

BRASSERIE

mae CAFÉ **aurel**

BAR

Französische Zwiebelsuppe ^{AGO} V	8
gratiniertes Brot	
Tuchlauben ^{ACG} V	8
Croissant Handsemmel Butter Marmelade	
Stoß im Himmel ^A V🌱	18
gegrillte Avocado Rote Beete Creme frische Früchte Mango Chiapudding mit Granola Brot v. Öfferl	
Salzgries ^{ACG}	22
2 BIO Rührei mit Babyspinat und Pilze Brie Gouda Beinschinken Parmaschinken Butter Marmelade frisch gepresster Orangensaft 0,1l Brotkorb v. Öfferl	
Fischerstiege ^{ACDG}	21
Räucherlachs Brie Crème Fraîche weiches BIO Ei Gemüsesticks Kapern Butter Rote Beete Creme Brotkorb v. Öfferl	
Omelett Rührei oder Spiegelei ^C V	6
• aus 2 BIO Eiern natur	7,3
• aus 2 BIO Eiern getrüffelt	
Zutat nach Wahl	0,8
Schinken Käse Pilze Paprika Speck Spinat Chilli Cherry Tomaten getrocknete Tomaten Zwiebel	
1 weiches BIO Ei im Eierbecher ^C	3
Croissant ^{AC} original französisch	3,5
Handsemmel ^A Öfferl	2,5
Sauerteigbrot Weißbrot ^A Öfferl	2,5
Portion Butter ^G Marmelade Honig	1,5
Portion Schinken-Käse ^G	8
Brie Gouda Walnuss Beinschinken Prosciutto Essiggurken Kren	
Portion Räucherlachs	9
Räucherlachs 2 Stk Avocado	
Pochiertes BIO Ei	2,5

Book us for your private event!

Birthday brunch | business meeting | corporate event | networking
dinner | catering | graduation ceremony | etc.

We want to hear from you:
www.thailanna-wien.at

Eggs & Breads – BIO

Bio Brot vom Öfferl

Proscuitto Brot ^{AG}	13
Sauerteigbrot Proscuitto Creme Fraîche Babyspinat Feigen Chutney	
Halloumi Brot ^{ACG V}	13,5
Sauerteigbrot Erbsenpüree gratinierter Halloumi pochiertes BIO Ei Weintrauben rote Beete Creme	
Lachs Brot ^{ADG}	15
Sauerteigbrot Rote Beete Räucherlachs Gurken Sakura Kresse	
Egg Royal ^{ACDG}	15
Weißbrot Avocado Räucherlachs pochiertes BIO Ei Creme Fraîche	
Egg Benedict ^{ACGM}	13,5
Brioche Schinken Tomatenpesto pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Egg Florentine ^{ACGM V}	13,5
Brioche Babyspinat pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Madame Croissant ^{ACGM}	13,5
Babyspinat Schinken pochiertes BIO Ei Sauce Hollandaise	
Monsieur Croissant ^{ACG}	7,5
Schinken Käse Tomaten	
Avocado Brot ^{A V}	12
Sauerteigbrot Avocado rote Beete Creme Granatapfel + pochiertes BIO Ei	2,50
Schnittlauchbrot ^{AG V}	5,2
vegane Butter	
Schinkenbrot ^{AG}	6,5
Butter Kren Essiggurken	

Deserts

Warm Chococolate Cake ^{ACGN V}	9
Schwarzes Sesam-Eis Erdbeeren	
Homemade Cheesecake ^{CGA V}	9,5
Matcha-Eis frische Beeren Beerensauce	

Coffee & More

Bio Kaffee & Milch

Espresso einfach doppelt	3,2 4,9
Espresso Macchiato ^G einfach doppelt	3,2 4,9
Brauner ^G einfach doppelt	3,2 4,9
Verlängerter ^G schwarz braun	4
Melange ^G	5,2
Cappuccino ^G	5,2
Flat White ^G doppelter Espresso	5,9
Cafe Latte ^G doppelter Espresso	6,2
Matcha Latte mit Sojamilch ^F	6
Heiße Trinkschokolade ^G	5,5
Jasmin Tee	4,8
Sencha Grüntee	4,8
Hausgemachter Ingwertee Minze Honig	5,2
Whittington Teehaus	4,8
Red Spring, Earl Grey, Kräutertee, Pfefferminz, English Breakfast	

Mister Coco 	0,25l	6,2
Smoothie: Kiwi Banane Apfel Kokosmilch		
Red Princess 	0,25l	6,2
Smoothie: Rote Beete Apfel Granatapfel Beeren Zimt		
Mean Green 	0,25l	6,2
Smoothie: Spinat Avocado Gurke Sellerie Apfel Zitrone Ingwer		
frisch gepresster Orangensaft 	0,25l	5,5
Ginger Honey 	0,5l	6
Ingwertee Honig Limette Minze		
Lemon Chia 	0,5l	7
Chia Zitronensaft Honig Minze stilles Wasser		
Avo-Nane ^F 	0,25l	6,2
Smoothie: Avocado Banane Sojamilch		
Iced Mango Matcha 	0,25l	7
Matcha Mangopüree Sojamilch		

Mineralwasser prickelnd still	0,33l 0,75l	3,4 6,2
Fritz Kola	0,33l	4,3
super zero, orange, ingwer-limette, bio ananas-limette, rhubarber		
Tonic Mediterraine Fever Tree	0,2l	4,5
Ginger Beer Fever Tree	0,2l	4,5
Wild Berry Schweppes	0,2l	4,5
Drachenfrucht & Guave Pago	0,2l	4,5
Apfelsaft naturtrüb Pago	0,25l	4,3
Sodawasser (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,2 3,9
Soda Zitron	0,25l 0,5l	2,8 4,8
Hollersoda (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,8 4,8
Himbeersoda (Jugendgetränk)	0,25l 0,5l	2,8 4,8



Trumer Pils vom Fass	0,33l 0,5l	4,6 5,9
Trumer Freispiel alkoholfrei	0,33l	4,5

Matcha Eis Pancakes ^{ACG} V	13
Matcha Eis weiÙe Schoko frische Beeren Ahornsirup	
Banane & Speck Pancakes ^{ACG}	11
gebratene Banane knuspriger Speck Ahornsirup	
Blueberry Pancakes ^{ACG} V	13
Mascarponecreme Heidelbeeren Beerensauce Ahornsirup	
Breakfast Bowl ^{ACDG}	16
Pancakes Rucherlachs Pilze Spinat Cherry Tomaten Rote Beete Creme Fraiche	
+ pochiertes BIO Ei	2,5
French Toast ^{ACG} V	13
Brioche frische Beeren Beerensauce	
Coconut French Toast ^{ACG} V	12
Kokoscreme Erdbeeren Kokoschips Ahornsirup	
Peanutbutter Brioche ^{ACEGHN} V 	12
Brioche Erdnussbutter kandierte Walnusse Trauben Ahornsirup	
White Chocolate Croissant ^{ACG} V	12,5
Mascarponecreme frische Beeren weiÙe Schoko	
Apple Pie Croissant ^{ACGNH} V	12,5
Croissant warmer karamellisierter Apfel Zimt Vanilleeis	
Granola ^{AGH} V	8
Naturjoghurt Granola Walnüsse Banane Goji Beeren Honig	
Matcha Coconut Porridge ^A V 	10
Haferflocken Kokosmilch Matcha frische Beeren Mango Kokoschips	
Tropical Pink Porridge ^A V 	9
Haferflocken Kokosmilch Mango frische Beeren Beerensauce Kokoschips	
Bircher Musli ^{AGH} V	8,5
Haferflocken Milch Joghurt frische Früchte kandierte Walnüsse Honig	
Mango Chia Pudding ^A V 	8
Kokosmilch frische Mango Granola	
Frischer Fruchtsalat V	8
Honig	



Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169|2011).

A glutenhaltiges Getreide	E Erdnuss	M Senf	V Vegetarisch
B Krebstiere	F Soja	N Sesam	V  Vegan
C Ei	G Milch oder Laktose	O Sulfite	
D Fisch	H Schalenfrüchte	P Lupinen	
	L Sellerie	R Weichtiere	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Kartenzahlung ab einem Rechnungsbetrag von € 10
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

