



# REGENSBURGER

Cafe · Konditorei

## 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*

## 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

## Signature dishes

### 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*

### Waffeln a, c, g 13,00 € Waffles

Hausgemachte fluffige Waffeln mit Mascarpone, Himbeeren und Ahornsirup

*Homemade fluffy waffles with mascarpone, raspberries and maple syrup*

**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*

**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*

**Bacon & Egg Brioche** a, c, f, g, l, m 12,50 €

Hausgebackener Brioche mit Avocado,  
gebratener Paprika, Paprikachutney und  
ein Spiegelei mit Speck

*Homemade brioche with avocado, roasted  
peppers, paprika chutney and a fried egg  
with bacon*

**Joghurt-Granola-Bowl** a, g, h 9,70 €  
*Yogurt-granola bowl*

Naturjoghurt vom Michelerhof auf Mieming  
mit hausgemachtem Granola, frischen  
Beeren und gerösteten Pistazien

*Natural yoghurt from Michelerhof in  
Mieming with homemade granola, fresh  
berries and roasted pistachios*

**Tomaten-Burrata-Crostini** a, f, g, h, m 13,50 €  
*Tomato burrata crostini*

*Vegan und Glutenfrei möglich  
Vegan and Gluten-free option available*

Konfierte Tomaten und Hummus auf  
hausgebackenem Sauerteigbrot mit Burrata  
und Basilikum

*Confit tomatoes and hummus on homemade  
sourdough bread with burrata and basil*

— dazu ... | with ... —

**Sunshine Smoothie** (Pfirsich | Peach, Passionsfrucht | Passion Fruit, Mango) 6,50 €

**Frisch gepresster Orangensaft** | *Freshly squeezed orange juice* 0,25l 5,50 €

**Hausgemachter Eistee** | *Homemade iced tea* 0,25l 5,50 €

## 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*

**Lachstoast** a, d, g, c, m 14,90 €

**Salmon toast**

Mit Käse, Salat, Räucherlachs und Zwiebel

*With cheese, lettuce, smoked salmon and onion*

**Bauerntoast** 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*

**Tomatentoast** 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*

**Mediterraner Salat** a, f, h, l, m, n, o 14,20 €  
**Mediterranean salad**

Verschiedene Blattsalate mit geschmorten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, Rohschinken und hausgemachtem Sauerteigbrot

*Various green salads with stewed tomatoes, roasted pine nuts, raw ham and homemade sourdough bread*

*Getränkeempfehlung*

*Beverage recommendation*

Gelber Muskateller Traubensaft, Preis 0,25l 6,90 €

**Sommersalat** a, f, g, h, l, m, n, o 14,20 €  
**Summer salad**

Verschiedene Blattsalat mit Tomaten, Avocado, Gurke, Spargel und Ziegenfrischkäse, dazu hausgebackenes Sauerteigbrot

*Green salad with tomatoes, avocado, cucumber, asparagus and fresh goat's cheese, served with homemade sourdough bread*

*Getränkeempfehlung*

*Beverage recommendation*

Sauvignon Blanc Fragment, Lageder 1/8l 7,60 €

**Langes Würstel** a, m 9,80 €

1 Paar mit Brot, Kren und Senf

*1 pair with bread, horseradish and mustard*



Unsere leckeren Crostini gibt es nicht nur zur Brunchzeit, sondern auch zum Lunch! (siehe Seite 1 und 2)

*Our delicious crostini are not only available at brunch time, but also for lunch! (see page 1 and 2)*

## BURGER

**Der fliegende** 18,20 €

**Holländer** a, c, f, g, l, m, n, o

*The Flying Dutchman*

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Spargel, Schinken, Gouda, Tomaten, Kren und Mayonnaise

*Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef from Stroblhof in Imst, with asparagus, ham, gouda, tomatoes, horseradish and mayonnaise*

**Getränkeempfehlung**

*Beverage recommendation*

Grüner Veltliner Weixelbaum 1/8l 6,90 €

**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 €

**Hermosa Beach-Boy** a, c, f, g, l, m, n, o 18,20 €

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Avocado, Mais, getrockneten Tomaten, Chilimayonnaise und knusprigen Speckstreifen

*Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from Stroblhof in Imst, with avocado, sweetcorn, sun-dried tomatoes, chilli mayonnaise and crispy bacon strips*

**Getränkeempfehlung**

*Beverage recommendation*

hausgemachtem Eistee 0,25l €5,50  
homemade iced tea

**Der Mafioso** a, c, f, g, l, m, n, o 18,20 €

Brioche Bun, Black Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, Paprikachutney, Tomaten, Mozzarella, Rohschinken und Basilikumpesto

*Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from Stroblhof in Imst, paprika chutney, tomatoes, mozzarella, raw ham and basil pesto*

**Getränkeempfehlung**

*Beverage recommendation*

Fancy Rosé 1/8l 6,90 €

### 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 Kalkstein** 1/8l 6,90 € Flasche | bottle 41,40€

*Johanneshof Reinisch, Thermenregion*

Frische Zitrus und Apfelnoten in der Nase, am Gaumen frisch, fruchtig, trinkanimierend

*Fresh citrus and apple notes on the nose, fresh and fruity on the palate, stimulating to drink*

**Fragment Sauvignon Blanc** 1/8l 7,60 € Flasche | bottle 45,60€

*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.*

**Fancy Rosé** 1/8l 6,90 € Flasche | bottle 41,40€

*Michael Auer, Carnuntum DAC*

Zarter Roséwein mit Duft nach Erdbeeren und Mango, fruchtsüß, saftig im Kern, feine Säure

*Rosé wine with a flavour of strawberries and mango, fruity sweetness, juicy core, fine acidity*

**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*

**Pinot Noir** 1/8l 7,60 € Flasche | bottle 45,60€

*Weingut Schneider, Thermenregion*

Feine rotbeerige Frucht, ein Hauch Rosen, am Gaumen frische Struktur nach Weichseln, Lagerung im gebrauchten Barrique

*Fine red berry fruit, a hint of roses, fresh structure of sour cherries on the palate, aged in used barriques*

**Prosecco** 1/8l 7,50 € 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.*