

cafe der provinz



CAFE - BIER - CIDRE - WEIN

CAFE klein	2,60	CAFE groß	4,20	STEHCAFE	1,50	
CAFE CORRETTO	(kleiner Mokka mit 2 cl Grappa)				5,90	
CAPPUCCINO					4,20	
CAFE AU LAIT					4,40	
alle Kaffees auch auf Getreidekaffeebasis möglich – Hafer und Sojamilch ebenfalls im Haus						
OVOMALTINE, HEISSE SCHOKOLADE				1/4	4,40	
MILCH/SOJA-/HAFERMILCH	KALT 1/4	2,80	WARM	1/4	3,10	
MILCH/SOJA-/HAFERMILCH	KALT MIT CASSIS, PFEFFERMINZ od. HIMBEER			1/4	3,10	
TEE (33 ausgewählte Sorten! Siehe Teekarte)					4,20	
SIRUP DER MITTE, warm, Element Erde, harmonisierend, www.verdauungsvorbereiter.at					4,20	
GOLDENE MILCH , Hafermilch, warm, Element Feuer, reinigend,					4,20	
SODA 1/4	2,30	1/2	3,30	SODA ZITRONE 1/4	2,90	
				1/2	3,90	
SIRUP CASSIS, PFEFFERMINZ od. HIMBEER-ZIT. + SODA <u>JUGENDGETRÄNK</u>	1/4	2,90		1/2	3,90	
PREMIUM COLA	1/3				4,20	
CLUB MATE	1/3				4,20	
ISTRA - HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE , 1/4 WARM	3,70	KALT 1/2	4,40,	1/4	3,50	
APFELSAFT, naturtrüb	1/4	3,80	heiß	4,10	gespritzt 1/4	3,40
					gespritzt 1/2	4,50
APFEL-HOLLUNDER	//	//	//	//		
BIRNENSAFT	//	//	//	//		
APFEL-ROTERÜBENSAFT	//	//	//	//		
APFEL-INGWERSAFT	//	//	//	//		
FRUCHTSAFT, 0,33l Flasche, direkt an der Bar zum Auswählen					4,00	
GRIESKIRCHNER BIER VOM FASS, PFIFF	3,20	SEIDL	3,90	HALBE	4,90	
PANACHÉ (BIER, ZITRONENKRACHERL, SODA)		SEIDL	3,90	HALBE	4,90	
NEUMARKTER URSTOFF	0,5				4,90	
NEUMARKTER DINKEL naturtrüb	0,3				3,90	
NEUMARKTER DUNKEL	0,5				4,90	
NEUMARKTER ALKOHOLFREI	0,3				3,90	
NEUFELDNER WEISSBIER naturtrüb, aus dem Mühlviertel	0,5				4,90	
NEUFELDNER ZWICKL, Bügelflasche	0,5				4,90	
CIDRE, Jean René Pitrou, Normandie		1/8	3,90	Bout.	19,50	
ROSEWEIN VOM ZWEIFELT, JURTSCHITSCH, LANGENLOIS				1/8	4,40	
WEISSWEIN GRÜNER VELTLINER, VIKTOR FISCHER, TRAISENTAL				1/8	4,10	
RIESLING, VIKTOR FISCHER, TRAISENTAL				1/8	4,40	
ROTWEIN ZWEIFELT, VIKTOR FISCHER, TRAISENTAL				1/8	4,40	
DOMAINE ST.MARTIN „BIOMARTIN“, LANGUEDOC, BONFILS				1/8	4,90	
G`SPRITZTER 1/4	4,10	mit Zitrone	4,30	KIR G`SPRITZTER	1/4	4,20
KIR (WEISSWEIN MIT CASSIS)				1/8	4,10	
SPIRITS RICARD				2cl	3,50	
DIRNDLBRAND, HOLLAUS, TRAISEN, wunderbare Biojausestation !				2cl	3,50	
BIRNENBRAND, HOLLAUS, TRAISEN, www.grillenberg.at				2cl	3,50	
MET, Ing. JOSEF NIKLAS, WIESELBURG				2cl	3,50	
GRAPPA 41%vol., Fratelli Rovero, Nebbiolo Trester				2cl	3,50	
PROSECCO				Bout.	26,00	



GALETTES – CRÊPES – WAFFELN – SUPPEN – SALATE – BÜCHER

GALETTE MIT KÄSE UND EI		9,60
GALETTE MIT SCHINKEN, KÄSE, EI	10,80	GALETTE MIT TOMATEN, KÄSE, EI 10,80
GALETTE DIJON mit Schinken, Käse, Ei und Dijonsenf		10,90
GALETTE VALUN mit Feta, Salbei, Ei	11,90	GALETTE FRED mit Kapern, Käse, Ei 10,90
GALETTE BASQUE mit Pfeffer, Tomaten, Schinken, Ei	10,90	BASQUE MIT KÄSE 11,60
GALETTE CÉCILE mit Tomaten, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		(alles wahlweise) 11,60
GALETTE AMADEUS mit Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		mit Bio-Preiselbeer +1,10) 11,60
GALETTE COMPLÈTE mit Tomaten, Schinken, Käse, Sauerrahm, Kräuter, Ei		12,20
WIEDER DA! GALETTE FÖRSTER mit Speck, Zwiebeln, Käse, Ei		12,20
GALETTE CHAMPIGNON mit Champignons, Sauerrahm, Käse, Ei	12,20	+ ZWIEBELN 12,40
GALETTE CHAMPIGNON mit Champignons, Sauerrahm, Käse, Ei + SCHINKEN		12,90
GALETTE DOMINIC blanchierte Zwiebeln, Käse, Ei	10,90	DOMINIC + CURRY 11,20
GALETTE SEBASTIAN mit Feta, Ei, Rosinen, Nana Minze und Honig garniert...		12,10
GALETTE BREBIS mit Feta, Sauerrahm, Kräuter, Ei	12,10	BREBIS + SCHINKEN 12,90
GALETTE PAULA mit Feta, eingelegten Birnen und Preiselbeermarmelade		12,90
GALETTE TATA mit Feta, Tomaten, Minze, Ei	12,90	TATA + HONIG u. NÜSSEN 13,50
GALETTE RATATOUILLE mit Käse, Ei	12,50	RATA. + SCHINKEN 12,90
GALETTE SAUMON mit Lachsforelle, Käse, Dille, Ei	14,50	SAUMON + ZWIEBEL 14,80

Für unsere glutenfreien Crêpes und Galettes verwenden wir nur Buchweizen, Sonnenblumenöl, Salz und Wasser, die Pancakes und Waffeln machen wir ganz ohne Eier = **vegan!** ☺ Galettes u. Crêpes = **glutenfrei!**
Auf Wunsch bereiten wir die Crêpes auch mit dem gesüßten, veganen, Dinkel-Waffelteig an.

CRÊPE/WAFFEL MIT CREME CARAMEL AU BEURE SALÉ		6,60
CRÊPE/WAFFEL MIT ZUCKER, BUTTER, ZIMT	6,60	und Apfelmus 7,60
CRÊPE/WAFFEL MIT ZUCKER UND ZITRONE		6,90
CRÊPE/WAFFEL MIT NUSSNOUGAT	7,30	und Banane oder Pfirsich 7,90
CRÊPE/WAFFEL MIT NUSSNOUGAT MIT ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNUSS		7,50
CRÊPE/WAFFEL MIT SCHOKO	7,30	und Banane oder Pfirsich 7,90
CRÊPE/WAFFEL MIT SCHOKO MIT ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNUSS		7,50
CRÊPE/WAFFEL MIT HONIG	7,30	und Banane oder Pfirsich 7,90
CRÊPE/WAFFEL MIT HONIG MIT ROSINEN oder KOKOSFLOCKEN oder WALNUSS		7,50
CRÊPE/WAFFEL MIT AHORNSIRUP	7,30	und Banane oder Pfirsich 7,90
CRÊPE/WAFFEL MIT MARONICREME	7,30	und Zitrone 7,90
CRÊPE/WAFFEL MIT MARMELADE	7,30	

SUPPEN: SOUPE ST.ANDRÉ, Gemüsesuppe mit Lachsforellenstücken,		6,90
SOUPE ST.ANDRÉ - VEGAN		5,90
TRINKSUPPE		4,90

SALATE: KLEINER SALAT: Blattsalat, Tomaten, Karotten, ...		4,90
EICHHÖRNCHEN-SALAT: Blattsalat, Tomaten, Karotten, Paprika, Nüsse, ...		10,20
SALAT DER PROVINZ: Blattsalat, Schafkäse, Prosciutto, Oliven,....		10,90
LACHSSALAT: Blattsalat, Lachsforelle, Zwiebelringe, Gurken, Tomaten, Karotten		10,90
MITTAG Galette + Salat oder Trinksuppe gratis Dreierkombination + 4,80		
12-15 Uhr Galette + Soupe St.André vegan + 4,90 + Salat + 5,70		
Galette + Soupe St.André Lachs + 5,90 + Salat + 6,70		

SAMSTAG, SONNTAG und FEIERTAG BIO-BRUNCH (Buffet, Waffeln, Crêpes, Saft, Ei)		16,90
PROVINZ FÜR DAHEIM: Keramik, Seifen, Namnam, Duralexgläser, Tees,		

Geranium Öl aus La Reunion, uns Bücher vom Verlag Bibliothek der Provinz **tutto bio**

Cointreau, Gand Marnier, Fassbier, Ricard, Premium Cola, Kandisin, Kracherl, Club Mate, Zitronensäure für Limo, Tabasco Sauce, Pfefferminzsirup, Ovomaltine, Prosciutto, Lachsforelle, Maronicreme und Kapern sind **konventionell**.
alles andere aus **kontrolliert, biologischer Landwirtschaft - AT-BIO-401**