

# BREAKFAST

## SALZIG

**Grilled Cheese Sandwich** 17  
Sauerteigbrot von „das Tho“, Cheddar, Kimchi, eingelegte Gurken und Trüffel

**X.O. Beef Tatar** 16  
Gegrilltes Briochebrot von „das Tho“, Asia Vinaigrette, fermentierte Radieschen, Crème Fraîche und Wasabi-Erdnüsse

**HEAT Chicken 'n' Waffles** 18  
Crispy Bio-Huhn, Cheddarwaffel, Chilli-Bacon-Karamell und Wildkräutersalat

**Frühstücksburrito** ✓ 16  
BBQ-Pilze, gebackener Tofu, rotes Chimichurri, Kartoffeln und eingelegte Gurken

## SÜSS

**Crème Brûlée French Toast** 18  
Sanddorn-Orangen-Sud, Vanillecreme, Topfenschäum, Leinöl und Leinsaat-Crunch

**Brotpudding** 13  
Milchmädchenkaramell, Meersalz, Tonkabohneneis und Kardamom-Kirschen

**Gegrilltes Bananenbrot** ✓ 16  
Schokoladen-Erdnuss-Creme, karamellisierte Erdnüsse, Meersalz und Passionsfruchtsorbet

## BIO-EI

**Kartoffelterrinen** 16  
2 pochierte Eier, gegrillter grüner Spargel, Wiesenkräutersauce und Crispy-Chili-Öl

**Eggs Benedict**  
Sauerteigbrot von „das Tho“, zwei pochierte Eier und Sauce Hollandaise, wahlweise mit  
Blattspinat (vegetarisch) 16  
Hausgebeiztem Gebirgssaibling 18  
Dry Aged Ribeye vom Simmentaler Rind 18

**Bauernfrühstück HEAT** 17  
3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, grüner Spargel, Trüffelbutter  
*optional vegetarisch* ✓

**X.O. Pastrami Sandwich** 18  
X.O. Pastrami, Sauerteigbrot von „das Tho“, Spiegelei, Zwiebel-Crumble, eingelegte Honigtomaten, Trüffelcreme

## EXTRAS

**Gebratener Speck** 4  
**Sauerteigbrot & Butter** 5  
**Gekochtes Bio-Ei** 2.5  
**X.O. Pastrami** 7  
**Käse aus der Vitrine** 12  
3 Sorten mit hausgemachten Chutney  
**Hausgebeizter Gebirgssaibling** 8  
**Brioche** 2.5



# DRINKS

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN

|                  |   |
|------------------|---|
| Zitrone – Minze  | 6 |
| Himbeere – Minze | 6 |
| Ingwer – Orange  | 6 |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|                                    |        |     |
|------------------------------------|--------|-----|
| Almdudler                          | 0.35 l | 4.2 |
| Coca Cola                          | 0.33 l | 4.2 |
| Coca Cola Zero                     | 0.33 l | 4.2 |
| Soda Zitrone / Himbeere *          | 0.3 l  | 3   |
|                                    | 0.5 l  | 4.5 |
| Orangensaft <i>frisch gepresst</i> | 0.2 l  | 4   |

## MINERALWASSER

|                            |        |     |
|----------------------------|--------|-----|
| Vöslauer still / prickelnd | 0.33 l | 3.5 |
|                            | 0.75 l | 7   |
| Soda                       | 0.35 l | 2.5 |
|                            | 0.5 l  | 4   |

## SPRIZZ KREATIONEN

|                                       |       |     |
|---------------------------------------|-------|-----|
| Lillet Sprizz                         | 0.3 l | 7.5 |
| Prosecco – Gurke                      |       |     |
| Aperol Sprizz Veneziano               | 0.3 l | 7.5 |
| Prosecco – Aperol                     |       |     |
| Limoncello Sprizz                     | 0.3 l | 7.5 |
| Limoncello di Capri – Prosecco        |       |     |
| Hugo Sprizz                           | 0.3 l | 7.5 |
| Prosecco – Zitrone – Holunder – Minze |       |     |
| Weißer Spritzer                       | 0.3 l | 4.5 |

## KAFFEE – TEE

|   |     |
|---|-----|
| Espresso                                    | 2.9 |
| Espresso doppio                             | 4.2 |
| Cappuccino                                  | 4.1 |
| Cortado                                     | 3.9 |
| Single Macchiato                            | 3.4 |
| Doppelter Macchiato                         | 4.7 |
| Verlängerter                                | 3.2 |
| Flat White                                  | 4.9 |
| Café Latte                                  | 4.3 |
| Latte Macchiato                             | 4.9 |
| Matcha Latte                                | 5.4 |
| Pumpkin Spiced Latte                        | 5.9 |
| Heiße Schokolade                            | 4.5 |
| Tee – Bio Luxury                            | 4   |
| Wild Berry, Darjeeling, Grüner Tee, Kräuter |     |

## APERITIFS – DRINKS

|   |    |
|---|----|
| Negroni   | 12 |
| Tanqueray London Dry Gin – Campari – roter Wermut |    |
| Espresso Martini                                  | 13 |
| Nemiroff Vodka – Cointreau                        |    |
| Kaffeelikör – Espresso – Vanillesirup             |    |
| BBQ Bloody Mary                                   | 13 |
| Tomatensaft – Nemiroff Vodka                      |    |
| BBQ-Gewürz – Sellerie                             |    |

## SEKT & CHAMPAGNER

|  | Glas<br>0.1 l | Flasche<br>0.75 l |
|--|---------------|-------------------|
| Sekt Blanc de Blancs – Gisberg             | 10            | 60                |
| Eleganz, frische Frucht, Perlage           |               |                   |
| La Cuvée Brut Champagner – Laurent-Perrier |               | 90                |
| Frisch, zitrusartig, komplex               |               |                   |

