HUMBOLDT
ORGANIC FOOD & LIFESTYLE

Brunch am Wochenende bis 14:30 Uhr

SCHON PROBIERT? Die Bio-Sorten des Lifetime Drinks von ORGANICS: 4,90
Simply Cola / Bitter Lemon / Ginger Ale / Tonic Water
Black Orange / Purple Berry / Ginger Beer / Easy Lemon

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

Veggie Rote-Rüben-Hummus, Gurken, Radieschen, Sesam (N), Kresse (K) 9,20
Capri (v) Mozzarella, Tomaten, Rucola-Pesto (G, H) 9,90
Lachs Guacamole, Radieschen, Tomaten & Kresse (K) (D) 13,60
Roasty Roastbeef, Blattsalat, Sauce Tatar (G, M) 11,80
Bagel2Share Je ¼ Veggie, Capri, Lachs & Roasty 12,00
+ Topping Spiegelei (C) +2,30

Little Humboldt Bowl (vg) (A, E, H, M, N) 7,90
Rote-Rüben-Hummus, Süßkartoffeln, Shiitakepilze, Tomaten, geschmorter Kürbis, Granatapfel, Datteln, Nüsse & Kresse (k)
Sweet Morning Bowl (vg) (A, H) 6,90
Veganes Kokosmilchjoghurt, Birchermüsli, Früchte, Leinsamen, Ahornsirup
Chia Pudding (v) (F, H, N) 8,90
mit marinierten Früchten, Granola & Kokosblütenzucker
Brunch Ménage-à-trois (v) (A, F, H, N) 12,00
Little Humboldt Bowl, Sweet Morning Bowl, Chia Pudding
NEU **Geflämmtes Ziegenkäsemousse (v)** (A, C, G, H, L, O) 13,90
mit roten Rüben, Kürbis, Birne, Walnüsse & Pumpernickel
The Ultimate Brunch Tatar (A, C, D, G, L, M, O) 19,90
Humboldts Beef Tatar mit Spiegelei, Demeter-Pommes, Trüffelmayo
Morning Fries (v) (C, G, M) 7,20
Parmesan-Trüffel-Pommes mit Mayo

Sweet & Organic

Wolke 7:
Kokoscremejoghurt (vg) 5,00
mit marinierten Beeren +2,20
mit Beeren & Humboldt-Granola (H) +2,20

Bonjour! French Toast (v) (A, C, G)
in Ei-Creme gebackener Demeter-Toast
mit Zimt-Zucker 7,20
mit Ahornsirup oder Schokoladencreme 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 Schokoladencreme 9,90
mit Schlagobers (G) 8,70
mit Kugel veganem Bio-Eis (H) 9,90

Powidl Pofesen (v) (A, C, G, P) 8,60
mit Schlagobers (G) 8,80
mit einer Kugel veganem Bio-Eis (H) 11,60

Eiergerichte

Humboldts 2erlei (v) 8,20
2 Bio-Eier Rührei oder Omelette – wahlweise mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Schnittlauch oder Käse inkl. 1 x Gebäck (A, C, G)
+ Topping Speck +2,00

Shakshuka (v) (A, C, G, H, O) Eier (pochiert) in einer Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Melanzani 10,80
+ Topping Feta Käse (G) +4,50

Le Grand Benedict (v) (A, C, G, H, O) 8,90
Egg Benedict auf Walnussweckerl, Rote-Rüben-Hummus, Sauce Hollandaise, geschmorten Kürbis, Schmortomaten & Spinat
+ Topping Roastbeef (M) +6,20
+ Topping gebeizter Lachs (D) +7,20

Le Grand Benedict Deluxe (v) (A, C, G, H, O) 11,50
Egg Benedict auf Walnussweckerl, sautiertem Spinat, Trüffel-Hollandaise, geschmortem Kürbis & Schmortomaten
+ Topping Roastbeef (M) +6,20
+ Topping gebeizter Lachs (D) +7,20

Good Morning Sandwich (A, C, G, H, M) 13,20
Rührei, Käse, Speck, Cocktailsauce, Tomate, Salat & Schnittlauch

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

Schmier mich aufs Brot (A, G, H)
...gebacken für uns in der Demeter-Bäckerei Wolfgruber

Bäcker-Körberl (v) 11,00
3 Sorten Bio-Gebäck, Butter, Marmelade & Honig

Rote-Rüben-Hummus (vg) (N) +2,40
Frischkäseaufstrich (v) +2,40
Gesalzene Butter (v) +2,00
Wald-Honig (v) +2,60
Marmeladen (v) +2,10
Chutneys (vg) +2,10

Brotkörberl – 3 Stück (v) 7,80

Getoastetes Sauerteigbrot (v) (A, G) 11,20
mit Avocadocreme, Süßkartoffeln, Tomaten, Gurke, Feta & Kürbiskernen
+ Topping Spiegelei (C) +2,30

NEU Fresh & Homemade

Ingwer-Gurken-Limonade Frischer Bio Ingwer, Gurke, Minze, Zitrone 6,20
Grapefruit-Rosmarin-Limonade Rosmarin, Grapefruit, Zitrone 6,20
Hausgemachter Eistee Grüntee, Zitronengras, Hollundersirup, Zitronen 5,80
Frisch gepresster Saft Apfel / Karotte / Orange 5,90

Morgenwecker

Glas Bio-Prosecco (O) 6,50
Mini Gin Tonic (auch alkoholfrei möglich) 6,80
Espresso Martini 12,00

Immun-Boosts 100% organic

Bitter Sweet Symphony Shot 3,50
Hanf, Ingwer, Himbeere
Organic Kurkuma & Ingwer Shot 3,50

(d) demeter **(v)** vegetarisch **(vg)** vegan **(k)** konventionell **(w)** wild. 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

A la Carte
ab 11:30 Uhr

Brioche & Ciabatta (A, C, D, G, L, M, O) 5,50
mit zweierlei Aufstrichen & 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) 7,20
mit Rindfleisch, Wurzelgemüse & Nudeln

Humboldt Tagessuppe (vg) 6,80

Vorspeisen

Humboldt's Beef Tatar (A, C, D, G, H, L, M, O)
mit Cashew-Pilzmayo, Pilze, Eigelbcreme
Radieschen, Kapern & Gewürzknäcke
120 g 17,90
180 g 19,90

Carpaccio vom Hirsch (w) (A, G, L, O) 19,90
mit eingelegten Eierschwammerl, Kürbis, Rucola,
Wacholderöl & Parmesan

Sizilianische Caponata (vg) (A, H, L, O) 12,80
Gemüsegericht mit Tomaten Kaviar, gebackene Kapern,
Oliven, Pinienkernen & Brotchip

Geflämmtes Ziegenkäsemousse (v) (A, C, G, H, L, O) 13,90
mit roten Rüben, Kürbis, Birne, Walnüssen & Pumpernickel

Kleiner Beilagensalat (vg) 4,20

Vorspeisen Variation (Ab 2 Personen) 16,20

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

Hauptspeisen

Humboldt's Bio-Cheese-Burger (A, C, G, N) 15,90
Rindfleisch, Käse, Zwiebeln, Salat, Gurkerl,
Smokey Chipotle Sauce
Humboldt's Little Italy Burger (A, C, F, G, L, M, O) 16,90
knusprige Hühnerbrust, weiße BBQ-Sauce, Avocado,
Tomate, Gurke, Rucola
Humboldt's Veggie-Burger (v) (A, C, G, H, N) 13,90

Burger mit Pommes +4,00
Burger mit Grillgemüse +4,00

NEU **Pochierter Wurzel Saibling** (D, G, H, L, O) 27,90
Mit Selleriepüree, Wurzelgemüse,
Krenschaum & Schnittlauch

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

Faschierte Laibchen (A, C, G, M) 16,50
mit Röstzwiebeln, Kartoffelpüree & Braten-Jus

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

Gnocchi mit Kürbiscreme (vg) (A, H, L, O) 14,90
mit geschmortem Kürbis, Babyspinat, Kernöl & Kürbiskernen

Humboldt's lauwarme Herbst-Bowl (vg) (A, E, H, M, N) 15,90
Süßkartoffeln, Shiitakepilze, Tomaten, geschmorter Kürbis,
Granatapfel, Datteln, Rote-Bete-Hummus,
Nüsse & Kresse (k) auf Quinoa
+ Topping gebeizter Lachs (D) +12,40
+ Topping Feta (G) +4,50

Humboldt's Salat Bowl mit Quinoa (vg) (E, H, M) 12,90
Tomaten, Gurken, Karotten, Radieschen, Bohnen,
Kürbiskerne & Nüsse
+ Topping Kaspressknödeln (v) (A, C, G) +3,50
+ Topping Huhn +8,20
+ Topping Rinderstreifen +9,60
+ Topping gebratener Lachs (D) +11,40
+ Topping Feta (G) +4,50

Geschmorte Schweinebackerl (A, G, H, L, M, O) 19,40
mit Rosmarinpolenta & Wurzelgemüse

NEU **Geschmortes Spitzkraut (vg)** (H, L, N, O) 14,90
mit Selleriecreme, Karotten, Birne & Preiselbeerdressing

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen (v) (A, C, G, H, O) 11,90
mit eingelegten Kirschen, Karamellespuma
& veganem Nougateis

NEU **Gebackene Apfelradl mit Zimt-Zucker (v)** (A, C, G, H, O) 11,40
Vanille-Zimtsauce, Tonkabohneneis & Preiselbeergel

Schokolade trifft Mango (A, C, G, H, O) 11,70
Schokoladenmousseschnitte, Mango-gel, Mangosalat,
Mangoeis & Schokoladenncrumble

Veganer Joghurt-Früchtebecher (vg) (A, G, H) 11,80
mit Kokosjoghurt, Erdbeereis, Passionsfruchteis,
Nougateis & frischen Früchten

Veganes Salzburger Bio-Eis (vg) (H) 3,00
Schokolade, Vanille, Himbeer-Rose, Erdbeere,
Passionsfrucht, Tonkabohne, Nougat

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 **(k)** konventionell **(w)** wild. 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.