FREIBLICK

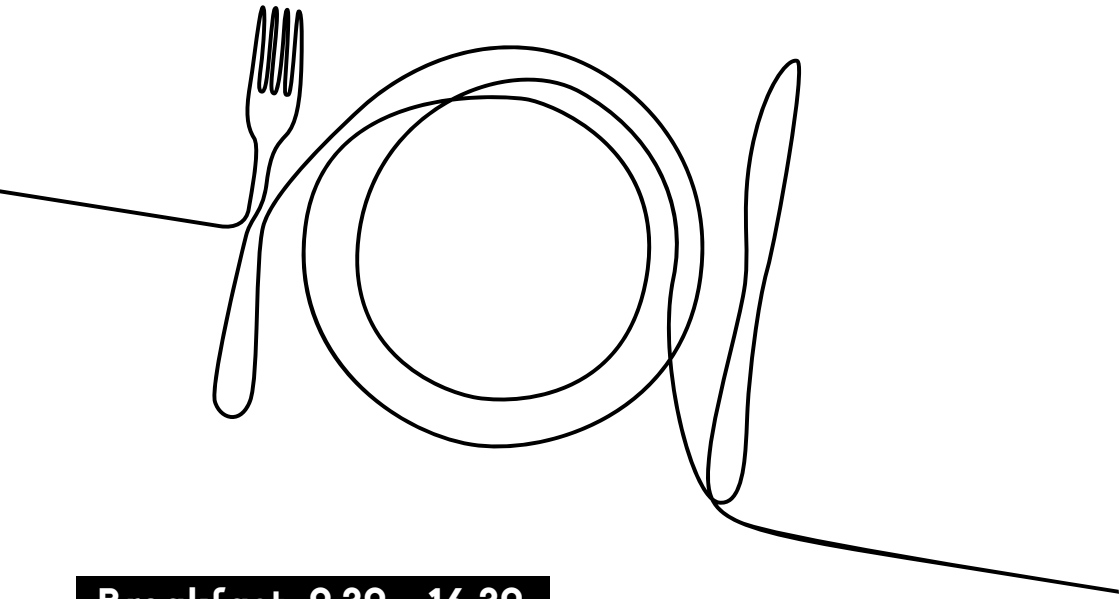
TAGESCAFE

KÖSTLICHE AUSBLICKE ÜBER DEN DÄCHERN VON GRAZ!

Öffnungszeiten:
MONTAG BIS FREITAG: 09.30 - 18.30
SAMSTAG: 09.30 - 18.00
KÜCHE: 09.30 - 16.30

Free Wifi
HOST: FREIBLICK
PASSWORT: freiblick

FRÜH MORGENS, ZU MITTAG ODER LANGSCHLÄFER?



Breakfast: 9.30 - 16.30

Lunch: 11.30 - 16.30

Vegan **Vegetarisch**

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.

Breakfast: 9.30 - 16.30

Dank Robert & seiner Traditionsbäckerei könnt ihr unser allseits beliebtes PurPur-Brot genießen. Unsere BIO Kresse und Microgreens werden sorgsam am Hütterberg in der Südsteiermark angebaut und finden dank Elias ihren Weg auf eure Teller.

Zu jedem Frühstück bekommen Sie ein Croissant (a,c,g), eine Kaisersemmel (a,f) und ein Stück PurPur-Brot (a,f,h) von Robert Edegger & seiner traditionellen Hofbäckerei Edegger – Tax

COCO CHANEL (c,g,h)

jamsession marmelade
crunchy nougatcreme // vibee honig
bauernbutter // weiches freilandei
jamsession jam // crunchy nougat cream // vibee honey
butter // soft boiled free-range egg
€ 13

GIANNI VERSACE (c,g,h)

bauernschinken // salami milano // edamer
bauernbutter // kräuteraufstrich
gemüse // weiches freilandei
joghurt mit granola & früchten
ham // salami milano // edam // butter // herb spread
vegetables // soft boiled free-range egg
yogurt with granola & fruits
€ 15

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

gebratener frühstücksspeck
rahmspinat // röstitaler
pochiertes freilandei // hollandaise
pancake // birnenragout
karamellisierte birnen // mandelblätter
vanille espuma
fried bacon // creamy spinach // hash browns
poached free – range egg // hollandaise // pancake
pear ragout // caramelized pears // almonds
vanilla espuma
€ 17

CHRISTIAN DIOR (a,b,d,f,g,l,m,o)

geräucherter buchenholzlachs // zitronenöl
guacamole // honigsenf // gebratene garnele
kräuteraufstrich
smoked salmon // lemon oil // guacamole
honey mustard // fried prawn // herb spread
€ 19

JEAN PAUL GAULTIER (a,e,f,g,n,o)

kräuteraufstrich // brie // weinkäse
edamer // bauernbutter // gemüse // chutney
herb spread // brie // wine cheese // edam // butter
vegetables // chutney
€ 18

GIORGIO ARMANI (a,f,m,n,o)

kürbis hummus // rote beete hummus // avocado
gemüsesticks // kichererbsen - rucola salat
vegane butter // sojajoghurt
pumpkin hummus // beetroot hummus // avocado // vegetables
chickpea rocket salad // vegan butter // soy yogurt
€ 18

DOLCE & GABBANA (c,d,g)

bauernschinken // prosciutto // salami milano // räucherlachs // brie // burratina // edamer
guacamole // gemüse // jamsession marmelade // crunchy nougatcreme
bauernbutter // 2 weiche freilandeier // 2 joghurt mit früchten & granola
for 2 – ham // prosciutto // salami milano // smoked salmon // brie // burratina // edam // guacamole
vegetables // jamsession jam // crunchy nougat cream // butter // two soft-boiled free-range eggs // two yogurt with fruits & granola
ab 2 personen - pro person € 18

EIERGERICHTE

Unsere Freilandeier bekommen wir von Remo Teissl's glücklichen Hühnern aus dem Sulmtal.

Freiblick Highlight

FREILANDEIER GERÜHRT NICHT GESCHÜTTELT

rührei von 3 freilandeiern // blütensalz purpur mit butter & schnittlauch (a,c,f,g,h)
3 scrambled free-range eggs // blossom salt
brown bread with butter & chive
€ 9

rührei von 3 freilandeiern // kürbiskerne 100% kernöl // purpur mit butter & schnittlauch (a,c,f,g,h)
3 scrambled free-range eggs // pumpkin seeds
pumpkin seed oil // brown bread with butter & chive
€ 11

rührei von 3 freilandeiern gebratener speck // frühlingszwiebeln purpur mit butter & schnittlauch (a,c,f,g,h)
3 scrambled free-range eggs // fried bacon // spring onions
brown bread with butter & chive
€ 13

FREILANDEIER GESPIEGELT

2 freiland spiegeleier // blütensalz purpur mit butter & schnittlauch (a,c,f,g,h)
2 fried free-range eggs // blossom salt
brown bread with butter & chive
€ 9

2 freiland spiegeleier gebratener beinschinken purpur mit butter & schnittlauch (a,c,f,g,h)
2 fried free-range eggs // fried ham // brown bread with butter & chives
€ 11

2 freiland spiegeleier // gebratener speck purpur mit butter & schnittlauch (a,c,f,g,h)
2 fried free-range eggs // fried bacon
brown bread with butter & chive
€ 11

WEICHES EI (a,c,f,h)

freilandei // schnittlauch blütensalz // purpur sticks
soft boiled free-range egg // chive // flower salt
brown bread sticks
€ 3

Breakfast: 9.30 - 16.30

LEVAIN (a,g,o)

BIO sauerteigbrot // buratta // radieschen karamellisierte birnen // pfeffer // honig pekannüsse // petersilienöl

BIO sourdough bread // buratta // radish caramelized pears // pepper // honey // pecans // parsley oil

€ 18

RUSTIQUE (a,c,g,m)

brioche // 2 pochierte freilandeier // roastbeef hollandaise // rucola // grana padano cherry tomaten

brioche // 2 poached free range eggs // roastbeef hollandaise // rocket // grana padano // cherry tomatoes

€ 18

NEW YORK BAGEL (a,c,d,f,g,n,o)

sesam bagel // classic cream cheese räucherlachs // gurke // pochiertes freilandei

sesame bagel // classic cream cheese smoked salmon // cucumber // poached free-range egg

€ 16

BREAKFAST SANDWICH

(a,c,g,h,m,o)

purpur // avocado // aioli // salat // tomate gebratener schinken // edamer freiland spiegelei

brown bread // avocado // aioli // salad // tomato fried ham // cheese // free-range fried egg

€ 16

LONDON BAGEL (a,c,f,g,n,o)

sesam bagel // meerrettich frischkäse // roastbeef eingelegte zwiebel // salat // pochiertes freilandei honigsenf // kresse

sesame bagel // horseradish cream cheese // roastbeef // pickled onions salad // poached free-range egg // honey mustard // cress

€ 16

EXTRAS

purpur brot (a,f,h), kaisersemmel (a,f)
brown bread, roll

€ 1,4

glutenfreies brot (f,m)
gluten free bread

€ 3,5

croissant (a,c,g), sesam bagel (a,f,n)
croissant, sesame bagel

€ 2,4

bauernschinken, gebratener speck, salami milano (g)
ham, fried bacon, salami

€ 5,5

gemüse
vegetables

€ 3

guacamole
guacamole

€ 4

butter (g)
butter,

€ 1,8

vegane butter
vegan butter

€ 1,8

jamsession marmelade (o), vibee honig, crunchy nougatcreme (g,h)
jamsession jam, vibee honey, crunchy nougat cream (g,h)

€ 2,3

kräuteraufstrich (g,o)
herb spread

€ 2,3

brie (g), weinkäse (g,o), edamer (g)
brie, wine cheese, edam

€ 5,5

räucherlachs (d), prosciutto, roastbeef (m)
smoked salmon, prosciutto, roastbeef

€ 6,5

kürbis hummus
pumpkin hummus

€ 4,5

rote beete hummus (h)
beetroot hummus

€ 4,5

SÜSSES FRÜHSTÜCK

PANCAKES (a,c,g,h,o)
pancakes // birnen ragout
ahornsirup // mandelblätter
vanille espuma
pancakes // pear ragout
maple syrup // almonds // vanilla foam
€ 14

FRENCHTOAST (a,c,g,h,o)
brioche // mascarpone creme
feigen // heidelbeer ragout // mandelblätter
puderzucker
brioche // mascarpone cream // figs
blueberry ragout // almond leaves // powdered sugar
€ 14

MÜSLI

FREIBLICK-GRANOLA
(a,f,g,h,o)
wahlweise mit joghurt (g)
oder sojajoghurt (f)
with your choice of yogurt or soy yogurt

früchte // minze
fruits // mint
€ 11

Unser Freibilck Granola ist vegan und glutenfrei.

Our freiblick granola is vegan and gluten free.

Lunch: 11.30 - 16.30

Egal ob Fisch, Fleisch oder Grünzeug: Wir kennen die Produzenten, die Herkunft oder den Gemüsegarten sehr gut. In jedem Gericht, welches wir für euch zubereiten, stehen Regionalität, Saisonalität und vor allem der Wert für das Produkt im Vordergrund.

Zotter Fleischmanufaktur – Fam. Moser Kürbiskernöl
Andrea Possanner Jamsession – Elias vom Hütterberg Kresse & Microgreens

BARFOOD

Freiblick Highlight

edamame // blütensalz
edamame // salt
€ 7,5

süßkartoffel fries // trüffelmayo // grana petersilie (c,f,g)
sweet potato fries // truffle mayo // grana // parsley
€ 9,5

prosciutto // salami milano // oliven parmesan // rucola // kapern eingelegtes gemüse // kartoffelbrot (a,g)
prosciutto // salami milano // olives // parmesan rocket // caper berries // pickled vegetables // potato bread
€ 11,0

barfood burger // speck // steak fries (a,f,m,o)
slider // bacon // steak fries
€ 11

pimientos de padrón // meersalz
pimientos // sea salt
€ 10

steak fries // grana // petersilie // trüffelmayo (c,f,g)
steak fries // grana // parsley // truffle mayo
€ 9

steak fries // jalapenos //speck // käsesauce junglauch // limette (g,o)
steak fries // jalapenos // bacon // cheese sauce spring onions // lime
€ 13

DER ANFANG BEGINNT SO

BEEF TATAR (a,c,d,g,m,o)
gehacktes steirisches rind
eingelegtes gemüse // crunchy kapernbeere
butter // BIO kresse
kartoffeltoastbrot
styrian beef tatar // pickled vegetables // crunchy caper berry
butter // BIO cress // potato bread
€ 19 100g / € 25 200g

ROASTBEEF TONNATO (a,d,g,m,o)
roastbeef // kapern // thunfischcreme
eingelegte zwiebel // kresse
BIO sauerteigbrot
roastbeef // caper berries // tuna cream // pickled onions
cress // BIO sourdough bread
€ 19

VOGERLSALAT (a,c,f,g,h,m,o)
vogerlsalat // erdäpfel // speck
gebackenes freilandei // cherry tomaten
100% kernöl // purpur
lambs lettuce // potato // bacon
deep fried free-range egg // cherry tomatoes
100% pumpkin seed oil // brown bread
€ 10 / 14 DRESS UP

FLAMBIERTER ZIEGENKÄSE (g,o,h)
ziegenkäse // karamellisierter apfel
kürbis // minze // orange
pinienkerne // honig // brauner zucker
flambéed goat cheese // caramelized apple // pumpkin
mint // orange // pine nuts // honey // brown sugar
€ 19

BRUSCHETTA TUNA (a,c,d,f,n)
tuna // avocado // BIO sauerteigbrot
schnittlauch // jungzwiebel // sesam
spicy mayo // limette // gurke
tuna // avocado // BIO sourdough bread // chives
spring onions // sesame // spicy mayo // lime // cucumber
€ 18

FEIGEN CARPACCIO (g,h)
feigen // feta // granatapfel // pinienkerne
meersalz // BIO sauerteigbrot
figs // feta // pomegranate seeds // pine nuts
sea salt // BIO sourdough bread
€ 18

CAESAR SALAD (a,c,g,h,m,o)
parmesandressing // cherry tomaten
croutons // purpur
caesar salad // parmesan dressing // cherry tomatoes
croutons // brown bread
€ 10 / 14 DRESS UP

Darf's ein bisserl mehr sein?

DRESS UP

egal ob steirisches maishuhn auf deinen caesar oder
garnelen zu deinem beef tatar – ganz einfach: #dress up your food

steirisches maishuhn // kresse (g)
styrian maize chicken // cress
€ 7,5

garnele // knoblauchbutter (b,g)
prawn // garlic butter
€ 3,1

burratina (g)
burratina
€ 8

gebackenes freilandei (a,c,g)
free range scotch egg
€ 2,5

falafel // olivenöl (a)
falafel // olive oil
€ 5

Lunch: 11.30 - 16.30

HITZEBESTÄNDIG

RINDER KRAFTSUPPE (a,c,g,l)
wurzelgemüse // rindfleisch // petersilienöl schnittlauch

wahlweise mit kaspressknödel oder kräuterfrittaten
beef soup // root vegetables // parsley oil // chives
with your choice between cheese dumplings or sliced herb pancakes

€ 8

KÜRBISCREMESUPPE (a)
kürbis // croutons // soja creme kürbiskerne // kürbiskernöl
pumpkin // croutons // soya cream
pumpkin seeds // pumpkin seed oil

€ 11

THE ITALIAN

RAVIOLI (a,c,g,o)
steinpilz ravioli // butter wein sauce petersilie // parmesan
mushroom ravioli // butter wine sauce
parlsey // parmesan

€ 15,5 / 20,5 DRESS UP

RISOTTO (b,g,o)
arborio // garnelen // butter // wein parmesan // geschmorte tomaten
arborio // prawns // butter // wine // parmesan
braised tomatoes

€ 25

DER KLASSIKER

Es gibt nicht viele Gerichte, welche die österreichische Küche besser verkörpern als das Wiener Schnitzel. Wir finden das verdient eine eigene Rubrik & untermalen dies mit regionalen Zutaten. Danke an Christoph & Nina Zotter für das steirische Kalbfleisch.

WIENER SCHNITZEL (a,c,g,m)
vom steirischen kalb // im butterschmalz geschwenkt
erdäpfel-vogerlsalat // 100% kernöl // preiselbeeren // zitronenpraline
breaded styrian veal // tossed in clarified butter // potato-lambs lettuce // 100% pumpkin seed oil // cranberries // lemon praline

€ 29

STREETFOOD AM DACH

BEEF BOSS (a,c,g,m,o)
brioche burger // smashed beef
cheddar // eisberg // tomate
cocktailsauce // essiggurke FB style
zwiebel // fries
brioche burger // smashed beef // cheddar //salad
tomato // cocktailsauce // pickle FB style // onions // fries
€ 19

CLUB SANDWICH (a,f,g,m,o)
gegrillte steirische maishuhnbrust // edamer
eingelegte rote zwiebel // speck // currysauce
cocktailsauce // paradeiser // salat // fries
grilled styrian maize chicken // edam // pickled red onions
bacon // curry sauce // cocktail sauce // tomatoes
lettuce // fries
€ 17

ASIA BOWL (e,f,h,n)
kokosreis // tofu // erdnuss kokos creme
edamame // rote beete // baby spinat
mandeln // limette // sesam
coconut rice // tofu // peanut coconut cream // edamame
beetroot // baby spinach // almonds // lime // sesame
€ 19

DIPS & SAUCEN

eine sauce deiner wahl um € 1,8
one sauce of your choice

trüffelmayo (c)
cocktailsauce (c,m)
currysauce (f)
aioli (c,m)
honigsenf (m)
vegane mayo (f)

FLAMMKUCHEN tarte flambée

CAPRESE (a,g)
burratina // schmortomate // rucola
kräutersauce
burratina // braised tomato // rocket // herb sauce
€ 16

DER NORWEGER (a,d,g)
räucherlachs // kräutersauce // pinienkerne
schmortomate // bunte blätter
smoked salmon // herb sauce // pine nuts
braised tomato // colorful leaves
€ 18

DER TRADITIONELLE (a,g)
schinken // rote zwiebel // junglauch
pflücksalat // kräutersauce
ham // red onions // spring onions
lamb's lettuce // herb sauce
€ 16

VEGALICIOUS (a,f,h,o)
kürbis hummus // karotten // veta
eingelegtes gemüse // baby spinat
granatapfel // pekan nüsse
pumpkin hummus // carrots // veta // pickled vegetables
baby spinach // pomegranate // pecans
€ 16

Lunch: 11.30 - 16.30

NASCHEN SCHLÜRFEN GENIESSEN

Egal ob zum Kaffee, als kleine Belohnung nach einer Shoppingtour oder als süßen Abschluss nach dem Essen

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Freiblick Highlight

ECKSTEIN SCHOKOLADE (a,c,g,h)

schokoladenmousse
weiß // vollmilch // zartbitter
chocolate mousse // white // milk // dark
€ 12

PANNA COTTA (Laktosefrei)

schlagobers // zucker // vanille // beeren
whipped cream // sugar // vanilla // berries
€ 9

BANANA BISCOFF PUDDING (a,g)

vanillecreme // banane // kekse // biscoffcreme
vanilla cream // banana // cookies // biscoff
€ 11,5

DIE FREIBLICK VITRINE

Noch nicht fündig geworden? Dann wirf einen Blick in unsere Vitrine!
Täglich frisch allerhand Süßspeisen, Kuchen, Tartes oder unterschiedlich belegte Brötchen.

Ein großes Dankeschön an unsere Lieferanten:

Birgit Nittel, Hofbäckerei Edegger - Tax, Delikatessen Frankowitsch und Claudia von Oh Cookie!