

Frühstück

Frühstück bis 14:30 Uhr

Das Frühstück bei Pöhl & Mayr ist von den schönsten Märkten in Europa inspiriert. Unsere Produkte sind mit großer Sorgfalt ausgewählt und auch im gegenüberliegenden Delikatessenstand erhältlich.

Wien - Kutschkermarkt	12.90
Thum Bio-Beinschinken, Rohschinken, Bergkäse, Camembert, Butter, hausgemachter Jungzwiebelaufstrich, pochiertes Bio-Ei, knackiges Gemüse, 2 Stk. Gebäck *a, c, g	
Paris - Marché Bastille	5.50
Eine Scheibe Schwarzbrot, Kipferl nach Wahl (Croissant, Marktkipferl oder Mödlinger Kipferl), 2 Sorten Staud Fruchtaufstrich und Butter *a, g	

Barcelona - Mercado Boqueria

Kasses Toastbrot mit Hummus und Tomaten Tartar bestrichen, darauf ein pochiertes Bio-Ei, gebratener Speck, Rucola und Kresse *a, c, g, l

Vegane Variante: *Gegrilltes Gemüse*

9.90

Ibiza - Mercado San Jose	9.50
Dinkelbrot mit Schafricotta und Früchten der Saison belegt und Honig garniert. Dazu Birchermüsli und 1/8 l hausgemachtes Mango Lassi *a, g	
Stockholm - Saluhallen	15.50
Bio Lachs, Orangensengervais, französische halbtrocknete Tomaten, Trüffelbrie, pochiertes Bio-Ei, Nussland Walnüsse und Madame Crousto Brot *a, c, d, g, m	

...und noch zusätzlich!

Portion Käse	4.90
Weichkäse, Emmentaler und Butterkäse mit Gemüse garnitur & Butter *g	
Portion Bachmann Bio Lachs mit Orangensengervais & Bio-Kresse *g, m	7.90
Portion Thum Bio Beinschinken mit Kren *l	4.90
Gebratener Frühstücksspeck 5 Streifen	3.90
Aufstrich-Trio Liptauer, Eier, Jungzwiebel *g, c	4.90
Gemüstick nach Saison mit Hummus *g	4.90
Pochiertes Ei	2.10
Marmelade nach Saison 2 Sorten	2.90
Portion Butter	1.00
Hausgemachtes Mango Lassi *g	0,25 l 4.00
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l 4.00

Joghurt & Müsli

Naturjoghurt	4.90
mit Früchten, Honig und Müsli *g	
Hausgemachtes Birchermüsli	4.90
Haferflocken, Joghurt, Zitrone, Honig & Apfelspalten *g	

Eierspeisen

In all unseren Gerichten verwenden wir nur Bio Eier aus Österreich.

Eierspeise von 3 Bio Eiern und 1 Scheibe Meterbrot

Schnittlauch	5.90
Schinken	6.90
Kürbiskerne & Kürbiskernöl	6.90
Rucola & Schafkäse *g	7.50
Prosciutto, Pomodori & Parmesan *g	7.90
Trüffelpesto & Parmesan *g	8.50

So isst's die Chefin

Eierspeise mit Jauntaler Gewürzspeck

6.90

Spiegeleier von 2 Bio Eiern und 1 Scheibe Meterbrot

Klassisch	4,50
Gewürzspeck	5.50

Heißgetränke

Feinste Teekreationen vom Teesalon Tête à Tee

Schwarz, Earl Grey, Minze, Kräuter, Früchte, Grün

3.60

Kakao	3.60
Espresso	2.30
Espresso Macchiato *g	2.40
Doppelter Espresso	3.80
Kleiner Brauner *g	2.40
Großer Brauner *g	4.00
Cappuccino, Melange *g	3.20
Caffè Latte *g	3.60

Gerne gehen wir bei der Zubereitung unserer Kaffee & Tee Spezialitäten auf ihre Wünsche ein.

Koffeinfreier Kaffee | Laktosefreie Milch | Pflanzenmilch + 0.20

Brot & Gebäck

Das Wunder, das wir täglich essen.

Klassische Brote 2 Scheiben

Meterbrot Mischbrot von Felzl	Toscanabrot Weißbrot von Grimm	Waldbauernflade Roggenbrot von Kasses
1.00		

Besondere Brote 2 Scheiben

Madame Crousto Mischbrot von Öfferl	Rotraut von Oberkulm Dinkelbrot von Öfferl	Walnussbrot Nussbrot von Felzl
1.50		

Glutenfreies Brot 4 Scheiben getoastet	2.50
Handsemmel oder Gebäck	1.50
Croissant oder Marktkipferl	1.90
Mödlinger Kipferl	2.00

Snacks

Eine Scheibe belegtes Meterbrot

Schnittlauchbrot *a, g	2.90
Aufstrichbrot Liptauer, Eiaufstrich, etc. *a, g, c, l, m	3.50
Käsebrot Schnittkäse oder Brie *a, g	4.00
Schinkenbrot mit Kren *a	4.00

Gefülltes Jourgebäck & Sandwiches

Je nach täglicher Verfügbarkeit.

Meterbrot mit Bio Beinschinken Kren und Kresse *a, g	2.90
Jour-Olivenciabatta mit Prosciutto u. Rucola *a, g	2.40
Jour-Laugenstangerl mit Liptauer u. Räucherkäse *a, g	2.40

Delikatessen

Käse-Teller

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben von weich bis hart oder mild bis würzig gerne mit, ansonsten freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlungen zu servieren.

Kuh Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g	3 Stück 7.50 5 Stück 11.90
Ziege & Schaf Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g	3 Stück 7.90 5 Stück 12.90
Feine Selektion von der Kuh, Ziege oder dem Schaf mit Chutneys und Brot *g	3 Stück 7.90 5 Stück 12.90
Sommeliér Teller Eine Auswahl der besten Käse aus unserem Delikatessenstand mit Beigaben und Brot *g	7 Stück 16.90

Perfekt zum Käse

White Terrace oder Red Terrace
Weingut Lisjak, Slowenien

1/8 **5.50**

Delikatessen

Antipasti, Pasta & Gnocchi

Vegetarische Antipasti Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Brot *g, l	8.90
Vegane Variante: Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Tomaten Tartar und Brot *g, l, m	8.90
Büffelmozzarella Büffelmozzarella und Paradeiser mit Basilikumpesto, frischem Basilikum, Balsamico-creme, Olivenöl und Brot *a, g, l	9.90
Gemischtes Antipasti Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Prosciutto, Salami, Parmesan, Cravanzina, Gorgonzola Dolce und Brot *g, l	13.90
Salat mit Räucherforelle Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Apfel, Kren und geräuchertem Forellenfilet und Brot *a	10.90
Gnocchi Genovese mit grünem Pesto *g, h	
8.90	
Gnocchi Funghi mit Steinpilz- oder Trüffelpesto *g, d	9.90
Vegetarische Ravioli nach Saison mit Parmesan, Rucola und Olivenöl *a, g, l	8 Stück 7.90 12 Stück 10.90

Getränke

Wein, Sprizz & Sprudel

Weißer Spritzer °o	0,25 l 3.10
Aperol Sprizz, Lillet Sprizz, Hugo °o	0,25 l 4.50
Wermut Tonic oder Gin Tonic °o	0,25 l 8.50
Grüner Veltliner Federspiel Nothnagl, 2020 °o	0,125 l 3.50 Flasche 20.00
Rosé Bauer-Pörtl, 2020 °o	0,125 l 3.50 Flasche 20.00
Gelber Muskateller Strauss, 2020 °o	0,125 l 4.50 Flasche 26.00
Gemischter Satz „Nußberg“ F.M. Mayer, 2019 °o	0,125 l 4.50 Flasche 26.00
Blaufränkischer Scheiblhofer, 2019 °o	0,125 l 4.50 Flasche 26.00
Cuvée privat Gager, 2018 °o	0,125 l 5.00 Flasche 28.90

„Red Speed“ Rosé Frizzante

Weingut Regner °o

0,1 l **4.50** Flasche **26.00**

Prosecco Giall'Oro D.O.C.G. Ruggeri °o	0,1 l 4.50 Flasche 29.50
Prosecco mit Holler, Marille oder Himbeere-Ribisel °o	0,1 l 4.90 Flasche —
Prosecco Giustino B. Superiore D.O.C.G. Ruggeri °o	0,1 l 4.90 Flasche 49.50

Süßes

Bitte sehen Sie in unsere täglich frisch gefüllte Kuchenvitrine und zur Feinbäckerei gegenüber!

Kuchen

Oma's Blechkuchen
hausgemacht nach Saison *a, c, g

2.00

Schoko-Brownie Muffin
Bäckerei Schmidl *a, c, g

2.90

Florentiner Weiße, Milch- oder dunkle Schokolade Confiserie Wiegand *c, h	3.90
Cannulicchi Pistazie oder Haselnuss *a,c,g,h	1.90
Nusskipferl Bäckerei Kolm *a, c, g, h	2.90
Mohnzelle Bäckerei Kasses *a, c, g	2.70
Kokoskuppel Bäckerei Felzl *a, c, g, h	2.70
Marktkipferl Bäckerei Kasses *a, c, g	1.90
Mandelcroissant Bäckerei Felzl *a, c, g, h	3.90

Getränke

Säfte & Limonaden

Apfelsaft naturtrüb pur	0,25 l 2.90 0,5 l 5.40
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 l 2.20 0,5 l 3.60
Marillen- oder Himbeernektar pur	0,25 l 3.60 0,5 l 7.20
Marillen- oder Himbeernektar gespritzt	0,25 l 2.90 0,5 l 3.90
Holler- oder Quitten-Sirup gespritzt	0,25 l 2.10 0,5 l 3.20
Leitungswasser Zitrone frisch gepresst	0,25 l 1.00 0,5 l 2.00
Sodawasser	0,25 l 1.50 0,5 l 3.00
Soda Zitrone frisch gepresst	0,25 l 2.00 0,5 l 3.50
Orangensaft frisch gepresst	0,25 l 4.00 0,5 l 7.50
Hausgemachtes Mango Lassi	0,25 l 4.00 0,5 l 7.50

Hausgemachte Limonade

mit Marille, Ingwer, Minze, Zitrone

0,5 l **4.50**

Charite Bio Eistee Mate	Fl. 0,33 l 3.50
Fevertree Tonic oder Gingerbeer	Fl. 0,2 l 3.50
Bio Kracherl Dirndl, Quitte oder Cola	Fl. 0,33 l 3.50

Most

Bio Most pur Bauernhof Orth	0,25 l 3.00
Bio Most gespritzt Bauernhof Orth	0,25 l 2.50
Bio Most gespritzt Bauernhof Orth	0,5 l 4.50

Bier Spezialitäten

Der Belgier Bier „Blondes“ °a	Fl. 0,33 l 5.30
Der Belgier Bier „Saison“ °a	Fl. 0,33 l 5.70
Der Belgier Bier „Honey“ °a	Fl. 0,33 l 5.90

Schrenser Zwickl

Pfiff °a	Seiterl °a	Krügerl °a
0,2 l 2.50	0,3 l 3.50	0,5 l 4.50

Schnaps

Pöhl & Mayr Nusserl	2 cl 4.00
Kuenz Pregler (Obstler)	2 cl 5.00
Turmhof Marille	2 cl 5.00

Reservierungen

Reservierungen für denselben Tag sind nur telefonisch möglich. Sollten Sie eine Gruppenanfrage haben, freuen wir uns auf Ihre E-Mail oder einen Anruf unter +43-1-402 98 74

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.00 – 19.00 Uhr | Samstag 8.00 – 15.00 Uhr
Sonntag / Montag / Feiertags geschlossen.