

# breakfast

8:00

→ 15:00

## BUBBLY GOOD MORNING

### APEROL MIMOSA

Aperol, Prosecco, Orangensaft

0,25 6,50

### DESPERATE HOUSEWIFE

Rosé, Grapefruitsaft, Prosecco

0,25 8,80

## SWEET

### Brioche Brûlée

Orangen-Vanille-Sauce, Zwetschke

10,50

### Blue Curd Granola <sup>GF</sup>

Topfencreme, Spirulina, Blaubeeren, hausgemachtes Buchweizen Granola

9,50

### Quinoa Porridge <sup>V</sup>

Pekannüsse, Agave, Birnen  
(Haferflocken, Quinoa, Amaranth)

9,50

### Little Piggy

Joseph Briocheknopf,  
Avocado-Schoko-Creme <sup>V</sup>

7,90

## SALTY

### All Day Breakfast Soup <sup>V</sup>

Miso, Shiitake, Spinat, Sesam

7,90

↳ Add-on Steamed Egg

+2,00

### Mandel-wanna be Ricotta & Peperonata <sup>V</sup>

Artischocken, Kichererbsen, Joseph Sauerteigbrot

9,50

### Bacon Shrooms on Bread <sup>V</sup>

Cashew-Majoran-Creme, knuspriger Majoran,  
Joseph Sauerteigbrot

10,50

### Early Bird Tacos <sup>V GF</sup>

3 Stk., Tofu, Kidneybohnen, Sweet Potato Bacon,  
Pico de Gallo, Avocado, Limette

11,90

### Cheese on Rye

Gruyère, Béchamel, Lauch,  
Kosher Pickles, Roggenbrot

10,90

<sup>GF</sup> glutenfrei

<sup>V</sup> vegan

# breakfast

8:00

→ 15:00

EGGS

& EGGS

## **Crispy Feta Eggs**

2 Eier, Feta, Peperoncino

**8,90**

## **Scrambled Miso Eggs**

2 Eier, Miso Butter, Schnittlauch

**8,90**

## **Harissa Eggs**

2 steamed Eggs, smoked Greek Yogurt,  
Harissa-Butter, Zhug

**10,50**

## **Bacon & Eggs**

2 Eier, Portobello Bacon, Schnittlauch

**9,50**

## **Omelette**

2 Eier, Salbei, Tomaten-Chutney, Parmesan

**9,50**

## **Benni Magic**

Toasted Croissant, steamed Egg, Pulled Kräuter-  
Seitlinge, Spinat, Braune-Butter-Hollandaise, Parmesan

**13,50**

All egg dishes are served with toasted Joseph sourdough bread,

↳ ask for a gluten free option **GF**

# lunch

11:30 —————> 14:30

**Red Orzo** <sup>🌱</sup> **11,90**

Romesco, marinierte Erbsen

↳ Add-on Parmesan **+2,50**

**Vegan Reuben Sandwich** <sup>🌱</sup> **11,90**

Rote Rüben Pastrami, Sauerkraut, Dijon,

Sweet Potato Fries

**Miso-Eggplant Schnitzel** <sup>🌱 GF</sup> **11,90**

Jasminreis, Miso Mayo

Lunchmenüs wahlweise mit  
Tagessuppe oder Salat

# starters

11:30

→ 22:00

## All Day Breakfast Soup <sup>Ⓟ</sup>

Miso, Shiitake, Spinat, Sesam

↳ Add-on Steamed Egg

7,90

+2,00

## Broccolini <sup>GF</sup>

Gruyere Mousse, gepoppter Amaranth

10,50

## Monkey Bread

Parmesan, Egg Yolk Dip

7,50

## Roasted Parsnip <sup>Ⓟ GF</sup>

Pastinaken, gelbe Linsen, Chimichurri

8,90

## Warm Olives <sup>Ⓟ GF</sup>

Oliven, Zitronen, Rosmarin, Gin

6,50

## Marinated Aubergine <sup>Ⓟ</sup>

Dashi Espuma, Sesam, Chili

8,50

## Crispy Artichokes <sup>Ⓟ GF</sup>

Cashew Creme, Magic Dust

10,50

## Shiitake Croquettes

Daikon Kimchi

10,50

## Beets & Pears <sup>Ⓟ GF</sup>

Birne, Senf, Crumble

8,90

## Bao Buns <sup>Ⓟ</sup>

Pulled Kräuter-Seitlinge, Rotkraut, Mandarinen- Jalapeño-Chutney, Koriander

12,50

# main

11:30

→ 22:00

## **Gochujan Cauliflower Steak** <sup>🌱</sup> 14,50

Cauliflower Crème, Kichererbsen,  
Petersil-Zitronen-Salat

## **Red Orzo** <sup>🌱</sup> 13,90

Romesco, marinierte Erbsen, Baby Spinat Salat

↳ Add-on Parmesan +2,50

## **Schwein's (fried) „Lasagne“** 14,90

Zucchini, Provola, Toun (libanesische Aioli),  
Baby Spinat Salat

## **Burned Roots** <sup>🌱 GF</sup> 13,90

Geröstete gelbe & rote Rüben, Apfel,  
Kren, Quinoa, knusprige Linsen

## **Portobello on Baked Beans** <sup>🌱 GF</sup> 14,90

Smoked Butter Beans, Hefe Crumble

## **Charred Red Cabbage** <sup>GF</sup> 13,90

Maroni, braune Butter-Vinaigrette

### DESSERTS

## **Milchrahmstrudel** <sup>🌱</sup> 8,90

Grieß, Vanille, Kokos, Himbeer

## **Beautiful Mess** <sup>🌱 GF</sup> 7,90

Baiser, Chantilly, Brombeeren

## **Chocolate Mousse** <sup>🌱 GF</sup> 7,90

Olivenöl, Fleur de Sel

Please ask our staff for information on allergics.

**GF** glutenfrei

**🌱** vegan

## HOT STUFF

### COFFEE (COFFEEPIRATES VIENNA)

<b>ESPRESSO</b>	<b>2,90</b>
<b>KLEINER BRAUNER/MACCHIATO</b>	<b>3,10</b>
<b>CAPPUCINO/MELANGE</b>	<b>4,40</b>
<b>VERLÄNGERTER</b>	<b>3,80</b>
<b>VERLÄNGERTER BRAUNER</b>	<b>3,90</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>4,80</b>
<b>GROSSER BRAUNER</b>	<b>4,90</b>
<b>FLAT WHITE</b>	<b>5,10</b>
<b>CAFE LATTE</b>	<b>5,10</b>

### STILL HOT

<b>MATCHA LATTE</b>	<b>6,50</b>
<b>CHAI LATTE</b>	<b>5,50</b>
<b>HOMEMADE HOT CHOCOLATE</b>	<b>5,50</b>

### HOMEMADE TISANES

**ROSMARIN-SALBEI** 5,50

Honig, Ingwer, Zitrone

**MINZE-ZITRONENTHYMIAN** 5,50

Honig, Ingwer, Zitrone

### TEAS (PAPER & TEA VIENNA)

**GOLDEN EARL** 4,50

**TIP OF THE MORNING** 4,50

ENGLISH BREAKFAST

**MIGHTY GREEN** 4,50

**PERFECT DAY** 4,50

FRUITY

your hot drinks are served with organic milk

↳ or oat drink 

## APERITIF

**DESPERATE HOUSEWIFE** 0,25 8,80

Rose, Grapefruitsaft, Prosecco

**NEGRONI SOUR** 0,25 8,80

Campari, Vermouth Rosso, Gin, Zitrone, Aquafaba

**DIRTY APEROL SPRITZ** 0,25 6,50

Aperol, Prosecco, Olivenöl, Soda

**BROMBEER SPRITZ** 0,25 6,50

Brombeer, Minze, Prosecco

## BEER

**WEITRA HELLES** 0,3/0,5 4,10/4,90

**ZWETTLER ZWICKL** 0,3/0,5 4,10/4,90

**RADLER (ALMDUDLER)** 0,3/0,5 3,90/4,50

**SCHNEIDER WEISSE** FL. 0,5 4,80

Hefeweizen

**ZWETTLER LUFTIKUS** FL. 0,5 3,80

alkoholfreies Bier

## NON ALCOHOLIC

### FRESHLY PRESSED

**ORANGE** 0,125/0,25 3,90/5,80

**PINK GRAPEFRUIT** 0,125/0,25 3,90/5,80

**GREEN JUICE** 0,125/0,25 3,90/5,80

### SCHWEIN`S LEMONADES

**BROMBEER-MINZE** 0,5 5,90

**ZITRONE-ROSMARIN** 0,5 5,90

### SODAS

**MINERALWASSER** FL. 0,33/0,75 3,40/5,90

Römerquelle, prickelnd / still

**COCA COLA / ZERO** FL. 0,2 4,20

**FENTIMANS INDIAN TONIC** FL. 0,2 4,80

**FENTIMANS GINGER BEER** FL. 0,2 4,80

**SODA** 0,25/0,5 1,90/2,90

**FLAVOURED SODAS\*** 0,25/0,5 3,10/4,10

Himbeer / Holunder / Zitrone

**APFELSAFT NATURTRÜB** 0,25 3,80

→ MIT SODA 0,25/0,5 3,20/4,90

→ MIT LEITUNGSWASSER 0,25/0,5 2,90/4,40

\*Jugendgetränk

# WINE

## WHITE

0,125 / 0,75

### GRÜNER VELTINER 23

5,50 / 32

Herbert Zillinger

Weinviertel, Niederösterreich

### CHARDONNAY LEITHABERG 22

5,90 / 35

Heinrich

Neusiedlersee, Burgenland

### CHENIN BLANC 22

5,60 / 33

Domaine de Majas

Côtes Catalanes, Frankreich

### MISCHKULTUR 21

5,60 / 33

Joiseph

Leithaberg, Burgenland

### GEMISCHTER SATZ NATURAL 22

5,50 / 32

Fuchs-Steinklammmer

Bisamberg, Wien

## ROSÉ & RED

0,125 / 0,75

### ROSÉ KÖNIG 23

5,50 / 32

Gerhard & Brigitte Pittnauer

Gols, Burgenland

### CHAMPIGNY ROUGE LA FOLIE

6,00 / 35

Chateau Yvonne

Loir, Frankreich

### ZWEIGELT 22

5,50 / 32

Judith Beck,

Gols, Burgenland

All our wines are organic.

→ For spirits and daily specials ask our staff