

& flora

Wir befinden uns noch im Soft-Opening und freuen uns über dein Feedback.

EI-GERICHTE (BIS 12:00) (SO BIS 16:30)

Pochiertes Ei / Erdäpfelstampf (C, G) Guanciale / Belperknolle / Schnittlauchöl	12.00
Pochiertes Ei / Beinschinken (A, C, G) Miso Béarnaise / Erdäpfel-Brioche	12.00
Omelette aus 2 Eiern (C) mit eingelegten Shiitake oder Beinschinken oder frischer Sauerampfer + Feta oder in Gin gebeizter Lachsforelle (L, M, O)	7.00 3.00 3.00 3.00 3.00

ADD ON (BIS 12:00/SO BIS 16:30)

Jumi Schlossberger Jung Käse	4.00
X.O. Geräucherter Rinderrohschinken	4.00
In Gin gebeizte Lachsforelle (L, M, O)	6.00
Variation von eingelegtem Gemüse (L, M, O)	3.50
Salbei-Béarnaise im Schälchen (G)	3.50
Krautwerk Radieschen (G) Chipotle Mayonnaise / Maldonsalz	3.50
Overnight Oats (A) Chia / Apfel / Mandeln / Cranberries	7.00
Croissant (A)	3.00
Butter / Marmelade hausgemacht	je 1.50

TATAR (ALL DAY)

Grüner Marchfelder Spargel (L, M) Gurke / Selleriegrün / Wildkräuter	14.00
X.O. Beef von Hand geschnitten (A, C, M, G) Chili Mayonnaise / Radieschen / Ei-Creme / Brioche	18.00

(V) VEGAN

KALTE GERICHTE (AB 12 UHR)

Sauerteig-Bruschetta (A, H, N) Humus / Karotte / Za'atar / Pesto	10.00
&flora's hausgemachter Ricotta (G) aus Demeter Rohmilch / Sauerampfer grüner Spargel / Erbsen / Buchweizenpuff	17.00
Ceviche von der Lachsforelle (D, L, N) Granny Smith / Rote Zwiebel / Shiso	16.00
Blattsalat der Saison (M, O) Portion Öfferl Brot & Olivenöl	6.00 3.00

WARME GERICHTE (AB 12 UHR)

Gegrillte Melanzani / Tahina (V) Minze / Dirndl-Salat (N, H)	14.00
Zitronen-Emmer Risotto / Artischocke Geschmorte Kirschtomaten / Belper Knolle (G, A)	18.00
Sprossenbrokkoli (V) in Miso-Yuzu Butter / cremige Polenta (F, A)	14.00
Solo Spargel / Rote Emmer (C, A) Miso-Hollandaise / + Thum Schinken	18.00 + 3.00
150 gr. X.O. Beef Beiried oder Rib Eye - Chimichurri / Shatta	18.00
Tacos 2 Stück – zur Auswahl (V) Pulled Lamb 24h slow roasted oder Melanzani / Austernpilz (C)	12.00

DESSERTS (AB 12 UHR)

Rhabarber & Creme Double (G, H) Rosen Pistazien Dukkah / Knallbrause / Distelöl	14.00
Kokoswolke mit Rhabarbergranita	10.00
Käsevariation Jumi (G)	14.00

DIE FREUNDE VON & FLORA:

Dirndl am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi...
Süßmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier...

Öffnungszeiten Küche (bis 13.05.22)

Mi-Fr	17:30 – 22:00
Sa	09:00 – 14:00 & 17:30-22:00
So	09:00 – 16:00

Alle Preise in €, inkl. MwSt. 05.05.2022

A...Gluten B...Krebstiere C...Eier D...Fisch E...Erdnüsse F...Soja
G...Milch H...Schalenfrüchte L...Sellerie M...Senf N...Sesam
O...Sulfite P...Lupinen R...Weichtiere

& flora

Wir befinden uns noch im Soft-Opening und freuen uns über dein Feedback.

KAFFEE VON SÜSSMUND

Espresso	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Cortado	3,50
Cappuccino	4.00
Flat white	5,50
Caffè Latte	4.00
Verlängerter	3.00

TEE VON PAPER & TEA 4.50

Tip of the Morning – Schwarztee - Assam&Ceylon
White Earl - Weißtee - floral / fruchtig / Bergamotte
Berry Pomp - Früchtetee – Beeren / Hibiskus
Mighty Green – Grüntee - Gräser / frische Kräuter
Nandana - Schwarztee Assam - mild / milchiger Süße
Mount Olympus - Kräuter – griechischer Bergtee
Pure Prana - ayurvedische Gewürzteesmischung
Green Rooibos – Pflirsich / grasig / Holz

BREAKFAST COCKTAILS

Breakfast in Bed	10.00
Vermouth / Branca Menta / Zitrone	
Bloody Bell Pepper	10.00
Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	
&flora's Espresso	10.00
Aquavit / Espresso / Caramel	
&flora's Latte (alkoholfrei)	6.00
Espresso / Zimt / Salted Caramel / Mandelmilch	

AFTERNOON COCKTAILS

&flora's Negroni	10.00
White Negroni	10.00
Gin / Lillet Blanc / Suze	
Scandinavian Daiquiri	10.00
Aquavit / Limette / Rohrzuckersirup	
Flora's Whisky Sour	10.00
Bourbon / Branca Menta / Orange / Zitrone	
Hazy Jane	10.00
Vodka / Mandel / Joghurt / Zitrone	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Austrian Picnic	6.00
Apfel / Birne / Zitrone / Holunderblüte	
Driver's Paloma	6.00
Grapefruit / Zitrone / Himbeere / Rosmarin	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemachte Limonaden	4.00
Ingwer / Minze Gurke / Ingwer	
Vöslauer 0,33l	3.00
Still oder Prickelnd	
Coca-Cola 0,33l	3.50
Classic oder Light	

BUBBLES & WEIN

Prosecco 0,1l	4.00
Prickelndes Fräulein Rosé 0,1l	5.00
Aperol Spritz	6.00
Gemischter Satz	5.00
Mayer am Pfarrplatz, Wien, 2020 / 0,125l	
Grüner Veltliner Weinviertel DAC	6.00
Ebner-Ebenauer, Poysdorf, 2020 / 0,125l	
Riesling von Gösing	6.00
Bio-Weingut Soellner, Gösing, 2020 / 0,125l	
Fräulein Rosé von Döbling	5.00
Mayer am Pfarrplatz, Wien, 2020 / 0,125l	
Pinot Klassik	6.00
Ebner-Ebenauer, Poysdorf, 2017 / 0,125l	
Zweigelt Reserve	6.00
Seep Moser, Burgenland, 2018 / 0,125l	

BIER

Trumer Pils 0,3l	3.00
Obertrumer Zwickl 0,3l	3.00
Rodauner Spezialbier 0,3l	4.50
Gigerl / Strizzi / Calafati / Gselchter	
Muttermilch 0,3l	4.50
Bitta von Tresen / Wiener Bubi	

Alle Preise in €, inkl. MwSt. 05.05.2022

A...Gluten B...Krebstiere C...Eier D...Fisch E...Erdnüsse F...Soja
G...Milch H...Schalenfrüchte L...Sellerie M...Senf N...Sesam
O...Sulfite P...Lupinen R...Weichtiere

Öffnungszeiten Küche (bis 13.05.22)

Mi-Fr	17:30 – 22:00
Sa	09:00 – 14:00 & 17:30-22:00
So	09:00 – 16:00