

Frühstück

Guten Morgen!

Weiches Ei ^(A,C,G)	6.0
Öfferl Baguette / Butter / Schnittlauch / Maldonsalz	
Egg Benedict ^(A,C,G,O)	14.0
Thum Schinken / Hollandaise / Öfferl Brioche	
+ 1 pochiertes Ei extra	+ 2.5
Egg Florentine ^(A,C,G,O)	14.0
Spinat / Hollandaise / Öfferl Brioche	
+ 1 pochiertes Ei extra	+ 2.5
Turkish Egg ^(C,G,H,N)	14.0
2 pochierte Eier auf Labneh/ Dukkah / Chili-Gewürzöl / Granatapfel / 2 Scheiben Öfferl Baguette	
Omelette ^(C,G) , Spiegelei ^(C) , Rührei , ^(C,G) Ei im Glas ^(C)	9.0
(2 Eier) mit	
• Thum Schinken	4.0
• oder Speck	4.0
• oder gebratenen Champignons	4.0
• oder gebeizter Lachsforelle ^(D)	5.0
Pancakes 3 Stück ^(A,C,G)	13.0
eingelegte Zwetschgen / Karamellsauce	
Overnight Oats ^(V) ^(A,H)	9.0
Chia / Leinsamen / Apfel / Kokosflocken / Cranberries	
Warmer Baklava Porridge ^(A,H,N)	12.0
Walnüsse / Rosenblüten /Tahina	
Chiapudding ^(V) ^(H)	12.0
Marillen- oder Beerenmarmelade / Mandeln	
&flora Frühstück ^(A,C,G)	20.0
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)	6.0
Öfferl Sauerteigbrot mit Radieschen ^(A,G)	6.0
Add on	
Orangen-& Grapefruitsalat mit Granatapfel	12.0
Jumi Schlossberger Jung Käse ^(G)	5.0
Variationen von eingelegtem Gemüse ^(V) ^(L,M,O)	6.0
Thum Beinschinken mit Kren	6.0
Portion Butter ^(G) ODER Olivenöl	2.5
Hausgemachte Marmelade ^(V)	3.0
Portion Öfferl Brot (pro Person) ^(A)	3.0

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)	10.0
Tatar	
X.O. Beefsteak Tatar 100g/150g ^(A,F,G,L,M)	23.0/29.0
Beef Tatar von Hand geschnitten	
Kürbiscreme / Schnittlauchmayo / Topinambur-Chips / Schalotten / Öfferl Brioche Toast	
&floras Klassiker	
Gebeizte Lachsforelle ^(D,L,M,O)	15.0
Butter / Lachsforellenkaviar / Öfferl Baguette	
Glasierte Goldrüben aus dem „Feuer“ ^(G,H,L,M,N,O)	19.0
Labneh / Rübenpickles / Dukkah	
&flora Baba Ganoush ^(A,N)	16.0
getrocknete Tomaten / frittiertes Karottengrün / geröstete Sonnenblumenkerne / Öfferl Baguette	
&flora Grilled Cheese Sandwich ^(A,C,G,M,O)	15.0
Kimchi Mayo / &flora Pickles / Sauerteigbrot	
Spitzkraut aus dem Ofen ^(V) ^(N,O)	18.0/23.0
grüne Tahina / Granatapfel / Shatta	
Kürbis Emmer „Risotto“ ^(A,G)	25.0
karamellierte rote Zwiebeln / Chicorée / Mürgü Käse	
Melanzani ^(V) ^(H,M,O)	23.0
Granatapfelmelasse / Walnüsse / Kräuterbouquet	

Extras

&flora Salat ^(L,M,O)	9.0
Senf- oder Balsamico Dressing	
Erdäpfel aus dem Heu	8.0
Labneh & Dukkah ^(G,H,N)	6.0

Dessert

Eingelegte Wiener Feigen vom Bio Feigenhof ^(A,G)	12.0
Portwein / Crème Fraîche / Crumble	
Schokobrownie mit Vanilleeis ^(A,C,G,H)	9.0
Hausgemachtes Eis (2 Kugeln) ^(Allergene auf Anfrage)	6.0

DIE FREUNDE VON &flora:
Blün, mushroommondo, 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	3.0
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)

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

Tee von Paper & Tea

Tip of the Morning – Schwarztee – Assam & Ceylon	4.7
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	14.0
Vermouth / Branca Menta / Zitrone	
Bloody Bell Pepper ^(A,L)	14.0
Gerösteter Paprika Infused Vodka /	
Tomate / Zitrone / Tabasco	
&flora Espresso	14.0
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}	4.0
Apfelsaft oder Birnensaft ^{0,25l}	4.0
naturtrüb, von Mohr Sederl	
Wachauer Marillenektar Landgut schöne Erde / ^{0,20l}	6.5
Johannisbeersaft bio Rauch / ^{0,20l}	5.0
Soda ^{0,25l}	2.2
Soda Zitron* / Soda Holunder* bio ^{0,25l / 0,5l}	2.5/4.2
Red Bull sugarfree / Seasonal / ^{0,25l}	5.0
The Organics by Red Bull ^{0,25l}	5.0
• 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	8.0
• &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}	8.0/45.0
Blå zarter Jasminduft (0% Alk.) ^{0,125l / 0,75l}	8.0/45.0

Bubbles & Wein

SPARKLING ^{0,125l / 0,75l}	
Pet Nat Suno ^(O) (BN/MC) natural ^{0,125 / 0,75l}	8.0/48.0
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}	7.2/40.0
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)	7.5/45.0
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)	8.5/51.0
Piriwe, Thermenregion, Niederösterreich, 2020	
ROSÉ ^{0,125l}	
Rosé vom Gut (PN, ME) ^(O)	6.5/39.0
Gut Hardegg, Weinviertel, NÖ, 2023, biozertifiziert	
Ein wildes Gläschen (PN) natural ^(O)	7.5/45.0
Zahel, Maurerberg, Wien, 2022, demeter	
ROT ^{0,125l}	
Blaufränkisch ^(O)	6.5/39.0
Migsich, Rosalia, Burgenland, 2022	
Merlot natural ^(O)	7.0/42.0
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)	7.7/46.0
Zantho, Andau, Neusiedlersee, 2022, bio	
v.d.n Grüner Veltliner ^(O) (gespritet)	8.2/49.0
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.