | C | G | M | O

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
Preiselbeeren € 1,50

BEILAGEN | SIDE DISHES

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

FLEISCHGERICHTE ÖSTERREICH

MEAT DISHES AUSTRIA

RIB EYE STEAK 250g mit Bratkartoffeln und Cafe de Paris Butter with fried potatoes and Cafe de Paris butter G O M	€ 32,00
ZWIEBELROSTBRATEN VOM GERU-RIND mit Bratkartoffeln, Röstzwiebel und Senfgurke fried beef and onions in gravy with roasted potatoes A F M O G	€ 21,50
WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB mit Petersilkartoffel breadcrumbsed veal cutlet with parsley potatoes A C G	€ 21,90
KALBSBUTTERSCHNITZEL MIT ERDÄPFELPÜREE minced veal butter patty with mashed potatoes A C G	€ 16,90
CREMIGE SCHINKENFLECKERL mit Käse überbacken und grünem Salat pasta with ham, scalloped with cheese, comes with green salad A C G L	€ 10,90
GERÖSTETE KNÖDEL Serviettenknödel, Eier, Zwiebel und grüner Salat roasted dumplings, scalloped with eggs, onions comes with green salad A C G L	€ 9,90
EIERNOCKERL mit Zwiebeln, Röstzwiebeln und grünem Salat small shapeless dumplings scalloped with eggs and fried onions, comes with green salad A C G M L	€ 9,90
PULLED BEEF BURRITO mit Sour Cream und Salat with sour cream and lettuce A C E G H L M N	€ 15,90

FISCH & PASTA | FISH & PASTA

WOLFSBARSCHFILET € 22,90
mit Topinambur-Creme, Pak Choi und Zitronenjus
branzino filet with topinambur cream, pak choi and
lemon jus
D | O

GEGRILLTER ZANDER IN MEERRETTICHKRUSTE € 17,90
mit Karfiol-Creme-Spinat
pike perch in horseradish crust
with cauliflower-spinach
A | G | G

GNOCCHI € 11,90
mit Zucchini und geschmorten Tomaten in Obers Sauce
gnocchi in a creamy sauce of tomatoes and zucchini
A | C | G

PAPPARDELLE € 16,90
mit Kürbiscreme, Pancetta und Pecorino
pappardelle with pumpkin cream, italian bacon
and pecorino
A | B | G

VEGANE LASAGNE € 13,50
Zucchini, Melanzani, gegrillter Paprika,
getrocknete Tomaten und Veganer Käse
courgettes, aubergines, grilled peppers, sun-dried
tomatoes and vegan cheese
A | F | L

WOK GEMÜSE € 10,90
mit Soja Sauce und Reis
wok vegetables with soy sauce and rice

mit Filetspitzen | with boeuf stroganoff € 14,90
mit gegrillter Hühnerbrust | with grilled chicken € 13,40
A | F | M | O | G

V ROTE RÜBEN RISOTTO € 13,90
mit Krenschäum und veganem Käse
beet risotto with crumb foam and
vegan cheese
A | F | L

DESSERTS

SWEET GOODS

KERNWEICHER SCHOKOAUFLAUF HAUSGEMACHT € 7,90

mit Himbeer-Rosmarineis

center-melted chocolate cake with rosemary-raspberry
ice cream

A | C | G | O

WIENER APFELSTRUDEL € 7,20

gezogen mit Rosinen, Vanilleeis oder Schlagobers

with raisins, vanilla ice cream or whipped cream

A | G | O

PALATSCHINKE 1 x € 3,20

mit hausgemachter Marillenmarmelade oder Nutella

2 x € 6,40

crêpe with homemade apricot jam or Nutella

A | C | G oder A | C | G | H

SALZBURGER EISMARILLENKNÖDEL € 5,50

auf Amaretto Karamell

sweet iced dumplings with vanilla ice cream and apricot
jam inside, served with amaretto caramel sauce

A | C | G

HOMEMADE CHEESECAKE € 7,50

mit Beerenröster

with berry stew

A | C | G

KÄSETELLER € 8,50

mit Feigensenf, Nüssen und Hausbrot

cheese plate with fig mustard, nuts and bread

H | M | O

MILLE-FEUILLE MIT MASCARPONECREME € 8,50

mit Mascarponecreme und weiße Schokolade mit Beeren

mille-feuille with mascarponecreme with chocolate and berries