

& flora

FRÜHSTÜCKSKARTE

(08:00 – 12:00)

EI-GERICHTE

Pochiertes Ei / Erdäpfelstampf (C, G) 12.00
Guanciale / Belperknolle / Schnittlauchöl

Pochiertes Ei / Beinschinken (A, C, G, O, F) 12.00
Miso Béarnaise / Erdäpfel-Brioche

Omelette aus 2 Eiern (C) mit (VEG) 7.00
eingelegten Shiitake (F) (VEG) 3.00
oder Beinschinken 3.00
oder frischer Sauerampfer + Feta (G) (VEG) 3.00
oder in Gin gebeizter Lachsforelle (L, M, O) 3.00

ADD ON

Schnittlauchbrot (A, G) (VEG) 4.50

Radieschenbrot (A) (VEG) 4.50

Jumi Schlossberger Jung Käse (G) (VEG) 4.00

X.O. Geräucherter Rinderrohschinken 4.00

In Gin gebeizte Lachsforelle (L, M, O) 6.00
mit Amalfi-Zitrone und Lachsforellen-Kaviar

Variation von eingelegtem Gemüse (L, M, O) (V) 3.50

Bio Radieschen (G) (VEG) 3.50
Chipotle Mayonnaise / Maldonsalz (C, M)

Overnight Oats (A) (V) 7.00
Chia / Apfel / Mandeln / Cranberries

Croissant natur (F, H, M, P) (V) 3.00
Croissant gefüllt (A, C, G, H, M, N, P) (VEG) 3.50

Butter (G) (VEG) 1.50
Hausgemachte Schwarzbeer Marmelade (V) 2.00

Portion Öfferl Brot & Olivenöl (A) (V) 3.50

(V) VEGAN
(VEG) VEGETARISCH

DIE FREUNDE VON & FLORA:
Dirndl am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi...
Süssmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier...

LUNCHKARTE

(12:00 – 14:00)

KALTE GERICHTE

Madame Crousto Bruschetta (A, H, N) (V) 12.50
Humus / Dreierlei Karotte / Za'atar / Pesto

Burrata (G) (VEG) 17.00
Blanchierte Kirschparadeiser / Paradeiserfond / Basilikumöl

Blattsalat von Dirndl am Feld (L, M, O) (V) 6.00

TATAR (ALL DAY)

Fenchel (F, G) (V ohne Mürgü) 17.00
Mürgü / Zitronencreme / Chili-Orangen-Öl

X.O. Beef von Hand geschnitten (A, C, M, G) 19.00
Eigelb / geschmorte Zwiebel / Senfkaviar / Panko

WARME GERICHTE

Gegrillte Melanzani / Tahina (V) 16.00
Minze / Dirndl-Salat (N)

Zitronen-Emmer Risotto / Fenchel (VEG) 19.00
Geschmorte Kirschtomaten / Belper Knolle (G, A)

Gegrillte Salatherzen (VEG) 14.00
Labneh / Berberitzen-Kapern-Salsa / Haselnüsse (G, H)

X.O. Beef Beiried 19.00
150g - Chimichurri / Shatta

ADD ON

Heurige von Krautwerk (V) 5.00

Sprossenbrokkoli mit gegrillter Zitrone (V) 6.00

DESSERTS

Milchreisschaum (G, H) (VEG) 14.00
Erdbeer-Rhabarber-Röster / Mandelcrumble

Kokoswolke mit Rhabarbergranita (V) 10.00

Käsevariation Jumi (G) (VEG) 14.00

Alle Preise in €, inkl. MwSt. 22.06.2022

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

KAFFEE VON SÜSSMUND

Espresso	2.50
Espresso Macchiato (G)	3.00
Verlängerter	3.00
Cortado (G)	3.50
Cappuccino (G)	4.00
Caffè Latte (G)	4.00
Flat white (G)	4.50

TEE VON PAPER & TEA

Tip of the Morning – Schwarztee - Assam&Ceylon	4.50
White Earl - Weißtee - floral / fruchtig / Bergamotte	
Red Earl – koffeinfreier Earl Grey – Bergamotte / Zitrus	
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 – Pfirsich / grasig / Holz	

BREAKFAST COCKTAILS

Breakfast in Bed	11.00
Vermouth / Branca Menta / Zitrone	
Bloody Bell Pepper	12.00
Gerösteter Paprika Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	
&flora's Espresso	12.00
Aquavit / Espresso / Caramel	
&flora's Latte (alkoholfrei)	7.00
Espresso / Zimt / Salted Caramel / Mandelmilch	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Austrian Picnic	7.00
Apfel / Birne / Zitrone / Holunderblüte	
Driver's Paloma	7.00
Grapefruit / Zitrone / Himbeere / Rosmarin	

VERJUS

Grapester – Greenfizz / 0,125l	4.50
Verjus / grüner Tee & Kaffee / Yuzu-Zitrone – <i>sparkling</i> Bründlmayer / serviert mit Eis und Zitrone - <i>alkoholfrei</i>	

HAUSGEMACHTES / 0,3l	4.50
----------------------	------

Ingwer / Minze Limonade
Gurke / Ingwer Limonade
Eistee / red earl / Zitrone / koffeinfrei

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer Still oder Prickelnd	
- 0,33l	3.50
- 0,70l	6.00
Coca-Cola 0,33l	4.00
Classic oder Light	
Apfelsaft, naturtrüb, Mohr Sederl 0,25l	3.50
Soda Zitron 0,5 (Jugendgetränk)	4.00
Soda Hollunder, BIO - 0,5 (Jugendgetränk)	4.00

BUBBLES & WEIN

Prosecco, biodynamisch (o) 0,1l	5.00
Fidora, Venetien	
Prickelndes Fräulein Rosé (o) 0,1l	6.00
Mayer am Pfarrplatz, Wien 2020	
Aperol Prosecco Spritz (o)	6.00
Gemischter Satz (o)	6.00
Jutta Ambrositsch, Wien, 2020 / 0,125l	
Grüner Veltliner Weinviertel DAC (o)	6.00
Ebner-Ebenauer, Poysdorf, 2020 / 0,125l	
Riesling von Gösing (o)	6.00
Bio-Weingut Soellner, Gösing, 2020 / 0,125l	
Rosé (PN-SL) (o) / 0,125l	6.00
Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram, 2021	
Zweigelt Reserve (o)	6.00
Sepp Moser, Rohrendorf 2018 / 0,125l	
Béla-Joska (BF) (o)	6.00
Wachter Wiesler, Deutsch Schützen 2018 / 0,125l	
BIER	
Trumer Pils (A) 0,3l vom Fass	3.50
Obertrumer Zwickl (A) 0,3l vom Fass	3.50
Muttermilch Wiener Bubi (A) 0,3l	4.50
Weizenguss - Gusswerk 5,4 % (A) / 0,3l	4.50
Pale Ale No.1 - Schleppe 5,3 % (A) / 0,3l	6.00
IPA Juicy NEIPA - Loncium 5,7 % (A) / 0,3l	6.00
Aperradler (A, o) 0,3l	3.50
Trumer Pils / Grapefruit / Aperol	
Trumer Hopfenspiel 2,9 % 0,3l	4.00
Trumer Freispiel alkoholfrei (A) 0,3l	4.00

Alle Preise in €, inkl. MwSt. 22.06.2022

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

ABENDKARTE

KALTE GERICHTE

Madame Crousto Bruschetta (A, H, N) (V)	12.50
Hummus / Dreierlei Karotte / Za'atar / Pesto	
&floras hausgemachter Ricotta (G, O) (VEG)	19.00
Aus Demeter Rohmilch / Sauerampfer / Fava Bohnen / Buchweizenpuff	
Burrata (G) (VEG)	17.00
Blanchierte Kirschparadeiser / Paradeiserfond / Basilikumöl	
Carpaccio vom Kohlrabi (O) (V)	16.00
Kohlrabi Charcuterie / Grüne Paradeiser / Apfel-Sake Marinade	
Blattsalat von DirndlIn am Feld (L, M, O) (V)	6.00
Portion Öfferl Brot & Olivenöl (A) (V)	3.50

TATAR

Fenchel (F, G) (V ohne Mürgü)	17.00
Mürgü / Zitronencreme / Chili-Orangen-Öl	
X.O. Beef von Hand geschnitten (A, C, M, G)	19.00
Eigelb / geschmorte Zwiebel / Senfkaviar / Panko	
Lachsforelle (D, F, N)	19.00
Schnittlauch / Radieschen / Schnittlauchöl / Ponzu	

(V) VEGAN
(VEG) VEGETARISCH

DIE FREUNDE VON & FLORA:

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

WARME GERICHTE

Dashi Ei (C, D, N, O) (VEG ohne Katsuobushi)	14.00
Pickles / Katsuobushi / Miso Suppe	
Gegrillte Melanzani / Tahina (V)	16.00
Minze / Dirndl-Salat (N)	
Zitronen-Emmer Risotto / Fenchel (A, G) (VEG)	19.00
Geschmorte Kirschtomaten / Belper Knolle	
Dan Dan Noodles / Pilze (A, E, F, N) (V)	18.00
Spinatgemüse / Erdnussauce / Sichuan-Öl	
Gegrillte Salatherzen (VEG)	17.00
Labneh / Berberitzen-Kapern-Salsa / Haselnüsse (G, H)	
Tacos 2 Stück – zur Auswahl	14.00
Pulled Lamb 24h slow roasted (F, O, L) oder Melanzani / Miso Sellerie (F, O) (V) serviert mit Tomaten-Salsa / Rote Zwiebel & Koriander	
X.O. Beef Beiried	19.00
150g - Chimichurri / Shatta	

ADD ON

Heurige von Krautwerk (V)	5.00
Sprossenbrokkoli mit gegrillter Zitrone (V)	6.00

DESSERTS

Milchreisschaum (G, H) (VEG)	14.00
Erdbeer-Rhabarber-Röster / Mandelcrumble	
Kokoswolke mit Rhabarbergranita (V)	10.00
Käsevariation Jumi (G) (VEG)	14.00

Alle Preise in €, inkl. MwSt. 22.06.22

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

AFTERNOON COCKTAILS

&flora's Negroni strawberry infused Gin, Campari, Wermut	12.00
&flora's Whiskey Sour Bourbon / Branca Menta / Orangenmarmelade / Zitrone	12.00
&flora's old fashioned Pekannuss infused Boubon / Kaffeebitters / Karamell	14.00
Masta Zek Gin / Rosmarin / Pink Grapefruit / Himbeer	12.00
Scandinavian Daiquiri Aquavit / Limette / Rohrzuckersirup	12.00
Bloody Bell Pepper Gerösteter Paprika Infused Vodka / Tomate / Zitrone / Tabasco	12.00
Hazy Jane Vodka / Mandel / Joghurt / Gurke / Zitrone (G)	12.00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Austrian Picnic Apfel / Birne / Zitrone / Holunderblüte	7.00
Driver's Paloma Grapefruit / Zitrone / Himbeere / Rosmarin	7.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hausgemacht 0,3l Ingwer / Minze Limonade Gurke / Ingwer Limonade Eistee / red earl / Zitrone / koffeinfrei	4.50
Vöslauer Still oder Prickelnd - 0,33l	3.50
- 0,70l	6.00
Coca-Cola 0,33l Classic oder Light	4.00
Apfelsaft, naturtrüb – Mohr Sederl 0,25l	3.50
Soda Zitron 0,5 (Jugendgetränk)	4.00
Soda Hollunder, BIO - 0,5 (Jugendgetränk)	4.00

VERJUS

Grapester – Greenfizz / 0,125l	4.50
Verjus / grüner Tee & Kaffee / Yuzu-Zitrone – <i>sparkling</i> Bründlmayer / serviert mit Eis und Zitrone - <i>alkoholfrei</i>	

BUBBLES & WEIN

Prosecco, biodynamisch (O) 0,1l Fidora, Venetien	5.00
Prickelndes Fräulein Rosé (O) 0,1l Mayer am Pfarrplatz, Wien 2020	6.00
Aperol Prosecco Spritz (O)	6.00
Gemischter Satz (O) Jutta Ambrositsch, Wien, 2020 / 0,125l	6.00
Grüner Veltliner Weinviertel DAC (O) Ebner-Ebenauer, Poysdorf, 2020 / 0,125l	6.00
Riesling von Gösing (O) Bio-Weingut Soellner, Gösing, 2020 / 0,125l	6.00
Rosé Donauschotter (PN-SL) (O) / 0,125l Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram, 2021	6.00
Zweigelt Reserve (O) Sepp Moser, Rohrendorf 2018 / 0,125l	6.00
Béla-Joska (BF) (O) Wachter Wiesler, Deutsch Schützen 2018 / 0,125l	6.00

BIER

Trumer Pils (A) 0,3l vom Fass	3.50
Obertrumer Zwickl (A) 0,3l vom Fass	3.50
Muttermilch Wiener Bubi (A) 0,3l	4.50
Weizenguss - Gusswerk 5,4 % (A) / 0,3l	4.50
Pale Ale No.1 - Schleppe 5,3 % (A) 0,3l	6.00
IPA Juicy NEIPA - Loncium 5,7 % (A) / 0,3l	6.00
Aperradler (A, O) 0,3l Trumer Pils / Grapefruit / Aperol	3.50
Trumer Hopfenspiel 2,9 % 0,3l	4.00
Trumer Freispiel alkoholfrei (A) 0,3l	4.00

SPIRITUOSEN / 2cl

Moscato Grappa – Poli	5.00
Williams – Gölles	6.00
Alte Zwetschke – Gölles	6.00
Marille – Reisetbauer	8.00
Rote Williams – Reisetbauer	8.00

Alle Preise in €, inkl. MwSt. 22.06.22

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

WEINKARTE / WINE LIST

WEINE ENTHALTEN SULFITE

GLASWEISE / BY THE GLASS

SPARKLING 0,1

Prickelndes Fräulein Rosé 0,1l 5.90
Mayer am Pfarrplatz, Wien 2020

Blanc de Blanc, (CH) biodynamisch 0,1l 9.00
Sepp Moser, Hollabern

WEISS / WHITE 0,125

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 4.90
Ebner-Ebenauer, Poysdorf, 2020 / 0,125l

Riesling von Gösing 6.00
Bio-Weingut Soellner, Gösing, 2020 / 0,125l

Gemischter Satz 6.50
Jutta Ambrositsch, Wien, 2020 / 0,125l

ROSE 0,125

Rosé Donauschotter (PN-SL) / 0,125l 6.50
Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram, 2021

ROT / RED 0,125

Béla-Joska (BF) 6.20
Wachter Wiesler, Deutsch Schützen 2018 / 0,125l

Zweigelt Reserve 7.90
Sepp Moser, Rohrendorf 2018/ 0,125l

PERLEND / SPARKLING 0,7

WEISS / WHITE

Blanc de Blanc, (CH) biodynamisch 0,1l 48.00
Sepp Moser, Hollabern

La Cuvée brut 80.00
Laurent – Perrier, Champagne

ROSE

Das Prickelnde Fräulein Rosé 40.00
Mayer am Pfarrplatz, Wien, 2020

Pet Nat Rosé (CS-ZW) 43.00
Fuchs und Hase, Langenlois, 2020 *Natural*
ohne Zusatz von Kohlensäure

Brut Rosé 42.00
Polz, Strass in Steiermark, 2021

Brut Rosé 48.00
Jurtschitsch, Langenlois, 2021

Brut Rosé 52.00
Bründlmayer, Langenlois, 2021

Cuvée Rosé 135.00
Laurent – Perrier, Champagne

CH Chardonnay | GS Gemischter Satz | GV Grüner Veltliner | FV
Frühroter Veltliner | MU Muskateller | PB Pinot Blanc | RI Riesling |
WB Weißburgunder | SB Sauvignon Blanc | SR Scheurebe | WR
Welschriesling | ZF Zierfandler

CS Cabernet Sauvignon | ME Merlot | SL Sankt Laurent | ZW Zweigelt |
BB Blauburgunder | BF Blaufränkisch

NV Non Vintage

delicious
weekends
everyday

& flora

WEIß / WHITE 0,75

Chardonnay Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2020	33.00
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2020	33.00
Gluegglich Loimer Weiß (GV-RI-CH-ZF-WB-...) Loimer, Langenlois, NV, <i>Natural</i>	34.00
Free Your Mind (GV-SR) Schödl, Loidesthal, 2020 <i>Natural</i>	38.00
Riesling von Gösing Bio- Weingut Soellner, Gösing, 2020	35.00
Nube (GV-WR) Lichtenberger-Gonzalez, Breitenbrunn, 2020 <i>Natural</i>	38.00
Sauvignon Blanc Zweytick, Südsteiermark, 2021	38.00
Fundamental (GV) Sepp Moser (by Kathi Moser), Rohrendorf, 2019 <i>Natural</i>	42.00
Möbius (GV) Leo Uibel, Ziersdorf/Schmidatal, 2018 <i>Natural</i>	42.00
Weißer Burgunder Alte Reben Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2020	45.00
O.T. Reserve (WB-CH) Fink & Kotzian, Gauderndorf, 2016	48.00
Pulp Fiction XIII yellow (FV-MU) Erich Machherndl jun., Wösendorf, 2019 <i>Natural</i>	48.00
Balztanz Vogelwaid & Donaubaum, Mitteransdorf, 2020 <i>Natural</i>	50.00
Gemischter Satz Ried Preussen Mayer am Pfarrplatz, Wien, 2020	55.00
Minimal (GV) Sepp Moser (by Kathi Moser), Rohrendorf, 2017 <i>Natural</i>	70.00
Grüner Veltliner Black Edition Ebner- Ebenauer, Poysdorf, 2018	80.00

ROSÉ 0,75

Rakete (SL-ZW-BB-ME-GV) Jutta Ambrositsch, Wien, 2020	32.00
Donauschotter (PN-SL) Clemens Strobl, Mitterstockstall, 2021	34.00
Gluegglich Loimer Rosé (ZW-SL-PN) Weingut Loimer, Langenlois, NV	34.00

ROT / RED 0,75

Aviator (BF) Keringer, Mönchhof, 2019	32.00
Béla – Joska (BF) Wachter Wiesler, Deutsch Schützen, 2018	36.00
Cuvée (ZW-ME) Kellerkünstler, Niederösterreich, 2019	36.00
Zweigelt Reserve Sepp Moser, Rohrendorf, 2018	36.00
Manila (BF) Nittnaus, Gols, 2020	39.00
Sankt Laurent Alte Reben Ebner – Ebenauer, Poysdorf, 2018	52.00
Schüttenberg (ME) Marko, Lukas Markowitsch, Göttlesbrunn, 2016	58.00
Ureki – LuSt (CS-ME) Lukas Strobl, Mitterstockstall, 2018	68.00
Pinot Noir Black Edition Ebner – Ebenauer, Poysdorf, 2017	85.00

CH Chardonnay | GS Gemischter Satz | GV Grüner Veltliner | FV Frühofter Veltliner | MU Muskateller | RI Riesling | WB Weißburgunder | SB Sauvignon Blanc | SR Scheurebe | WR Welschriesling | ZF Zierfandler

CS Cabernet Sauvignon | ME Merlot | SL Sankt Laurent | ZW Zweigelt | BB Blauburgunder | BF Blaufränkisch

NV Non Vintage