

## BREAKFAST ALL DAY

### SWEET MORNING

BLUEBERRY PANCAKES Heidelbeeren, Bananencreme, Nusskaramel	7,50
FRENCH TOAST Öfferl's Brioche, hausgemachte Vanillesauce, Sauerkirschen	7,50
DIE SÜSSE POTATO (vegan / glutenfrei) Süßkartoffel, Erdnussbutter, Bananencreme, hausgemachtes Granola, Mandeljoghurt, Heidelbeeren, Kokos	7,90

### HEALTHY CHOICE

SKYR GRANOLA JOGHURT (vegan / glutenfrei) isländisches Soja-Joghurt (viel Protein, wenig Fett), hausgemachtes Granola (Haselnüsse, Goji Beeren, Kokos...), Sauerkirschröster	6,50
PEANUT BUTTER PORRIDGE (vegan) Haferflocken, Mandelmilch, karamalisierte Bananencreme, Erdnussbutter, Erdnüsse, Heidelbeeren	6,90

### POACHED EGGS

CREAMY POTATO (veggie) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Erdäpfel Crunch, pochiertes Ei, sautierter roter Babymangold	6,90
♥ + Bacon Crunch	+ 1
POACHED EGGS ZUM LÖFFELN 2 pochierte Eier, Safran-hollandaise, English Muffin Bites	
♥ FLORENTINA mit mariniertem, rotem Babymangold	8,20
♥ BENEDETTO mit Beinschinken	9,20
♥ ROYAL mit Lachs	10,20

### AVOCADO & BROT

AVOCADOLALA Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, Lachs, pochiertes Ei, eingelegte rote Zwiebel, Lotusblütchips,	11,90
VITALGENUSS (vegan) Madame Crousto, Vanille-Avocado-Mash, roter Babymangold, Mango-Chili-Chutney, karamellierte Cashewkerne, Zitrusdressing	11,50
♥ + pochiertes Ei	+ 1

### DRECHSLER MEETS ÖFFERL

MARMELADINGER Öfferl's Briocheknopf, hausgemachte Marmelade, Butter	5,50
VEGANS DON'T BITE SANDWICH Madame Crousto, rote Rüben Hummus, Avocado, Salat, Sonnenblumenkerne	7,90
♥ + Feta	+ 1
BACKHENDL SANDWICH ♥ Salziges Brioche, ausgelöste steirische Maishühnerkeule, Kürbiskern-Mayo, Vogerlsalat, Paradeiser	8,90
RAMASURI SANDWICH Madame Crousto, Heublumenkäse, Omelette aus 2 Eiern, semi-dried Paradeiser, sautierter roter Babymangold, kandierter Bacon, Kürbiskern-Mayo	10,90
SPICY CHORIZO OMELETTE SANDWICH Madame Crousto, Omelette aus 2 Eiern, rote Paprika, gebratene spanische Salami, Jalapeño, Avocado, mariniertes roter Babymangold, Frühlingszwiebeln	10,90

## HOMEMADE DRINKS

### BREAKFAST DRINKS

Orangensaft für 2 frisch gepresst 250ml	4,50
Karotten-Ingwersaft für 2 frisch gepresst 250ml	4,50
Kurkuma Shot mit Ingwer, Zitrone, Orange 50ml	3,50
Espresso Martini Shot für 2 Kaffeeleikör, Rum, Honig 50ml	6,50
Bloody Marry Tomatensaft, Wodka, Worcestersauce 250ml	6,00
Chai @home Sirup, reicht für 2 Portionen 50ml	6,00
Kurkuma Latte @Home Sirup, reicht für 2 Portionen 50ml	4,90
Negroni für 2 Gin, rosa Vermuth, Campari 250ml	12,50
Joya Haferdrink 250ml	2,50
Bio Kuhmilch 250ml	2,50

### HOMEMADES 0,5L

Ingwer-Birne Switchel	3,50
Marille-Weingartenpfirsich Eistee	3,50
Blaubeer-Fichtennadel Limonade	3,50

### VINO & SPRITZ 0,75L

Grüner Veltliner 2018	22,00
Walter&Christian Heiss, Kamptal	
Kalk und Kiesel 2018	23,00
Claus Preisinger, Gols, Burgenland weiß	
Gemischter Satz 2018	22,00
Fuchs-Steinklamm, Wien	
Gelber Muskateller 2018	22,00
Mariell, Burgenland	
Zweigelt Ink 2018	21,00
Judith Beck, Gols, Burgenland	
Blaufränkisch Manilla 2017	24,00
Martin Nittaus, Neusiedlersee, Burgenland	
Bhilar Tinto, Rioja 2017	27,00
Bodegas Bhilar, Rioja, Spanien	
Kalk und Kiesel rot 2018	23,00
Claus Preisinger, Gols, Burgenland	
Casa Gheller Frizzante	15,00
Veneto, Italy	

## LUNCH & DINNER

### MAINS

BAKED SWEETPOTATO (veggie / vegan) Baba Ganoush, sautierter roter Babymangold, Lotusblütchips, Frühlingszwiebeln	11,50
♥ + Feta	+ 1
BBQ PULLED CHICKEN Steirisches Huhn, Rauch, salziges Brioche, Ramasuri-Mayo, Frühlingszwiebel, roter Apfel-Coleslaw, Vogerlsalat, Ramasuri Pommes	15,50
HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Paradeiser Chutney, crispy Salbei, Grana	14,50
DAS BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	15,50
BUTTERSCHNITZERL VOM WALLER Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Senfgurkerl, fermentierte Radieschen, Kren, Röstzwiebel	16,90
GEBRATENER LACHS (100g) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Pak Choi, sautierter Babymangold	15,50

### LUNCH MENU MO-FR 11<sup>30</sup>-14<sup>30</sup>

### + TAGESSUPPE ODER SALAT + LEMONADE OF THE DAY

HOMEMADE SALBEI GNOCCHI (veggie) Nussbutter, Paradeiser Chutney, crispy Salbei, Grana	11,50
DAS BACKHENDL Steirische ausgelöste Maishühnerkeule in Joghurt-Kräuter-Marinade, Panko, Gurkensalat, Preiselbeeren	11,50
GEBRATENER LACHS (100g) Braune-Butter-Erdäpfelpüree, Pak Choi, sautierter Babymangold	12,50

## DRECHSLERS BREAKFASTBOX WÄHLE EINE BOX:

IN JEDER BOX ..  
+ Öfferl's Madame Crousto & Briocheknopf  
+ Avocodomash  
+ Kräuterfrischkäse  
+ Rote-Rüben Aufstrich  
+ Peanut Butter Porridge  
+ Skyr Granola Joghurt  
+ Blueberry Pancakes  
+ Gemüstick  
+ 2 Butter  
+ Marmelade  
+ Chai -Sirup  
+ Kurkuma Latte - Sirup  
+ Karotten-Ingwer Saft für 2  
+ Espresso Martini for 2  
+ Casa Gheller Frizzante 0,75l

### VEGGIE 45€

- ♥ Creamy Potato + poached Egg
- ♥ Egg Florentina + Safran Hollondaise
- ♥ Vorarlberger Heublumenkäse

### CLASSIC 45€

- ♥ Beinschinken & Walnuss-Salami
- ♥ Ramasuri Sandwich
- ♥ Vorarlberger Heublumenkäse

### VEGAN 45€

- ♥ Die süße Potato mit Mandeljoghurt
- ♥ Oliven & semi-dried Paradeiser
- ♥ Baba-Ganoush mit Curry Chips
- ♥ Vitalgenuss-Sandwich mit Avocado Mash, Babymangold & Mango

Alles, was du auf unserer Speisekarte findest, ist hausgemacht und zubereitet mit viel Geduld und Liebe. Unsere Produkte beziehen wir überwiegend von regionalen landwirtschaftlichen Betrieben mit biologischem Anbau und Aufzucht.

## DESSERTS & EXTRAS

### EXTRAS

Hausgemachte Fries + Drechsler Mayo	4,00
Drechsler Mayo	1,00
Preiselbeeren	1,00
Madame Crousto (Sauerteigbrot)	1,50
Homemade Granola 200g	6,80

### HOMEMADE DESSERTS

Schokomousse mit hausgemachtem Granola und Sauerkirschröster	5,50
Cheesecake mit Sauerkirschröster	5,50
Schokobrownie (vegan)	3,50
Erdnussbutter, geröstete Erdnüsse	
Bananenbrot (vegan)	3,50
Bananencreme, karamalisierte Banane, Granola	

PICK UP MENU  
mo-so 9<sup>00</sup>-17<sup>00</sup>

PRE ORDER:  
0676 5962730

