

ELI

Brunch

Österreich · eine Küche, die verbindet



SHARING



VEGETARISCH



VEGAN



GLUTENFREI



EVENTS

Franz

Zwei Weißwürste
von der Metzgerei Gassner
mit einer Breze und
süßem Senf 6,50
Jede weitere Weißwurst 2,50
Breze 1,90

Sisi

Zwei hausgemachte Waffeln
oder Pancakes
mit Puderzucker 8,00

optional:

- Hausgemachte Beeren-
marmelade 1,50
- Frische Beeren 2,00
- Nutella 1,50
- Ahornsirup 1,50

Gipfelbrot

Sauerteigbrot belegt mit
körnigem Frischkäse, Avocado-
scheiben und Sprossen 8,00

optional:

- Lachs 2,00
- Gekochter Schinken 2,00

Hofdame

Kokosjoghurt 8,50
Hausgemachtes Granola
Frische Beeren · Ahornsirup

optional:

- Extra Granola 1,50
- Bananenscheiben 1,50
- Erdnusscreme 2,00

Hafentraum

Warmes Porridge 9,00
Haferflocken · Kokosmilch
Banane · Chiasamen · Nüsse
Coco-Flakes · Zimt · Ahornsirup
optional:
Frische Beeren 2,00

Alpenglück

Brunchplatte 15,50
Rührei aus 2 Eiern · Chorizo
Rohschinken · Kalter Schweins-
braten · Brie · Emmentaler
Frische Früchte

optional:

- Gekochter Schinken 2,00
- Avocado 2,00
- Lachs 2,00

Hüttenzauber

Rührei aus 3 Eiern 8,00
mit Tomatenwürfeln · frischen
Kräutern · Zwiebeln

optional:

- Speck 2,00
- Lachs 2,00
- Pfifferlinge 3,00

Kaiserlich

Käseplatte 15,60
Bergkäse in Kräutermandel
Bavaria Blue · Emmentaler
Brie · körniger Frischkäse mit
Chili · Avocadoscheiben
Feigensenf · frische Früchte

Extra

Frischer Apfel-Sellerie-
Saft 0,1l 3,50
Croissant 3,20
Portion Nutella, Marmelade
oder Honig 1,50
Breze 1,90

ELI · Brunch

SA · SO 9-14 Uhr

Wiener Perle

Valentin Secco

wahlweise mit

Orange | Maracuja

0,1l 4,60
unbegrenzter Nachschub p.P. 27,90

Crémant

0,1l 7,90

Crémant de Limoux
Cuvée Brut Sieur
D'Arques
Frische, elegante
Frucht.

