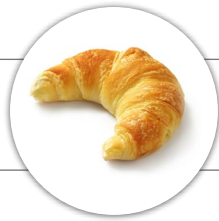




## Frühstück

Frühstückszeiten: Di–Fr 8–11 Uhr; Sa, So, Feiertag 8–14 Uhr

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Cappuccino &amp; knuspriges Croissant</b> <sup>(G,A,L)</sup>   | 4,30 €  |
| <b>Wiener Frühstück klein</b> <sup>(G,A,L)</sup>  | 5,50 €  |
| <i>1 Kaffee nach Wahl, 1 weiches Ei, 1 knusprige Semmel, Butter, Honig, Marmelade</i>   |         |
| <b>Wiener Frühstück erweitert</b> <sup>(G,A,L)</sup>  | 8,90 €  |
| <i>1 Kaffee nach Wahl, 1/8 l Rauch Orangensaft, 1 weiches Ei, 2 knusprige Semmeln, Butter, Honig, Marmelade, 2 Scheiben Beinschinken, 2 Scheiben Schnittkäse</i>  |         |
| <b>Lachsfrühstück</b> <sup>(G,A,L,O,D)</sup>  | 10,50 € |
| <i>1 Heißgetränk nach Wahl, 1 Glas Vinsecco Frizzante, 2 knusprige Baguettes, geräucherter Lachs, Weintrauben, Butter, Oberskren, Zitrone</i>   |         |
| <b>Italienisches Frühstück</b> <sup>(G,A,L,H)</sup>   | 10,50 € |
| <i>1 Heißgetränk nach Wahl, 1/8 l Orangensaft frisch gepresst, 1 Baguette, 1 Croissant, Rohschinken, Salami, Mozzarella, Tomatenscheiben, Kapernbeeren, Parmesan, Butter, Haselnusscreme</i>  |         |
| <b>Fitness-Frühstück</b> <sup>(G,A)</sup>   | 9,90 €  |
| <i>1 Heißgetränk nach Wahl, 1/8 l Orangensaft frisch gepresst, 1 Bio-Sonnenlaibchen, 1 Scheibe Bio-Schwarzbrot, Frischkäse, Butter, Tomatenspalten, Gurkenscheiben, Paprikastifte, Schnittlauch, Naturjoghurt mit frischem Obst</i>                             |         |
| <b>Steirer-Frühstück</b> <sup>(G,A,L)</sup>   | 8,50 €  |
| <i>1 Heißgetränk nach Wahl, 1/8 l Apfelsaft, Kernöl-Eierspeise mit 3 Eiern, 3 Scheiben Bio-Schwarzbrot, Butter</i>  |         |
| <b>Unser Favorit:</b>   |         |
| <b>das Café im Stift Frühstück für Zwei</b> <sup>(G,A,L,D,O)</sup>  | 21,50 € |
| <i>Wir bitten um etwas Geduld in puncto Wartezeit.</i>  |         |
| <i>2 Heißgetränke nach Wahl, 2 × 1/8 l Orangensaft frisch gepresst, 2 Gläser Vinsecco Frizzante, steirischer Rohschinken, Salami, Schnittkäse, geräucherter Lachs, Frischkäse, Butter, Honig, Marmelade, 2 × Naturjoghurt mit frischem Obst, 4 Stück Gebäck</i> |         |



## Extras

Naturjoghurt mit frischen Früchten <sup>(G)</sup>	3,90 €
Frischer Obstsalat	3,50 €
Bio-Rustikal-Krustenbrot, 2 Scheiben <sup>(A)</sup>	0,70 €
Resches Kaisersemmerl <sup>(A)</sup>	0,90 €
Bio Sonnenlaibchen oder Kornspitz <sup>(A)</sup>	1,40 €
Knuspriges Croissant <sup>(A,C,G)</sup>	1,90 €
Weich gekochtes Ei/4 Minuten <sup>(C)</sup>	1,30 €
2 Spiegeleier mit knusprig gebratenem Speck <sup>(C)</sup>	4,20 €
Eierspeise mit 3 Eiern <sup>(C)</sup>	3,90 €
Eierspeise mit 3 Eiern mit Kernöl <sup>(C)</sup>	4,20 €
Schnittkäse, Portion <sup>(G)</sup>	1,90 €
Beinschinken, Portion	1,90 €
Geräucherter Lachs, Portion <sup>(O)</sup>	3,50 €
Knackiges Gemüse, Portion	1,90 €
<i>Tomaten, Gurken, Paprika</i>	
Butter oder Margarine, Portion <sup>(G)</sup>	0,80 €
Marmelade, Honig oder Haselnusscreme, Portion <sup>(G,H)</sup>	0,80 €



## Suppen

Tagessuppe	2,80 €
<i>Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.</i>	
Gulaschsuppe mit Brot oder Kaisersemmerl <sup>(A,L)</sup>	4,20 €
Klostersuppe (vegan) <sup>(O)</sup>	3,50 €
<i>Klare Gemüsesuppe mit allerhand Gemüse, Rollgerste, Kartoffeln, Schnittlauch, Koriander, Lorbeer, Majoran, Zwiebel</i>	



## Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Schwein <sup>(A,O)</sup>	8,90 €
Wiener Schnitzel von der Pute <sup>(A,C)</sup>	9,90 €
Cordon Bleu vom Schwein <sup>(A,C,G)</sup>	11,90 €
Cordon Bleu von der Pute <sup>(A,C,G)</sup>	12,90 €
wahlweise mit Petersilienkartoffeln, Pommes Frites oder Erbsenreis	
Hauspfanne „Café im Stift“ <sup>(G)</sup>	12,50 €
<i>Gegrilltes Schweinefilet mit Käse überbacken in einer Rahmsauce mit kleinen Würfeln von Geselchtem und Zwiebeln, dazu servieren wir Spätzle</i>	



## Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Gemüse-Pfanne (vegan)	8,90 €
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat mit Kernöl <sup>(A,C,G)</sup>	7,90 €



## Beilagen

Pommes Frites (vegan), Petersilienkartoffeln oder Erbsenreis	2,80 €
--	--------



## Salat

Gemischter Blattsalat mit Kürbiskernen (vegan)	4,50 €
Beilagensalat (vegan) <i>kleiner gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika</i>	3,00 €
Knackiger Vogersalat mit Kartoffeln und Kernölmariade, ohne Speck	4,50 €
mit Kartoffeln und Kernölmariade, mit Speck	5,50 €
Gebratene Putenstreifen auf buntem Blattsalat <sup>(A,C)</sup>	8,90 €
Gebackene Putenstreifen auf buntem Blattsalat <sup>(A,C,G)</sup>	9,90 €
Blattsalatvariation mit frischen Schafskäsewürfeln im Rohschinkenmantel gebraten	8,90 €
„Caprese“ Tomaten und Mozzarella mit Basilikum auf Balsamicodressing, 1 Stück Gebäck <sup>(G)</sup>	6,50 €



## Snacks

Frankfurter Würstel mit knusprigem Kaisersemmerl und Senf <sup>(A,M)</sup>	3,50 €
Portion Kren	0,40 €
Süßkartoffel Fries mit Sauerrahm Dip <sup>(G)</sup>	4,50 €
Pommes Frites (vegan)	2,80 €
Schinken-Käse-Toast <sup>(A,G)</sup>	3,20 €
Bio-Rustikal-Krustenbrot mit Butter und Schnittlauch <sup>(A,G)</sup>	2,50 €
Lachsbrötchen <sup>(A,O,G)</sup>	2,80 €
Ketchup oder Senf <sup>(M)</sup>	0,50 €
Preiselbeeren	0,70 €
Sauerrahm Dip <sup>(G)</sup>	0,50 €



## Torten, Kuchen & Süßes

*Alle unsere Mehlspeisen sind hausgemacht. Bitte wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine.*

Torte pro Stück <sup>(A,E,F,G,H)</sup>	3,10 €
Strudel oder Schnitte, je nach Saison <sup>(A,G)</sup>	ab 2,50 €
Portion Schlagobers <sup>(G)</sup>	0,50 €
Kugel Vanilleeis <sup>(G)</sup>	1,20 €
Diverse Eissorten, je nach Saison siehe Eiskarte <sup>(G)</sup>	1,20 €



## Allergeninformation

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen (gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014). Änderungen vorbehalten.

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

*Im Hinblick auf Bier und Biermischgetränke können diese nachfolgend genannten Allergene von Belang sein: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel ausgenommen a) Glukosesirup auf Weizenbasis einschließlich Dextrose b) Maltodextrine auf Weizenbasis c) Glukosesirup auf Gerstenbasis d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.*



---

## Unsere Partner

---

Wir bedanken uns bei unseren Partnern:

