

ESSEN TRINKEN TRATSCHEN



Früh morgens, zu Mittag oder für Langschläfer

Zu jedem Frühstück bekommen Sie ein Croissant (a,c,g), eine Semmel (a,f) 🍩

und ein Stück PurPur-Brot (a,f,h) 🍞 von Robert Edegger

Montag bis Samstag von 9.30 bis 16.30

COCO CHANEL (a,c,e,f,g,h,n,o)

kastanienreis tartelette // meringue // nussbruch
crunchy nougatcreme // bauernbutter // freilandeier im glas
kombucha quitte
chestnut rice tartelette // meringue // nut crunch // crunchy nougat creme
butter // organic soft boiled egg // kombucha quince
€ 9 🍩

GIANNI VERSACE (c,g,l)

bauernschinken // salami // edamer // bauernbutter
cottage cheese // gemüse // freilandeier im glas
joghurt mit granola & fruchten // kombucha cranberry
ham // salami // edam // butter // cottage cheese // vegetables // organic soft boiled egg
yogurt with granola & fruit // kombucha cranberry
€ 10,5

KARL LAGERFELD (a,c,f,g,h,l,m,o)

gebratener frühstücksspeck // rahmspinat // freiland stundeneier
hollandaise // pancake mit frischen fruchten // karamellchip
vanilleschaum // kombucha classic
fried bacon // creamed spinach // poached egg hollandaise // pancake with fresh fruit
caramel chip // vanilla espuma // kombucha classic
€ 10,5

CHRISTIAN DIOR (d,g,o)

geräucherter buchenholzlachs // zitronenöl
avocadocreme // dijon-honig-dip // gebratenes garnelen tartar
antipasti // cottage cheese // kombucha quitte
smoked salmon // lemon oil // avocado cream // fried prawn tartar // antipasti
dijon - honey dip // cottage cheese // kombucha quince
€ 14

Eiergerichte Klassisch

KERNÖL EIERSPEISE (a,c,f,g,h)

rührei von 3 freilandeiern // grünzeug // kürbiskerne // purpur
3 organic scrambled eggs // pumpkin seed oil // chives // crushed pumpkin seeds // brown bread
€ 8,5 🍩

HAM & EGGS (a,c,f,g,h,l)

gebratener schinken // 2 freiland spiegeleier // purpur
ham // 2 organic fried eggs // brown bread
€ 8,5

BACON & EGGS MIT KÄSE (a,c,f,g,h,l)

gebratener speck // 2 freiland spiegeleier mit käse gratiniert // purpur
bacon // 2 organic fried eggs // cheese // brown bread
€ 8,5

CHEESE OMELETT (a,c,f,g,h,m)

3 freilandeier // spinat // blauschimmel // junglauch // purpur mit butter
schnittlauch
3 organic eggs // spinach // blue cheese // spring onion // butter bread with chives
€ 9 🍩

WEICHES EI IM GLAS (a,c,f,h)

freilandeier // schnittlauch // purpur
organic soft boiled egg // chives // brown bread
€ 2,6 🍩

VALENTINO (g,h,l,m,o)

salami milano // prosciutto // antipasti
mediterraner rohschinken aufstrich // rucola
caprese // basilikumpesto // balsamico
grana padano // kombucha cranberry
salami milano // prosciutto // antipasti // mediterranean prosciutto spread // rocket
caprese // basil pesto // balsamico // parmesan // kombucha cranberry
€ 13

JEAN PAUL GAULTIER (g,h,m)

cottage cheese // freiblick rahmbrie // roter mönch käse
arzberger erzherzog johann // edamer // bauernbutter
gemüse // joghurt mit granola // quitten chutney // nusskrokant
kombucha quitte
cottage cheese // freiblick brie // roter mönch cheese // arzberger erzherzog johann // edam
organic butter // vegetables // yogurt with granola // quince gel // nut crisps // kombucha quince
€ 12,5 🍩

DOLCE & GABBANA (c,d,g,l,m,o)

bauernschinken // rohschinken // salami // lachs
freiblick rahmbrie // mozzarella // edamer
gemüse eingelegt & frisch // marmelade // honig
crunchy nougatcreme // bauernbutter // 2 freilandeier im glas
joghurt mit fruchten & granola // kombucha quitte
for 2 - ham // prosciutto // salami // salmon // freiblick brie // mozzarella // edam
vegetables // jam // honey // butter // crunchy nougat cream
two organic soft boiled eggs // yogurt with fruit & granola // kombucha quince
€ 25 für 2 personen

GIORGIO ARMANI (f,h,l,n)

rote rüben hummus // guacamole // blattspinat // cherry tomaten
steirischer kren // vegane butter // veganer honig
soja joghurt mit fruchten & granola // kombucha matcha
beetroot hummus // guacamole // spinach // cherry tomatoes // styrian horseradish
vegan butter // vegan honey // soy yoghurt with fruit & granola // kombucha matcha
€ 10 🍩

Eiergerichte Freiblick

EGG LEVANTE (a,c,f,g,h)

2 freiland stundeneier // griechisches joghurt // dill
junglauch // harisa öl // pita
2 organic poached eggs // greek yoghurt // dill // spring onion // harisa oil // flat bread
€ 7,5 🍩

BREAKFAST SANDWICH (a,c,f,g,h,l,m)

pur pur // freiland spiegelei well done // bauernschinken // käse
salat // avocado tartar // tomate // knoblauchmayo
brown bread // well done organic fried egg // ham // cheese // salad // avocado
tartar tomato // garlic mayo
€ 9,5

EGG BENEDIKT (a,c,f,g,l,m,o)

freiland stundeneier // bauernschinken // cremespinat
hollandaise // schnittlauch // brioche toast
organic poached egg // ham // creme spinach // hollandaise // chives // brioche toast
€ 11

GEBRANNTES PURPUR (a,c,f,g,h)

edamer // frischkäse // freiland eierspeise // kernöl // kerne // purpur
edam // cottage cheese // organic scrambled eggs // pumpkin seed oil // pumpkin seeds
brown bread
€ 8,5 🍩

Extras

butter (g), vegane butter 🍩, frischkäse (g),
mediterraner rohschinken aufstrich (g,l,m,o)
butter (g), vegan butter, cottage cheese (g), mediterranean prosciutto spread (g,l,m,o)
€ 1,8

jamsession marmelade (o), honig, agavensirup 🍯,
crunchy nougatcreme (g,h), erdnussbutter (e,h) 🍩,
quitten chutney (l,m,o), veganer jamsession honig 🍯,
jamsession jam (o), honey, agave syrup, crunchy nougat cream (g,h), peanut butter (e,g,h)
quince chutney (l,m,o), jamsession jam
€ 1,8

bauernschinken (l), speck (l), salami (l), käse (g)
ham (l), bacon (l), salami (l), cheese (g)
€ 3,5

räucherlachs (d), prosciutto
smoked salmon (d), prosciutto
€ 4,9

½ avocado
½ avocado
€ 3 🍩

hummus
hummus
€ 2,2 🍩

gemüse
vegetables
€ 2,2 🍩

Müsli & Co.

wahlweise mit naturjoghurt (g) 🍩 oder sojajoghurt (f) 🍩
unser granola ist komplett vegan und glutenfrei
with your choice of yoghurt or soy yoghurt
our granola is completely vegan and gluten free

früchte // honig // granola // minze (h)
fruit // honey // granola // mint
€ 7,2

nuss // kastanie // granola // minze (h)
nuts // chestnut // granola // mint
€ 7,2

açai // physalis // gepoppter honig // granola // minze (a,e,h,o)
açai // gooseberry // honey pops // granola // mint
€ 8

Süßes Frühstück

SÜSSER FLAMMKUCHEN (a,c,g,h,o)

flammkuchenteig // bratapfel // zimt creme fraiche // honig
marzipan // rum rosinen
sweet tarte flambee // baked apple // cinnamon creme fraiche // honey
marzipan // rum raisins
€ 8,5

DER FRANZOSE (a,c,f,g,h)

frenchtoast // striezel // hazelzucker // mandelstifte
marillenmarmelade
french toast // striezel // sugar crystals // almonds // apricot jam
€ 8,5

KINDHEITSERINNERUNG (e,f,g,h)

milchreis // vanille // luftschokolade // mandarinen
rice pudding // vanilla // chocolate // tangerines
€ 8,5

ESSEN TRINKEN TRATSCHEN



Hitzebeständig

RINDER KRAFTSUPPE (a.c.g.l)

wurzelgemüse // rindfleisch // liebstockel
wahlweise mit kaspresknödel // frittaten // griebnockerl
beef soup // root vegetables // lovage
with your choice of cheese dumplings // sliced pancakes // semolina dumplings
€ 6

PASTINAKENSUPPE (a.c.f.g.l.o)

cremesuppe // laugenbrezensoufflé // petersilienblätter
liebstockelöl
creme soup // pretzel soufflé // parsley leaves // lovage oil
€ 7

Der Anfang beginnt so

BEEF TARTAR (a.c.d.f.g.h.l.m.o)

gehacktes rindfleisch // gestockter eidotter // chiorée
röstzwiebel aioli // rotes zwiebelgelee // butter // toastbrot
beef tartar // solidified egg yolk // chicory // roasted onion aioli // red onion jelly
butter // toast
€ 14 100g
€ 21 200g

VOGERL SALAT (a.c.f.g.h.m)

erdäpfel // debreziner // gebackenes freilande
zweg tomaten // 100% kernöl // purpur
lamb's lettuce salad // potato // spicy pork sausage // deep fried egg
cherry tomatoes // 100% pumpkin seed oil // brown bread
€ 7 / 10

CAESAR SALAD (a.c.f.g.h.m)

parmesandressing // cherry tomaten // croutons // purpur
caesar salad // cherry tomatoes // parmesan dressing // croutons // brown bread
€ 7 / 10

RUCOLA (a.c.f.g.m.o)

balsamico – olivenöl // grana Padano // paradeiser // weißbrot
rocket salad // balsamic-olive oil // grana padano // tomatoes // white bread
€ 7 / 10

**DRESS
UP**

darf's ein bisserl mehr sein?
#dress up your food

3 stück süßwassergarnelen // pankomehl (a,b,c)
3 pieces of prawns // panko (a,c,b)
€ 6

steirisches maishuhn // kresse (g)
styrian maize chicken // cress (g)
€ 5

käferbohnen falafel (a)
bean falafel (a)
€ 4,5

Barfood

rösti // lachs // frischkäse // zitronenöl (d,g,m)
hash brown // salmon // cottage cheese // lemon oil
€ 8

gebackene garnelen // guacamole // limette (a,b,c,m)
deepfried prawns // guacamole // lime
€ 9

mini-burger // speck // steak fries (a,c,f,g,l,m,n)
slider // bacon // steak fries
€ 7

steirische falafel // rote rüben hummus // kren tahini (a,f,n)
styrian falafel // beetroot hummus // horseradish tahini
€ 6

tabbouleh // pita (a,c,l,o)
tabbouleh // pita
€ 6

süßkartoffel fries // trüffelmayo // petersilie (c,g,o)
sweet potato fries // truffle mayo // parsley
€ 6

teigtasche // schwarzer trüffel // pecorino (a,c,g)
stuffed pasta // black truffle // pecorino
€ 9

Burger und Sandwichabteilung

SKYWALK BURGER (a.c.f.g.l,m,o)

steirisches rindfleisch patty // tomaten // zwiebel
cheddar // speck // geräucherte cocktailsauce
sour cream // fries
styrian beef patty // tomatoes // onions // cheddar // bacon // smoked cocktail sauce
sour cream // fries
€ 15

CLUB SANDWICH (a.c.g.l,m)

gegrillte steirische maishuhnbrust // edamer // tomaten // zwiebel
speck // currysauce // cocktailsauce // salatstreifen // fries
grilled styrian maize chicken breast // edam // tomatoes // onion // bacon // curry sauce
cocktail sauce // salad // fries
€ 14,5

Dips & Saucen

eine sauce deiner wahl um €0,9
one sauce of your choice

bbq sauce (l,m,n,o)
cocktailsauce (c,m,o)
trüffelmayo (c,g)
sourcream (g)
knoblauchmayo (c,g)
röstzwiebelaioli (a,c,l,m)
honigsenf (m)
paprikacreme

Flammkuchen

ROT WEISS ROT (a.c.g.l,m,o)

kürbis // rüben // weizer schafskäse // vogerl // kerne // sauerrahm
tarte flambee // pumpkin // beet // weizer sheep cheese // lamb's lettuce // seeds
sour cream
€ 13

TRADITIONELL (a.c.g.l,m)

schinken // roter zwiebel // junglauch // sauerrahm
tarte flambee // ham // red onion // spring onion // sour cream
€ 13

SPINAT (a.c.g.l,m)

blattspinat // artischoke // freilande // zwiebel // grüne blätter
mozzarella // sauerrahm
tarte flambee // spinach // artichoke // organic egg // baby spinach // mozzarella
sour cream
€ 13

RÄUCHERKAMMER (a.c.d.g.l,m,o)

räucherlachs // senfkaviar // schwarzes salz // pflücksalat
mozzarella // sauerrahm
tarte flambee // smoked salmon // mustard seed caviar // black salt // bouquet of lettuce
mozzarella // sour cream
€ 13

Hauptakt alla Carte

DER HIRSCH (g,l,m,o)

geschmorter hirsch zwiebelrostbraten // kohlsprossen
erdäpfel mousseline // röstzwiebel
roasted deer with onions // brussle sprouts // potato mousseline // fried onions
€ 18

DER KÜRBIS (a,e,f,h,l,n,o,p)

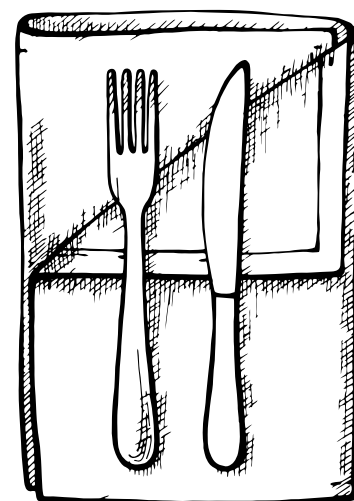
geschmorter hokkaido // geröstete walnuss- petersiliensalsa
kräuterseitlinge // tofu crumble // sojacreme
braised hokkaido // roasted walnut- pasley salsa // king oyster mushrooms
tofu crumble // soy cream
€ 14

DER ZANDER (d,g,l,o)

steirischer bio zander // belugalinsen // eigener sud
wurzelgemüse // salzzitrone
styrian bio pike perch // beluga lentils // fish stock // root vegetables // salt lemon
€ 18

DAS WIENER SCHNITZEL (a.c.f.g,l,m)

vom steirischem kalb // erdäpfel-vogerlsalat
100% kernöl // preiselbeeren
breaded styrian veal // potato-lamb's lettuce salad // 100% pumpkin seed oil
cranberry
€ 21



Vegan Vegetarisch

Küchenöffnungszeiten: 9.30 - 16.30

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. A Glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Eier - D Fische - E Erdnüsse - F Sojabohnen - G Milch - H Schalenfrüchte - L Sellerie - M Senf - N Sesamsamen - O Schwefeldioxid, Sulphite - P Lupinen R Weichtiere | und jeweils alle daraus gewonnenen Erzeugnisse. Preise in € + inkl. MwSt.