



HOW IT WORKS

Bestell & zahl direkt bei uns an der Kassa – wir bringen dir deine Bestellung danach an den Tisch.

Bezahlt wird bei uns cashless – ganz easy mit Karte oder Handy.

Dein Geschirr kannst du nachher einfach am Abräumwagen abstellen.

Thanks & enjoy your stay. ♥

Coffee

Hot | Iced

Espresso	2.9 3.2
Espresso Doppio	3.9
Cappuccino	4.1 4.4
Americano (single/double)	3.7 / 4.7 4
Flat White	4.7 5
Latte	4.6 4.9
Cortado	3.6
Filter Coffee	3.6 3.9
Iced Banana Latte	6.5

Bio Barista Hafer	+0.3
Speciality Coffee Bean	+0.5

Other Drinks

Hot | Iced

Bio Sonnentor-Tee	3.9
Früchtetraum, Ingwer-Zitrone, Kamille, Earl Grey, Grüntee, Kräuter	
Hot Chocolate	4.6 4.9
Chai	4.8 5.1
Dirty Chai	5.8 6.1
Matcha	5.1 5.4
Matcha Strawberry	5.7 6
Matcha Mango	5.7 6
Matcha Lemon Fizz	5.9

Homemade

Klein | Groß

Soda Zitrone	3 3.8
Eistee Marille-Zitrone	5
House Limos	
Johannisbeere-Minze	4.9
Holunder-Zitrone	4.9
Marillennektar g'spritzt	3.5 4.5
Donauwalther Bio Eistee (koffeinhaltig)	5

Refresher

Bootch Kombucha 0.33l	
Hibiskus-Limette	4.9
Ananas-Ingwer	4.9
SchurmsTEA 0.33l	
Holler-Minze-Limette	4.6
Apfel-Zitrone	4.6
Ali Juus Orange Juice 0.25l	3.7
Fritz Kola 0.33l	3.9
Fritz Kola Superzero 0.33l	3.9
Fritz Spezi Mischmasch 0.33l	4.1
Club Mate 0.33l	3.8
Viva con Aqua [laut oder leise] 0.5l	2.3

Coffee + Other Drinks

Sourdough Sandwiches

Korean Pork Sandwich 7.4

Schweinebraten | Gochujang |
Sweet Chili | Rotkraut | Curry Mango |
Langzeitgeführtes Sauerteigbrot _{A, G}

Pastrami 6.9

Pastrami Streifen | Würziger Käse |
Knackige Essiggurken | Krautsalat |
Honig-Senf | Langzeitgeführtes
Sauerteigbrot _{A, G, M}

Spicy Tuna 5.9

Thunfisch | Chili Mayonnaise |
Peanut Chili Crisp | Melty Cheese |
Langzeit-geführtes Sauerteigbrot
_{A, D, E, F, G}

Grilled Ham&Cheese 5.6

Honigschinken | Melty Cheese |
Knackige Essiggurken | Honig-Senf |
Langzeitgeführtes Sauerteigbrot _{A, G}

Grilled Kimcheese [V] 5.4

Kimchi | Käse Overload |
Langzeitgeführtes Sauerteigbrot _{A, G}

Sourdough Focaccias

NEW

Portobello Paprika [VG] 7.2

Ajvar Hummus | Gegrillte Paprika |
Geschmorte Portobello Pilze |
Ruccola _{A, H}

Mortadella Pistachio 6.9

Mortadella | Burrata Creme | Pesto
Genovese | Knackiger Rucola |
Pistazien _{A, G}

Dips

Aioli	1.0
Sweet Chili	1.0
Peanut Chili Crisp Mayo _{F, E}	1.0
Mayo	1.0
Ketchup	1.0

Sandwiches + Focaccias

*7AM UNTIL SOLD OUT

Breakfast

07 - 13 Uhr

Scandi Sourdough Breakfast 9.5

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Aufgeschlagene Butter | Käse |
Weiches Ei | Marmelade |
Meersalzflocken A, C, G
+ add Honigschinken [2.1]

Turkish Eggs & Sourdough 13.5

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Griechisches Joghurt | Sesam, Dill &
Za'atar | Peanut Chili Crisp |
2 pochierte Eier | Knackige Gurke
A, C, E, F, G, N

Avocado on Sourdough 10.5

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Cremiger Frischkäse | Frische
Avocado | 1 pochiertes Ei | Danish
Feta | Sprossen A, C, G, N
+ add Prosciutto [2.5]

NEW Hot Honey Burrata Sourdough 14.5

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Burrata Creme | Nektarine | Pistazien |
Pesto | Tomaten | Hot honey
+ add Prosciutto [2.5] A, G, H

Granola Bowl 9.8

Greek yogurt | selbstgemachtes
Granola | selbstgemachtes
Erdbeermark | frische Früchte
A, C, E, G, H

Bites

all day

Kickoff [VG] 5.7

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Meersalzflocken | Olivenöl extra
verginе | Bio-Oliven grün & Kalamata |
Cremiger Hummus A

Veggie [V] 10.5

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Meersalzflocken | Aufgeschlagene
Butter | Olivenöl extra verginе | Bio-
Oliven grün & Kalamata | Antipasti |
Österr. Bio-Bergkäse 9 Monate
gereift A, G

Not so Veggie 10.5

Langzeitgeführtes Sauerteigbrot |
Aufgeschlagene Butter | Olivenöl
extra verginе | Salami | Österr. Bio-
Bergkäse 9 Monate gereift |
Cornichons A, G, N

Bites + Breakfast

Wine

Glas | Flasche

White

Grüner Veltliner | Alte Reben 4.9 | 29

2025 | Alexander Zahel, Weinviertel
Komplex. Bodenständig. Tiefgehend.
Zertifizierungen: Demeter, Biologisch

Gelber Muskateller | Wohlmuth 4.9 | 29

2024 | Wohlmuth, Südsteiermark
Traubige Muskatelleraromen. Reife
Zitrusaromen. Mineralischer Zug.

UNO | Locknbauer 4.7 | 28

Locknbauer, Südoststeiermark
Easy to drink, aber nicht banal.
Natural Wine für Einsteiger.

Riesling | Ried Burgstall Federspiel 34

2024 | Gatteringer, Wachau
Frisch. Lebendig. Leicht würzig.

Cuvée | Lockvogel 34

2023 | Michael Wenzel, Leithaberg
Natural Wine. Liquid Sunshine: Leicht. Frisch.
Fruchtig. Spontan- & maischevergoren, unfiltriert.

Gemischter Satz | Körner 31

2023 | Körner Christoph, Falkenstein
Frischer, eleganter Weißwein.
Duft nach Birne, etwas Mango und feinen Blüten.

Rosé

“Ma chère Claire” 5.7 | 34

2024 | Christoph Körner, Falkenstein, Weinviertel
Zweigelt & Pinot Noir. Beerig. Frisch. Trinkfreudig.

Red

Cuvée | Haus Marke Moric 5.5 | 33

Moric, Lutzmannsburg
Cuvée aus den besten Solera-Fässern. Dunkle
Beeren, Kirsche, feine Würze & mineralische Tiefe.

Blaufränkisch | Alte Reben 32

2024 | Alexander Zahel, Carnuntum
Dunkle Frucht. Kraftvoll. Kalkreicher Boden.
Zertifizierungen: Biologisch

Beer

Bierol

Padawan Pale Ale 4.9

Mountain Pale Ale 5.2

El Patron Double IPA 5.9

Freistädter

Bio Zwickl 4.1

Ratsherrn 4.1

Sprudel & Spritz

Prosecco Superiore DOCG Extra Dry* 4.8

Sommer Spritz 4.8

Aperol Spritz 6.7

No Alcohol

NEW
↙

Campari Soda 0% 6.5

Limoncello Spritz 0% 6.5

Sparkling Verjus 4.5

Bierol OHA Pale Ale 4.9

Freistädter Alk.frei 4.1

Spaß- Getränke

Allergene im Überblick

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier von Geflügel
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Allergene