

Frühstücks- und Brotvariationen

Strammer Max Klassik – 8,90 €

Holzofenbrot, Butter, Schinken und 2 Spiegeleier

Strammer Tom – 9,80 €

Holzofenbrot, Butter, Schinken, Tomatenscheiben und 2 Spiegeleier

Strammer Mexikaner – 12,50 €

Holzofenbrot, Chili Con Carne (scharf!), Cheddar Käse, Frühlingszwiebeln, Creme Fraiche

Strammer Italiener – 13,50 €

Holzofenbrot, Pesto-Quark, Tomate-Mozzarella, Parmaschinken, Rucola u. Oliven

Tropischer Max – 12,90 €

Holzofenbrot, Currycreme, gebratene Putenstreifen, Ananas, Käse, Frühlingszwiebel

Strammer Lachs – 13,50 €

Holzofenbrot, Meerrettichcreme, Rucola, Tomaten, Gurken, Räucherlachs, 2 Spiegeleier

Steirerbua – 9,90 € / Steirerbua mit Schinken – 11,50 €

3 Rühreier mit steir. Kürbiskernöl, Schnittlauchquark, 2 Scheiben Brot

der Sportliche – 10,80 €

Vollkornbrot mit Hummus-Guacamoleaufstrich, frischen Tomaten, Rucola und Rührei

der Vegetarier – 11,50 €

Holzofenbrot, Frischkäse, Kräuterseitlinge, Champignons, Avocado, Tomaten, Spiegelei

der Veganer – 8,90 €

Dinkelbrot mit Hummus-Guacamoleaufstrich, Avocado, gegrilltem Gemüse

Frühstücks-Mix

Käsefrühstück – 11,80 €

Käsevariation, Frischkäse, Butter
1 Vollkornsemmel, 1 Scheibe Brot

Wurstfrühstück – 10,80 €

Wurstvariation, 1 Vollkornsemmel,
1 Scheibe Brot, Butter

Gemischtes Frühstück – 13,50 €

Käse- und Wurstvariation, Butter,
Frischkäse, 1 Vollkornsemmel,
1 Scheibe Brot

Eierspeisen

3 Bio-Rühreier mit Vollkornsemmel
und Butter:

- natur 7,50 €
- mit Käse 8,90 €
- mit Tomaten 8,90 €
- mit Schinken 8,90 €
- mit Speck 8,90 €
- mit geräuchertem Lachs 9,80 €

Butter / Honig / Marmelade – 1,40 €

Weichgekochtes Bio-Ei – 1,80 €

Frischkäse – 2,00 €

Schnittlauchquark – 2,50 €

Brotkorb – 3,50 €

Semmel / Brot / Breze – 1,50 €

Croissant – 2,90 €

Schokocroissant - 3,20 €

Butterbreze - 2,50 €

Schinken-Käse-Breze – 4,50 €

Lachsteller – 10,80 €

mit Meerrettich und Baguette

Milchreisvariationen

- mit Zimt 5,50 €

- mit Sauerkirschen 5,90 €

- mit frischem Obst 5,90 €



Obstsalatvariationen

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison – 5,50 €

Obstsalat mit Joghurt und Vielfruchtmüsli – 5,50 €

Obstsalat mit Joghurt – 5,50 €

Hausgemachtes Bircher Müsli mit frischen Früchten der Saison – 5,90 €

Chiapudding (vegan) mit Dinkelflocken, Sojajoghurt und frischen Früchten – 5,90 €

Acaipudding (vegan) mit Hafermilch und Bananen, Beeren, Chiasamen,
Kokos- & Haferflocken – 6,50 €

Bagelvariationen

Bagel vegetarisch – 8,90 €

Sesambagel gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Avocadostreifen, Tomatenscheiben und doppelseitig gebratenem Spiegelei

Lachs Bagel – 7,90 €

Sesambagel gefüllt mit Meerrettich-Frischkäsecreme, Gurken und Räucherlachs

Bagel Caprese – 7,90 €

Bagel mit Pesto, Mozzarella und Tomatenscheiben gefüllt, verfeinert mit Rucola und Balsamicoglacée

Bagel vegan – 7,90 €

Sesambagel mit Gemüseaufstrich, gegrilltem Gemüse und veganem Käse

Panini „getoastet“

Schinken: Pesto, Formfleisch-Vorderschinken, Salami, Butterkäse – 5,50 €

Parma: Butter, Parmaschinken, Rucola, Tomaten, Butterkäse – 5,90 €

Vegetarisch: Pesto, Tomaten und Mozzarella – 5,50 €

Vegan: Lauch-Zucchinipaste, gegrillten Paprika und veganem Käse – 5,90 €

Bio-Salatvariationen mit Baguette

Salat Förster – 13,90 €

großer gemischter Salat mit gebratenen Pilzen, Orangenscheiben und Brotcroustons

Salat Schafskäse – 13,50 €

mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven

Salat Pute – 13,90 €

großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen und Hausdressing

Hausgemachte Suppen/Verschiedenes

Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum – 6,90 €

Thai-Currysuppe mit asiatischem Gemüse und Shrimps – 7,90 €

Karotten-Ingwer-Suppe mit Balsamicoglacée – 7,50 €

Hausgemachte Linsensuppe mit Wiener Würstchen – 7,90 €

Kürbiscresmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Sahnehaube – 7,50 €

Hausgemachter Gemüseintopf – 8,50 €

Hausgemachter Gemüseintopf mit Wiener – 9,50 €

Couscous-Gemüse-Bowl mit gebratenen Putenstreifen, Rote-Beete-Salat und Kräuterdip – 14,90 €

Kürbis-Kartoffel-Bowl mit gebratenem Speck, Spiegelei und Kräuterdip – 13,50 €

Folienkartoffel

„Nackig“ mit Kräuterdip an Salatbouquet – 8,90 €

„Hawaii“ mit Putenstreifen, Ananas & Currydip an Salatbouquet – 12,90 €

„Vegetarisch“ mit gebratenem Gemüse & Schafskäse an Salatbouquet – 12,50 €

Warme Küche bis 16.00 Uhr

Kaffees, Schokoladen und Teespezialitäten

	Größe M	Größe L
Café Créma	3,50 €	4,70 €
Americano	3,50 €	4,70 €
Espresso / Doppio	2,50 €	3,60 €
Espresso Macchiato mit Milchschaum	2,80 €	3,80 €
Milchkaffee		4,90 €
Cappuccino classico	3,70 €	4,90 €
Latte Macchiato	3,90 €	5,50 €
Flavoured Latte Macchiato (Vanille, Caramel, ...)	4,70 €	5,90 €
Baileys Latte Macchiato	4,90 €	6,50 €
Schoko-Creme-Latte	4,20 €	5,90 €
Café Latte Freddo (mit Eiswürfeln)	4,20 €	5,90 €
Café Latte Freddo Flavoured	4,90 €	6,50 €
Latte on the Rocks (Eiswürfel, Caramelsirup, kalte Milch, Espresso)	4,70 €	6,50 €
Affogato Kugel Vanilleeis übergossen mit einem heißen Espresso		4,50 €
„Cortado“ (gezuckerte Dickmilch, Espresso, Milchschaum)	3,90 €	
Matcha Latte mit extra Shot Espresso	3,90 € 1,90 €	5,50 €
Moccachino (heisse Schokolade mit Espresso)	4,70 €	5,90 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,50 €	4,90 €
Chai Latte (indischer Gewürztee mit Milch)	4,50 €	
Dirty Chai (Chai Latte mit Espresso)	5,70 €	
Teespezialitäten (fragen Sie unser Servicepersonal)	3,90 €	

Für die kalte Jahreszeit

Hausgemachte Ingwertees Ingwer/Ingw.-Orange/Ingwer-Zitrone	5,50 €
Bio-Glühwein	4,50 €
Bio-Apfel-Holunderpunsch	3,90 €
Apfelschwips (heißer Apfelsaft mit Amaretto)	5,90 €

Hausgemachter Eistee

Wählen Sie Ihren Eistee auf Basis von Früchte-, Pfefferminz- oder Schwarztee in folg. Geschmacksrichtungen: Mango, Pfirsich, Kirsch, Orange, Maracuja...	0,4 l	5,50 €
---	-------	--------

Prosecco / Prosecco Cocktails

Hugo Prosecco gespritzt auf Eis mit Hollundersirup, frischer Minze u. Zitrone	0,25 l	6,90 €
Wild Berry Schweppes Wild Berry auf Eis mit Lillet blanc und Beerenmix	0,25 l	6,90 €
Spritzino Prosecco gespritzt auf Eis, mit Aperol und Orange	0,25 l	6,90 €
Lillet Prosecco gespritzt auf Eis mit franz. Weinapperitiv und Gurkenscheiben	0,25 l	6,90 €
Spritz Rosato Prosecco gespritzt auf Eis mit Ramazzotti Rosato, Zitronensaft und Basilikum	0,25 l	6,90 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola (mit und ohne Zucker)	0,33 l	3,50 €
Bluna Orange / Bluna Zitrone	0,33 l	3,50 €
Flötzingler Spezi	0,5 l	4,50 €
Thomas Henry (Bitter Lemon oder Tonic Water)	0,2 l	3,10 €
Säfte Orange, Maracuja, Ananas, Erdbeer, Pfirsich, Multivitamin, Johannisbeere, Rhabarber, Apfel, Kirsch, Mango, Banane	0,2 l	2,70 €
Saftschorle	0,3 l / 0,4 l	3,50 € / 4,90 €
Bionade (Litschi, Holunder, Orange-Ingwer)	0,33 l	3,90 €
Lemonaid+ (Bio-Blutorangen-, Maracuja- und Limette)	0,33 l	3,90 €
Red Bull	0,25 l	3,80 €
Aqua Morelli – still	0,25 l / 0,75 l	2,70 € / 5,80 €
Aqua Morelli – spritzig (mit Kohlensäure)	0,25 l / 0,75 l	2,70 € / 5,80 €
Tafelwasser	0,3 l / 0,4 l	2,90 € / 3,50 €
Frisch gepresste Säfte Karotte, Orange, Apfel-Orangen-Karotte (AOK), Karotten-Apfel, Karotten-Ingwer	0,2 l 0,4 l	4,20 € 7,00 €

Bierspezialitäten

Flötzingler Pils 0,33	0,3 l	3,90 €
Flötzingler Naturradler	0,5 l	4,50 €
Flötzingler Weißbier 1543	0,5 l	4,50 €
Flötzingler leichtes Weißbier	0,5 l	4,50 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Warme Küche bis 16.00 Uhr