

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 (V) 8,00
With orange juice, mint and sesame oil

Avocado toast (V) 11,00
Bio sourdough toast, cilantro tahini, arugula salad, charred avocado and caramelized hazelnuts

Granola bowl organic yogurt 9,00
With crunchy coconut granola, fresh fruit and honey

Banana tahini toast 9,00
Bio sourdough toast, banana, tahini, maple syrup and bee pollen

Hummus with roasted tomatoes 14,00
With pita bread (V)

Coconut chia pudding (V) 9,00
Berries confit, fresh berries, toasted coconut and agave syrup

SHARING PLATTERS

Aufstrich platter 16,00
Assorted bread with different spreads, egg salad, chive butter, smoked trout, ricotta and strawberries, ham and horseradish crème

Mezze platter 19,00
Hummus, sweet peppers stuffed with fresh cheese, roasted eggplant with za'atar and fried halloumi cheese served with pita bread

Cheese platter 20,00
Assorted artisanal organic raw milk cheeses from Jumi served with dried fruits, honey and fig mustard and Bio Joseph Brot

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 15,00
Scrambled eggs, avocado mash, feta cheese, smoked salmon and broccolini served on bio sourdough toast

Eggs Benedict 15,00
With two poached eggs on toasted Joseph Bread, Höllerschmid ham and Hollandaise
Substitute: Smoked salmon +2,00

Turkish sunny side up eggs 15,00
Tahini yogurt, roasted peppers and tomato sauce, cumin, chili flakes and Za'atar served with pita bread

Hamburger 17,00
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

SOMETHING SWEET

French toast 12,00
With vanilla mascarpone, berries and maple syrup

Gluten free brownie 10,00
With Hazelnuts served with vanilla ice cream

Vegan chia pancakes 12,00
With berries and maple syrup

Churros 11,00
With miso caramel sauce and lime zest

Organic chocolate sour cherry cake (V) 7,00
With extra virgin olive oil and salt flakes

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



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 karamellisierte 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, Chilliflocken 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, Orangenliker, 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

