



SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

KRÄUTER-AIOLI, MOJO-ROJO & WALDPILZ-PARMESAN-CREME, DAZU 5 SCHEIBEN BAGUETTE 

9.9

AUCH VEGAN ERHÄLTICH

BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL 

4.9

KALAMATA OLIVEN 

5.9

KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT KRÄUTER-AIOLI 

6.9

BAUTURM'S ANTIPASTI- MARINierter BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, BERGKÄSE, KALAMATA-OLIVEN, AVOCADO-LIMETTEN-SKYR, GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE WALNÜSSE, GRISSINI

1 PERSON. 13,90 (INCL. EIN GLAS 0,1 HAUSWEIN ROT ODER WEISS 16,90)

2 PERSONEN 24,90 (INCL. ZWEI GLÄSER 0,1 HAUSWEIN ROT ODER WEISS 28,90)

SUPPE & EINTOPF

HOKKAIDO-KÜRBIS-INGWER-SUPPE 

8.9

MIT GERÖSTETEN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN

GEMÜSE EINTOPF MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELN  **WIEDER DA!**

9.9

MIT METTENDEN + 4.9 €

SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA

11.9

OFEN-CIABATTA MIT GEGRILLTEN HOKKAIDO-KÜRBISSPALTEN, VEGANEM SCHAFSKÄSE & MOJO ROJO 

13.9

CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT

15.9

HERBSTLICHER SALAT

MIT GEGRILLTEN HOKKAIDO-KÜRBISSPALTEN, MARINIERTEM FETA & CASHEWKERNEN IN BALSAMICO-VINAIGRETTE

17.9

GREEN GODDES SALAD

MIT SPITZKOHL, GURKE, ERBSEN & FRÜHLINGSZWIEBELN IN AVOCADO-PARMESAN DRESSING & CRANBERRIES

18.9

ZU UNSEREN SALATEN EMPFIEHLEN WIR

MIT GEBRATENEM HERBSTLICHEN PILZEN + 6,90€

MIT GEBRATENEM KIKOKHÄHNCHEN + 6,90€

MIT GEBRATENEN LACHSFILETSTREIFEN + 6,90€

VEGETARISCH & VEGAN

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

HAUSGEMACHTE QUICHE MIT GEMÜSE DER SAISON

8.9

HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN

9.9

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN & FRISCHEN KRÄUTERN

11.9

LOADED FRIES

14.9

MIT GUACAMOLE, TOMATENWÜRFELN, CASSIS-ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE, HAUSGEMACHTER SOUR CREAM & FRISCHEN KRÄUTERN

GEGRILLTER SPITZKOHL



AUF GEBRATENEN PILZE, KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF & ROTE BETE-JUS

19.9

FLEISCH & FISCH

DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE

10.9

GEBRATENES LACHSFILET

23.9

MIT SPINAT-RISOTTO, GEHOBELTEM PARMESAN & GESCHMORTEN CHERRYTOMATEN

MARCELS HAUSGEMACHTER LEBERKÄSE

19.9

MIT BRATKARTOFFELN, 1 BIO SPIEGELEIERN & SÜSSEM SENF

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

28.9

MIT KRÄUTERKRUSTE, SAUTIERTEM HERBSTLICHEM GEMÜSE, ROTWEIN-JUS & KARTOFFEL-GRATIN

BURGER VOM BIO-RIND

22.9

MIT KARAMELLISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN, CHEDDAR, TOMATE, SAURER GURKE

& HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE-BUN MIT POMMES ODER BEILAGENSALAT

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
APFEL CRUMBLE MIT CRANBERRIES UND SALTED CARAMEL EIS	9.9
HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN	ab 4.9

GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE
FRISCHE KRÄUTER UND AUCH EIN WENIG SALAT VON DER ALEXIANER KLOSTERGÄRTNEREI
UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLFFS
DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



APPLE PIE SOUR GIN, APFELSAFT, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP & BIO-EIWEISS

11.9



AMARO SPRITZ AMARO AVERNA, BIO-PROSECCO ROSÉ, SODA & ORANGE

8.5



BIRNE ROSMARIN- SPRITZ MIT HAUSGEMACHTEM BIRNEN-ROSMARIN- SIRUP, BIO-PROSECCO & ZIMT

8.5



BAUTURM'S BASIL SPRITZ **ALKOHOLFREI** MIT BASILIKUM APERITIF & SCHWEPPE'S TONIC WATER

7.9

MITTAGS LUNCH

UNSEREN MITTAGS-LUNCH FINDEST DU HIER ODER AUF DER TAFEL MO-FR

FRISCH & SAISONAL VON 12H-15H NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT

INKLUSIVE EINEM KLEINEN WASSER ODER EINER KLEINEN SCHORLE

DAZU EIN BEILAGENSALAT +5.9

12.9



FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG, HOCHZEITEN, FIRMENFEIERN MIT KOLLEGENINNEN ?
SPRECHEN SIE UNS AN ODER SCHREIBEN SIE EINE EMAIL! OB SIE NUR EINEN TISCH ODER DEN GANZEN
LADEN RESERVIEREN WOLLEN, WIR FINDEN EINE INDIVIDUELLE LÖSUNG FÜR ALLE



UNSERE ALLERGENE SIND DER KARTE AN DER THEKE ZU ENTNEHMEN WIR SIND NACH BIOAUSSERHAUSVERPFLEGUNGSVERORDNUNG
GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.
BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIO-KAFFEE, BIO-MILCH, BIO-QUARK, BIO-EIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH

SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

KRÄUTER-AIOLI, MOJO-ROJO & WALDPILZ-PARMESAN-CREME, DAZU 5 SCHEIBEN BAGUETTE 	9.9
AUCH VEGAN ERHÄLTICH	
BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL 	4.9
KALAMATA OLIVEN 	5.9
KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT KRÄUTER-AIOLI 	6.9

MOXXA'S ANTIPASTI- MARINIERTER BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, BERGKÄSE, KALAMATA-OLIVEN, AVOCADO-LIMETTEN-SKYR, GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE WALNÜSSE, GRISSINI

1 PERSON. 13,90 (INCL. EIN GLAS 0,1 HAUSWEIN ROT ODER WEISS 16,90)
2 PERSONEN 24,90 (INCL. ZWEI GLÄSER 0,1 HAUSWEIN ROT ODER WEISS 28,90)

SUPPE & EINTOPF

HOKKAIDO-KÜRBIS-INGWER-SUPPE 	8.9
MIT GERÖSTETEN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN	
GEMÜSE EINTOPF MIT WURZELGEMÜSE & KARTOFFELN  WIEDER DA!	9.9
MIT METTENDEN + 4.9 €	

SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA	11.9
OFEN-CIABATTA MIT GEGRILLTEN HOKKAIDO-KÜRBISSPALTEN, VEGANEM SCHAFSKÄSE & MOJO ROJO 	13.9
CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT	15.9
HERBSTLICHER SALAT	
MIT GEGRILLTEN HOKKAIDO-KÜRBISSPALTEN, MARINIERTEM FETA & CASHEWKERNEN IN BALSAMICO-VINAIGRETTE	17.9
GREEN GODDES SALAD	
MIT SPITZKOHL, GURKE, ERBSEN & FRÜHLINGSZWIEBELN IN AVOCADO-PARMESAN DRESSING & CRANBERRIES	18.9
ZU UNSEREN SALATEN EMPFIEHLEN WIR	
MIT GEBRATENEM HERBSTLICHEN PILZEN + 6,90€	
MIT GEBRATENEM KIKOKHÄHNCHEN + 6,90€	
MIT GEBRATENEN LACHSFILETSTREIFEN + 6,90€	

VEGETARISCH & VEGAN

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

HAUSGEMACHTE QUICHE MIT GEMÜSE DER SAISON	8.9
HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN	9.9
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN & FRISCHEN KRÄUTERN	11.9
LOADED FRIES	14.9
MIT GUACAMOLE, TOMATENWÜRFELN, CASSIS-ZWIEBELN, SCHAFSKÄSE, HAUSGEMACHTER SOUR CREAM & FRISCHEN KRÄUTERN	
GEGRILLTER SPITZKOHL 	19.9
AUF GEBRATENEN PILZE, KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF & ROTE BETE-JUS	

FLEISCH & FISCH

DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE	10.9
GEBRATENES LACHSFILET	23.9
MIT SPINAT-RISOTTO, GEHOBELTEM PARMESAN & GESCHMORTEN CHERRYTOMATEN	
MARCELS HAUSGEMACHTER LEBERKÄSE	19.9
MIT BRATKARTOFFELN, 1 BIO SPIEGELEIERN & SÜSSEM SENF	
ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE	28.9
MIT KRÄUTERKRUSTE, SAUTIERTEM HERBSTLICHEM GEMÜSE, ROTWEIN-JUS & KARTOFFEL-GRATIN	
BURGER VOM BIO-RIND	22.9
MIT KAREMELLISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN, CHEDDAR, TOMATE, SAURER GURKE & HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE-BUN MIT POMMES ODER BEILAGENSALAT	

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
APFEL CRUMBLE MIT CRANBERRIES UND SALTED CARAMEL EIS	9.9
HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN	ab 4.9

GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE,
UNSER SCHWEINEFLEISCH VON NEULAND FLEISCH,
UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLFFS,
DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



GEWÜRZSCHOKOLADE BIO-KAKAO, BIO-MILCH UND WINTERGEWÜRZEN & SCHOKORASPELN

5.9



PORNSTAR MARTINI MARACUJANEKTAR, VODKA & VANILLA

11.9



ESPRESSO MARTINI ESPRESSO HAUSBLEND, VODKA & KAHLUA²

11.9



SARTI WINTER SPRITZ SARTI ROSA, BIO-PROSECCO, GRAPEFRUIT & ROSMARIN

8.5

MITTAGS LUNCH

UNSEREN MITTAGS-LUNCH FINDEST DU BEI UNS AUF DER TAFEL
TÄGLICH FRISCH & SAISONAL MONTAG BIS FREITAG VON 12H-15H
NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT INKLUSIVE EINEM KLEINEN WASSER ODER SCHORLE

12.9

DAZU EIN KLEINER SALAT +5.9

FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG WEIHNACHTSFEIER MIT KOLLEGENINNEN ODER FREUNDEN? SPRECHEN SIE UNS AN
ODER SCHREIBEN SIE EINE EMAIL! OB SIE NUR EINEN TISCH ODER DEN GANZEN LADEN
RESERVIEREN WOLLEN, WIR FINDEN EINE INDIVIDUELLE LÖSUNG FÜR ALLE



ÖFFNUNGSZEITEN MO-SA 09.30H -24H
SONN- & FEIERTAG 10H-23H



UNSERE ALLERGENE SIND DER KARTEN AN DER THEKE ZU ENTNEHMEN

WIR SIND NACH BIOAUSSERHAUSVERPEFLEGUNGSVERORDNUNG GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.
BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIOMILCH, BIOQUARK, BIOEIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH