



Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen, landwirtschaftlichen Betrieben mit biologischem Anbau und Aufzucht

BREAKFAST

täglich bis 16:00 Uhr

mit frischem Brot aus der Dampfbäckerei Öfferl

All unsere Speisen werden von unseren Köchen (Superhelden) frisch zubereitet.



SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramell	8,50
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, hausgemachte Vanillesauce, Sauerkirschen	8,50
MARMELADINGER Öfferl's Brioche, Butter, hausgemachte Marmelade	6,50

COMBOS

DRECHSLER Beinschinken vom Hödl, Walnuss-Salami, Heublumenkäse, Peanutbutter Porridge, Kräuterfrischkäse, Butter, Eierspeis, Madame Crousto & Rainer Roggen	13,50
AVOCADOLALA Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütenchips, Madame Crousto	13,50
VEGENARRISCH Eierspeis, Gemüsesticks, Avocado, fermentierte Radieschen, Skyr Granola-joghurt, Kräuterfrischkäse, Rote-Rüben-Aufstrich, Butter, Rainer Roggen	12,90

HEALTHY CHOICE

PEANUT BUTTER PORRIDGE (vegan) Bananencreme, Heidelbeeren, Erdnussbutter, Erdnüsse	7,90
SKYR GRANOLAJOGHURT (vegan) Isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Mandeln, Goji Beeren, Kokos...), Sauerkirschen	7,90
DIE SÜSSE POTATO (vegan) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos. So süß wie du	8,90

FRISCH GEPRESSTES

ORANGENSAFT 0,15l	3,50
KAROTTEN-INGWER SAFT 0,15l	3,50
ZINAS KURKUMA BOOSTER 0,15l	3,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 0,15l Tanqueray Gin, Tonic, Limette	4,50
ESPRESSO MARTINI SHOT 4cl Espresso, Kaffeelikör, Honig, Smirnoff	3,80
BLOODY MARY 0,15l Tomate, Vodka, Worcestersauce, Sellerie, Pfeffer	4,50

DRECHSLER MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan) Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Basilikum-Marillen-Dressing + pochiertes Ei	11,50 +1,80
CHEESY EGG SANDWICH (veggie) Salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, aged English-Cheddar, karamellierte Zwiebel	8,90
FLUFFY SALMON Salziges Brioche, Eierspeis aus 2 Eiern, Kräuterfrischkäse, Rucola, Lachs	12,90
CREAMY POTATO (glutenfrei) Erdäpfel cremig & knusprig, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold + Speckwürfel	7,90 +1,00

RAMASURI SANDWICH Madame Crousto, Heublumenkäse-Eierspeis aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskern-Mayo	11,90
VEGANS DON'T BITE Rainer Roggen, Rote-Rüben-Aufstrich, Avocado, Salat, Sonnenblumenkerne + pochiertes Ei + Feta	8,90 +1,80 +1,00

EGGS & OMELETTES

EIERSPEIS / SPIEGELEI 2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	6,50
HAM OR BACON & EGGS 2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	7,50
HEUBLUMENKÄSEOMELETTE 2 Eier, Schnittlauch, Rainer Roggen	7,90
MEDITERRANES OMELETTE (veggie) 2 Eier, semi-dried Paradeiser, Oliven, Feta, Rainer Roggen	8,50
SPICY CHORIZO OMELETTE 2 Eier, gebratene spanische Salami, Jalapeño, rote Paprika, halbe Avocado, marinierter roter Babymangold, Frühlingzwiebel, Rainer Roggen + Feta	11,20 +1,00
POACHED EGGS 2 pochierte Eier, Safranhollandaise, English Muffin FLORENTIN mit Babymangold BENEDICT mit Beinschinken ROYAL mit Lachs	11,20 11,90 12,50

→ von glücklichen, freilaufenden Hühnern

LUNCH

täglich von 11:30 - 16:00 Uhr

LUNCH MENU

MIT TAGESSUPPE ODER SALAT
MO – FR 11:30 – 14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) Quinoa, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Ingwer, Koriander	10,50
HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Paradeiserchutney, crispy Salbei, Grana	11,50
RAMASURI BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkenrahmsalat	11,50
GEBRATENER LACHS (120g) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, sautierter Baby Mangold, Pak Choi	12,50

SNACKS

HOMEMADE FRIES Mit Drechsler Mayo	4,50
OLIVEN ZUM VERLIEBEN Eingelegte Oliven	4,50

MAINS

BAKED SWEETPOTATO (vegan) Baba Ganoush, sautierter roter Babymangold, Lotusblütenchips + Feta	10,50 +1,00
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel	16,90
BBQ PULLED CHICKEN Steirisches Maishuhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingzwiebel, roter Apfel- Coleslaw, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes	15,90
SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan) Quinoa, Pak Choi, Thai Basilikum, Limette, Chili, Zitronengras, Cashewnüsse, Sesam, Koriander + 3 Hühnerspieße	13,90 + 4,00
HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Paradeiserchutney, crispy Salbei, Grana	14,50
RAMASURI BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkenrahmsalat, Preiselbeeren	15,50

DESSERTS

YOUR CHEESCAKE Mit Sauerkirschen und Love	5,50
SCHOKOMOUSSE Eine kleine Wolke mit hausgemachtem Granola und Beeren	5,50
DRECHSLERS KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster	8,90
HAUSGEMACHT FÜR KUCHENDIEBE	
SCHOKOBROWNIE (vegan) Klassischer Schokobrownie nur besser	3,50
ZITRONENKUCHEN Juicy and fluffy	3,50
BANANENBROT (vegan) Better than your influencer's	3,50
ZIMTSCHNECKE Schmeckt wie bei Oma. Hallo Oma <3	4,50

BREAKFAST

MO - FR till 4pm || SA & SU till 5pm

SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES	8,50
Blueberries, caramelised banana cream, nut caramel	
FRENCH TOAST	8,50
Öfferl's brioche bun, vanilla sauce, strawberries	
MARMELADINGER	6,50
Öfferl's brioche, Butter, homemade jam	

COMBOS

DRECHSLER	13,50
Viennese ham and walnut salami, mature hay flower alpine cheese, peanut butter porridge, herbal cream cheese, butter, scrambled egg, sourdough & rye bread	

AVOCADOLALA	13,50
Mashed avocado with vanilla, salmon, crispy lotus chips, poached egg, pickled red onions, sourdough bread	

VEGENARRISCH	12,90
Scrambled egg, vegetable sticks, avocado, fermented radishes, skyr granola yoghurt, herbal cream cheese, beetroot spread, butter, rye bread	

HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA YOGHURT (vegan)	7,90
Icelandic soy yoghurt, homemade granola (hazelnuts, almonds, goji berries, coconut flakes, seeds, cashew nuts...), berry ragout	

PEANUT BUTTER PORRIDGE (vegan)	7,90
Banana cream, blueberries, peanut butter, peanuts	

SWEET POTATO (vegan)	8,90
Sweetpotato, peanut butter, banana cream, homemade granola, almond-yoghurt, blueberries, cocos. As sweet as you <3	

FRESHLY SQUEEZED

ORANGE JUICE 0,15l	3,50
CARROT-GINGER JUICE 0,15l	3,50
ZINAS KURKUMA BOOSTER 2cl	3,50

WAKE UP CALLS

MINI GIN TONIC 0,15l	4,50
Tanqueray gin, tonic, lime	

ESPRESSO MARTINI SHOT 2cl	3,80
Espresso, coffee liqueur, honey	

BLOODY MARY 0,15l	4,50
Tomatoe, Vodka, Worcestersauce, celery, pepper	

DRECHSLER MEETS ÖFFERL

VITALGENUSS (vegan)	11,50
Öfferl's sourdough bread, mashed avocado, red baby chard leaves, mango-chili chutney, caramelised cashew nuts, basil-apricot dressing	
♥ + poached egg	+1,80

CHEESY EGG SANDWICH (veggie)	8,90
Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, aged English cheddar, caramelised onions	

FLUFFY SALMON	12,90
Öfferl's salty brioche, 2 scrambled eggs, creme fraiche, rucola, smoked salmon, chives	

RAMASURI SANDWICH	11,90
Sourdough bread, 2 scrambled eggs, hay flower-cheese, semi-dried tomatoes, sautéed red baby chard, caramelised bacon, pumpkin seed oil mayo	

VEGANS DON'T BITE (vegan)	7,90
Rye bread, beetroot spread, avocado, salad, sunflowerseeds, black sesame	
♥ + poached egg	+1,00
♥ + Feta	+1,00

ORGANIC EGGS & OMELETTES

CREAMY POTATO (glutenfree)	7,90
Creamy potatoe, poached egg, sautéed red baby chard	
♥ + crispy bacon	+1,00

SCRAMBLED EGGS / FRIED EGGS	6,50
2 eggs, chives, rye bread	

HAM OR BACON & EGGS	7,50
2 eggs, chives, rye bread	

HAYFLOWER CHEESE OMELETTE	7,90
2 eggs, mature alpine cheese wrapped in hay flowers, spring onions, chives, rye bread	

OPEN MEDITERRANEAN OMELETTE	8,50
2 eggs, semi-dried tomatoes, olives, feta cheese, rye bread	

SPICY CHORIZO OMELETTE	11,20
2 eggs, chorizo, fresh jalapeño chili, red bell peppers, avocado, marinated baby chard leaves, spring onions, rye bread	
♥ + Feta	+1,00

POACHED EGGS	
2 poached eggs, saffron hollandaise, English Muffin	
♥ FLORENTIN	11,20
♥ BENEDICT	11,90
♥ ROYAL	12,50

♥ we get our free-range eggs from a local farmerwhere chickens enjoy their lives

LUNCH

MO-FR 11:30am - 4pm || SA & SU 11:30am - 5pm

LUNCH MENU

WITH SOUP OR SALAD
MO - FR 11:30 - 14:30

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan)	10,50
Quinoa, lime leaves, thai basil, chili, ginger, coriander	
HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie)	11,50
Brown butter, tomato chutney, crispy sage, grana	
RAMASURI BACKHENDL	11,50
Styrian boned chicken, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad	
SALMON FILET (120g)	12,50
Brown butter potato mashed, sautéed red baby chard, pak choi	

DRECHSLER FRIES WITH DIP	4,50
HOMEMADE MARINATED OLIVES	4,50

MAINS

BAKED SWEETPOTATO (vegan)	10,50
Cheese, baba ganoush, sautéed baby spinach, Lotus chips	
♥ + Feta	+1,00

WELS CATFISH MEATBALLS	16,90
Brown butter potato mash, pickled cucumbers, fermented radishes, horseradish, fried onion rings	

BBQ PULLED CHICKEN	14,90
Smoke, salty brioche, Ramasuri mayo, spring onions, red apple coleslaw, corn salad, homemade fries	

SPICY LIME BASIL MELANZANI (vegan)	13,90
Quinoa, pak choi, thai basil, lime, chilli, lemongrass, cashew nuts, sesame, coriander	
♥ + 3 chicken skewers	17,90

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie)	14,50
Brown butter, tomato chutney, crispy sage, grana	

FRIED CHICKEN	15,50
Styrian boned chicken thigh, marinated in yoghurt and herbs, panko, cucumber salad, lingonberry jam	

SWEETS FOR OUR SWEETS

YOUR ♥ CHEESCAKE	5,50
With sour cherries and Love	
SCHOKOMOUSSE	5,50
Tiny, fluffy cloud with homemade Granola and berries	
DRECHSLERS KAISERSCHMARREN	8,90
Austrian semolina pancake with stewed plums	

HOMEMADE CAKES

BROWNIE (vegan)	3,50
Classic Brownie as you know it. but better.	
ZITRONENKUCHEN	3,50
Juicy and fluffy	
BANANENBROT (vegan)	3,50
Better than your influencer's	
ZIMTSCHNECKE	4,50
Tastes like grandma's. Hi Granny <3	