

# Mother's Day Menu

€55,00 per person

*This Mother's Day, we're giving all moms a well-deserved break from decision-making. Kick back, sip on something refreshing, and leave the rest to us!*

## STARTERS

**Jumi Cheese Platter** (V) (GF)

**Hummus** (V)  
with melanzani and pistachio pesto

**Medley of Spring Vegetables** (V)

**Avocado Toast** (V)  
with cilantro tahini sauce, caramelized hazelnuts and arugula

**Yogurt, Fruits and Cereal Bar** (GF)

**Charcuterie Platter**  
meat from Höllerschmid

**Joseph Brot**

## MAINS

**Bio Flank Steak**

**French Toast** (GF)  
with berry confit, vanilla mascarpone and maple syrup

**Spinach Salad** (GF)  
with roasted and fresh beets, feta, caramelized hazelnuts

**Green Beans** (GF)  
with wild garlic vinaigrette, parmesan chips and crispy onions

**Oven Potatoes** (GF)  
with horseradish crème fraîche

**Eggs Benedict**  
with ham or smoked salmon

**Pizza Oven Flatbreads** (GF)  
with port wine pepper raclette cheese, potato and leeks

**Turkish Egg Tomato Paprika** (GF)  
with fried eggs, yogurt tahini, za'atar and pita bread

**Bow Tie Pasta** (V)  
with green pesto & cherry tomatoes

**Soy Marinated Salmon**

## DESSERT

**Mango Mousse**

**Cheesecake**

**Tiramisu**

**Lemon Curd Fruit Tartlets**

## THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know

(V) Vegan (GF) Vegetarian

# 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

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

## SHARING PLATTERS

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

## CLASSICS

|                                                                                                                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Eggs your way</b>                                                                                                                                          | 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 |
| <b>Eggs Zoku's way</b>                                                                                                                                        |       |
| Scrambled eggs, avocado mash, feta cheese, smoked salmon and broccolini served on bio sourdough toast                                                         |       |
|                                                                                                                                                               | 15,00 |
| <b>Eggs Benedict</b>                                                                                                                                          |       |
| With two poached eggs on toasted Joseph Bread, Höllerschmid ham and Hollandaise                                                                               |       |
|                                                                                                                                                               | 15,00 |
| Substitute: Smoked salmon                                                                                                                                     | +2,00 |
| <b>Turkish sunny side up eggs</b>                                                                                                                             |       |
| Tahini yogurt, roasted peppers and tomato sauce, cumin, chili flakes and Za'atar served with pita bread                                                       |       |
|                                                                                                                                                               | 15,00 |
| <b>Hamburger</b>                                                                                                                                              |       |
| 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

|                                                                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>French toast</b>                                                                                                           |       |
| With vanilla mascarpone, berries and maple syrup                                                                              | 12,00 |
| <b>Gluten free brownie</b>                                                                                                    |       |
| With Hazelnuts served with vanilla ice cream                                                                                  | 10,00 |
| <b>Vegan chia pancakes</b>                                                                                                    |       |
| With berries and maple syrup                                                                                                  | 12,00 |
| <b>Churros</b>                                                                                                                |       |
| With miso caramel sauce and lime zest                                                                                         | 11,00 |
| <b>Organic chocolate sour cherry cake</b>  |       |
| With extra virgin olive oil and salt flakes                                                                                   | 7,00  |
| <b>Cheesecake with berries</b>                                                                                                | 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 |
| <b>Cheesy scrambled eggs</b>          |      |
| With Parmesan cheese                  | 6,00 |
| <b>Semmel</b>                         |      |
| With butter, jam and chocolate spread | 3,00 |
| <b>Yogurt</b>                         |      |
| 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

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| <b>Mr. Beet</b>             |      |
| Orange, carrot and beetroot | 6,00 |
| <b>Triple Impact</b>        |      |
| Apple, ginger and cucumber  | 6,00 |
| <b>Just Glow</b>            |      |
| Carrot, tangerine and apple | 6,00 |

## MOCKTAILS

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

## COCKTAILS

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Prater Punch</b>                                                               |       |
| <i>Brugal Blanco Rum, pineapple, grenadine and lemon juice with fresh berries</i> | 11,00 |
| <b>Cosmopolitan</b>                                                               |       |
| <i>Ketel One vodka, orange liqueur, cranberry, and lime</i>                       |       |
| Launch into a cosmic adventure!                                                   | 12,00 |
| <b>Mimosa</b>                                                                     |       |
| <i>Sparkling wine and orange juice</i>                                            |       |
| The queen of brunch drinks                                                        | 7,00  |
| <b>Bellini</b>                                                                    |       |
| <i>Sparkling wine and peach purée</i>                                             |       |
| The famous Italian refresher                                                      | 7,00  |
| <b>Bloody Mary</b>                                                                |       |
| <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-<br>Limettenlimonade | 6,00 |
|-----------------------------------------|------|

## Lyre's Alkoholfreie Italian Bitter Spritz

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

## COCKTAILS

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Prater Punch                                                                         |       |
| <i>Brugal Blanco Rum, Ananas, Grenadine und<br/>Zitronensaft mit frischen Beeren</i> | 11,00 |
| Cosmopolitan                                                                         |       |
| <i>Ketel One Vodka, Orangenliquer, Cranberry<br/>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<br/>Worcestershire Sauce</i>        |       |
| Würzig, salzig und insgesamt ein herzhafter<br>Geschmack. Der ewige Klassiker        | 9,50  |

