

COOLINARIK

CAFÉ



GETRÄNKE

DRINKS

COFFEE



Espresso	3.00
Espresso Macchiato (G)	3.30
Espresso Doppio	4.40
Verlängerter <i>Americano</i>	4.20
Cappuccino (G)	4.60
Flat White (G)	4.90
Latte Macchiato (G)	4.90
Babyccino (G)	2.50
Extra Espresso Shot	+1.80
Haferdrink (A) <i>oat drink (A)</i>	+0.50

SIRUP *SYRUP*

Vanille <i>vanilla</i>	+0.80
Haselnuss <i>hazelnut</i>	+0.80
Kokos <i>coconut</i>	+0.80
Karamell <i>caramel</i>	+0.80

COFFEE SPECIALTIES

Hot/Iced Raffaello Latte (G)	5.80
Hot/Iced Banana-Caramel Latte (G)	5.80

CHOCOLATE

Hot/Iced Bio Schokolade (G)	5.50
<i>Hot/Iced organic chocolate (G)</i>	
<i>Kinderportion child's portion</i>	4.00
Hot/Iced Bio Schwarzwälder-Kirsch Schokolade(G)	6.00
<i>Hot/Iced organic black forest chocolate (G)</i>	

TEA

Hot/Iced Matcha Latte (G)	5.50
Hot/Iced Chai Latte (G)	5.50

TEA SELECTION

Aloe-Vera Grüntee	4.60
<i>aloe vera green tea</i>	
Walnuss-Grüntee	4.60
<i>walnut green tea</i>	
Karibik <i>carribbean</i>	4.60
Beerenmix <i>berry mix</i>	4.60
Kräutertee <i>herbal tea</i>	4.60
English breakfast <i>black tea</i>	4.60



GETRÄNKE

DRINKS

SOFT DRINKS

HOMEMADE ICED TEAS

Beerenmix <i>berry mix</i>	0.50l	5.20
Karibik <i>carribean</i>	0.50l	5.20

HOMEMADE LEMONADES

Erdbeer-Mango <i>strawberry mango</i>	0.50l	5.50
Himbeer-Lavendel <i>raspberry lavender</i>	0.50l	5.50
Zitrusmix <i>citrus mix</i>	0.50l	5.50
Soda Zitron <i>lemon soda</i>	0,50l	3.60

FRUCHTSÄFTE *JUICES*

Apfel-Ingwer <i>apple-ginger</i>		
Apfel naturtrüb <i>apple naturally cloudy</i>		
Orange <i>orange</i>		
Pur <i>pure</i>	0.30l	3.90
Gespritzt <i>sparkling</i>	0.50l	4.60

VÖSLAUER MINERAL WASSER

Still <i>still</i>	0.33l	3.60
Prickelnd <i>sparkling</i>	0.33l	3.60
	0.75l	5.90

ORGANICS

Black Orange	0.25l	4.40
Purple Berry	0.25l	4.40
Tonic Water	0.25l	4.40
Ginger Beer	0.25l	4.40
Red Bull Energy Drink	0.25l	4.60

BEER

Stiegl Goldbräu (A)	0.33l	4.20
Stiegl Radler Zitrone	0.33l	4.20
naturtrüb (A)		

PROSECCO

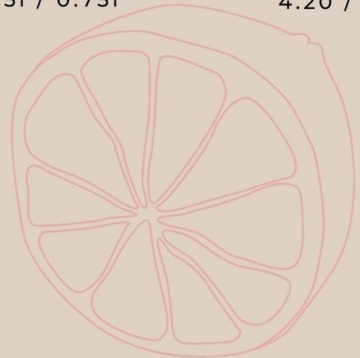
Prosecco Spumante (O) <i>Breganze</i>	0.10l / 0.75l	4.20 / 27.00
--	---------------	--------------

WHITE WINE

Grüner Veltliner (O) <i>Schmidl, Wachau</i>	0.125l / 0.75l	5.90 / 32.00
Sauvignon Blanc (O) <i>Pfeifer, Steiermark</i>	0.125l / 0.75l	5.90 / 32.00
Muskateller (O) <i>Elsnegg, Südsteiermark</i>	0.125l / 0.75l	5.60 / 30.00

RED WINE

Zweigelt (O) <i>Nittnaus, Burgenland</i>	0.125l / 0.75l	4.20 / 24.00
---	----------------	--------------



GETRÄNKE

DRINKS

SPRITZER

Weißer Spritzer (O)	0.25l	4.20
Aperol Spritz (O)	0.25l	6.90
Hugo (O)	0.25l	6.90
Hibiskus Spritz (O)	0.25l	6.90
Hibiskus, Prosecco, Soda		
Amalfi Spritz (O)	0.25l	6.90
Lavendel, Bergamotte, Prosecco, Soda		
Lillet Purple Berry (O)	0.25l	7.50
Pampelle Spritz (O)	0.25l	7.90
Pampelle Grapefruit, Prosecco, Soda		

MOCKTAIL

Coco-Raspberry Love	8.50
Himbeere, Zitrone, Kokos, Soda <i>Raspberry, lemon, coconut, soda water</i>	
Virgin Pink Crush	7.90
Zitrusmix, Ginger Beer <i>Citurs mix, ginger beer</i>	
Virgin Mojito	7.90
Minze, Zitrone, Soda <i>Mint, lemon, soda water</i>	
Virgin Strawberry Mojito	8.50
Erdbeere, Minze, Zitrone, Soda <i>Strawberry, mint, lemon, soda water</i>	

COCKTAIL

Coco-Raspberry Caipiroska	11.90
Vodka, Himbeere, Zitrone, Kokos, Soda <i>Vodka, raspberry, lemon, coconut, soda water</i>	
Pink Crush	10.90
Gin, Zitrusmix, Ginger Beer <i>Gin, citurs mix, ginger beer</i>	
Mojito	10.90
Rum, Minze, Zitrone, Soda <i>Rum, mint, lemon, soda water</i>	
Strawberry Mojito	11.90
Rum, Erdbeere, Minze, Zitrone, Soda <i>Rum, strawberry, mint, lemon, soda water</i>	
Moscow/London Mule	10.90
Vodka/Gin, Zitrone, Ginger Beer <i>Vodka/Gin, lemon, ginger beer</i>	

GIN

Bombay Sapphire Dry Gin 4cl	5.90
Malfy Gin Rosa 4cl	6.90

VODKA

Absolut 4cl	4.90
-------------	------

RUM

Don Papa Baroko 4cl	8.90
Hawienero 4cl	4.90



FRÜHSTÜCK BREAKFAST

09:00 - 13:00

*Bitte beachten Sie, dass beim Frühstück leider keine Änderungen möglich sind!
Es ist lediglich eine Änderung auf glutenfrei (+2€) oder vegetarisch möglich!

**Please note that unfortunately no changes are possible at breakfast!
Only a change to gluten-free (+2€) or vegetarian is possible!*

COOLINARIK

1 Glas Prosecco, 1 Glas Apfel-Ingwer Saft, 1 Handsemmel (A), 1 Kornstangerl (A,N),
Lachs mit Dill-Orangen-Senssauce (D,M), Wurstvariation, Käsevariation (G),
Antipasti-Gemüse, Avocadocreame, Kräuteraufstrich (G), gekochtes Ei (C),
Bratapfel-Miniknödel mit hausgemachter Vanillesauce (A)

*Der Prosecco kann lediglich gegen einen Eistee nach Wahl getauscht werden.

*1 glass of prosecco, 1 glass of apple ginger juice, 1 roll (A), 1 grain roll (A,N), smoked
salmon with dill orange mustard sauce (D,M), salami and ham platter, cheese
platter (G), antipasti vegetables, avocado cream, herb cream cheese (G),
boiled egg (C), mini baked apple dumpling with homemade vanilla sauce (A)*

**The prosecco can only be exchanged for an iced tea of your choice.*

22,90

ALTSTADT

1 Glas Apfel-Ingwer Saft, 1 Handsemmel (A), 1 Kornstangerl (A,N), Wurstvariation,
Käsevariation (G), Antipasti-Gemüse, Kräuteraufstrich (G), gekochtes Ei (C),
Bratapfel-Miniknödel mit hausgemachter Vanillesauce (A)

*1 glass of apple ginger juice, 1 roll (A), 1 grain roll (A,N), salami and ham platter,
cheese platter (G), antipasti vegetables, herb cream cheese (G), boiled egg (C),
mini baked apple dumpling with homemade vanilla sauce (A)*

19,90

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

09:00 - 13:00

*Bitte beachten Sie, dass beim Frühstück leider keine Änderungen möglich sind!
Es ist lediglich eine Änderung auf glutenfrei (+2€) oder vegetarisch möglich!

**Please note that unfortunately no changes are possible at breakfast!
Only a change to gluten-free (+2€), or vegetarian is possible!*

RUSTIKAL

1 Glas Apfel-Ingwer Saft, 1 Handsemmel (A), 1 Kornstangerl (A,N), 1 Blätterteig-Twister (A), dreierlei Hummus, Kräuteraufstrich (G), Wurstvariation, Käsevariation (G), Couscous-Salat mit Mandeln (A,H), Bratapfel-Miniknödel mit hausgemachter Vanillesauce (A)

1 glass of apple ginger juice, 1 roll (A), 1 grain roll (A,N), 1 puff pastry twist (A), three flavors of hummus, herb cream cheese (G), salami and ham platter, cheese platter (G), couscous salad with almonds (A,H), mini baked apple dumpling with homemade vanilla sauce (A)


19,90

VEGAN VITAL

1 Glas Apfel-Ingwer Saft, 1 Handsemmel (A), 1 Kornstangerl (A,N), 1 Blätterteig-Twister (A), Avocadocreme, dreierlei Hummus, Antipasti-Gemüse, Couscous-Salat mit Mandeln (A,H), tropisches-Kokosjoghurt mit Granola (A), Bratapfel-Miniknödel mit hausgemachter Vanillesauce (A)

1 glass of apple ginger juice, 1 roll (A), 1 grain roll (A,N), puff pastry twist (A), avocado cream, three flavors of hummus, antipasti vegetables, couscous salad with almonds (A,H), tropical coconut yoghurt with granola (A), mini baked apple dumpling with homemade vanilla sauce (A)

16,90

 **vegan/vegan**

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern.

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

09:00 - 13:00



EXTRAS

1 Kornstangerl (A,N)	<i>1 grain roll (A,N)</i>	2.20
1 Handsemmel (A)	<i>1 roll (A)</i>	1.90
1 Laugencroissant (A)	<i>1 pretzel croissant (A)</i>	3.80
1 glutenfreies Gebäck (F,N)	<i>1 gluten-free roll (F,N)</i>	3.00
1 Ei (C)	<i>1 egg (C)</i>	1.80
1 Portion Kräuteraufstrich (G)	<i>1 serving of herb cream cheese (G)</i>	1.80
1 Portion Hummus	<i>1 serving of hummus</i>	
Natur	<i>natural</i>	1.80
Rote Beete	<i>beetroot</i>	1.80
Paprika	<i>pepper</i>	1.80
1 Portion Avocadocreme	<i>1 serving of avocado cream</i>	2.00
1 Portion Butter (G)	<i>1 serving of butter (G)</i>	1.00
1 Portion Marmelade	<i>1 serving of jam</i>	
Marille	<i>apricot</i>	1.80
Kirsche	<i>cherry</i>	1.80
Wurstvariation	<i>salami and ham platter</i>	6.50
Käsevariation (G)	<i>cheese platter (G)</i>	6.50
Lachs mit Dill-Orangen-Senfsauce (D,M)	<i>smoked salmon with dill orange mustard sauce (D,M)</i>	8.50



BROTE TOASTS

GANZTAGS / ALL DAY *

AVOCADOBROT (A) ✓ 12.90
Avocado toast (A)

+ Fetakäse (G) + 2.00
+ Feta Cheese (G) + 2.00

PAPRIKA-HUMMUS BROT (A) ✓ 10.90
Pepper hummus toast (A)

+ Fetakäse (G) + 2.00
+ Feta cheese (G) + 2.00

BOWLS BOWLS

GANZTAGS / ALL DAY *

TROPISCHE SMOOTHIE BOWL (A,G) ❄️ (vegan erhältlich) 11.90
Tropical smoothie bowl (A,G) (vegan available)

HIMBEER-BANANE SMOOTHIE BOWL (A) ❄️ ✓ 11.90
Raspberry banana smoothie bowl (A)

MATCHA-KOKOS HAFERBREI (A) ✓ 10.90
Matcha coconut porridge (A)

SCHOKO-BANANE HAFERBREI (A) ✓ 10.90
Chocolate banana porridge (A)

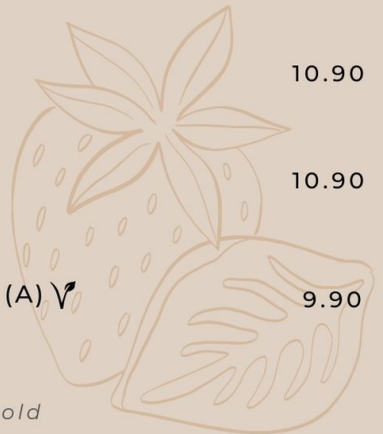
TROPISCHES KOKOSJOGHURT MIT GRANOLA (A) ✓ 9.90
Tropical coconut yoghurt with granola (A)

✓ vegan/vegan

❄️ kalt/cold

*Küche bis 1 Stunde vor Schluss. / Kitchen until 1 hour before closing.

Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern.



KUCHEN & KNÖDEL

CAKES & DUMPLINGS

Entdecken Sie in unserer Vitrine die köstliche Vielfalt unseres aktuellen Angebots an hausgemachten Kuchen und Knödeln.

Explore in our display case the delicious variety of our current selection of homemade cakes and dumplings.



All unsere Kuchen und Knödel entstehen mit großer Hingabe und aus den besten Zutaten in unserer eigenen Küche. Der Knödelteig wird nach Omas bewährtem Rezept aus Kartoffeln zubereitet. Unsere Füllungen sind das Ergebnis kontinuierlicher Kreativität, ständig entwickeln wir neue Variationen. Genießen Sie unsere köstlichen Leckereien am besten mit einer Tasse unseres regionalen Kaffees.

All of our cakes and dumplings are crafted with great dedication and from the finest ingredients in our own kitchen. The dumpling dough is prepared according to Grandma's proven recipe using potatoes. Our fillings are the result of continuous creativity, as we constantly develop new variations. Indulge in our delightful treats, best enjoyed with a cup of our locally sourced coffee.

ALLERGENE



A

Glutenhaltiges Getreide

*Cereals containing
gluten*



C

Eier

Eggs



E

Erdnüsse

Peanuts



G

Milch

Milk



L

Sellerie

Celery



N

Sesam

Sesame



P

Lupine

Lupin



B

Krebstiere

Crustaceans



D

Fisch

Fish



F

Soja

Soya



H

**Schalenfrüchte
(Nüsse)**

Various nuts



M

Senf

Mustard



O

**Schwefeldioxid/
Sulfite**

Sulfur dioxide/sulfites



R

Weichtiere

Molluscs

