VIOLA

Kaffee

Espresso	2,80 €
Espresso Macchiato / kleiner Brauner *	3,10 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Doppelter Espresso Macchiato / großer Brauner *	4,90 €
Flat White *	5,20 €
Verlängerter	3,40 €
Verlängerter mit Milch *	3,70 €
Melange * / Cappochino *	4,20 €
Latte Macchiato *	4,80 €
Iced Coffee *	6,00 €

doppelter Espresso auf Eiswürfeln, mit Mich und Milchschaum

Unsere Kaffeebohnen kommen von der Rösterei Wildkaffee in Garmisch-Partenkirchen. Die Kaffeebäuerinnen und -bauern, von denen Wildkaffee seinen Rohkaffee bezieht, gehen verantwortungsbewusst mit ihrem Boden um. Ständige Fortbildungen des gesamten Teams und hochwertige Technik verbunden mit der Leidenschaft zum Kaffee führen zu der herausragenden Beschaffenheit der Kaffeebohnen.

* Wir verwenden frische Bio Kuhmilch (G). Sojamilch (F) oder Hafermilch (A) gibt es um +50 Cent, Schlagobers (G) um +1 Euro, geeist um +50 Cent.

warme Getränke

Milchiges

Chai Latte*	5,40 €
Matcha Latte*	5,40 €
Heiße Schokolade* zubereitet aus zartherber Schokolade und Milch	5,40 €
Glas Milch* kalt oder warm	0,25 l um 3,20 €
Tässchen Milch geschäumt* Babyccino	1,50 €

* Wir verwenden frische Bio Kuhmilch (G). Sojamilch (F) oder Hafermilch (A) gibt es um +50 Cent, Schlagobers (G) um +1 Euro, geeist um +50 Cent.

Tee in der Kanne

Tee N° 20 von Saint Charles schwarzer Tee, anregend und fördert die Konzentration	5,40 €
Tee N° 13 von Saint Charles Detox: mit Pfefferminze, Zinnkraut, Brennessel und Birkenblättern, reinigend	5,40 €
Tee N° 10 von Saint Charles Lindenblüte, Orangenblüte, Holunderblüte, entspannend	5,40 €
Frischer Ingwertee mit Honig	5,40 €
frische heiße Minze	5,40 €

kalte Getränke

Hausgemachtes

Zitronen-Minz-Kracherl	0,35 l um 4,20 €
Jugendgetränk	0,5 l um 5,50 €
Eistee	0,35 l um 4,50 €
	0,5 l um 5,70 €
Limonade	0,35 l um 4,50 €
Himbeer-Hibiskus / wechselnde Sorte nach Saison	0,5 l um 5,70 €

Fruchtiges

Apfelsaft naturtrüb gerne mit Leitungswasser oder Soda gespritzt	0,25 l um 4,80 €
Marillennektar gerne mit Leitungswasser oder Soda gespritzt	0,25 l um 5,50 €
Orangennektar von Franz Josef Rauch gerne mit Leitungswasser oder Soda gespritzt	0,20 l um 4,80 €

Energetisches

Tirola Kola	0,33 l um 4,50 €
Mate	0,33 l um 4,50 €
Tonic von Fentimans	0,20 l um 4,80 €

Wässriges

Wasser mit frischer Zitrone	0,5 l um 2,80 €
Soda Zitrone	0,35 l um 3,50 €
Jugendgetränk	0,5 l um 4,40 €
Mineralwasser still	0,33 l um 3,20 €
Mineralwasser prickelnd	0,33 l um 3,20 €
	0,75 l um 5,50 €

alkoholische Getränke

Sprudel + Wein

Prosecco — 1 Flasche um 30,50 € • 0,1 l um 4,60 €

Pornstar Cocktail — 1/4 l um 9,20 €
mit Prosecco, Vanillewodka und Passionsfrucht

Aperol Spritzer O — 1/4 l um 5,80 €

Weißer Spritzer O — 1/4 l um 3,80 €

Hugo — 1/4 l um 6,20 €

Hauswein / Grüner Veltliner — 1/8 l um 3,50 €
frisch, herrlich runde Säure, Weingut Hagen (Mailberg, Niederösterreich) O

Bio Gemischter Satz — 1/8 l um 5,50 €
trocken, frisch + fruchtig, Bio Weingut Zahel (Mauer, Wien) O

für Durstige
Gerne servieren wir Ihnen auch flaschenweise Wein, unsere Service-mitarbeiterinnen informieren Sie über unser wechselndes Angebot. O

Bier

Bier offen — 0,50 l um 5,50 € • 0,33 l um 4,20 €
Sorte 1010 von der 100 Blumen Brauerei

Radler sauer — 0,50 l um 4,90 € • 0,33 l um 3,70 €

Longdrinks

Gin Tonic — 9,80 €
mit Wien Gin und Tonic von Fentimans

Gin mit hausgemachtem Eistee — 8,80 €
mit Wien Gin

Wodka mit hausgemachter Himbeer-Hibiskus-Limonade — 8,50 €

Schnäpse & Liköre

Pastis — 4 cl um 6,20 €
diverse Sorten, gekauft und selbstgemacht — 2 cl um 4,60 €

langes Frühstück **Dienstag bis Freitag 8:30 bis 16 Uhr**

veganer Kokos-Porridge mit Kompott AF	6,80 €
die ambitionierte Karotte = der schlaue Lachs (vegan) gebeizte Karotte auf hausgemachtem Focaccia, mit veganer Majo und Kapern AFM	9,50 €
hausgemachtes Granola mit frischen Früchten und Joghurt AGH	6,80 €
Frühstück klassisch weiches Bio-Ei, Butter, hausgemachte Marmelade, Schnittlauch, zwei Scheiben Waldstauden-Roggenbrot von Joseph ACG	8,20 €
Ham and Eggs-Sandwich mit hausgemachter Mayonnaise, Salat, fermentiertem Gemüse und Käse in getostetem Sauerteigbrot von Joseph ACGM	16,20 €
Shakshuka israelischer Tomateneintopf mit zwei versunkenen Bio-Eiern, dazu frische Kräuter und hausgemachtem Pita-Brot AC	14,20 €

Frühstücksextras

weiches Bio-Ei C	2,80 €
hausgemachter Aufstrich, wechselnde Sorten, vegan N	3,00 €
Butter G	1,50 €
hausgemachte Marmelade	1,20 €
fermentiertes Gemüse	4,00 €
Schinken-Käse-Teller G	8,90 €
Waldstauden-Roggenbrot von Joseph A	0,80 €
Getoastetes Sauerteigbrot von Joseph A	1,40 €
Getoastetes hausgemachtes Pita-Brot A	2,20 €
zwei Stück glutenfreies Gebäck	5,50 €
Apfel-Karottensaft von Mohr-Sederl	1/4 l um 4,50 €
Bloody Mary L	10,50 €

Unter der Woche servieren wir Frühstück à la carte und samstags ausschließlich Brunch!

hungrig?

Belegte Brote mit Joseph Brot

Marmeladenbrot 4,50 €
mit Butter und hausgemachter Marmelade AG

Schnittlauchbrot 4,80 €
mit Butter, Schnittlauch und Maldonsalz AG

Schinkenbrot 7,60 €
mit hausgemachter Majo und hausgemachtem Senfkaviar ACGM

Gemüsebrot (vegan) 7,80 €
mit hausgemachtem Aufstrich, gegrilltem Gemüse, Gurken AN

Avocadobrot (vegan) 14,20 €
mit Seidentofu, Babyspinat und hausgemachter Chilimarmelade AFN

ab 11:30 Uhr

Focaccia allerlei (vegan) 12,00 €
hausgemacht mit Antipasti AN

Italienischer Tomaten-Bohnen-Eintopf 13,50 €
mit hausgemachtem Pita Brot (vegan) AO

Suppe des Tages 6,40 €
je nach Sorte mit hausgemachter Einlage oder
mit Waldstauden-Roggenbrot von Joseph Brot

Quiche des Tages 11,50 €
hausgemacht mit grünem Salat ACGM(H)

Grill Cheesy 12,80 €
würzige Käsemischung von Jumi Käse und Schalotten-Butter in
getoastetem Sauerteigbrot von Joseph Brot, dazu fermentiertes Gemüse,
Chilimarmelade und Majo (alles hausgemacht) AGMC

Fleischbällchenekstase 16,20 €
Fleischbällchen aus Bio-Rinder-Schweine-Faschiertem
in Tomatensauce mit hausgemachtem Pita-Brot ACGM

kleiner, grüner Blattsalat 4,40 €
mit Dijonsenfdressing M

endloser Brunch

Samstag 9:30 bis 14 Uhr **pro Person + inkl. Nachschlag 36,00 €**

Family-Style Brunch, der keine Wünsche offen lässt ❤
Jede Etagere ist frisch zubereitet und saisonal wechselnd. Nachschlag inbegriffen! Inklusive einem süßen Gruß aus der Küche, einem Glas Apfel-Karotten-Saft und einem Prosecco oder einem Heißgetränk nach Wahl.

Mit dabei sind u.a.: hausgemachtes Granola, hausgemachter, veganer Aufstrich, frisches und fermentiertes Gemüse vom Biobauer Hopf, Käse von Jumi Käse, Bio Eier-Gerichte, hausgemachte Baked Beans, saisonale lauwarme und knackige Salate, Brot von Joseph Brot und eine kleine süße Überraschung!

Auf Wunsch mit Schinken und Fleischigem.
Vegan möglich, bitte beim Reservieren erwähnen!

Um Reservierung wird gebeten.
Für den Brunch reservieren wir Ihren Tisch gerne für **zwei** Stunden. Sollten Sie die Reservierung nicht wahrnehmen können, bitten wir dringend um Absage per Telefon 24 Stunden im Voraus. Danke!

Pâtisserie

Schnitten + Törtchen

Mit viel Hingabe und Liebe zur Pâtisserie zaubern wir täglich wechselnde Süßspeisen. Es ist uns wichtig, saisonale und regionale Produkte in der Zubereitung unserer Speisen zu verwenden.

Zusätzlich versuchen wir, immer etwas Veganes und Glutenfreies für Sie im Angebot zu haben.

Werfen Sie einfach einen Blick in unsere Vitrine oder fragen Sie bei unserem Servicemitarbeiterinnen nach dem Tagesangebot – wir informieren sehr gerne.

Für Geburtstage oder sonstige feierliche Anlässe machen wir mit Vergnügen Torten auf Anfrage.

Bei Fragen bezüglich Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Liste der Allergene

A **Glutenhaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

B **Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

C **Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

D **Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

E **Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

F **Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

G **Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

H **Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.

L **Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

M **Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

N **Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

O **Schwefeldioxid** und **Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO 2, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen der Herstellerin/des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.

P **Lupinen** und daraus gewonnene Erzeugnisse.

R **Weichtiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse.