



WWW.FREIBLICK.CO.AT



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Essen - Trinken - Tratschen



Frühstück

FRÜH MORGENS, ZU MITTAG ODER LANGSCHLÄFER ?

MONTAG BIS SAMSTAG VON 09.30 UHR BIS 16.30 UHR

Zu jedem Frühstück bekommen Sie ein Croissant, eine Semmel und ein Stück
PurPur – Brot von Robert

(A,F,H,G,C -kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten und Sesam enthalten)

COCO CHANEL - (A,C,G,H) € 6.3

Obstschnitte, Vanilleschaum, Ei im Glas, Marmelade,
Nougatcreme, Honig, Bauernbutter, Kombucha Quitte

COCO CHANEL - Fruit pie, vanilla foam, egg in the glass, jam, nougat cream, honey, butter, Kombucha
Quince

DONATELLA VERSACE - (A,C,G,H,F,M) € 8.9

Beinschinken, Salami, Käse, Bauernbutter, Cottage Cheese, Ei im Glas, Radieschen,
Joghurt mit Müsli & Früchten, Kombucha Cranberry

DONATELLA VERSACE - Ham, salami, cheese, butter, cottage cheese, egg in the glass, radishes, yogurt
with cereal & fruits, Kombucha Cranberry

KARL LAGERFELD - (A,C,G,H,F,L) € 8.9

Gebratener Frühstücksspeck, Rahmspinat, pochiertes Ei,
Hollandaise, Pancakes mit frischen Früchten, Vanilleespuma,
kanadischer Ahornsirup, Kombucha Classic

KARL LAGERFELD - fried bacon, creamed spinach, poached organic egg,
Hollandaise, pancakes with fresh fruits, Vanilleespuma, Canadian maple syrup, Kombucha Classic

FREIBLICK

T A G E S C A F E

ÜBER DEN DÄCHERN

von Graz



FREE WI-FI

Host: eckstein kastner
Passwort: freiblick



RESERVIEREN

Tel.: +43 (0) 316 / 83 53 02
Mail: freiblick@eckstein.co.at



FREIBLICK TAGESCAFE

Kastner & Oehler Rooftop
Sackstraße 7 – 13, 8010 Graz

Facebook: www.fb.com/freiblick

Web: www.freiblick.co.at



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag 09.30-19.00
Samstag 09.30-18.00

Küche 09.30-16.30



Steiermark

Genuss Region Steiermark

KARTOFFELN # KREN # ÄPFEL # FRUCHTSÄFTE # SALAT # KERNÖL...
Murbodner Erdäpfel # gga. FB Fruit Partner # Ostst. Apfelstraße # Handl...

ALLERGEN INFORMATION

- A Glutenhaltiges Getreide... B Krebstiere... C Eier von Geflügel... D Fische... E Erdnüsse... F Sojabohnen... G Milch von Säugetieren... H Schalenfrüchte... L Sellerie... M Senf... N Sesamsamen... O Schwefeldioxid... P Lupinen... R Weichtiere, Mollusken...

+ TROTZ SORGFÄLTIGER HERSTELLUNG UNSERER GERICHTE KÖNNEN NEBEN DEN GEKENNZEICHNETEN ZUTATEN SPUREN ANDERER STOFFE ENTHALTEN SEIN, DIE IM PRODUKTIONSPROZESS IN DER KÜCHE VERWENDET WERDEN.

JEAN PAUL GAULTIER - (A,F,H,G,E) € 8.6
Cottage Cheese im Tomatenkorb, Rahm-Brie, Roter Mönch Käse mit Birne, Rollino, Käse, Bauernbutter, knackiges Gemüse, Joghurt mit Müsli, Melone, gebrannte Mandeln, Kombucha Quitte

CHRISTIAN DIOR - (B,D,G,M) € 12.7
Geräucherter Buchenholzlachs auf Avocado-creme, gebratener Garnelenspieß, Antipasti, Dijon-Honig-Dip, Cottage Cheese mit Kresse, Kombucha Quitte

GIORGIO ARMANI - (A,F,L,G) Vegetarisch € 9.0
Gekräteter Landfrischkäse auf PurPur, Blattspinat trifft pochiertes Freilandei Gemüsestick & Avocado, Balsamico - Olivenöl und Kombucha Classic

DOLCE & GABBANA - (A,C,E,F,G,M,H,D) für 2 Personen € 23.9
Beinschinken, Rohschinken, Salami, Lachs, Rahm-Brie, Mozzarella, Käse, Gemüse eingelegt & frisch, Marmelade, Honig, Nougatcreme, Joghurt mit Früchten, je ein Ei im Glas, Bauernbutter, Kombucha Quitte

Extras

Butter - (G), Marmelade, Honig oder Nougatcreme - (G,H,E) € 1.8
butter, jam, honey or nutella

Beinschinken - (M) & Kren - (M) € 3.5
ham and horseradish

Port. Käse - (G) & Trauben € 2.9
cheese and grapes

Eiergerichte

KERNÖLEIERSPEISE - (A,C,G,F,H,N) € 7.9

Rührei von 3 Freilandeiern mit Pur Pur, Grünzeug und Kürbiskerne
SEED OIL EDIBLE EGGS - Scrambled eggs with oil, chives , crushed nuts & brown bread

BACON & EGGS MIT KÄSE - (A,C,G) € 7.9

Gebatener Speck, mit Käse gratinierte Freilandeier und PurPur
BACON & EGGS WITH CHEESE

STEIRER OMELETT mit Kernöl- (A,C,G,H,F) € 7.9

Rohschinken, Lauch, Kren, Käse & Butterbrot mit Schnittlauch
OMELETTE - with Vulcano ham, leek, cheese, butter bread with chives

ADRIA OMELETT – (A,C,G,H,F) € 7.9

mit bunten Tomaten, Junglauch, Mozzarella & Butterbrot mit Schnittlauch
OMELETTE – with tomatos, leek, mozzarella, butter bread with chives

BRUNCH CLUB (A,C,G,M) € 9.0

Sandwich mit Freilandspiegelei (well done), Beinschinken, Käse, Kren, Salat,
Avocado, Tomate, geräucherte Paprika-Aioli

CHIEFS BREAKFAST CLUB – sandwich with fried eggs, ham, cheese, horseradish, salad, avocado, tomato, sweet-pepper aioli

EI IM GLAS + Brot - Mach dir selbst ein Bild (C,N) € 2.4

egg in the glass + bread

Soja- (F) oder Naturjoghurt (G) mit...

...Früchten und Honig € 5.5

... fruits and honey

...Beerenmüsli, kandierter Ingwer und Minze - (A,F,H) € 5.5

... berry cereals, candied ginger and mint

...hausgemachtem Zimt-Pflaumenragout € 5.5

... homemade cinnamon plum sauce

Long Drinks

HENDRICKS TONIC € 11.5

GREY GOOSE TONIC/LEMON € 9.5

VODKA RED BULL € 5.5

VODKA LEMON/MAKAVA € 5.5

CUBA LIBRE € 8.5

GIN TONIC/LEMON € 5.5

PIMMS NO.1 € 7.5

Schnaps

von Gölles

ALTER APFEL 2CL € 5.5

ALTE ZWETSCHKE 2CL € 5.5

HIRSCHBIRNE 2CL € 5.5

WILLIAMS 2CL € 5.5

Spirituosen

AVERNA 4CL € 5.5

HENNESSY V.S. 2CL € 5.5

HENNESSY X.O. 2CL € 12.0

FERNET 2CL € 3.5

CYNAR 4CL € 5.5

HENDRICKS GIN 4CL € 8.5

BAILEYS 4CL € 4.5

JONNY WALKER RED LABEL 2CL € 4.5

REMY MARTIN 2CL € 5.5

RAMAZZOTTI 4CL € 5.5

GRAPPA 2CL € 4.5

EXAKT VODKA 2CL € 3.0

GREY GOOSE 4CL € 6.5

Aperitif

MARTINI BIANCO/ROSSO/EXTRA DRY	€ 4.5
CAMPARI SODA	€ 4.5
CAMPARI ORANGE	€ 4.9

Perlwein

MARTINI ASTI AUF EIS	0,1l	€ 5.0	0,7l	€ 35.0
MUSKATELLERSEKT E&W POLZ	0,1l	€ 5.0	0,7l	€ 35.0
PROSECCO	0,1l	€ 4.3	0,7l	€ 30.1
MOËT CHANDON	0,1l	€ 11.0	0,7l	€ 77.0
MOËT ROSÉ	0,1l	€ 13.0	0,7l	€ 91.0
MOËT ICE - IMPERIAL	0,1l	€ 15.0	0,7l	€ 105.0

Minze - Orange – Limette - Gurke

Wein

WELSCHRIESLING - TEMENT	0,1l	€ 4.1	0,7l	€ 28.7
SAUVIGNON BLANC - PETER SKOFF	0,1l	€ 4.1	0,7l	€ 28.7
WEIßBURGUNDER - E&W POLZ	0,1l	€ 4.1	0,7l	€ 28.7
GELBER MUSKATELLER - SATTLERHOF	0,1l	€ 4.1	0,7l	€ 28.7
ROSÉ LES DOMANIERS	0,1l	€ 3.9	0,7l	€ 27.3
ZWEIGELT - THALLER	0,1l	€ 4.0	0,7l	€ 28.0
CUVÉE VULCANO - IGLER	0,1l	€ 5.5	0,7l	€ 38.5
CUVÉE URBANI - POLZ	0,1l	€ 4.5	0,7l	€ 31.5

Null Nüsse – nicht bei uns!

MARTINISPITZ VOLL MIT NÜSSEN € 2.5
(A,E,M,H)

French Toast und Porridge

FRENCH TOAST - (A,G,F,C) € 6.0
mit Weißbrot, Zwetschken-Kirschragout & Vanilleespuma
FRENCH TOAST with white bread , plums and cherry sauce & Vanilleespuma

BACKOFEN - BANANEN - PORRIDGE - (A,E,F,G,H) € 6.0
Backofenbanane, Haferflocken, weiße Schokolade und Vanilleeis
BANANA PORRIDGE - oven banana, white chocolate and vanilla ice cream

.... auch vegan erhältlich mit Sojamilch & Soja - Vanilleeis

Kleinigkeiten oder Barfood?

Auch die kleinen Dinge im Leben sollten Anerkennung bekommen...

ROHSCHINKEN + BERGKÄSE + BROT (A,G) € 4.50
prosciutto, cheese, bread

ROHKOSTSTICKS + HUMMUS + BROT (A, D) € 4.50
vegetable sticks, humus, bread

GETROCKNETE TOMATEN + KALAMATA + BROT (A) € 4.50
dried tomatos, kalamata, bread

MINI-BURGER + MINI FRIES ODER COLE SLAW(A,M) € 5.90
mini-burger, mini fries or cole slaw

Vorspeisen & Suppen

„COLORBLOCKING“ - PARADEIS UND KAS - (A,C,B) € 9.50
Bunte Tomatenvariation, Mozzarella di bufala, Basilikum,
Olivenöl – Balsamico inklusive, Focaccia
tomatos, mozzarella di bufala, basil, olive oil, balsamico, focaccia

BLONDVIEH - (A,C,N,G)
mit Brot vom Edegger Robert und jeder Menge Zeugs ...

Beef Tartare 100g € 13.0
Beef Tartare 200g € 19.0
Beef tartare 100g or 200g, bread,...

RINDSSUPPE MIT... (A,C,G,L) € 4.5
Kaspressknödel, Frittaten oder Grießnockerl
BEEF SOUP with Kaspressknödel , pancake or semolina dumplings

CREME - ODER SCHAUMSUPPE je nach heimischen Angebot
(A,C,F,G,D,L) € 5.9
meistens kombiniert mit Fisch oder Gemüse – fragen Sie einfach nach ...
seasonal cream soup

Salate

VOGERLSALAT - (A,C,H,F,M) € 9.0
versteckt sich zwischen lauwarmen Kartoffeln, warmen Debrezinern, gebackenem
Ei, serviert mit 100% Kernöl und einer Scheibe PurPur Schwarzbrot
CORN SALAD - seed oil with a slice of black bread, lukewarm potatoes, warm Debreziner & baked egg

RUCOLA - (A,C,G,M,L) € 9.0
angereichert mit Balsamico – Olivenöl, Solarium Paradeisern,
RUCOLA – with balsamic-olive oil, tomatoes, grana and bread

RÖMERSALAT NACH CEASAR ART (A,C,F,G,M) € 12.5
mit gegrillter Hühnerbrust & PurPur, Parmesandressing, Croutons & Ei
CAESAR SALAD - with grilled chicken breast and brown bread, parmesan dressing, croutons & egg

Spritzer

- **WEIßER SPRITZER** € 3.1
- **HOLUNDERSPRITZER** € 3.7
- **APEROLSPRITZER** € 4.5
- **MUSKATELLER SPRITZER** € 4.6

Prosecco Spritzer

- **SPRITZ VENEZIANO** € 5.5
- **HUGO** € 5.5
- **LILLET SPRITZ** € 5.5
- **BELLINI** € 5.5
- **PROSECCO - CUCUMIS GURKE** € 5.5
- **PROSECCO - CUCUMIS LAVENDEL** € 5.5
- **PROSECCO - LEMONAID BLUTORANGE** € 5.5
- **PROSECCO - LEMONAID MARACUJA** € 5.5
- **MARTINI ROYAL** € 6.5
- **CAMPARI MILANO** € 6.5

Hugo Royal

MOËT CHANDON, Soda, Darbo Holundersirup, Minze und Limette

€ 15.0

MINERALWASSER, SODA, WASSER

- San Pellegrino Prickelnd 0,25l € 2.7
- San Pellegrino Prickelnd 0,75l € 7.0
- Panna Still 0,25l € 2.7
- Panna Still 0,75l € 7.0
- Römerquelle mit Zitronensaft € 3.3
- Wasser mit Zitronensaft / Holundersirup 0,25l € 1.7
- Wasser mit Zitronensaft / Holundersirup 0,50l € 2.2
- Soda mit Zitronensaft / Holunder 0,25l € 2.2
- Soda mit Zitronensaft / Holunder 0,50l € 2.7

Bier & Ciders

KOFFEINBIER

- Eule Koffeinbier € 3.6

SCHANKBIER

- Heineken 0,2l € 2.6
- Heineken 0,3l € 3.3

FLASCHENBIER

- Gösser Naturradler 0,33l € 3.5
- Reininghaus Jahrgangspils 0,33l € 3.9
- Edelweiss Weizen € 3.9
- Gösser Alkoholfrei € 3.5

STRONGBOW APPLE-CIDERS

- Gold Apple € 3.8
- Red Berries € 3.8
- Elderflower € 3.8

Hauptspeisen

SAFTIGES WIESEN BBQ (A,G,M,L) € 17.5

LAMMKOTELETTE vom Grill, Zucchini & Aubergine, Halloumi, Vogerl – Kartoffelsalat, Steckerlbrot, Griechisches Joghurt

lamb chops grilled courgettes and aubergines , halloumi, corn-potato salad, bread, greek yoghurt

KENNST DU SIE BEREITS, ODER LIEBST DU SIE SCHON ? (A,C,G,F) € 16.5

CALAMARI, Scampi & Muscheln vereint mit home made Tagliatelle, Safran und etwas shi shi

calamari , scampi and mussels together with homemade tagliatelle , saffron

STALL & GARTENGESTÖBER (A,C,G,H) € 14.5

SCHWEINEBAUCH, Sauerkrautravioli (hausgemacht), Vino Blanc Schaum, Romanesco, Wirsing, Ei

pork belly , sauerkraut ravioli (homemade) , Vino Blanc foam , romanesco , savoy cabbage , egg

ZWISCHEN BERGEN & RANKEN (A,D,C,G,H) € 16.0

KULMER LACHSFILET vom Grill, multi – kulti Bohnen, Dill, BIO Salzzitrone, Weißbrot

Kulmer grilled salmon fillet Beans , dill , salt BIO Lemon

SKYWALK BURGER (A,C,G,M) € 13.5

Home made Rindfleisch Patty (160g), Tomaten, Zwiebel, doppelt Cheddar, doppelt Speck, french fries

home made beef patty (160g), tomatoes ,onions, double cheddar, double bacon, french fries

PULLED PORK BURGER (A,C,G,M) € 14.5

Zerpflücktes vom Schwein im Buns Brot, steak fries , Japalenós, Cheddar, Rotkraut Cole Slaw, Gemüse allerlei

pulled pork in bread , steak fries , Japalenós , Cheddar ,Red cabbage cole slaw , vegetable sorts

DER KICHER BURGER *Vegetarisch* (A,C,G,M,P) € 13.5

Kichererbsenpatty, Koriander, Käse, Sprossen, Rotkraut, geräuchertes Süßkartoffelpüree

chickpea patty, coriander, cheese, sprouts, red cabbage, smoked sweet potatoe mash

CLUB SANDWICH (A,C,G,M) € 14.0

Gegrillte Hühnerbrust, Käse, Tomaten, Zwiebel, Speck, Curry- und Cocktailsauce, french fries

grilled chicken breast, cheese, tomatoes, cucumber, onions, bacon, curry and cocktail sauce, french fries

*Freiblick's Backsteinflade
mit Bio-Sauerrahm &
wahlweise belegt mit...*

**BLATTSPINAT, gebratene Pilze, pochirtes Freilandei,
Hollandaise (A,C,G,F,P)** € 10 . 5
spinach , fried mushrooms , poached free-range egg ,Hollandaise

**ROHSCHINKEN, bunte Paradeiser, Büffelmozzarella, Rucola
(A,C,G,F,P)** € 12 . 0
prosciutto, tomatos, mozzarella

**BEINSCHINKEN, BIO Sahne, Käse , Honigwiebeln, Grünzeugs
(A,C,G,F,P)** € 10 . 5
ham, honey-onion, cream

**BBQ PULLED PORK, Cheddar, Jalapenós , Pflücksalat
(A,C,G,F,P)** € 13 . 5
BBQ PULLED PORK , cheddar , jalapeños salad

Küche
**Montag-Samstag
9:30-16:30**

HANDL BIO SÄFTE € 3 . 5
• Apfel Naturtrüb
• Birne
• Pfirsich

RAUCH NATURSÄFTE € 3 . 5
• Johannisbeere
• Marille
• Tomate

SÄFTE MIT SODA AUF 0,3L € 4 . 0
SÄFTE MIT SODA AUF 0,5L € 4 . 5

CARPE DIEM KOMBUCHA € 3 . 5
• Quitte
• Cranberry
• Classic

FENTIMANS € 4 . 5
• Rosenblütenwasser

FRUBY BIO € 3 . 7
• Fruchtige Himbeer
• Spritzige Traube

LEMONAID BIO € 3 . 7
• Blutorange
• Maracuja

CUCUMIS € 3 . 7
• Gurke
• Lavendel

Alkoholfrei & Säfte

THOMAS HENRY

- Tonic Water
- Bitter Lemon
- Ginger Ale

€ 3.7

DETOX SÄFTE

- MUNTERMACHER - Karotte, Apfel, Orange, Zitrone & Mango
- KLARER KOPF - Karotte, Apfel, Orange, Radieschengrün & Minze
- GUTER GEIST - Pflücksalat, Gurke, Kokos, Ananas & Banane

€ 4.9

FROOSH SMOOTHIE

- Orange - Karotte - Ingwer
- Himbeer - Heidelbeer
- Banane - Cocos
- Mango - Apfel

€ 3.9

ICE TEA

- Makava Delighted Ice Tea
- Nativa Green Tea
- Arizona Blaubeer

€ 3.7

FRIYA (VEGAN)

Weichsel - Rosenblütenlimonade mit Basilikumsamen

€ 3.5

RED BULL

- Red Bull Cola
- Red Bull Zero/Blue/Red/Silver/Summer

€ 3.8

COCA COLA

€ 3.5

COCA COLA ZERO

€ 3.5

Süßes

Apfelschnitte (apple jalousie) (A,C)

€ 3.2

Apfelstrudel (apple strudel) (A,C)

€ 2.8

Zwetschkenleck (plum cake) (A,C)

€ 2.7

Schaumrolle (cream pastry) (A,C,G)

€ 2.4

Croissant (A,C,G)

€ 1.9

Brownie (A, C, G, N,F)

€ 3.8

Cookie hell/dunkel (A,C,G,M,F)

€ 1.5

Tartes (bitte beim Servicepersonal nachfragen)

€ 3.7

Brötchen

Lachs (salmon) (A, D, G, M, F)

€ 3.2

Schinken (ham) (A, G, M, F)

€ 2.6

Käse (cheese) (A, C, G, M, F)

€ 2.4

Rohschinken (smoked ham) (A,C,G,M,F)

€ 3.2

Roastbeef (roastbeef) (A,G, M, F)

€ 3.4

Gefülltes Croissant mit Schinken/Käse/Kren (A, C, G, M, F)
(filled croissant with ham and cheese)

€ 3.1



Kaffee & Tee

ABWARTEN UND TEE TRINKEN.

ESPRESSO	einfach € 2.4	doppelt € 4.2
ESPRESSO BRAUN	einfach € 2.6	doppelt € 4.4
MACCHIATO	einfach € 2.6	doppelt € 4.4
RISTRETTO	einfach € 2,4	doppelt € 4.2
VERLÄNGERTER	€ 3,0	
AMERICANO	€ 4.2	
MELANGE	€ 3.2	
CAPPUCCINO	einfach € 3.2	doppelt € 6.2
CAFFE LATTE	einfach € 4.2	doppelt € 6.2
MILCH KAKAO - BRAUN ODER WEIß	€ 3.9	
MILCH KAKAO - BRAUN MIT MARSHMALLOW	€ 4.3	

GREEN CHAI LATTE	€ 4.8
SPICED CHAI LATTE	€ 4.8
VANILLA CHAI LATTE	€ 4.8

HAUSGEMACHTER MINZTEE mit Holunder und Orange	€ 3.6
---	-------

HAUSGEMACHTER MINZ - INGWERTEE mit Honig, Limette und Ingwer	€ 3.9
--	-------

TEE AUS DER HANSESTADT IN DER TASSE	€ 2.8
--	-------

- Grün	Grüntee mit einem frischen & herben Charakter
- Pfefferminze	Eine faszinierende Mischung mit Süßholzwurzel
- Earl Grey	Blend aus feinstem First Flush
- Herbs & Honey	Komposition aus Kamille, Früchten, Honig & Kräutern
- Rooibos Vanille	Köstlicher Rooibos mit cremiger Vanillenote
- Darjeeling	Begeistert durch seinen feinen, lieblichen Geschmack
- Summerfruit	Ein herrliches Fruchterlebnis
- Balance	Erfrischende Wellnessteemischung aus Apfel & Zitrusfrucht
- Jasmine	Zarter & erfrischender Grüntee mit Jasminblüten
- Pure Camomile	Besonders mild mit einer blumigen Note
- Relax	Fruchtige Wellnessteemischung mit Orangenaroma
- Sencha	Klassischer japanischer Grüntee
- Strength	Leicht herber Kräutertee mit Ingwernote
- Panakeia Oolong	Milde und leichte Teemischung

PORTION TEEHONIG	€ 1.0
PORTION ZITRONENSAFT	€ 0.7
PORTION MILCH	€ 0.5

AFRO TEE IN DER KANNE	€ 3.6
------------------------------	-------

- Chai - kardamon, zimt, nelken
- Dijibouti - grünetee, apfel, ingwer, preiselbeeren
- Cape Town - rooibos, guarana, rosenblütenblätter, kolanüsse
- Mombasa - rooibos, zitronengras, nana-minze, eukalyptusblätter
- Casablanca - grünetee, pfefferminzblätter
- Cairo - rooibos, honeybush, apfelstücke
- Mulanje - milder schwarztee