

Wie man

UNSER TÄGLICHES BROT

zu einer ganz und gar nicht alltäglichen Spezialität verfeinert.

HANDGEMACHT
UND KÖSTLICH
frisch.



Natürlich sind es die Zutaten, die unserem herrlich würzigen Naturkrustenbrot den Geschmack verleihen: Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Meersalz und ganz wenig Hefe. Dazu kommt eine weitere, besonders wertvolle und wichtige Zutat. Und das ist Zeit, sehr viel Zeit. Immerhin dauert der schonende Reife- und Gärprozess, damit der Teig schön aufgehen kann, 60 Stunden. Und genau die geben wir ihm auch.

Wesentlich für ein vollendetes Geschmackserlebnis nach alter Tradition ist auch der Steinofen. Hier wird der Teig anfangs extrem heiß und dann auf kleiner Hitze gebacken. So entstehen die saftige Krume und die herrlich resche Kruste, die unsere Brote zu einer besonderen, handgemachten Spezialität machen.



Tutto g'sund!



Dieses Brot ist für uns aber nicht das Endprodukt, sondern die Basis, aus der etwas Einzigartiges entsteht: „Das Brot“. Die Verbindung des würzigen Steinofenbrottes mit den unterschiedlichsten raffinierten Aufstrichen und Zutaten macht „Das Brot“ zu einer heiß überbackenen Köstlichkeit, die man zum Frühstück ebenso genießen

kann wie mittags, zwischendurch und zum Mitnehmen. Und nachdem wir wissen, dass Geschmäcker verschieden sind, haben wir auch für jeden Gaumen das richtige Angebot - von mild und leicht bis aromatisch würzig. Immer täglich frisch. Ganz egal worauf Sie gerade Lust haben, jedes Brot wird für Sie überbacken und knusprig warm serviert. Bitte bedenken Sie aber auch, dass „Das Brot“ schon nach dem ersten Probieren ein wiederkehrendes, unwiderstehliches Verlangen nach mehr frischem Genuss auslösen kann. In diesem Sinne: Guten Appetit!

Täglich frisch
ZUBEREITET,
BELEGT UND
ÜBERBACKEN.

DAS BROT

Tutto heiss! Tutto g'sund!



NATURKRUSTENBROT - BELEGT UND ÜBERBACKEN

„DAS BUNT-FRISCHE“
mit Frischkäse, Antipasti und
Rucola, mit Mozzarella
überbacken

A, G

€ 4,90

„DAS DELIKAT-WÜRZIGE“
Prosciutto crudo mit Frischkäse, Rucola,
Zuckermelone, mit Mozzarella überbacken

A, G

€ 5,40

„DAS MILD RASSIGE“
mit Krenfrischkäse, saftigem Beinschinken
und buntem Paprika, mit Cheddar
überbacken

A, G, O

€ 4,90

„DAS SALTUFO“
mit Frischkäse, fruchtigen Tomaten,
Parmesan-Trüffelsalami und Rucola,
mit Mozzarella überbacken

A, C, G, M

€ 5,40

DAS BROT „VEGAN“
mit Hummus, Avocado und
Erbsenkresse

A, N, O

€ 4,90

„DAS TONNO“
mit Tomatino-Frischkäse, Thunfisch,
Tomaten, Oliven, Kapern und buntem
Paprika, mit Mozzarella überbacken

A, D, G

€ 5,40

SALAT

Tutto knackig!

AVOCADO MANGO SALAT € 7,90

Fruchtiger Avocado-Mango-Salat mit Hirtenkäse, Rucola, Radicchio, Nüsse und Mango-Walnuss-Vinaigrette

A, G, H

KAFFEEHAUS - KLASSIKER

Tutto österreichisch!

ÖSTERREICHISCHER TOPFEN KAISERSCHMARRN € 6,50

flaumiger Topfen Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

A, C, G

WIENER KALBSRAHMGULASCH € 9,40

EIN ALTER KLASSIKER AUS DER WIENER KÜCHE!

Wiener Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle, einem Löffel Rahm und frischem Schnittlauch

A, C, G, L



SUPPEN

Tutto gschmackig!

TOMATENCREMESUPPE € 3,90

fruchtige Tomatencremesuppe mit knusprigen Croutons und Basilikumpesto

A, G, H, L

ALTWIENER SUPPENTOPF € 5,20

*kräftige Rindsuppe mit zartem Rindfleisch, feinem Gemüse und Suppen-
nudeln mit reichlich frischem Schnittlauch und einer Scheibe Naturkrustenbrot serviert*

A, C, G, L



~~~~~  
SCHMECKT GUT.  
TUT GUT.  
~~~~~