



REGENSBURGER

Cafe · Konditorei

Signature dishes

Kleines Frühstück a, g, h

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, h

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

Bacon & Egg Brioche

12,50 €

a, c, f, g, l, m, n

Hausgebackener Brioche mit Frischkäse, Avoacdo, gebratener Paprika, Paprikachutney und ein Spiegelei mit Speck

Homemade brioche with cream cheese, avocado, roasted bell peppers, bell pepper chutney, and a fried egg with bacon

Eggs Florentine a, c, d, g, l, m, o

17,30 €

Hausgebackener English Muffin mit Creme Fraiche, Lachs, Babyspinat, zwei pochierte Eier und Sauce Hollandaise

Homemade English muffin with crème fraîche, salmon, baby spinach, two poached eggs and hollandaise sauce

French Toast a, c, g, o

13,00 €

Mit Zwetschkenröster, karamellisierten Kürbiskernen, Creme Fraiche und Zimtucker

With stewed plums, caramelized pumpkin seeds, crème fraîche, and cinnamon sugar

Imster Frühstück a, g, m, n, c, h
Imster breakfast

12,80 €

Brotkorb, Schinken, Käse, Butter,
hausgemachte Marmelade

*Basket of bread, ham, cheese, butter,
homemade jam*

Granatapfel-Joghurt-Bowl a, g, h 9,70 €
Pomegranate yogurt bowl

Naturjoghurt vom Michelerhof aus Mieming
mit hausgemachtem Granola, frischen
Granatapfelkernen, gerösteten Mandeln,
Honig und Zimt

*Natural yogurt from Michelerhof in Mieming
with homemade granola, fresh pomegranate
seeds, roasted almonds, honey and cinnamon*

Vitalfrühstück (vegan) a, h, l, n
Vital breakfast (vegan)

13,10 €

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*

Eggs Benedict a, c, g, h, l, m, o

Glutenfrei möglich | Gluten-free option available

Hausgemachtes Sauerteigbrot mit
Frischkäse, pochiertes Ei, Schinken, Sauce
Hollandaise

*Homemade sourdough bread with
cream cheese, poached egg, ham and
hollandaise sauce*

1 Ei | 1 egg 13,20 €

2 Eier | 2 eggs 15,90 €

dazu ... | with ...

Think Pink Smoothie

6,50 €

Drachenfrucht, Mango, Banane, Passionsfrucht
Dragon fruit, mango, banana, passion fruit

Goldige Gundi g

6,30 € | *7,00 €

Bio Kurkuma-Latte: Vanille, Ingwer, Orange | mit Hafermilch*
*Organic turmeric latte: vanilla, ginger, orange | with oat milk**

Chai Latte g

6,70 € | *7,70 €

Kräftiger Schwarztee mit Gewürzen, heißer Milch und Milchschaum | mit Hafermilch*
*Strong black tea with spices, hot milk, and milk foam | with oat milk**

Frisch gepresster Orangensaft | Freshly squeezed orange juice 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

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,h,l,m,n,o 14,20 €
Caramelized goat cheese

Verschiedene Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, frischen Granatapfelkernen, Walnuss Krokant, Avocado und hausgemachtem Sauerteigbrot

Mixed leaf salads with caramelized goat cream cheese, fresh pomegranate seeds, caramelized walnuts, avocado and homemade sourdough bread

Langes Würstel a,m 9,80 €

1 Paar mit Brot, Kren und Senf

1 pair with bread, horseradish and mustard

BURGER

Der Steirerbua a, c, f, g, l, m, n The Styrian boy

18,20 €

Brioche Bun, Back Angus Wagyu Beef vom Stroblhof aus Imst, mit Kürbiscreme, Salat, Tomaten und Kernölmayonnaise

Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from Stroblhof in Imst, with pumpkin cream, lettuce, tomatoes and pumpkin seed oil mayonnaise

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Chardonnay Kalkstein 1/8l 6,90 €

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

17,90 €

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

Brioche bun, Black Angus Wagyu beef from Stroblhof in Imst, with Brie, lingonberries, caramelized walnuts, honey mustard and baby leaf salad

Getränkeempfehlung

Beverage recommendation

Williams Christ Birnensaft 0,25l €6,50
Fruchtkult Preiß

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 €

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

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

LUNCH 11.30-18.00 UHR

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.