

Veggie-Mix € 12,9

includes:

- **Kurkuma-Rollgerste mit Walnuss-Crunch***

mit mariniertem Rotkraut,
Süßkartoffel, gegrilltem Apfel
& frischem Ruccola

- **Crunchy Arancini***

mit fruchtigem Tomaten-Drizzle

- **Frühlingsofengemüse***

auf homemade Kurkuma-Hummus
mit würzigem Kräuteröl

- **Junge Salat-Raritäten***

mit Aceto-Olive-Senf-Dressing



Kreolisches Jambalaya*

Kreolisches Reisgericht
mit Picco de Gallo & Joghurt-Drizzle
dazu knackiger Blattsalat mit Hausdressing

dazu jede
Limo
€2,50

€ 14,5

Leuchtende Kürbissuppe*

€ 7,4

mit Kürbiskernöl & crunchy Sauerteig-Croutons

Gochujang Peanut Sandwich*

€ 8,3

knuspriges Sauerteigbrot mit Asia-Grillgemüse,
Gochujang-Erdnuss-Creme & frischen Salat-Raritäten

Veggie-Crunch-Bagel*

€ 8,9

Sourdough Cheese Melt

€ 11,9

ToGo: Vytal (kostenlos) / Paper (+1€)

***vegan**

dazu jedes
Heißgetränk
1€

Goldstück-Frühstück

vegetarisch

weiches Bio Ei,

Bio Gouda & Bio Camembert

dazu homemade Marillen-Chutney,

Bio Butter und Gartenkresse

homemade Bio Granola mit Fruchtkompott

auf Bio Kuhjoghurt

A, C, G, N

✓ **vegan**

Carrot Lox, Dillsenf & Kren-Frischkäse,

vegane Bio Butter und Gartenkresse,

homemade Bio Granola mit Fruchtkompott

auf cremigem Bio Soja-Joghurt

A, F, M

mit einem Croissant, Vital-Weckerl,
homemade Fruchtkompott & Hummus

€ 17,90

Greek Eggs

Labneh mit zwei pochierten Bio Eiern,
Ofengemüse, grünem Kräuter-Drizzle & Chili-Öl

dazu Bio Sauerteigbrot

A, C, G, H

€ 14,50

Shakshuka

würzige, leicht scharfe Tomaten-Paprika-Soße

mit zwei pochierten Bio Eiern,

crumbled Bio Feta & frischen Kräutern,

dazu Bio Sauerteigbrot

A, C, F, G, L

€ 13,50

Frische Säfte

Orange € 4,5

Bio Ginger Bliss/Beet Boost € 5,9

Breakfast bis 11:30



✓ Carrot Lox auf gegrilltem Bio Sauerteigbrot

Karottenlachs mit homemade Kren-Frischkäse, Kapern,

Dillsenf, homemade pickled Onions, frischem Dill

dazu knackiger Blattsalat

A, F, M

€ 11,50

Pink Baked Beans

Bio Butterbohnen mit pinker Rote Rüben Soße,

Bio Feta-Würfeln & gerösteten Haselnüssen

dazu Bio Sauerteigbrot (optional veganer Bio Feta ✓)

A, F, G, H, L

€ 12,90

Cremiges Porridge ✓

mit homemade Fruchtkompott & Bio Granola,

cremig Bio Erdnussbutter & Bio Dattelsirup

E

€ 7,5

Kleines, süßes Frühstück ✓

Croissant mit einem Stück veganer Bio Butter

und hausgemachtem Fruchtkompott

A

€ 6,5

Granola mit Frucht-Kompott ✓

auf cremigem Bio Joghurt (Kuh oder Soja)

G/F

€ 4,9

Veggie-Crunch-Bagel ✓

mit knackigem Gemüsemix,

homemade Bio Hummus & Onion Jam

A, N

€ 8,9

Goldstück Sandwich ✓

wechselndes Sandwich (Theke)

€ 8,3

Sourdough Cheese Melt

gegrilltes Bio Sauerteigbrot mit Käse

dazu homemade Onion jam & pickled Veggies

A, G

€ 11,90