

Frühstück

Guten Morgen!

Weiches Ei ^(A,C,G)	6
Öfferl Baguette / Butter / Schnittlauch / Maldonsalz	
Egg Benedict ^(A,C,G,O)	14
Thum Schinken / Hollandaise / Öfferl Brioche	
+ 1 pochiertes Ei extra	+ 2.5
Egg Florentine ^(A,C,G,O)	14
Spinat / Hollandaise / Öfferl Brioche	
+ 1 pochiertes Ei extra	+ 2.5
Turkish Egg ^(C,G,H,N)	14
2 pochierte Eier auf Lebneh/ Dukkah / Chili-Gewürzöl / Granatapfel / 2 Scheiben Öfferl Baguette	
Omelette ^(C,G) , Spiegelei ^(C) , Rührei , ^(C,G) Ei im Glas ^(C)	9
(2 Eier) mit	
• Thum Schinken	4
• oder Speck	4
• oder gebratene Champignons	4
• oder gebeizter Lachsforelle ^(D)	5
Buttermilch-Pancakes 3 Stück ^(A,C,G)	12
Beerensauce	
Overnight Oats ^(A,H)	9
Chia / Leinsamen / Apfel / Kokosflocken / Cranberries	
Warmer Porridge ^(A,H)	12
eingelegte Krautwerk Marille / Mandeln	
&flora Frühstück ^(A,C,G)	20
2 Eier im Glas, Joghurt mit Granola, Butter, Marmelade, Baguette und Brioche / dazu wahlweise: Thum Beinschinken ODER Jumi Käse ^(G) ODER Hummus ^(N,O)	
Öfferl Sauerteigbrot mit Schnittlauch ^(A,G)	6
Öfferl Sauerteigbrot mit Radieschen ^(A,G)	6

Add on

Zitrussalat mit Granatapfel	12
Jumi Schlossberger Jung Käse ^(G)	5
Variationen von eingelegtem Gemüse ^(V) ^(L,M,O)	6
Thum Beinschinken mit Kren	6
Portion Butter ^(G) ODER Olivenöl	2.5
Hausgemachte Marmelade ^(V)	3
Portion Öfferl Brot (pro Person) ^(A)	3

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

Lunch

ab 12:00

Cremesuppe ^(Allergene auf Nachfrage)	9
Tatar	
X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g ^(A,F,G,L,M)	23/29
Beef Tatar von Hand geschnitten	
Schwarze Knoblauch Mayo / Selleriestange / Schalotten / Öfferl Brioche Toast	
&floras Klassiker	
Gebeizte Lachsforelle ^(D,L,M,O)	15
Butter / Lachsforellenkaviar / Öfferl Baguette	
Kürbisararitäten ^(G)	19
Labneh / geröstete Kürbiskerne / ofengeschmorte Trauben	
&flora Baba Ganoush ^(A,N)	15
gegrillte Kirschtomaten & Zitrone / frittiertes Karottengrün / geröstete Sonnenblumenkerne / Öfferl Baguette	
&flora Grilled Cheese Sandwich ^(A,C,G,M,O)	15
Jumi Raclette Käse / Kimchi Mayo / Flora Pickles / Sauerteigbrot	
Spitzkraut vom Konro ^(N,O)	16/23
Tahina / Chimi Churri / Shatta	
Karotten Emmer Risotto ^(A,G)	23
gebrannter Lauch / Belper Knolle	

Extras

&flora Salat ^(L,M,O)	9
Senf- oder Balsamico Dressing	
Erdäpfel aus dem Heu	8
Labneh & Dukkah ^(G,H,N)	5

Dessert

Eingelegte Wiener Feigen vom Bio Feigenhof ^(A,G)	12
Portwein / Crème Fraiche / Crumble	
Schokobrownie mit Vanilleeis ^(C,G,H)	9
hausgemachtes Eis (2 Kugeln) ^(Allergene auf Anfrage)	6

DIE FREUNDE VON &flora:
Blün, mushroomondo, Dirndl in am Feld, Krautwerk, Öfferl, Thum, X.O. Beef, Jumi, Alpine hay by Matthias Digruber, Grünzeug vom Feld, Biohof Riedl, Oberwasser, Biohof Figl, Süßmund Kaffee, Paper & Tea, Trumer Bier, Milch und Joghurt Demeterhof Wurzerhof, Bio Feigenhof

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Getränke

Kaffee von Süssmund

Espresso / doppelter Espresso	2.9/4.6
Verlängerter	3
Espresso Macchiato ^(G)	3.4
Cortado ^(G)	3.6
Cappuccino ^(G)	4.2
Caffè Latte ^(G)	4.8
Flat white ^(G)	5.5
Aufpreis Hafer-, Mandel- oder Sojadrink, extra Milch	0.5

Trinkschokolade von Zotter ^(G) 5

Milch Kakao / Weiße mit Vanille /
Chili Bird's Eye ^(V) / Bitter classic ^(V)

Tee von Paper & Tea 4.7

Tip of the Morning – Schwarztee – Assam & Ceylon
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 – Pflirsch / grasig / Holz
Morrocان Mint – Nanaminze
Chai / Matcha Latte 5.5

Cocktails

Breakfast in Bed 14
Vermouth / Branca Menta / Zitrone
Bloody Bell Pepper ^(A,L) 14
Gerösteter Paprika Infused Vodka /
Tomate / Zitrone / Tabasco
&flora Espresso 14
Aquavit / Espresso / Karamell

Alkoholfreie Getränke

Hausgemacht 0,3l
• Ingwer / Minze Limonade 4.8
• Gurke / Ingwer Limonade 4.8
• Eistee „Red Earl“ koffeinfrei / Zitrone 4.8
Vöslauer still oder prickelnd 0,33l / 0,70l 3.9/6.9
Coca-Cola classic / zero 0,33l 4.2
Richard's Sun Iced Tea 0,33l 4.9
• Blueberry oder Pomegranate
Frisch gepresster Saft 0,125l 4
Apfelsaft oder Birnensaft 0,25l 4
naturtrüb, von Mohr Sederl
Wachauer Marillenektar Landgut schöne Erde / 0,20l 6.5
Johannisbeersaft bio Rauch / 0,20l 5
Soda 0,25l 2.2
Soda Zitron* / Soda Holunder* bio 0,25l / 0,5l 2.5/4.2
Red Bull sugarfree / Seasonal / 0,25l 5
• **The Organics by Red Bull** 0,25l 5
• Bitter Lemon / Tonic / Black Orange / Ginger Beer
Grapester Greenfizz von Bründmayer, prickelnd 0,125l 6.5
Verjus / grüner Tee & Kaffee / Yuzu-Zitrone, bio
Verjus Frizz von Fischer, bio 0,125l 4.9
Verjus Vogelbeer von Raureif 0,33l 5.9

&flora Spritz & Sparkling Tea

&flora Frizzante Spritz 8
• &flora Zitronengras / Ingwer / Zitrone
• &flora Wild Berry
• &flora Pink Grapefruit / Sauerkirsche / Basilikum
mit Organics Tonic by Red Bull (0% Alk.) 7.5
Lyserod rosé prickelnder Rosé (0% Alk.) 0,125l / 0,75l 8/45
Blå zarter Jasminduft (0% Alk.) 0,125l / 0,75l 8/45

Bubbles & Wein

SPARKLING 0,125l / 0,75l
Pet Nat Suno ^(O) (BN/MC) natural 0,125 / 0,75l 8/48
Ploder Rosenberg, Vulkanland, Steiermark 2022, demeter
Brut Rosé Reserve ^(O) (BF) 0,125 / 0,75l 7.7/46.2
Esterházy, Leithaberg, Burgenland, 2022 bio
Mayer Alkoholfrei Prickelnd ^(O) 0,125 / 0,75l 7.2/40
Mayer am Pfarrplatz, Wien 2022

WEISS 0,125l
Chardonnay ^(O) 6.7/40.2
Grassl, Carnuntum, Niederösterreich, 2023, biozertifiziert
Cuvée Wira Wäxt (WB, SB, WR) ^(O) 6.9/41.4
Höpler, Nußberg, Wien 2023
Sauvignon Blanc Les Pichiaux natural ^(O) 7.5/45
Noella Morantin, Thésée-la-Romaine, Frankreich 2021
Grüner Veltliner Fass 4 ^(O) 7.8/46.8
Ott, Wagram, Niederösterreich, 2023, biozertifiziert
Gemischter Satz Tonsur ^(O)(MT, WB, CH, SY) natural 7.8/46.8
De Roquefort, Provence, Frankreich, 2022
Ansa - Orange wine (GV, NB, ZF, CH, SB) natural ^(O) 8.5/51
Piriwe, Thermenregion, Niederösterreich, 2020

ROSÉ 0,125l
Rosé vom Gut (PN, ME) ^(O) 6.5/39
Gut Hardegg, Weinviertel, NÖ, 2023, biozertifiziert
Ein wildes Gläschen (PN) natural ^(O) 7.5/45
Zahel, Maurerberg, Wien, 2022, demeter

ROT 0,125l
Blaufränkisch ^(O) 6.5/39
Migsich, Rosalia, Burgenland, 2022
Merlot natural ^(O) 7/42
Dorli Muhr, Carnuntum, NÖ, 2022, biozertifiziert
Wildrose Rot (ZW) ^(O) 7.2/43.2
Rosner, Kamptal, Niederösterreich, 2021, biozertifiziert
Cuvée La Liaison (BF,ZW,CS) ^(O) 7.4/44.4
Hartl, Leithaberg, Burgenland, 2022, demeter
Pinot Noir natural ^(O) 7.7/46.2
Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel, NÖ, 2022, biozertifiziert
Sankt Laurent ^(O) 7.8/46.8
Gebeshuber, Thermenregion, Niederösterreich, demeter

DESSERTWEIN 1/16l
Trockenbeerenauslese ^(O) 7.7/46
Zantho, Andau, Neusiedlersee, 2022, bio
v.d.n Grüner Veltliner ^(O) (gespritet) 8.2/49
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, 2022
Roter Traminer Große Reserve ^(O) 7.9/47.4
Fritz, Wagram, Niederösterreich, 2020

Bier 0,33l

Trumer Pils vom Fass ^(A) 0,2l / 0,33l 3.2/4.4
Obertrumer Zwickl vom Fass ^(A) 0,2l / 0,33l 3.2/4.4
Trumer Freispiel alkoholfrei ^(A) 4.5
Trumer Hopfenspiel 2,9% ^(A) 4.5
Hoppy Lager Schalken 4,3 % ^(A) 5.5
Golser Weißbier 5,4 % ^(A) 5.6
OPA Pale Ale Schalken 5,2 % ^(A) 5.5
Pale Ale Schalken alkoholfrei ^(A) 4.9
East Coast IPA Schalken 6,5 % ^(A) 6.9

A...Gluten / G...Milch / O...Sulfite / * Jugendgetränk /
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.