

PETIT-DÉJEUNER

KLEINES FRÜHSTÜCK ☞

Buttercroissant // Marmelade // Butter
9.5

GROSSES FRÜHSTÜCK

Buttercroissant // Brot // Marmelade //
Butter // Wurst- und Käse
15.5

HAUSGEMACHTES BIRCHERMÜSLI ☞

7.-

2 STK. WEISSWURST

vom Weißwurstpapst Wallner // süßer Senf // Breze
9.-

EGGS BENEDICT ☞

Toast // Spinat // pochiertes Ei //
Sauce Béarnaise // Salat Bouquet
14.5

AVOCADO »SMASH« BROT ☞

pochierte Eier // Kresse
15.5

RÜHREIER oder SPIEGELEIER je 2 Stück

6.-

GARNITURES

Speck **5.-**
gekochter Schinken **5.5**
Avocado ☞ **5.-**

BELGISCHE POMMES FRITES ☞

6.-

OSKAR MARIA BRASS ERIE

HEISSGETRÄNKE

LAVAZZA ALTECO BIO PREMIUM

Espresso **2.9**

Espresso Macchiato **3.2**

Doppelter Espresso **5.-**

Cappuccino oder Latte Macchiato **4.5**

Caffè Crema **3.8**

Milchkaffee **4.8**

Marocchino **6.-**

ERACLEA TRINKSCHOKOLADE dunkel (40%) **6.-**

WHITTINGTON TEE **5.5**

Darjeeling // English Breakfast Imperial // Earl Grey //
Weisser Tee mit Vanille & Grapefruit // BIO Gunpowder
Green Tea // Kamille Kräutertee // BIO Mint

FRISCHER TEE mit Minze // Ingwer // Honig **7.-**

GÂTEAU

In unsrer Vitrine finden Sie eine Auswahl
an hausgemachten Kuchen

SPÉCIALITÉ

SONNTAGSBRATEN
mit saisonaler Beilage
24.-

PETITS PLATS

GERÄUCHERTER LACHS
vom Lachshaus Riga // Sahnemeerrettich //
dünne Zwiebelringe // Toast
24.-

BOEUF TARTARE
Schnittlauch-Crème fraîche // Wachtelei //
Pommes Frites
klein **19.5** // groß **35.5**

OSKAR MARIA SALAT
Gemischte Salate // Hausdressing //
Kräuter
9.-

PROVENZIALISCHE
GEMÜSEQUICHE
Salatbouquet // Sauerrahm
15.-

½ DTZ. FINE DE CLAIRE AUSTERN
Schalotten-Vinaigrette aus Himbeer
& Champagner Essig // Zitrone
24.-

CRÉMANT & CHAMPAGNER

Vino Spumante Falanghina Brut, Feudi
San Gregorio Kampanien
o.1 **7.5** // o.75l **45.-**

Bouvet Ladubay
Crémant Rosé de Loire
o.1 **9.5** // o.75l **52.-**

Perrier Jouet Grand Brut Reserve
Champagner
o.75l **145.-**

Perrier Jouet Blason Rosé
Champagner
o.75l **179.-**

BIERE

Paulaner Helles o.4l **4.8**
Paulaner Weißbier o.5l **5.5**
Pilsner Urquell o.33l **4.8**
Radler o.4l **4.8**
Paulaner Hefeweißbier dunkel o.5l **5.5**
Paulaner Hefeweißbier leicht o.5l **5.5**
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei o.5l **5.5**
Lammsbräu bio alkoholfrei o.33l **4.8**

OSKAR MARIA BRASS ERIE

SOFTS

ADELHOLZENER CLASSIC
o.25l **3.5** // o.75l **8.-**

HOMEMADE LEMONADE **6.-**

COCA-COLA o.2l **4.5**
Light // Zero

ELEPHANT BAY ICED TEA o.33l **5.-**
Pfirsich // Granatapfel

FUZE FLAVOURED ICE TEA o.33l **5.-**
Wassermelone // Limette

GRANINI SÄFTE & NEKTAR o.2l **3.8** // o.4l **5.9**

SAFT / NEKTAR SCHORLE o.2l **3.8** // o.4l **5.9**

PAULANER SPEZI o.4l **4.5**

EIZBACH LIMONADE o.33l **4.5**
Orange // Zitrone

FEVER TREE o.2l **4.5**
Lemon Tonic // Tonic Water //
Ginger Beer // Ginger Ale

WEIN GLASWEISE

WEISS

2023 Sauvignon Blanc Touraine,
Domaine Michaud, Loire,
Frankreich o.1l **6.-** // o.75l **35.-**

2023 Weissburgunder, Battenfeld-Spanier,
Rheinhessen, Deutschland o.1l **7.-** // o.75l **44.-**

2022 Chardonnay »Ardèche«,
Louis Latour, Rhone,
Frankreich o.1l **6.5** // o.75l **38.-**

ROSÉ

2023 Studio by Miraval Rosé,
Provence o.1l **7.-** // o.2l **13.-** // o.75l **39.-**

2023 Miraval Côtes de Provence Rosé,
Provence o.75l **59.-**

ROT

2019/2022 Château Moulin de Mallet, Bordeaux,
Frankreich o.1l **6.-** // o.75l **37.-**

2021 »Ursprung« Merlot, Cabernet Sauvignon,
Portugieser, Markus Schneider, Pfalz,
Deutschland o.1l **7.-** // o.75l **44.-**

2018/2019 Grenache/Syrah/Mourvedre,
Côtes du Rhône »Mon Coeur«, J. L. Chave, Rhone,
Frankreich o.1l **6.-** // o.75l **35.-**