

Easter Brunch

€55,00 per person

STARTERS

Avocado Toast 
with cilantro tahini sauce, caramelized
hazelnuts & arugula

Hummus  
with roasted eggplant & pistachio pesto

Cheese Platter  

Yogurt, Fruit & Cereal Bars

Medley of Spring Vegetables  

Charcuterie Platter 
Meat from Höllerschmied

Joseph Brot 

LIVING KITCHEN TABLE

Höllerschmid's Dry Aged Roast Beef

French Toast 
with berry confit, vanilla mascarpone & maple syrup

Eggs Benedict
with ham or smoked salmon

Turkish Eggs 
Tomato paprika with fried eggs, yogurt tahini,
za'atar, and pita bread

Spinach Salad  
with roasted and fresh beets, feta, and
caramelized hazelnuts

Oven Potatoes  
with horseradish crème fraîche

Green Beans 
with wild garlic vinaigrette, Parmesan chips, and
crispy onions

Pizza Oven Flatbreads 
with port wine pepper raclette cheese, potato,
and leeks

DESSERT

Mango Mousse

Cheesecake

Chocolate Cupcakes

Strawberry Shortcake

THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know



Gluten free



Vegetarian



Vegan

BRUNCH

Sat - Sun | 11.00 - 14.00

Whether you're a serial bruncher or you're just in the mood for something light, our à la carte brunch has got something for everyone. Fancy a classic Avocado Toast? Dream of Eggs Your Way? Why not give in to your sugar cravings with our French Toast? Just stop by on any weekend and enjoy!

SMALL PLATES

Fruit salad 	
With orange juice, mint and sesame oil	8,00
Avocado toast 	
Bio sourdough toast, cilantro tahini, arugula salad, charred avocado and caramelized hazelnuts	11,00
Granola bowl organic yogurt	
With crunchy coconut granola, fresh fruit and honey	9,00
Banana tahini toast	
Bio sourdough toast, banana, tahini, maple syrup and bee pollen	9,00
Hummus with roasted tomatoes	
With pita bread 	14,00
Coconut chia pudding 	
Berries confit, fresh berries, toasted coconut and agave syrup	9,00

SHARING PLATTERS

Aufstrich platter	
Assorted bread with different spreads, egg salad, chive butter, smoked trout, ricotta and strawberries, ham and horseradish crème	16,00
Mezze platter	
Hummus, sweet peppers stuffed with fresh cheese, roasted eggplant with za'atar and fried halloumi cheese served with pita bread	19,00
Cheese platter	
Assorted artisanal organic raw milk cheeses from Jumi served with dried fruits, honey and fig mustard and Bio Joseph Brot	20,00

CLASSICS

Eggs your way	7,00
Served with bio sourdough toast and your choice of sides:	
Avocado mash	+2,50
Bacon	+1,60
Käsekrainer	+2,00
Mushrooms	+2,00
Roasted tomatoes	+2,00
Fried halloumi	+3,00
Smoked salmon	+4,00
Eggs Zoku's way	
Scrambled eggs, avocado mash, feta cheese, smoked salmon and broccolini served on bio sourdough toast	
	15,00
Eggs Benedict	
With two poached eggs on toasted Joseph Bread, Höllerschmid ham and Hollandaise	
	15,00
Substitute: Smoked salmon	+2,00
Turkish sunny side up eggs	
Tahini yogurt, roasted peppers and tomato sauce, cumin, chili flakes and Za'atar served with pita bread	
	15,00
Hamburger	
Dry Aged meat from Höllerschmid with caramelized onions, house made sauce, lettuce, tomato, jumi francin de rundi and french fries served on a butter brioche	
	17,00

SOMETHING SWEET

French toast	
With vanilla mascarpone, berries and maple syrup	12,00
Gluten free brownie	
With Hazelnuts served with vanilla ice cream	10,00
Vegan chia pancakes	
With berries and maple syrup	12,00
Churros	
With miso caramel sauce and lime zest	11,00
Organic chocolate sour cherry cake 	
With extra virgin olive oil and salt flakes	7,00
Cheesecake with berries	10,00

 Vegan

Any allergies? Please let our Chef or Sidekick know

THE LIVING KITCHEN

SIDES AND EXTRAS

Extra Eggs	+2,00
Green salad	+3,00
French fries	+5,00
Sweet potato wedges	+6,00
Avocado mash	+2,50
Bread Bio Joseph Brot	+5,00
Bio gluten free bread	+4,00
Fried halloumi	+3,00
Smoked salmon	+4,00
Mushrooms	+2,00
Roasted tomatoes	+2,00

SOMETHING FOR THE KIDS

Fruit bowl	5,00
Cheesy scrambled eggs	
With Parmesan cheese	6,00
Semmel	
With butter, jam and chocolate spread	3,00
Yogurt	
With cereal and fruit	6,00



DRINKS

BARISTA SPECIALS

Iced Coffee	5,00
Chai Latte	5,50
Seasonal Spiced Latte	5,50
Caramel Coconut Latte	6,00

FRESH JUICES

Mr. Beet	
Orange, carrot and beetroot	6,00
Triple Impact	
Apple, ginger and cucumber	6,00
Just Glow	
Carrot, tangerine and apple	6,00

MOCKTAILS

Sparkling Raspberry Lime-Aide	6,00
Lyre's Non-Alcoholic Italian Bitter Spritz	
<i>Italian bitters topped with non-alcoholic sparkling wine</i>	8,50

COCKTAILS

Prater Punch	
<i>Brugal Blanco Rum, pineapple, grenadine and lemon juice with fresh berries</i>	11,00
Cosmopolitan	
<i>Ketel One vodka, orange liqueur, cranberry, and lime</i>	
Launch into a cosmic adventure!	12,00
Mimosa	
<i>Sparkling wine and orange juice</i>	
The queen of brunch drinks	7,00
Bellini	
<i>Sparkling wine and peach purée</i>	
The famous Italian refresher	7,00
Bloody Mary	
<i>Vodka, tomato juice, lime juice, Tabasco and Worcestershire sauce</i>	
Spicy, salty, and overall a savory flavor. The all-time classic	9,50

Any allergies? Please let a Chef or Sidekick know

KINDRED SPIRITS BAR

BRUNCH

Sa - So | 11.00 - 14.00

Ganz gleich, ob du gerne brunchst oder einfach nur Lust auf etwas Leichtes hast, unsere Brunch à la carte Auswahl hat für jeden etwas zu bieten. Lust auf einen klassischen Avocado-Toast? Träumst du von Eggs Your Way? Warum gibst du nicht deinem Heißhunger auf Süßes mit unserem French Toast nach? Komm einfach an einem beliebigen Wochenende vorbei und genieße es!

KLEINE GERICHTE

Obstsalat

Mit Orangensaft, Minze und Sesam Öl 8,00

Avocado Toast

Bio Sauerteig-Toast, Cilantro Tahini, Mizuna Salat, verschmorte Avocado, und karamellierte Haselnüsse 11,00

Granola Bowl und Bio-Joghurt

Mit knusprigem Kokosnuss-Granola, frischem Obst und Honig 9,00

Banana-Tahini-Toast

Bio Sauerteig-Toast, Banane, Tahini, Ahornsirup und Bienenpollen 9,00

Hummus und gebratene Tomaten

Mit Fladenbrot 14,00

Kokosnuss Chia Pudding

Beerenkonfit, frische Beeren, gerösteter Kokosnuss und Agave Sirup 9,00

PLATTEN ZUM TEILEN

Aufstrich Platte

Gemischtes Brot mit verschiedenen Aufstrichen, Eiersalat, Schnittlauchbutter, geräucherte Forelle, Ricotta und Erdbeeren, Schinken und Meerrettichcreme 16,00

Mezze Platte

Hummus, mit Frischkäse gefüllte Paprika, geröstete Aubergine mit Za'atar und gebratener Halloumi-Käse, serviert mit Fladenbrot 19,00

Käse Platte

Verschiedene handwerklich hergestellte Bio-Rohmilchkäse von Jumi, serviert mit Trockenfrüchten, Honig, Feigensenf und Bio Joseph Brot 20,00

KLASSIKER

Eggs your way 7,00

Rührei, Spiegelei, Omelette oder doch pochiert? Serviert mit Bio-Sauerteigtoast und Beilagen nach Wahl:

Avocado-Püree +2,50
Speck +1,60
Käsekrainer +2,00
Champignons +2,00
Geröstete Tomaten +2,00
Gebratener Halloumi +3,00
Räucherlachs +4,00

Eier nach Zoku-Art

Rührei, Avocadopüree, Fetakäse, Räucherlachs und Broccolini auf Bio-Sauerteigtoast 15,00

Eggs Benedict

Mit zwei pochierten Eiern auf getoastetem Josephsbrot, Höllerschmid-Schinken und Hollandaise 15,00
Alternativ mit: geräuchertem Lachs +2,00

Türkische Spiegeleier

Tahini-joghurt, geröstete Paprika und Tomatensauce, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Za'atar, serviert mit Fladenbrot 15,00

Hamburger

Dry Aged Fleisch von Höllerschmid mit karamellisierten Zwiebeln, hausgemachter Sauce, Salat, Tomate, Jumi Francin de Rundi serviert auf einem Butterbrioche mit Pommes frites 17,00

ETWAS SÜßES

French Toast

Mit Vanille-Mascarpone, Beeren und Ahornsirup 12,00

Glutenfreier Brownie

Mit Haselnüssen, serviert mit Vanilleeis 10,00

Vegane Chia-Pancakes

Mit Beeren und Ahornsirup 12,00

Churros

Mit Miso-Karamell Sauce und Limettenzesten 11,00

Bio Schoko Sauerkirsch Kuchen

Mit extra nativem Olivenöl und Salz Flocken 7,00

Cheesecake mit Beeren

10,00

 Vegan

Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie unseren Chefkoch oder Sidekick

THE LIVING KITCHEN

BEILAGEN UND EXTRAS

Extra Eier	+2,00
Grüner Salat	+3,00
Pommes Frites	+5,00
Süßkartoffel Wedges	+6,00
Avocado Püree	+2,50
Bio Joseph Brot	+5,00
Bio Gluten freies Brot	+4,00
Gebratener Halloumi	+3,00
Räucherlachs	+4,00
Champignons	+2,00
Geröstete Tomaten	+2,00

ETWAS FÜR DIE KINDER

Obstsalat	5,00
Rührei	
Mit Parmesan Käse	6,00
Semmel	
Mit Butter, Marmelade und Schokoaufstrich	3,00
Joghurt	
Mit Müsli und Obst	6,00

GETRÄNKE

BARISTA SPEZIALITÄTEN

Eis Kaffee	5,00
Chai Latte	5,50
Saisonale Spiced Latte	5,50
Karamell- Kokosnuss Latte	6,00

FRISCHE SÄFTE

Mr. Beet	
Orange, Karotte und Rote Beete	6,00
Triple Impact	
Apfel, Ingwer und Gurke	6,00
Just Glow	
Karotte, Mandarine und Apfel	6,00

MOCKTAILS

Prickelnde Himbeer- Limettenlimonade	6,00
---	------

Lyre's Alkoholfreie Italian Bitter Spritz

<i>Italienische Bitters mit alkoholfreiem Sekt gekrönt</i>	8,50
--	------

COCKTAILS

Prater Punch	
<i>Brugal Blanco Rum, Ananas, Grenadine und Zitronensaft mit frischen Beeren</i>	11,00
Cosmopolitan	
<i>Ketel One Vodka, Orangenliquer, Cranberry und Limettensaft</i>	
Aufbruch in ein kosmisches Abenteuer	12,00
Mimosa	
<i>Sekt und frisch gepresster Orangensaft</i>	
Die Königin der Brunch/Getränke	7,00
Bellini	
<i>Sekt und Pfirsichpüree</i>	
Das berühmte italienische Erfrischungsgetränk	7,00
Bloody Mary	
<i>Vodka, Tomatensaft, Limettensaft, Tabasco und Worcestershire Sauce</i>	
Würzig, salzig und insgesamt ein herzhafter Geschmack. Der ewige Klassiker	9,50

