HUMBOLDT
ORGANIC FOOD & LIFESTYLE

Brunch bis 14:30 Uhr

SCHON PROBIERT? Die Bio-Sorten des Lifetime Drinks von ORGANICS: 4,80
Simply Cola / Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water
Black Orange / Purple Berry / Ginger Beer / Easy Lemon NEU

Bio-Bagels (A, C, P)
gebacken für uns in der Demeter-Bäckerei Wolfgruber

Veggie (v) Roter Hummus, Gurke, Kresse (K), Sesam (N) 8,90
Capri (v) Mozzarella, Tomaten, Rucola-Pesto (G, H) 9,90
Lachs Lachs, Avocado, Radieschen, Kresse (K) (D) 13,60
Roasty Roastbeef, Blattsalat, Sauce Tatar (G, M) 11,80
Bagel2Share Je ¼ Veggie, Capri, Lachs & Roasty 12,00

Salty Morning Bowl (vg) (H) 5,90
Quinoa, Avocado, eingelegte Tomaten, Süßkartoffel & Nüsse

Sweet Morning Bowl (vg) (A, H) 6,80
Veganes Kokosmilchjoghurt, Birchermüsli, Früchte, Leinsamen, Ahornsirup

Burratina (v) (G, H, M) 13,00
mit Tomaten, Kresse (K) & Olivenöl

Beef-Tatar to share (180 g) (A, C, D, G, L, M, O) 19,90
mit Cashew-Mayo, Shiitakepilzen & Demeter Gewürzknäcke

Morning Fries (v) (C, G, M) 7,20
Parmesan-Trüffel-Pommes mit Mayo

Sweet & Organic

Wolke 7:
Harvest Moon Kokosmilchjoghurt (vg) 4,80
mit eingelegten Kirschen +2,20
mit Humboldt-Granola (H) +2,20
mit Früchten +2,20

Bonjour! French Toast (v) (A, C, G)
in Ei-Creme gebackener Demeter-Toast
mit Zimt-Zucker 7,20
mit Ahornsirup oder Schokoladensauce 8,80
mit Schlagobers (G) 7,80
mit Kugel veganem Bio-Eis (H) 9,00

Frühstücks-Waffeln (v) (A, C, G, P)
mit Ahornsirup oder Schokoladensauce 7,20
mit Schlagobers (G) 6,80
mit Kugel veganem Bio-Eis (H) 8,00

Powidl Pofesen (v) (A, C, G, P) 8,20
mit Schlagobers (G) 8,80
mit einer Kugel veganem Bio-Eis (H) 11,20

Eier & Omelette

Humboldts 2erlei (v) 2 Bio-Eier / Rührei oder Omelette 8,20
wahlweise mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Schnittlauch oder Käse, inkl. 1 x Gebäck (A, C, G) + Topping Speck +1,50

Shakshuka (v) (A, C, G, H, O) 9,20
Eier in einer Sauce aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln pochiert
+ Topping Feta Käse (G) +1,50

Ham & Eggs 2 Bio-Eier & Gebäck (A,C) 12,50
Weiches Ei oder Spiegelei (v) (C) 2,30

Schmier mich aufs Brot (A, G)

Bäcker Körberl (v) 10,00
3 Sorten Bio-Gebäck, Butter, Marmelade & Honig

Roter Hummus (vg) (N) +1,80
Frischkäseaufstrich (v) +1,80
Gesalzene Butter (v) +1,80
Wald-Honig (v) +2,60
Marmeladen (v) +2,00
Chutneys (vg) +2,00

Brotkörberl – 3 Stück (v) 7,20

Getoastetes Sauerteigbrot (v) (A, G) 11,20
mit Avocadocreme, Süßkartoffel, Tomaten Radieschen, Feta & Kürbiskerne
+ Topping Spiegelei (C) +2,30

...gebacken für uns in der Demeter-Bäckerei Wolfgruber

Morgenwecker

Glas Bio-Prosecco (O) 6,50
Mini Gin Tonic 4,80
Espresso Martini 9,20

Organic Iced Coffee (G) 6,50
Espresso, Milch, Rohrzucker – Mixed on the Rocks

Bitter Sweet Symphony 7,20
Hanf, Ingwer, Himbeere, Soda, Limette, Minze
+ Topping Organic Vodka 2 cl +2,00
Humboldt-Smoothie 5,20

Immun-Boosts 100% organic

Bitter Sweet Symphony Shot 3,10
Hanf, Ingwer, Himbeere
Demeter Ingwer & Beeren Shot 3,10
Organic Kurkuma & Ingwer Shot 3,10
Organic Aronia & Ingwer Shot 3,10

Mittagstisch

Montag bis Freitag, von 11:30 Uhr-14:30 Uhr
M1: 11,50 / **M2**: 9,50
Wahlweise mit Suppe oder Salat + 2,50 MENÜ

AUCH TAKE AWAY

(d) demeter **(v)** vegetarisch **(vg)** vegan. Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
Unser Betrieb ist durch Lacon AT-BIO-402 biozertifiziert. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

HUMBOLDT
ORGANIC FOOD & LIFESTYLE

NATÜRLICH HEIMISCH 100% BIO

Bio AUSTRIA · Bio in der Küche GOLD PARTNER

A la Carte ab 11:30 Uhr

Brioche & Ciabatta (A, C,D, G, L, M, O) 5,00
mit zweierlei Aufstrich & Pilz-Butter

Suppen

Hausgemachte Rindssuppe (A, C, G, L)
mit Dinkel-Frittaten 5,90
mit Kaspressknödeln 6,20

Suppentopf vom Rind (A, C, G, L) 6,90
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse & Nudeln

Humboldt Tagessuppe (vg) 6,50

Vorspeisen

Humboldt's Beef Tatar (A, C, D, G, L, M, O)
mit Cashew-Mayo, Shiitakepilzen & Gewürzknäcke
120 g 17,90
180 g 19,90

Lachs Tatar (D, G, L) 18,20
mit Avocadocreme, Tomatenwürfel, Sauerrahm, Rucola-Pesto

Vitello Tonnato (D, G, H, M) 18,50
mit Kapern, Oliven & Tomaten

Zucchini Cannelloni (vg) (A, H, L) 13,80
Cashew-Kräutercreme, Tomate & Brotchip

Burratina (v) (G, H, M) 13,00
mit Tomaten, Kresse (K) & Olivenöl

Vorspeisen (Ab 2 Personen) 16,20

Wählen Sie aus den oben stehenden Vorspeisen Ihre 3 Lieblingsgerichte. Dazu servieren wir unserenTagesaufstrich. (Der Preis gilt pro Person)

Kleiner Beilagensalat (v) 3,80

Melonen-Basilikum-Salat (v) (G, H, L, M) 14,50
mit Rucola, Walnüssen, Feta

Hauptspeisen

Humboldt's Bio-Cheese-Burger (A, C, G, N) 13,90
mit Demeter-Pommes +4,00
mit Grillgemüse +4,00

Humboldt's Veggie-Burger (v) (A, C, G, H, N) 12,90
mit Demeter-Pommes +4,00
mit Grillgemüse +4,00

Gebratenes Salzburger Saiblingsfilet (A, C, G, L, M, O) 27,20
auf Zitronen-Tagliolini mit Chorizo-Sauce

Schnitzel vom Schwein nach Wiener Art (A, C, O) 21,90
mit Petersilienkartoffeln & Wildpreiselbeeren

Faschierte Laibchen (A, C, G, M) 14,90
mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree & Pfefferrahmsauce

Salzburger Kasnockn (v) (A, C, G, M) 14,90
mit Röstzwiebeln & Salat

Thai-Curry (vg) (A, H, L, N, O, R) **12,80**
Couscous, Rosengemüse, Pak Choi, Nüsse & Shiitake Pilze
+ Topping Huhn +8,20
+ Topping Rinderstreifen +9,60

Lauwarme Sommer-Bowl (vg) (A, E, H, M, N) **15,80**
Curry-Couscous, Süßkartoffel, Shiitake Pilze, Avocado, rote Rüben-Hummus, Nüsse & Kräuteröl
+ Topping gebeitzter Lachs (D) +12,40
+ Topping Feta (G) +1,50

Humboldt Salat Bowl (vg) (E, H, M) **11,50**
Salat der Saison mit Quinoa, Nüssen & Kürbiskernen
+ Topping Kaspressknödeln (v) (A, C, G) +2,50
+ Topping Huhn +8,20
+ Topping Rinderstreifen +9,60
+ Topping Saiblingsfilet (D) +11,40
+ Topping Feta (G) +1,50

Sautiertes Sommergemüse auf Süsskartoffelcreme (vg) (L, O) **13,20**
mit Rosengemüse, Karotten, Maiskölbchen, Schmortomaten & Spitzpaprika
+ Topping Huhn +8,20
+ Topping Rinderstreifen +9,60
+ Topping Saiblingsfilet (D) +11,40

Desserts

Vanille Panna Cotta (v) (G, H) 8,50
mit Passionsfrucht, Pistazien & Kokoseis

Warmer Schokoladenkuchen (v) (A, L, G, O) 7,50
mit Schokoespuma, Vanilleeis & Kirschen

Veganes Schokomousse (vg) (H, O) 11,20
mit eingelegten Amarenakirschen

Veganes Salzburger Bio-Eis (vg) (H) 3,00
Schokolade, Vanille, Himbeer-Rose, Blutorange, Passionsfrucht, Kokos

Mittagstisch

Montag bis Freitag, von 11:30 Uhr-14:30 Uhr
M1: 11,50 / **M2**: 9,50
Wahlweise mit Suppe oder Salat + 2,50

MENÜ

AUCH TAKE AWAY

(d) demeter **(v)** vegetarisch **(vg)** vegan. Gerne bringen Ihnen unsere KellnerInnen das detaillierte Informationsblatt zu den gekennzeichneten Allergenen.
Unser Betrieb ist durch Lacon AT-BIO-402 biozertifiziert. Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.