

# Steinhart Brunchkarte

jeden Samstag von 10:00 - 14:00 Uhr

Wir kochen mit Zutaten bester Qualität.

Wirf einen Blick in  
die Vitrine für weitere  
Schmankerl



## Hausbrot

4 Scheiben vom Krustenlaib	4,50
Mehrkohrweckerl	4,50
Fasslbutter <span style="float: right;">G C</span>	2,50
Aufstrich des Tages <span style="float: right;">G</span>	3,00

## Croissants

natur <span style="float: right;">A C G</span>	4,00
gefüllt <span style="float: right;">A C G</span>	4,50

## Butterbrot

mit Schnittlauch <span style="float: right;">A C G</span>	3,50
---	------

## Gabelbissen im Glas

nach der Saison	4,70
-----------------	------

## Charcuterie

von der Fleischerei <span style="float: right;">L M</span>	10,20
von der Sennerei <span style="float: right;">G</span>	10,20

Unsere pikanten  
Schmankerl aus der  
Küche



## Rührei oder Spiegelei

aus 3 Freilandeiern <span style="float: right;">C G</span>	8,00
mit Bauernspeck	1,50
mit Käse <span style="float: right;">G</span>	1,50

## Shakshuka

mit 2 pochierten Eiern, Joghurt	11,00
<span style="float: right;">C G P</span>	

## Egg Benedict/Florentine

mit 2 pochierten Eiern, Beinschinken, Sauce Hollandaise <span style="float: right;">A C G</span>	11,00
mit 2 pochierten Eiern, Blattspinat, Sauce Hollandaise <span style="float: right;">A C G</span>	11,50

## Bauernbrot

aus 3 Eiern & Kernöl <span style="float: right;">C G</span>	10,00
mit Bauernspeck	1,50
mit Käse <span style="float: right;">A</span>	1,50

## Tataki vom arktischen Saibling

Rhabarber, Ziegenkäse, Estragon	13,00
<span style="float: right;">C G</span>	

## Gebackene Austernpilze

Acuka, Zitrone	11,50
<span style="float: right;">A F</span>	

## Frisch gepresster Saft

aus verschiedenen Früchten & Gemüse L

Powershot mit Ingwer, Zitrone

5,50

2,50

Zum Abschluss noch  
was Süßes?



## Pancakes

mit Maiwipferlhonig & Sauerrahmeis AGC

7,50

## Palatschinken

2 Stk. mit Nougatcreme AGC

6,00

## Dessert im Glas

nach der Saison

5,40

## Bircher Müsli

mit Joghurt, Honig-Mandeln, Haferflocken, Apfel & Cranberries AG

4,50

## Cookie

mit Schokolade AG

2,50

## Obst

nach der Saison

1,00

# Kulinarische Auszeit mitten in Favoriten

## Aperitivo Time

### ALKOHOLFREI

Rhabarber - Himbeere - Verjus - Soda  
0,25 l € 4,00

Apfel - Zitronenverbene - Minze - Soda  
0,25 l € 4,00

### SPRITZER

“Steinhart Bellini” mit Pfirsichnektar - Secco  
0,25 l / € 5,90

Wiener Dirndl Spritzer  
0,25 l € 6,10

Rhabarber-Himbeer- Secco Spritzer  
0,25 l € 5,90

### SCHAUMWEIN-FREEFLOW

Steinhart Secco  
€ 24,- pro Person

Pat Nat, Georg Nigl, Perchtoldsdorf  
€ 29,- pro Person

# Steinhart brunch menu

every saturday from 10:00 - 14:00 h

We cook with the best quality ingredients.

Take a look at our  
showcase



## House bread

4 slices from the crust loaf	4,50
Whole grain bread	4,50
Salted butter <small>G C</small>	2,50
Spread of the day <small>G</small>	3,00

## Croissants

natur <small>A C G</small>	4,00
filled <small>A C G</small>	4,50

## Butter bread

with chives <small>A C G</small>	3,50
----------------------------------	------

## Bite in the glass

saisonal

## Charcuterie

from the butcher <small>L M</small>	10,20
from the dairy <small>G</small>	10,20

our dishes from the  
kitchen



## Scrambled egg or fried egg

from 3 eggs <small>G C</small>	8,00
with farmers bacon	1,50
with cheese <small>G</small>	1,50

## Shakshuka

with 2 poached eggs & joghurt <small>C G P</small>	11,00
--	-------

## Egg Benedict/Florentine

with 2 poached eggs, ham, sauce hollandaise <small>A C G</small>	11,00
with 2 poached eggs, spinach, sauce hollandaise <small>A C G</small>	11,50

## Farmers bread

from 3 eggs, pumpkin seed oil <small>C G</small>	11,00
with farmers bacon	1,50
with cheese <small>A</small>	1,50

## Tataki from arctic char

Rhubarb, goat cheese, tarragon <small>C G</small>	13,00
---	-------

## Crispy oyster mushrooms

Acuka, lemon <small>A F</small>	11,50
---------------------------------	-------

a variety of things to try  
and taste

## Fresh juice

directly from different fruits & vegetables L  
Powershot with ginger, lemon & dirndl

5,50

2,50

At the end something  
sweet?



## Pancakes

with spruce tops & sour cream ice cream AGC

7,50

## “Palatschinken”

with nougat cream AGO

6,00

## Dessert in the glass

saisonal

5,40

## Bircher Muesli

with joghurt, honey almonds, oats, apple & cranberries AG

4,50

## Cookie

with chocolate AG

2,50

## Fruits

saisonal

1,00

# Culinary time out in the middle of Favoriten

## Aperitivo Time

### ALKOHOLFREE

rhubarb - raspberry - verjus - soda

0,25 l € 4,00

apple - lemonverbena - mint - soda

0,25 l € 4,00

### SPRITZER

“Steinhart Bellini” with peach juice - secco

0,125 l / € 5,90

Viennese dirndl spritzer

0,25 l € 6,10

rhabarber-raspberry- secco spritzer

0,25 l € 5,90

### SPARKLING WINE-FREEFLOW

Steinhart secco

€ 24,- per person

Pat Nat, Georg Nigl, Perchtoldsdorf

€ 29,- per person

Instagram

@dassteinhart