



Kalteis



SATURDAY BREAKFAST CLUB

JUNI JULI AUGUST

NICHT 0815; AB 08:15

RUND & XUND

Juice of the day / VEG	6,80 €
Granola / VEG Schafsjoghurt - frische Früchte Löwenzahnsirup - Dirndlsorbet Kokosflocken	13,- €
Gebutterter Apfel-Vanille Crumble/ VEG Dirndlwhiskey Oats Hafermilch - Ahornsirup - Nüsschen	14,- €
Avocado on Toast Sauerteigtoast - Paradeiser Pflücksalat - 2 pochierte Eier	16,60 €
„Rosa Ambulanz“ Chiasamen - Goji Beeren - Dirndl	11,50 €

BRUTAL & REGIONAL

„Semmelböller“ Zwei Eier - Paprika & Gedörrte Paradeiser Shakshuka - Blattspinat	17,- €
„Loich (French)Toast“ Armer Ritter - Honig - gebratener Schobert Honigfeigen - knuspriger Speck Sweet Dirndlsauce	14,50 €
„Eggs Weißenbeck (Benedict)“ Sauerteigbrot - Blattspinat - Hollandaise 2 Poschierte Eier - Hollerkapern + graved Seeforelle + ein Esslöffel Seeforellenkaviar	19,- € 6,- 6,-

KLASSISCH & GUT

„Flussbettfrühstückchen“ Hammerherrenspeck - Schnittkäse Rohkost - zwei Marmeladen Butter - Aufstrich - 2 Gebäck 1/8 Apfel/- Karottensaft 1 Heißgetränk	19,- €
+ ein Spiegelei	3,50
+ ein weiches Ei	2,-
+ Eierspeis von Zwoa BIOoa mit Knusperspeck	9,-
+ Gebratenes Geselchtes mit 2 Spiegeleier	9,-
Holtknechtjause Hirschwürstel - Wurzelspeck Hartes Ei - Räucherkäse eingelegter Knoblauch Salzgurke Dirndlchutney - Hausbrot	19,- €



BIO Eier - Emanuel Fahngruber / Weißenböck
Schafsmilchprodukte - Andreas König / Eckhof
Hammerherrenspeck - Moser / Wieselburg
Würstel - Fleischwerkstatt Grubner
Knofihof - Schwager Michael / Stanzendorf
Käse - Stefan Taschl / Schoberhof
Dirndlprodukte - Familie Fuxsteiner / Eibenberg
Pielachtaler Champignon - Weißenbacher
Martin´s Fische