

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Rauch Mango / mango

Rauch Ananas Cocos / pineapple coco

Rauch Orange / orange

Rauch Apfel / apple

Rauch Schwarze Johannisbeere / black currant

Rauch Multivitamin / multivitamin

Alle Sorten:

0,25 l pur: 4,00 €

0,25 l mit Soda: 4,10 €

0,5 l mit Soda: 5,50 €

0,25 l mit Leitungswasser: 3,50 €

0,5 l mit Leitungswasser: 5,00 €

Rauch Eistee Zitrone / ice tea lemon

0,33 l

4,50 €

Rauch Eistee Pfirsich / ice tea peach

0,33 l

4,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Alkoholfreie Getränke | Non-alcoholic drinks

Holunderblütensaft mit Soda klein	0,25 l	3,30 €
Elderflower sparkling drink small		
Holunderblütensaft mit Soda groß	0,5 l	4,00 €
Elderflower sparkling drink large		
Römerquelle Mineralwasser still / prickelnd	0,33 l	3,80 €
Mineral water still / sparkling		
Römerquelle Mineralwasser still / prickelnd	0,75 l	7,20 €
Mineral water still / sparkling		
Soda Wasser klein / sparkling water small	0,25 l	3,10 €
Soda Wasser groß / sparkling water large	0,5 l	3,90 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite	0,33 l	4,80 €
Almdudler (Flasche) / Almdudler (Bottle)	0,35 l	4,80 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,80 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,80 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	4,80 €
Red Bull	0,25 l	4,10 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Eigene Bio-Kaffee-Röstung für fair Trade Kaffee-Fans

Als MorgenZeit'ler sind wir bekennende Kaffee-Fans. Natürlich - bio und fair Trade. Deshalb haben wir eine eigene Hausröstung mit der Kaffeewerkstatt Salzburg kreiert.

Ja, wir rösten selbst, damit Sie morgens Lebensgeister wecken, mit dem klassischen Schwarzen, mit Cappuccino, Melange oder Espresso. Einen Latte oder einen Eiskaffee? Probiert mal, der ist überraschend fein.

Own organic coffee roasting for fair trade coffee fans

As MorgenZeit'lers we are self-confessed coffee fans. Of course organic and fair trade. That's why we have created our own in-house roasting with the Salzburg coffee workshop. Yes, we roast your coffee by ourselves to awaken your spirits in the morning with the classic black, cappuccino, melange or espresso. A latte or an iced coffee? Try it, it's surprisingly fine.

Kaffee | Coffee

Kaffee schwarz Verlängerter (Tasse) / black coffee	4,00 €
Häferlkaffee / coffee mug	5,00 €
Kaffee Latte / coffee latte	5,00 €
Cappuccino mit braunem Milchschaum / cappuccino with brown milk foam	4,50 €
Milchkaffee / coffee with milk	5,00 €
Espresso / espresso	3,50 €
Doppelter Espresso / double espresso	5,00 €
Irish Coffee	9,00 €
Affogato al caffè	6,50 €

Natürlich. hot & cold

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Die MorgenZeit fair Trade Bio-Tee Selektion

Im MorgenZeit zelebrieren wir den Teegenuss. Heißgeliebte, bewusst gewählte und selbst zusammengestellte Teesorten. Die wohltuenden, feinen und empfindlichen Blätter und Blüten haben wir glücklich vereint - zu unserer hauseigenen MorgenZeit fair Trade Bio-Tee Selektion.

The MorgenZeit fair trade organic tea Selection

In MorgenZeit we celebrate the pleasure of tea. Beloved, consciously chosen and self blended teas. Have the soothing fine and delicate leaves and flowers we happily united - to our in-house MorgenZeit fair trade organic tea selection.

Teekanne | Teapot

Earl Grey - schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Aroma Earl Gray - black tea, natural bergamot aroma	6,00 €
Früchte Tee - Apfel, Weinbeere, Rote Bete, Orange Fruit tea - apple, grape, beetroot, orange	6,00 €
Pfefferminz Tee - 100 % Pfefferminze / Peppermint tea - 100% peppermint	6,00 €
Rooibos Honey Balance - Rooibos, Apfel, Honeybush, Lemongras, Ringelblume, Malve Rooibos Honey Balance - rooibos, apple, honeybush, lemongrass, marigold, mallow	6,00 €
Grüntee Sencha - 100 % grüner Tee China Sencha Green tea Sencha - 100% green tea China Sencha	6,00 €
Kamillenblüten - 100 % Kamillenblütentee Chamomile flowers - 100% chamomile flower tea	6,00 €
Chillout mit Hanf, Blutorangen Geschmack Ingwer Holunder, Bio Kräutertee	6,00 € 6,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

MorgenZeit Cocktail-Edition

Sunset Escape - Orangensaft, Blut Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasirup Orange juice, blood orange juice, lemon juice, passion fruit syrup	12,00 €
Queen s Ghost Kiss - Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup Pineapple juice, lemon juice, coconut syrup	12,00 €
Magic Treasure - Grapefruchtsaft, Orangensaft, Holunder Sirup, Zitronensaft Grapefruit juice, orange juice, elderberry syrup, lemon juice	12,00 €
Shining Pearl - Orangensaft, Ananassaft, Yuzu, Zitronensaft Orange juice, pineapple juice, yuzu, lemon juice	12,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Aperitif & Longdrinks

Amaro Bassa mit Kräuterlimo	5 cl	9,00 €
Amaro Bassa mit Grapefruit & Blutorange	5 cl	9,00 €
Maridi Spritz mit Cranberries	4 cl	7,50 €
Lillet Spritz	4 cl	7,50 €
Lillet Berry	4 cl	7,50 €
Aperol Spritz	4 cl	7,50 €
Veneziano	4 cl	7,00 €
Hugo	0,25 l	6,50 €
Schilerol Spritz	4 cl	6,50 €
Lavendel Spritz	0,25 l	6,00 €
Spritzer weiß		5,00 €
Spritzer rot		5,00 €
Sommerspritzer		5,00 €
Campari Soda	4 cl	7,00 €
Campari Orange	4 cl	7,50 €
Campari Spritz mit Prosecco	4 cl	7,50 €
Bacardi Cola / Orange	2 cl	6,00 €
Whisky Jack Daniels / Cola	2 cl	7,00 €
Gin Alpin 4 cl mit Thomas Henry Tonic	4 cl	11,50 €
Monkey 47 Gin 4 cl mit Thomas Henry Tonic	4 cl	12,00 €
Billion Bars Dry Gin mit Thomas Henry Tonic	4 cl	12,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Ausgewählte Bierspezialitäten | Selected beer specialities

Stiegl Stieglbräu hell klein / small	0,3 l	4,70 €
Stiegl Stieglbräu hell groß / large	0,5 l	5,90 €
Stiegl Radler Naturtrüb klein / small	0,3 l	4,70 €
Stiegl Radler Naturtrüb groß / large	0,5 l	5,90 €
Stiegl Weisse klein / small	0,3 l	4,80 €
Stiegl Weisse groß / large	0,5 l	6,10 €
Franziskaner Weissbier dunkel / dark	0,5 l	6,10 €
Stiegl Freibier - alkoholfrei / non-alcoholic	0,5 l	6,00 €
Stiegl Sport Weisse - alkoholfrei / non-alcoholic	0,5 l	6,00 €
Wildshut Bio Perlage (Bier Champagne)	0,75 l	36,00 €
Wildshut Bio Hopfenherz	0,25 l	4,60 €
Wildshut Bio Sortenspiel	0,25 l	4,60 €
Wildshut Bio Malzreigen	0,25 l	4,60 €

Natürlich. hot & cold

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Wein | Wine

Lieber einen guten Tropfen Wein? Sehr gerne.

In unserer separaten Weinkarte findet Ihr eine feine Auswahl.

Would you rather have good wine? Gladly.

You will find a fine selection in our wine card.

Offene Weine | Wine by the glass

Weißwein | White wine

Weinzierl Grüner Veltliner	1/8 l	4,00 €
Winzer Krems/ Sandgrube 13	1/4 l	8,00 €
Tom Pur Weiss Cuvee (MU/SB)	1/8 l	5,50 €
Weinbau Strommer, Burgenland	1/4 l	11,00 €
Gelber Muskateller	1/8 l	5,50 €
Leo Hillinger, Jois, Burgenland	1/4 l	11,00 €

Rosé Wein | Rose wine

Rose	1/8 l	6,40 €
Weingut Strommer, Burgenland	1/4 l	12,70 €
Rose Cuvee (ZW/ME/CS/SH)	1/8 l	5,50 €
Weingut Salzl, Illmitz, Burgenland	1/4 l	11,00 €
Rose vom ZW	1/8 l	5,50 €
Weingut Ehmoser, Niederösterreich	1/4 l	11,00 €

Natürlich. hot & cold

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Rotwein | Red wine

St. Paulus Zweigelt	1/8 l	4,20 €
Winzer Krems / Sandgrube 13	1/4 l	8,40 €
Tom Pur Rot Cuvée (SH/ME/BF)	1/8 l	5,70 €
Weinbau Strommer, Burgenland	1/4 l	11,40 €
Merlot Haus & Hof	1/8 l	7,00 €
Hannes Reeh, Andau, Burgenland	1/4 l	14,00 €

Schnaps

Vogelbeere / Rowanberry	2 cl	6,50 €
Nuss / Nut	2 cl	4,00 €
Obstler / Schnapps	2 cl	4,00 €
Marille / Apricot	2 cl	4,00 €
Zirbe / Austrian pine	2 cl	4,00 €
Apfel-Holunder Schnaps	2 cl	4,10 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Liköre | Liqueurs

Jägermeister	2 cl	4,00 €
Averna - Bitter Likör / Bitter liqueur	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	5,50 €
Amaro Bassa Baviera	2 cl	5,50 €
Baileys	4 cl	7,00 €
Amaretto	4 cl	7,00 €
Schoko-Chilli Likör	2 cl	4,50 €

Prosecco

Prosecco Frizzante Cuvée Montebelluna, Veneto	0,1l	4,00 €
--	------	--------

Bier Champagne | Beer Champagne

Bio Perlage Stiegl-Gut Wildshut	0,1l	5,20 €
------------------------------------	------	--------

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Vorspeisen

Carpaccio vom Jungrind mit Parmesan, Rucola, Balsamico Glàce, Pinienkernen & Toastbrot (A, G, M) 15,00 €
Weinempfehlung: Bisamberg Wiener Gemischter Satz DAC
Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf, Wien

Bauernbrot Tartine mit Burrata, sonnengereiften Rispen Tomaten, Basilikum & Parmaschinken* (A, G) 15,50 €

Rote Rüben Carpaccio mit Ziegenkäse, Apfel, Walnusskerne & Brotchip (VEGGI)* (A, G, H) 14,00 €

* **Weinempfehlung:** Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC
Weingut Hack-Gebell, Gamlitz, Südsteiermark

Überbackene Feigen mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen, Prosciutto & Rucola (G, N) 15,50 €

Vitello Tonnato - zarter Kalbsrücken mit Thunfischsauce, Kapern (D,G,L M) 16,50 €

Suppen

Hausgemachte Rindsuppe mit Kräuterfrittaten (A, G, L) 5,90 €
Bierempfehlung: Wildshut Bio Sortenspiel

Bärlauch-Cremesuppe mit gegrillten Garnelen (F, G, L, B) 7,50 €
Weinempfehlung: Gelber Muskateller
Leo Hillinger, Jois, Neusiedlersee, Burgenland

Spargelcremesuppe mit Parmesanchip (F,G, L,B) 7,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Salate

“Caesar Salat” Blattsalat mit Sauerrahm - Parmesan Dressing,* (A, C, G, M) 17,50 €
gebratene Pute, Speck & Croutons

“Steirischer Backhendlsalat“ mit Kürbiskernöl* (A, C, G) 18,00 €

* **Weinempfehlung:** Grüner Veltliner Wagram DAC Weinhof Anton
Waldschütz, Wagram, Niederösterreich

Avocado-Mango Salat mit Walnusskernen, (H, F) 17,50 €
Babyspinat & Honig-Orangen Marinade (VEGGI)**

Erdbeer - Spargel Salat mit Feta Käse, Rucola, karamellisierten (G,H,F,N) 17,50 €
Walnüssen & Balsamico Orangen Dressing

Quinoa Bowl mit saisonalem Gemüse, (H, G, F) 17,50 €
Kichererbsen Hummus, Feta & Hühnerbrustfilet**

Quinoa Bowl (H, G, N) 15,00 €
mit saisonalem Gemüse, Kichererbsen Hummus & Feta (VEGGI)**

** **Weinempfehlung:** Roter Veltliner von den Terrassen
Weinhof Anton Waldschütz, Wagram, Niederösterreich

Beilagen Blattsalat (L, M) 6,20 €

Beilagen Blattsalat mit Tomaten, Gurken (L, M) 6,80 €

Knoblauchbrot (1 Stück) (A, G) 5,90 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Hauptspeisen

Frischer Bach-Saibling - Fischzucht Mario Schwaiger mit Rosmarinkartoffeln, gerösteten Mandeln & brauner Butter	(A, C, D, G)	26,50 €
Gebratene Lachsforelle auf Zitronen-Dill-Sauce & cremigen Risotto	(A, C, D, G)	21,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Orangenbutter, Dukaten Chips und gebratenem Chicoree	(A, C, D, G)	23,00 €
Weinempfehlung: Riesling Federspiel Stein am Rain Wachau DAC, Familie Schmelz, Joching, Wachau, Niederösterreich oder Bierempfehlung: Wildshut Bio Hopfenherz		
Getoastetes Bauernbrot mit Jungrind-Filet, Burrata, Chili-Tomaten-Marmelade & Rucola Beilage nach Wahl kann gerne dazu bestellt werden (exkl.)	(A, G)	19,00 €
Weinempfehlung: The Butcher Cuvée Weingut Schwarz, Andau, Neusiedlersee, Burgenland		
Schnitzel vom Schwein oder Pute "Wiener Art" mit Pommes Frites & Preiselbeeren*	(A, C, G)	17,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffel & Preiselbeeren*	(A, C, G)	28,50 €
"Cordon Bleu" vom Schwein oder Pute mit Pommes Frites & Preiselbeeren*	(A, C, G)	19,50 €
* Weinempfehlung: Grüner Veltliner Wagram DAC Weinhof Anton Waldschütz, Wagram Niederösterreich Oder Wildshuter Bio Sortenspiel		

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Hauptspeisen

Geschmorte Kalbsbacken mit Selleriepüree und glacierten Karotten & Burgundersauce	(A,F,G,L)	24,50 €
Rinder Paillard dünn geklopftes, in Olivenöl mit Zitrone scharf angebratenes Angus Rind mit Dukaten Chips, marinierten Rucola & Parmesan	(M,O)	25,00 €
Jungrind Zwiebelrostbraten gebraten mit Rösti & Speckbohnen Weinbegleitung: Cabernet Sauvignon Ried Thenau Reserve Weingut Gmeiner, Purbach, Burgenland Bierbegleitung: Wildshut Bio Malzreigen	(A, F, G, L)	23,00 €
Dreierlei vom Grill - Pute, Rind, Schwein mit Gemüse, Pommes Frites, Knoblauch- & Barbecue-Sauce*	(G, A, C)	23,00 €
“MorgenZeit Red-Burger” heimisches Jungrindfleisch, gebratener Speck, Emmentaler Käse, Salat, Zwiebelringe dazu Süßkartoffel-Pommes, Barbecuesauce & Cocktailsauce*	(A,C, G, M, L)	21,00 €
* Weinbegleitung: K+K Cuvée Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Burgenland		
Fruchtiges gelbes Thai-Curry mit Asia Gemüse, Basmatireis, Ananas, Sprossen, Chili, Sesam, Limette & Hühnerbrustfilet **	(N, F)	22,50 €
Fruchtiges gelbes Thai-Curry mit Asia Gemüse, Basmatireis, Ananas, Sprossen, Chili, Sesam, Limette & Garnelen**	(N, F, B)	25,00 €
** Weinbegleitung: Asia Cuvée Mayer am Pfarrplatz, Wien		

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Mediterrane Pasta mit Garnelen, Tomaten, Knoblauch, Oliven, Basilikum, Rucola & Parmesan (B, C, G) 20,00 €
Weinempfehlung: Lugana DOC
Azienda Agricola Bulgarini, Pozzolengo, Italien

Rosa gebratenes Lammkarree mit grünen & weißen Spargel, Gnocchi & Rotweinsauce (G,H) 25,00 €

Hauptspeisen vegetarisch & vegan

Gnocchipfanne mit gegrillter Zucchini, Babyspinat, (A, H) 18,00 €
Tomatensauce & Pinienkernen (VEGAN)*

Mediterrane Pasta mit Tomaten, Knoblauch, Oliven, Basilikum & Rucola (VEGAN) (glutenfrei)* (A, C, G) 17,00 €

Jackfruit Tortilla (A, F) 20,00 €
Avocado, Mango-Salsa, Rotkraut, Limette (VEGAN)*

Quinoa Pfanne „mexikanische Art“ (VEGAN)* (F) 15,00 €

Fruchtiges gelbes Thai-Curry (N, F) 19,00 €
mit Asia Gemüse, Basmatireis, Ananas,*

Sprossen, Chili, Sesam, Limette (VEGAN)

* **Weinempfehlung:** Chardonnay Carnuntum DAC
Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Chili sin Carne mit roten Linsen (A,C,G) 18,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Couscous mit Ratatouille, Cashews, und gegrillten Tofu	(A,C,O,G)	18,00 €
Bärlauch Girasoli mit Kürbisragout	(A, C, O,G)	15,00 €
Pasta mit Bärlauchsauce, Rucola, Parmesan & getrockneten Tomaten (VEGGI)	(A, H, G)	18,00 €

Pizza

Pizza Margherita - Genuss pur - Tomatensauce, Mozzarella & Basilikum verfeinert	(A, G)	12,00 €
Pizza Salami - Herzhafter Klassiker - Tomatensauce, würzigen Salami Scheiben, Käse, Mozzarella	(A, G)	13,50 €
Pizza Diavolo - Flaumiger Teig - Tomatensauce, würzige Salami, rote und grüne Pfefferoni als scharfer Belag, mit Käse abgerundet	(A, G)	13,50 €
Hauspizza - Knuspriger Boden - Tomatensauce, würziger Speck, Salami, Zwiebel	(A, G)	14,50 €
Pizza Kürbis & Spinat - Knuspriger Boden - Tomatensauce, gegrillter Butternut-Kürbis, Spinat, veganer Käse (VEGAN)	(A, F)	13,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Steak

T-Bone Steak vom Black Angus	500 g	53,00 €
Filetsteak vom Black Angus - Beef Alpin*	200 g	43,00 €
Rib Eye Steak vom Black Angus - Beef Alpin*	200 g	37,00 €
Filetsteak vom heimischen Jungrind*	200 g	35,00 €
Rumpsteak von der heimischen Jungrind Beiried*	200 g	33,00 €

Zu allen Steak-Gerichten reichen wir Ihnen **Kräuterbutter**, **Barbecue Sauce**, **Chilli-Tomatenmarmelade** und **Mango-Honig-Chutney**. Die gewünschten **Beilagen** zu Ihrem Steak können Sie gerne auswählen und dazu bestellen.

* **Weinempfehlung:** Vulcano
Weingut Hans Igler, Deutschkreuz, Burgenland
oder: Asia Cuvée
Mayer am Pfarrplatz, Wien

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Beilagen

Steakhouse Frites	(A)	4,50 €
Potato Wedges	(A)	4,50 €
Gitter Pommes	(A)	4,50 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	(L, M, G)	4,50 €
Kartoffelrösti	(A, G)	4,50 €
Süßkartoffel Pommes	(A)	4,50 €
Speckbohnen		3,50 €
Grillgemüse		3,50 €
Maiskolben		3,50 €
Zwiebelringe gebacken	(A, G)	4,50 €
Ananas gegrillt		3,50 €
Knoblauch-Kräuterbaguette (1 Stück)	(A, C, F, G)	5,90 €
Brotkorb	(A, C, F, G)	3,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Süße Versuchungen

Lauwarmer Schokokuchen mit Beeren & Vanilleeis	(A, C, G, N)	10,50 €
Cheesecake mit Erdbeer - Rhabarber Ragout	(A, C, G)	9,50 €
Bienenstich - Creme im Glas	(A,C,G,E)	9,50 €
Schokoladenmousse Törtchen mit Himbeersorbet, Crumble & Beeren	(A,C,E,G)	10,50 €
Zitronen Tiramisu	(A,C,G,E,N)	9,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Unser Jungrindfleisch beziehen wir vom heimischen Bauernhof „Stegerbauer“- Familie Herzog aus Maria Alm. Das Black Angus Rind beziehen wir vom heimischen Betrieb „Beef Alpin“. Alle anderen Fleisch- und Wurstwaren aus der Region liefert uns die Metzgerei Schultes.

We obtain our young beef from the local organic farm „Stegerbauer“- the Herzog family from Maria Alm. All other meat and sausage products from the region are supplied to us by the butcher's Schultes.

ALLERGEN-CODEX

Glutenhaltiges Getreide A, Krebstiere B, Ei C, Fisch D, Erdnuss E, Soja F, Milch oder Laktose G, Schalenfrüchte H, Sellerie L, Senf M, Sesam N, Sulfite O, Lupinen P, Weichtiere R

Food containing gluten A, crustaceans B, eggs C, fish D, peanuts E, soy f, milk or lactose G, nuts H, celery L, mustard M, sesame N, sulfites O, lupins P, molluscs R

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Starters

Carpaccio of young beef with parmesan, arugula, balsamic glaze, pine nuts & toast	(A, G, M)	15,00 €
Sourdough bread Tartine with burrata, sun-ripened tomatoes, basil & prosciutto	(A, G)	15,50 €
Beetroot Carpaccio with goat cheese, apple, walnuts & bread chip (VEGGI)	(A, G, H)	14,00 €
Baked figs with goat cheese, honey, walnuts, prosciutto & rocket	(G,N)	15,50 €
Vitello Tonnato - tender saddle of veal with tuna sauce & capers	(D,G,L,M)	16,50 €

Soups

Homemade beef soup with sliced herbal pancakes	(A, G, L)	5,80 €
Creamy wild garlic soup with grilled shrimp	((F, G, L, B)	7,20 €
Cream of asparagus soup with parmesan chips	(F,G,L,B)	7,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Salads

“Caesar salad“ Lettuce with sour cream - parmesan dressing, roasted turkey, bacon & croutons	(A, C, G, M)	17,50 €
“Styrian fried chicken salad“ with pumpkin seed oil	(A, C, G)	18,00 €
Avocado-Mango salad with walnuts, baby spinach & honey-orange dressing (VEGGI)	(H, F)	17,50 €
Strawberry- asparagus salad with feta cheese, rocket, caramelized walnuts & balsamico orange dressing	(G,H,F,N)	17,50 €
Quinoa bowl with seasonal vegetables, chickpea hummus, feta cheese & chicken breast filet	(H, G, F)	17,50 €
Quinoa Bowl with seasonal vegetables, chickpea hummus & feta cheese (VEGGI)	(H, G, N)	17,50 €
Bowl of lettuce	(L, M)	6,20 €
Bowl of lettuce with tomatoes & cucumber	(L, M)	6,80 €
Garlic bread (1 piece)	(A, G)	5,90 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Main courses

Fresh brook trout - fish farming Mario Schwaiger with rosemary potatoes, roasted almonds & brown butter	(A, C, D, G)	26,50 €
Roasted salmon trout on lemon dill sauce & creamy risotto	(A, C, D, G)	21,50 €
Roasted Pike-perch filet with orange butter, Ducat chips and fried chicory	(A,C,D,G)	23,00 €
Toasted sourdough bread with filet of beef, burrata, chili-tomato-jam & arugula You are welcome to order desired side dishes in addition (excl.)	(A, G)	19,00 €
Viennese style escalope schnitzel from pork or turkey with french fries & cranberries	(A, C, G)	17,50 €
Viennese escalope from veal with french fries & cranberries	(A, C, G)	28,50 €
“Cordon Bleu“ from pork or turkey filled with ham & cheese, with french fries & cranberries	(A, C, G)	19,50 €
Braised veal cheeks with celery puree, glazed carrots and burgundy sauce	(A,F,G,L)	24,50 €
Beef Paillard Angus beef, pounded thin and seared in olive oil with lemon, with ducat chips, marinated rocket and parmesan	(M,0)	25,00 €
Pink roasted rack of lamb with green & white asparagus, gnocchi & red wine sauce	(G,H)	25,00 €

Natürlich. snacks & more

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Main courses

Fried beef roasted with onions in gravy with hash browns & beans with bacon	(A, F, G, L)	23,00 €
Mixed grill plate - turkey, beef, pork with vegetables, french fries, garlic & barbecue sauce	(G, A, C)	23,00 €
“MorgenZeit Red-Burger” local Beef, bacon, Emmentaler cheese, lettuce, onion rings served with sweet potato fries, barbecue sauce & cocktail sauce	(A,C, G, M, L)	21,00 €
Fruity yellow thai-curry with asian vegetables, basmati rice, pineapple, sprouts, chili, sesame, lime & chicken breast filet	(N, F)	22,50 €
Fruity yellow thai-curry with asian vegetables, basmati rice, pineapple, sprouts, chili, sesame, lime & prawns	(N, F, B)	25,00 €
Mediterranean pasta with prawn, tomatoes, garlic, olives, basil, arugula & parmesan	(B, C, G)	20,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Main courses vegetarian & vegan

Gnocchi with grilled courgette, baby spinach, tomato sauce & pine nuts (VEGAN)	(A, H)	18,00 €
Mediterranean pasta with tomatoes, garlic, olives, basil & arugula (VEGAN) (gluten free)	(A, C, G)	17,00 €
Jackfruit Tortilla Avocado, mango salsa, red cabbage & lime (VEGAN)	(A, F)	20,00 €
Quinoa pan „Mexican style“ (VEGAN)	(F)	15,00 €
Chili sin carne with red lentils and sour cream	(A,C,G)	18,00 €
Wild garlic girasoli mit Kürbisragout	(A,C,O,G)	15,00 €
Fruity yellow thai-curry with asian vegetables, basmati rice, pineapple, sprouts, chili, sesame & lime (VEGAN)	(N, F)	19,00 €
Pasta with wild garlic sauce, arugula, parmesan & dried tomatoes (VEGGI)	(A, H, G)	18,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Pizza

Pizza Margherita - Pure enjoyment - refined with tomato sauce, mozzarella & basil	(A, G)	12,00 €
Pizza Salami - Hearty classic - tomato sauce, spicy salami slices, cheese, mozzarella	(A, G)	13,50 €
Pizza Diavolo - Fluffy dough - tomato sauce, spicy salami, red & green chili peppers as a spicy topping, topped off with cheese	(A, G)	14,50 €
House Pizza - crispy base - tomato sauce, spicy bacon, salami, onion	(A, G)	14,50 €
Pizza Squash & Spinach- crispy base - tomato sauce, grilled butternut-squash, spinach, vegan cheese (VEGAN)	(A, F)	13,00 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Steak

T-Bone Steak from Black Angus	500 g	53,00 €
Filet Steak from Black Angus - Beef Alpin	200 g	43,00 €
Rib Eye Steak from Black Angus - Beef Alpin	200 g	37,00 €
Filet Steak from local young cattle	200 g	35,00 €
Rump steak from local young cattle loin	200 g	33,00 €

We serve all steaks with **herb butter, BBQ-sauce, chili tomato jam & honey mango chutney.**

You are welcome to select & order your **desired side dishes** in addition to your steak.

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Side dishes

Steakhouse fries	(A)	4,50 €
Potato wedges	(A)	4,50 €
Waffle fries	(A)	4,50 €
Baked potato with sour cream	(L, M, G)	4,50 €
Hash browns	(A, G)	4,50 €
Sweet potato fries	(A)	4,50 €
Green beans with bacon		3,50 €
Grilled vegetables		3,50 €
Corncobs		3,50 €
Fried onion rings	(A, G)	4,50 €
Grilled pineapple		3,50 €
Herb garlic baguette (1 piece)	(A, C, F, G)	5,90 €
Basket of bread	(A, C, F, G)	3,50 €

MORGENZEIT

Natürlich. Bed & Brunch Wellnesshotel

Sweet temptations

Chocolate lava cake with berries & vanilla ice cream	(A, C, G)	10,50 €
Cheesecake with strawberry rhubarb ragout	(A, C, G)	9,50 €
Bee sting cake dessert in a glass	(A, C, G, E)	9,50 €
Chocolate mousse tart with raspberry sorbet, crumble & berries	(A, C, G)	10,50 €
Lemon Tiramisu	(A, C, G)	9,50 €