

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)

beeren tartelettes // vanillecreme // crunchy nougatcreme
bauernbutter // ei im glas // kombucha quitte
berry tartelettes // vanilla cream // crunchy nougat cream // butter
organic soft boiled egg // kombucha quince
€ 7,5 🌿

GIANNI VERSACE (c,g,m)

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

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

gebratener frühstücksspeck // rahmspinat // stundenei
hollandaise // pancakes mit frischen fruchten // crumble
vanilleschaum // kombucha classic
fried bacon // creamed spinach // poached egg // hollandaise
pancakes with fresh fruit // crumble // vanilla espuma // kombucha classic
€ 10,5

CHRISTIAN DIOR (a,c,e,f,g,h,n,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

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

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

JEAN PAUL GAULTIER (g,h)

cottage cheese // rahm-brie // roter mönch käse // rollino
edamer // bergkäse // bauernbutter // gemüse
joghurt mit granola // melonengel // nusskrokant
kombucha quitte
cottage cheese // brie // roter mönch cheese // rollino // edam // organic butter
vegetables // alpine cheese // yogurt with granola // melon gel // nut crisps
kombucha quince
€ 10,5 🌿

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

bauernschinken // rohschinken // salami // lachs // rahmbrie
mozzarella // edamer // gemüse eingelegt & frisch // marmelade
honig // crunchy nougatcreme // bauernbutter // 2 eier im glas
joghurt mit fruchten & granola // kombucha quitte
for 2 - ham // prosciutto // salami // salmon // 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,l,n)

kernöl hummus // blattspinat // cherry tomaten
vegane butter // agavensirup // avocado
soja joghurt mit fruchten & granola // Kombucha quitte
pumpkin seed oil hummus // spinach // cherry tomatoes // avocado
vegan butter // agave syrup // soy yoghurt with fruit & granola // kombucha quitte
€ 10 🌿

Eiergerichte

KERNÖL EIERSPEISE (a,c,f,g,h)

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

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

gebratener speck // 2 spiegeleier // purpur
ham // 2 fried eggs // brown bread
€ 8

BACON & EGGS MIT KÄSE (a,c,f,g,h,l)

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

FRÜHSTÜCKS RÖSTI (a,d,g,m)

rösti // lachs // frischkäse // dill // zitronenöl
bunte blätter // junglauch
hash brown // salmon // cottage cheese // dill // lemon oil // bouquet of lettuce // spring onion
€ 12

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

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

EGG BOWL (a,c,e,f,g,h,m,n)

2 stundeneier // melanzanikavie // ras el hanout schaum
tahini // petersilie // fladenbrot
2 poached eggs // eggplant spread // ras el hanout espuma // tahini // parsley
flat bread
€ 7,5 🌿

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

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

CHEESE OMELETT (a,c,g,l,m,o)

ziegenkäse // zucchini // junglauch // rucola
purpur mit butter // schnittlauch
goat cheese // zucchini // spring onion // rocket salad // butter bread with chives
€ 9 🌿

Extras

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

marmelade (o), honig, agavensirup 🌿,
crunchy nougatcreme (g,h), erdnussbutter (e,h) 🌿
jam (o), honey, agave syrup, crunchy nougat cream (g,h), peanut butter (e,g,h)
€ 1,8

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

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

1/2 avocado
1/2 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 (e,h)
fruit // honey // granola
€ 6,5

chiapudding // bananenchips (e,h)
chia pudding // banana chips
€ 6,5

joghurt bowl // granola // mango // kokos // minze (e,h,o)
yoghurt bowl // granola // mango // coconut // mint
€ 7,5

Süßes Frühstück

SÜSSER FLAMMKUCHEN (a,c,g,o)

flammkuchenteig // thymian // beeren creme fraiche // gin
sweet tarte flambee // thyme // berries creme fraiche // gin
€ 8,5

PANCAKE BANANENSPLIT (a,c,f,g,h)

pancakes // bananen // schokolade // mandelsplitter
vanillespuma
pancakes // bananas // chocolate // almonds vanilla espuma
€ 8,5

THE PORRIDGE (a,e,f,g,h,o)

haferflocken // karamell // schokolade // erdnussbutter
magertopfen
oatmeal // caramel // chocolate // peanut butter // curd cheese
€ 8,5

auch vegan mit sojamilch (f) 🌿 erhältlich
optionally vegan with soy milk (f)

ESSEN TRINKEN TRATSCHEN



Hitzebeständig

RINDER KRAFTSUPPE (a.c.g.)

wurzelgemüse // rindfleisch
wahlweise mit kaspressknödel // frittaten // leberknödel
beef soup // root vegetables
with your choice of cheese dumplings // sliced pancakes // liver dumplings
€ 6

Der Anfang beginnt so

BEEF TARTAR (a.c.f.g.h.)

gehacktes rindfleisch // pflücksalat // gestockter eidotter
röstzwiebel aioli // gurken und radieschen vinaigrette
butter // toastbrot
beef tartar // solidified egg yolk // bouquet of lettuce
cucumber & radish vinaigrette // roasted onion aioli // butter // toast
€ 14 100g
€ 21 200g

BURRATA (a.c.f.g.o.)

büffelmozzarella // tomatenragout // pinienkerne // zwiebel
rucola // balsamico // weißbrot
buffalo mozzarella // tomato ragout // pine nuts // onions // rocket salad
balsamic // white bread
€ 12,5

Grün Grün

VOGERL SALAT (a.c.g.)

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.l.m.)

parmesandressing // cherry tomaten // croutons // purpur
caesar salad // cherry tomatoes // parmesan dressing // croutons // brown bread
€ 8,5

RUCOLA (a.c.g.l.m.)

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



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

3 stück Süßwassergarnelen (b)
3 pieces of prawns (b)
€ 6

ziegenkäse saltimbocca (g)
goat cheese saltimbocca (g)
€ 4,5

hühnerfleisch & kresse (g)
chicken & cress
€ 5

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

Barfood

fish and chips // ingwermayo // limette (a.c.d.g.l.m.)
fish and chips // ginger mayo // lime
€ 7

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

steirische falafel // grüner hummus // kürbiskern tahini (a.c.f.m.n.)
styrian falafel // green hummus // pumpkin seed tahini
€ 6

vulcano // antipasti gemüse // grissini (a.c.l.o.)
prosciutto // antipasti // grissini
€ 8

kisir bowl // couscous // minze // orangentomaten // ayran (a.g.m.o.)
kisir bowl // couscous // mint // orange cherry tomatoes // ayran
€ 7

cone // trüffeleierspeis // schnittlauch (a.c.g.)
cone // truffled scrambled eggs // chives
€ 9

eiskaffee // vanilleeis // hohlhippe // schokolade (a.c.f.g.)
iced coffee // vanilla ice // waffle // chocolate
€ 7,5

Burger und Sandwichabteilung

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

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

MR.BEAN (a.f.l.m.n.o.)

bohnen patty // mais // eingelegter zwiebel // kräutersalsa
geschmierter paprika // fries
bean patty // corn // pickled onions // herb salsa // creamy peppers // fries
€ 14

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

gegrillte hühnerbrust // käse // tomaten // zwiebel // speck
currysauce // cocktailsauce // salatstreifen // fries
grilled chicken breast // cheese // 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

Ingwermayo (c.g.m)
cocktailsauce (c.o.)
trüffelmayo (c.g)
sourcream (g)
knoblauchmajo (c.g)
röstzwiebelaioli (c.l,m)
honigsenf (m)
paprikacreme (l,m)

Flammkuchen

GRÜN WEISS ROT (a.c.g.l.m.o.)

mozzarella // paradeiser // rucola // pesto genovese
balsamico reduktion // sauerrahm
tarte flambee // mozzarella // tomatoes // pesto genovese // rocket
balsamic glaze // sour cream
€ 13

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

schinken // roter zwiebel // mozzarella // baby leaves // sauerrahm
tarte flambee // ham // red onion // mozzarella // baby lettuce // sour cream
€ 13

ES GRÜNT SO GRÜN (a.c.g.l.m.o.)

blattspinat // artischoke // ziegenkäse // zwiebel
bunte blätter // sauerrahm
tarte flambee // spinach // artichoke // goat cheese // onions // bouquet of lettuce
sour cream
€ 13

DELUXE (a.c.g.l.m.o.)

maishuhn // chimichurri // orangentomaten
geschwärzte zwiebel // pflücksalat // sauerrahm
tarte flambee // chicken // chimichurri // orange tomatoes // fried onions
bouquet of lettuce // sour cream
€ 13

Hauptakt alla Carte

INSIDE OUT (a.c.g.l.m.o.)

bolognese ravioli // paradeiser // rucola // grana padano
balsamico reduktion
ravioli stuffed with bolognese // tomatoes // grana padano // rocket // balsamic glaze
€ 14

FRIED RICE (a.e.f.h.l.n.o.p.)

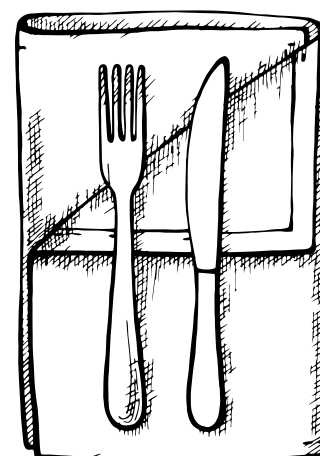
gebratener reis // curry fond // melanzani nuggets
koriander // minze
fried rice // curry fond // eggplant nuggets // cilantro // mint
€ 12

FORELLE (d.g.l.o.)

filet // kartoffelsterz // fenchel // gurken
sauce vin blanc // zitronenöl
filet of trout // potatoes // fennel // cucumber // white wine sauce // lemon oil
€ 18

WIENER SCHNITZEL (a.c.g.m.l.)

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