

Brunch (8 – 14:30 Uhr)

Großes Heu & Gabel Bio-Frühstück (vegetarisch möglich)

Feine Auswahl mit Bio-Beinschinken von Thum, Bio-Wurst und Käse von unseren Produzenten. Frisches Gemüse. Butter. Hausgemachter Aufstrich. Marmelade von Wwurm. Weiches Ei. Gebäck von Kasses.

für 1 Person 18

für 2 Personen 34

für 4 Personen 64

Geröstetes Schwarzbrot

Rührei. Cottagecheese. Kürbiskernpesto. Kräutersalat. (vegetarisch)

10,50

Schnittlauchbrot

4,80

Käferbohnen-Hummus

Kernöl. Kren. Weißbrot. (vegan)

9,80

Joghurt

Granola. Saisonale Früchte.

6,50

Beef Tatar

Mayo. Gebeizter Dotter.

16,50

Egg Benedict

11,50

Egg Florentine

10,50

Zwei Eier im Glas

Schnittlauch-Öl. Dukkah.

7,50

Bio-Eierspeise

aus drei Eiern, mit Sauerteigbrot

7,40

mit Kernöl

9

mit Trüffelöl

9,40

mit Käse

10,40

Spiegeleier

zwei Stück

5,50

mit Speck oder Schinken

7,80

Bio-Wurst-Aufschnitt und Käse 9,20

Portion Thum Bio-Beinschinken 5,50

Frisches Sauerteigbrot 4

Marktkipferl (mit Rosinen) 5,20

Briocheknopf
(mit Rosinen und Walnüssen) 5,20

Weiches Ei 2,90

Marmelade oder Honig 2,50

Portion Butter 1,50

Portion Essiggurkerl oder Kren 1,50

Lunch (12 – 14:30 Uhr)

Samstagsgericht

(vegetarisch oder Fleisch)

Croque Madame

10,50

Suppe des Tages

5,50

Croque Monsieur

11,50

Beilagensalat

4,50

Beef Tatar

mit Pommes

20,50



HEU & GABEL
by CLARA AUE

