

Frühstück

Bircher Müsli nach französischem Originalrezept mit saisonalem Obst	6€
Fitness Frühstück Skyr mit saisonalem Obst	8€
„Kleiner Franzose“ Butter-Croissant, Marmelade und Butter	6€
Orientalisches Frühstück mit Feta Käse, Datteltomaten, Gurken, Minze, Joghurt und Honig	10€
Veganes Frühstück mit Humus, Aubergine, Minze und Sauerteigbrot	10€
„Jogger“ Frühstück 2 Spiegeleier mit Avocado Creme, Frischkäse und Natursauerteigbrot	12€
Frühstück für 2 zwei Gläser Prosecco, zwei gekochte Eier, Joghurt mit Obst, Feta Käse, Hummus, Datteltomaten, Gurke, Brot, Marmelade, Butter	30€

Süßes

American Pancakes (3 Stück) mit Ahornsirup, Obst und weißer Schokolade	12€
Blaubeer Pancake (3 Stück) mit Blaubeerkompott	10€
Nutella Pancakes (3 Stück) mit Bananen	10€

Eierspeisen

EGGS BENEDICT

Eggs Benedict „Klassisch“ 10€

2 pochierte Bio-Eier auf französischer Brioche, Speck und hausgemachte Soße Hollandaise

Eggs Benedict „New York“ 12€

2 pochierte Bio-Eier auf französischer Brioche, Avocado Creme, Schinken, Tomaten

Eggs Benedict „Lachs“ 14€

2 pochierte Bio-Eier auf französischer Brioche, geräuchertem Lachs, Trüffel, Champignons und hausgemachter Soße Hollandaise

SPIEGELEI AUS FRISCHEN BIO-EIERN

Spiegelei Natur 6€

aus 3 frischen Bio-Eiern

Spiegelei mit Speck 7,5€

aus 2 frischen Bio-Eiern

Spiegelei „Englische Art“ 12€

aus 2 frischen Bio-Eiern, Würstchen, Bohnen, Speck

RÜHREI

Natur 6€

aus 3 frischen Bio-Eiern

Tomate, Käse und Kräutern 7,5€

aus 3 frischen Bio-Eiern

Schinken Käse Tomaten 7,5€

aus 3 frischen Bio-Eiern

Portion Butter / Marmelade 1€

Extra Brotkorb 2,5€

Croissant Natur 2,5€

**Alle Eierspeisen werden mit einem Brotkorb serviert.*

Hausgemachte Smoothies

Ginger Ninja

Ingwer, Spinat, Walnuss und Sellerie

0,2l

6€

Fitness

Haferflocken, Apfel, Walnuss, Mandel und Honig

0,2l

6€

Sweet Morning

Himbeere, Erdbeere, Blaubeere, Ananas und Minze

0,2l

6€

Big Man

Avocado, Honig, Mandel, Orangen und Chili

0,2l

6€

Hausgemachte Lassis

Mango Lassi

Mango, Joghurt, Ingwer und Honig

0,4l

5€

Avocado Lassi

Avocado, Joghurt und Honig

0,4l

6€

Erdbeer Lassi

Erdbeeren, Joghurt und Honig

0,4l

6€

Chai Lassi

Chai Samen, Joghurt und Honig

0,4l

6€

Mix Lassi

Erdbeeren, Chai Samen, Avocado, Mango, Honig

0,4l

8€

French Pizza

Klassik	10€
Crème fraîche, Käse, Speck und rote Zwiebeln	
Carpaccio	18€
Crème fraîche, Käse, französisches Charolais, Rucola, rote Zwiebeln	
Klassik Chili	12€
Crème fraîche, Käse, scharfe Salami, Frühlingszwiebeln, rote Zwiebeln	
Ratatouille	13€
Crème fraîche, Käse, Paprika, Zucchini, Aubergine, Oliven, Champignons und Salat	
Lachs	15€
Crème fraîche, Käse, Lachs, Avocado und Dill	

Suppen

Linseneintopf	10€
Wiener Würstchen, Wurzelgemüse und frische Kräuter	
Hähnchensuppe	12€
pochiertes Ei, Reis Wurzelgemüse frische Kräuter	
Ochschwanzsuppe	13€
Gebundene Ochschwanzsuppe mit Wurzelgemüse	

Bowls

Garden of Lima (Veggie)	12€
Brokkoli, Rotkohl, Quinoa, Süßkartoffeln, Avocado, Datteltomaten	
- mit pochierten Bio-Eiern	+ 3€
- mit Lachs	+ 8€
- mit ausgelöster französischer Hähnchenkeule	+ 6€
- mit Gambas (2 Stück)	+ 8€

Kleiner Hunger

Lachstatar gesmokt	18€
Auf Avocado Salsa in Räucherglocke	
Spiegeleier Piemont	15€
2 Spiegeleier in frisch gepresstem Olivenöl, Parmesancreme und schwarzem Trüffel	
Carpaccio Cipriani	18€
Rinderfilet aus französischem Charolais, Parmesanspänen, Trüffel, Pinienkernen, Rucola in Olivenöl	
Burgunder Schnecken	15€
8 Stück mit Kräuter Butter	
Sardellenfilet in Parmesanmantel	15€
mit Wasabi Mayonnaise	

Hauptspeisen

Bunte Gemüsepfanne	12€
mit saisonalem Gemüse und zerlassener Kräutercreme	
- mit ausgelöster französischer Maishähnchenkeule	+ 6€
- mit Pulpo / Gambas oder schottischem Lachs	+ 10€
Geschmorte Auberginen	12€
im Ofen geschmorte zarte Auberginen, mit leicht scharfen isländischem Skyr, Granatapfel, Walnüssen, Datteltomaten und Minze	
Tiroler Kaspressknödel	16€
der Klassiker der Tiroler Küche: Semmelknödel mit Käse und frischen Kräutern	
Tataki vom Rinderfilet	27€
Rinderfilet mit Zwiebel-Ponzu, Knoblauch und Chips <i>„Tataki“ ist eine japanische Zubereitungsart, bei der das Rinderfilet bei großer Hitze kurz angebraten und danach schnell abgekühlt wird, so dass das Innere noch roh und unberührt bleibt</i>	
Bayerische Ochsenbacke	20€
geschmorte Ochsenbacke in Weinsauce mit Kartoffelpüree und Rotkohl	
Coq au Vin de Bourgogne	19€
geschmorte französische Maishähnchenkeule und Wurzelgemüse in Rotweinsauce – <i>leichte Chillinote</i>	
Meeresfrüchte-Risotto „Naxos“	22€
Gambas, Calamaretti, Pulpo, frische Avocado, Mais, grüne Erbsen und Chili	
Oktopus-Avocado Salat „Tarifa“	22€
Datteltomaten, Koriander, Chilifäden, Soja, Zitrone und Honig	
Pasta - Burrata Basilicata	16€
hausgemachte Spaghetti in einer Burrata-Cremesauce, Zucchiniestreifen und gerösteten Pinienkernen	
Tortellini in Alba-Trüffel-Parmigiano-Creme	22€
hausgemachte Tortellini, Rindercarpaccio, Spinat in Parmesan-Creme	

Dessert

Crème Brûlée

9€

Das bekannte klassische Dessert aus Frankreich, süß und crunchy - geliebt wegen seiner Karamellkruste. Die darunter liegende Creme wird aus Eigelb, Zucker und Sahne zubereitet.

Das andere Tiramisu

9€

Die süße italienische Spezialität mit Pistazien-Creme und knusprig gerösteten Pistazien (ohne Ei)

Kaiserschmarrn

15€

Der österreichischen Königen Elisabeth wurde diese fluffige Süßspeise serviert, als diese beim Anrichten versehentlich zerbrochen ist. Heute ist sie Tradition!
(ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)

Hausgemachter Brownie

8€

mit Vanilleeis