

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

dazu:

- Jede weitere Weißwurst 2,50
- Jede weitere Breze 1,90

Morgenstund

Sanft über Nacht eingelegt
Haferflocken · Joghurt 
Apfel · Birne · Banane 9,00

dazu:

- Geröstete Mandeln 1,50
- Frische Beeren 2,50

Morgengruß

Croissant · frisches Brot
Butter · Marillen- & 
Erdbeermarmelade 6,00

dazu:

- Frische Beeren 2,50
- Kleiner Naturjoghurt 2,50

Hüttenzauber

Rührei aus 3 Eiern
mit frischen Kräutern und 
roten Zwiebeln · Brotkorb 9,00

dazu:

- Südtiroler Speck 2,50
- Geräucherte Forelle 2,50
- Käse 2,50

Sisi

French Toast
Karamellisierter Brioche 
Sauerkirschragout 11,90

Kaiserliche Frühstückplatte

Liptauer · Südtiroler Speck
Gekochter Schinken · zwei
verschiedene österreichische
Käsesorten · körniger
Friskäse mit Chili
Feigensenf · Brotkorb 15,90

Frühe Kas' G'schicht

Liptauer · drei verschiedene
österreichische Käsesorten
Körniger Friskäse mit
Chili · Nüsse · Feigen- 
senf · Brotkorb 13,50

Grünes Glück

Avocado-Brot
mit pochiertem Ei und 
Erbsensprossen 9,50

dazu:

- Südtiroler Speck 2,50
- Geräucherte Forelle 2,50
- Büffelmozzarella und
Kirschtomaten 3,50

Extra

Frischer Apfel-Sellerie- Ingwer-Saft	0,1l	3,50
Croissant		3,00
Schokocroissant		3,50
Stück Käsekuchen		4,50
Breze		1,90
Erdbeermarmelade		2,50
Marillenmarmelade		2,50

ELI · Brunch

Samstag · Sonntag · Feiertag
10.30 – 14.00 Uhr

Wiener Perle

Valentin Secco

wahlweise mit

Orange oder 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.

