



REGENSBURGER

Cafe · Konditorei

Signature dishes

Kleines Frühstück a, g Small breakfast

1 Semmel, Butter, hausgemachte Marmelade 4,70 €
1 bread roll, butter, homemade jam

2 Semmeln, Butter, hausgemachte Marmelade 6,30 €
2 bread rolls, butter, homemade jam

Croissant Frühstück a, g, c 5,30 € Croissant breakfast

Hausgemachtes Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade
Homemade croissant, butter, homemade jam

Vitalfrühstück (vegan) a, h, l, n 13,10 € Vital breakfast (vegan)

Brotkorb, dazu Aufstrich, Marmelade, frisches Gemüse, kleine Passionsfrucht-Bowl mit hausgemachtem Granola
Basket of bread, with spread, jam, fresh vegetables, small passion fruit bowl with homemade granola

Imster Frühstück a, g, m, n, c, h 12,80 € Imster breakfast

Brotkorb, Schinken, Käse, Butter, hausgemachte Marmelade
Basket of bread, ham, cheese, butter, homemade jam

Eggs Benedict a, c, g, h, m *Glutenfrei möglich | Gluten-free option available*

Hausgemachtes Sauerteigbrot, pochiertes Ei, Schinken, Sauce Hollandaise
Homemade sourdough bread, poached egg, ham, Hollandaise sauce

1 Ei 13,20 €
1 egg

2 Eier 15,90 €
2 eggs

Croissant Florentine a, c, d, g, m 16,10 €

Hausgemachtes Croissant, pochiertes Ei, Crème Fraîche, Lachs, Babyspinat, Sauce Hollandaise
Homemade croissant, poached egg, crème fraîche, salmon, baby spinach, Hollandaise sauce

Trüffeltoast a, c, f, g, l, m, o 15,50 €

Truffle toast

Glutenfrei möglich | Gluten-free option available

Rührei mit Trüffel auf hausgebackenem Brioche, gebratene Pilze und Zwiebel-Chutney

Scrambled eggs with truffle on homemade brioche, sautéed mushrooms and onion chutney

Avocado Crostini a, c, g, h, n

Glutenfrei möglich | Gluten-free option available

Hausgemachtes Sauerteigbrot, Frischkäse, pochiertes Ei, Tomaten, Avocado

Homemade sourdough bread, cream cheese, poached egg, tomatoes, avocado

vegetarisch 12,50 €

vegetarian

mit Lachs 16,50 €

with salmon

Joghurt-Granola-Bowl a, g, h 8,70 €

Yogurt-granola bowl

Naturjoghurt vom Michelerhof aus Mieming mit hausgemachtem Granola, Bananen und karamellisierten Haselnüssen

Natural yogurt from the Michelerhof in Mieming with homemade granola, bananas, and caramelized hazelnuts

French Toast a, c, g, h, o 13,00 €

Zwetschkenröster, karamellierte Kürbiskerne, Crème Fraîche

Plum compote, caramelized pumpkin seeds, crème fraîche

dazu ... | with ...

Smoothie des Monats | Smoothie of the month 6,50 €

Goldige Gundi g 6,30 € | *7,00 €

Bio Kurkuma-Latte: Vanille, Ingwer, Orange | mit Hafermilch*

*Organic turmeric latte: vanilla, ginger, orange | with oat milk**

MICHELERHOF

Wir beziehen unsere Milchprodukte vom Michelerhof in Mieming, einem traditionsreichen Familienbetrieb, der seit 1635 in Familienbesitz ist.

So bieten wir unseren Gästen stets frische, hochwertige Produkte und unterstützen gleichzeitig die lokale Landwirtschaft.

We get our dairy products from the Michelerhof in Mieming, a traditional family-run business that has been in family ownership since 1635.

This allows us to offer our guests fresh, high-quality products while also supporting local agriculture.

FRÜHSTÜCK ERWEITERN EXTEND YOUR BREAKFAST

1 Steirerhof-Ei aus Mieming: weich, Spiegelei oder Rührei <i>1 Steirerhof egg from Mieming: soft-boiled, fried or scrambled</i>	c 2,50 €	Portion hausgemachte Marmelade <i>Portion of homemade jam</i>	2,50 €
1 Steirerhof-Spiegelei oder Rührei aus Mieming mit Speck <i>1 Steirerhof fried egg or scrambled egg from Mieming with bacon</i>	c 4,00 €	Portion Honig aus Tirol <i>Portion of honey from Tyrol</i>	2,50 €
Lachsteller <i>Salmon plate</i>	c, d, m 7,80 €	Kleines Joghurt mit saisonalen Früchten oder hausgemachtem Granola <i>Small yogurt with seasonal fruits or homemade granola</i>	a, h, g 5,20 €
Schinkenteller, Käseteller oder gemischt <i>Ham plate, cheese plate or mixed</i>	g, c, m 6,90 €	Brotkorb <i>Basket of bread</i>	a, c, g, n, h 5,20 €
Portion Frischkäse <i>Portion of cream cheese</i>	g 2,70 €	Semmel <i>Bread roll</i>	a 2,00 €
Portion Tirol Milch Butter <i>Portion of Tirol Milk butter</i>	g 2,10 €	Korngebäck <i>Multigrain bread roll</i>	a, h, n 2,60 €
		Hausgemachtes Croissant <i>Homemade croissant</i>	a, c, g 3,10 €

STEIRERHOF

Wir legen großen Wert auf regionale und frische Zutaten. Deshalb beziehen wir unsere Eier aus Freilandhaltung direkt vom Steirerhof in Mieming.

We place great importance on regional and fresh ingredients. That's why we get our free-range eggs directly from the Steirerhof in Mieming.

TOAST

Schinken Käse Toast a, g, m 8,50 €
Ham and cheese toast

Vegetarisch möglich | Vegetarian option available

Mit Gurke und Tomate

With pickles and tomato

Toast Hawaii a, g 9,20 €

Vegetarisch möglich | Vegetarian option available

Mit Schinken, Käse und süßer Ananas

With ham, cheese and sweet pineapple

Lachstoa a, d, g, c, m 14,90 €
Salmon toast

Mit Käse, Salat, Räucherlachs und Zwiebel

With cheese, lettuce, smoked salmon and onion

Bauerntoa a, g, m, f, h 11,30 €
Farmer's toast

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Schinken, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Käse und Speck

Homemade sourdough bread with ham, onions, tomatoes, pickles, cheese and bacon

Tomatentoa a, g, h 11,70 €
Tomato toast

Vegetarisch möglich | Vegetarian option available

Mit Schinken, Tomaten, Zwiebel, Mozzarella und Pesto

With ham, tomatoes, onion, mozzarella and pesto

Karamellisierter Ziegenkäse a, f, g, h, l, m, o 14,20 €
Caramelized goat cheese

Rote Beete, Birnen, Walnuss-Krokant, Baby-Leaf Salat, Sauerteigbrot

Beetroot, pears, walnut brittle, baby-leaf salad, sourdough bread

Langes Würstel a, m 9,80 €

1 Paar mit Brot, Kren und Senf

1 pair with bread, horseradish and mustard

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Williams Christ Birnennektar von Familie Preiß
Williams Christ pear nectar from the Preiß family

0,25l € 6,50

BURGER

Lord Bacon a, c, f, g, l, m, n, o

18,20 €

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Speckmarmelade, Senfmayonnaise, gerösteten Speckchips, Zwiebeln, Tomaten und Gurken

Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from the Stroblhof in Imst, with bacon jam, mustard mayonnaise, roasted bacon chips, onions, tomatoes and pickles

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Trummer Pils 0,3l € 4,50

La vie en brie a, c, f, g, l, m, n, o

17,90 €

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, Brie, Preiselbeeren, Walnuss-Krokant, Honigsenf, Baby-Leaf Salat

Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from the Stroblhof in Imst, brie, cranberries, walnut brittle, honey mustard, baby leaf salad

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Gelber Muskateller Traubensaft von der Familie Preiß
Yellow muscat grape juice from the Preiß family
0,25l € 6,90

Der Germane a, c, f, g, l, m, n, o

18,20 €

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, gebratene Blutwurst, gerösteter Spitzkohl, süße Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Käse und Senf

Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from the Stroblhof in Imst, fried blood sausage, roasted pointed cabbage, sweet apple slices, crispy onions, cheese and mustard

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Jonagold Apfelsaft von der Familie Preiß
Jonagold apple juice from the Preiß family
0,25l € 5,50

The frog a, c, f, g, l, m, n, o

11,50 €

Brioche Bun, Guacamole, pochiertes Ei, Gartenkresse

Brioche bun, guacamole, poached egg, garden cress

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Marillenektar alte Sorte von der Familie Preiß
Apricot nectar (old variety) from the Preiß family
0,25l € 6,50

Beilagen | Sides

NUR IN KOMBINATION MIT EINEM TOAST ODER BURGER | ONLY IN COMBINATION WITH A TOAST OR BURGER

Kleiner Beilagensalat m, l, o 6,10 €
Small side salad

Portion French Fries 4,50 €
Portion of fries

Portion Süßkartoffel Pommes 4,80 €
Portion of sweet potato fries

Portion Ketchup 1,50 €

Portion Trüffelmayonnaise 3,50 €
Portion of truffle mayonnaise

Portion Mayonnaise 1,50 €

Portion Senf 1,50 €
Portion of mustard

Portion Kren 1,50 €
Portion of horseradish

Grüner Veltliner 1/8l 6,90 € Flasche | bottle 41,40€

Weixelbaum, Kamptal DAC BIO

Elegant, fruchtig mit Zitrus- und Apfelnoten und einem würzigen Pfefferl

Elegant, fruity with citrus and apple notes and a hint of spicy pepper

Chardonnay 1/8l 6,90 € Flasche | bottle 41,40€

Michael Auer, Carnuntum DAC

Reife, gelbe Apfelfrucht, am Gaumen saftig elegante Frucht, mineralisch-salzige Noten

Ripe yellow apple fruit, juicy and elegant on the palate, with mineral-salty notes

Wiener Gemischter Satz 1/8l 6,90 € Flasche | bottle 41,40€

Wieninger, Wien, DAC BIO

Frische Birne, ein Hauch von Tropenfrüchten und Orangenzesten, einladendes Bouquet

Fresh yellow pear, a hint of tropical fruits and orange zest, inviting bouquet

Fragment Sauvignon Blanc Flasche | bottle 55,50€

Alois Lageder, Margreit, Südtirol

In der Nase würzige Melisse und weiße Blüten. Am Gaumen Birne, Mandarine und Limette, salzig, mineralisch, harmonisch.

Scents of spicy lemon balm and white flowers. On the palate, pears, mandarins, and lime, salty, mineral, and harmonious.

Merlot Gabarinza 1/8l 7,60 € Flasche | bottle 45,60€

Markus Iro, Gols im Burgenland

Ausgeprägte, dunkelbeerige Frucht, Schwarzkirsche, Kakao, leicht würzig, Lagerung im gebrauchten Barrique

Pronounced dark berry fruit, black cherry, cocoa, slightly spicy, aged in used barrique

Vernatsch Römiberg 1/8l 7,60 € Flasche | bottle 45,60 €

Alois Lageder, Margreit, Südtirol BIO

Klassischer und Demeter-zertifizierter Vernatsch. Ausgeprägtes, fruchtiges Aroma von roten Beeren und Kirschen. Runder Geschmack, mittlerer Körper mit feinem Tannin.

Classic and Demeter-certified Vernatsch. Pronounced, very fruity aroma of red berries and cherries. Round, balanced taste, medium body with fine tannins.

Prosecco 1/8l 7,60 € Flasche | bottle 45,00 €

Bortolin Angelo

In der Nase einladende Fruchtnoten, getragen von Äpfeln und Birnen, weiches Mousseux, am Gaumen erfrischend und charakteristisch.

Inviting scents of fruit notes, carried by apples and pears, soft mousse, refreshing and distinctive on the palate.