

# DAS COTTAGE

SEIT 2017

## CAFÉ - BRASSERIE - EDELGREISLEREI

### GUTEN MORGEN

VON 8 - 17 UHR

DAS KLEINE ZUR TAGESSTÜTZE <sup>ACC</sup>	5,00
Croissant oder Gebäck	
Butter, hausgemachte Marmelade	
DAS ENTSPANNTE <sup>ACC</sup>	15,00
Beinschinken vom Thum & Brie de Meaux	
Bio-Ei im Glas, Bircher Müsli mit frischen Früchten	
frisch gepresster Orangensaft	
Bio-Gebäck-Brotmix von Potocnik, Butter,	
hausgemachte Marmelade	
DAS ORIENTALISCHE <sup>AGHN V</sup>	15,00
Hummus, Falafel, Fetakäse, Datteln, Pita-Brot,	
Bio-Joghurt mit Honig und Nüssen	
frisch gepresster Orangensaft	
DAS ORIENTALISCHE <sup>AFN V VEGAN</sup>	15,50
Hummus, Falafel, Avocado, Datteln, Pita-Brot,	
pflanzliches Joghurt mit Früchten	
frisch gepresster Orangensaft	
DAS BEWUSSTE <sup>ACC V</sup>	16,00
Avocado mit Frischkäse & Himbeere, Gemüse-Pancakes,	
Chiapudding mit Mango, Ziegenkäsecroûtons mit	
Lavendelhonig, frisch gepresster ApfeI-Karottensaft	
Bio-Gebäck-Brotmix von Potocnik, Butter,	
hausgemachte Marmelade	
DAS ROYALE <sup>ACDG</sup>	16,00
Räucherlachs, frischer Obstsalat, Rührei mit Avocado	
& Ziegenkäse, frisch gepresster Orangensaft	
Bio-Gebäck-Brotmix von Potocnik, Butter,	
hausgemachte Marmelade	

dazu ein Glas Champagner 10,00

### GESUND AUFWACHEN

BIRCHERMÜSLI <sup>AGH V</sup> mit frischen Früchten	7,50
PORRIDGE <sup>AG V</sup> mit Früchten	8,00
VEGANES PORRIDGE <sup>A V</sup> mit Hafermilch	8,50
CRUNCHY GRANOLA BOWL <sup>AGH V</sup>	8,50
Bio-Joghurt, hausgemachtes Granola,	
frische Kokosraspel & Beeren	
CHIA-KOKOSPUDDING mit Mango <sup>V</sup>	9,50
KURKUMA SHOT mit Ingwer und Zitrone	4,50

### GELB & WEISS

SPIEGELEIER <sup>C V</sup> von 2 Eiern klassisch mit Schnittlauch	6,00
SPIEGELEIER <sup>C</sup> mit gebratenem Beinschinken vom Thum	8,50
BIO-EIER IM GLAS <sup>C V</sup>	1 STK. 3,20   2 STK. 6,40

#### EIERSPEISE AUS 3 EIERN

mit Avocado & Ziegenkäse <sup>CG V</sup>	8,50
mit gebratenem Beinschinken vom Thum <sup>CC</sup>	9,00
mit Räucherlachs und Zitronenöl <sup>CDG</sup>	9,50
mit Trüffelöl <sup>CG V</sup>	8,00
pur mit Schnittlauch <sup>CG V</sup>	7,00

\*\*\*

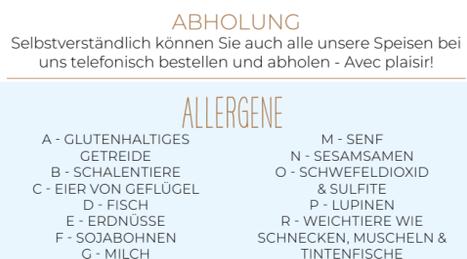
LACHS BAGEL <sup>ACDGN</sup>	12,00
mit einem pochierten Ei & Räucherlachs,	
Babyspinat & Ricotta	
AVOCADO BAGEL <sup>ACGN</sup>	11,50
mit Guacamole, einem pochierten Ei & Bacon	
ŒUF BÉNÉDICTIN <sup>ACGL</sup>	13,50
Schinken vom Thum, pochierte Eier auf	
Englischer Muffin, Sauce Hollandaise	
ŒUF HEMINGWAY <sup>ACDGL</sup>	14,50
Räucherlachs, frische Avocado, pochierte Eier auf	
Englischer Muffin, Sauce Hollandaise	
SHAKSHUKA <sup>ACGN V</sup>	13,00
Würzige Sauce aus Tomaten mit Paprika,	
Chilischooten und Eiern, dazu Pita Brot	
Mit Feta + 1,50	
BREAKFAST TACO <sup>ACG</sup>	10,50
mit Guacamole, Eierspeise und Speck	

#### ALL DAY LONG

BEINSCHINKEN vom Thum mit Kren	9,00
SCHNITTLAUCHBROT <sup>AG V</sup>	5,00
ROGGENBROT <sup>AG</sup> mit Beinschinken vom Thum &	8,50
frisch geriebenem Kren	
AVOCADO <sup>V</sup> auf getoastetem Roggenbrot	8,50
mit Meersalz, Chili & Koriander	
COTTAGE SANDWICH <sup>ACGM</sup>	14,50
getoastetes Schwarzbrot, hausgemachte Chilimayonnaise,	
Salat, Tomate, Schinken von Thum, Emmentaler, Spiegelei,	
gebratener Speck, ½ Avocado.	

\*\*\*

NUTELLA-BANANEN PANCAKES <sup>ACGH V</sup>	9,50
HAUSGEMACHTER GUGELHUP <sup>ACGH V</sup>	4,50



## AB 11 UHR EIN BISSCHEN ETWAS

BROT <sup>V</sup> von Potocnik mit Olivenöl	5,50
NACHOS <sup>V</sup> Avocadocreme, Jalapenos & Cheddarcheese	8,00
LIVENMIX <sup>V</sup>	6,00
SÜSSKARTOFFELPOMMES <sup>CM</sup> mit Chilimayonnaise	7,00

## SCHON EIN BISSCHEN MEHR

BEEFTATAR <sup>ACGM</sup>	16,00
mit Wachtelei & getoastetem Schwarzbrot	
QUICHE LORRAINE <sup>ACM</sup>	17,50
mit gemischtem Salat	
CLUB SANDWICH <sup>ACFGM</sup> mit Hühnerfilet, Salat, Tomate	16,90
Speck, Spiegelei & Cocktailsauce	
mit Pommes	
BAGUETTE JAMBON & FROMAGE <sup>AC</sup>	12,50
Bio Baguette von Potocnik, Schinken von Thum	
& Brie de Meaux	

## AUS DEM GARTEN MIT ...

GEMISCHTER SALAT <sup>CG V</sup>	6,50
Kartoffel, Gurke-Rahm, Tomate, Blattsalat	
TATAKI SALAT <sup>EFM V</sup>	12,50
mit Pomello, Cranberry, Cashewüssen & Mangodressing	
TATAKI SALAT MIT LACHS <sup>EDFM</sup>	16,50
SPICY PAPAYA SALAT <sup>EFMNO V VEGAN</sup>	15,50
mit Reis-Chips, Sojasproussen, Mandel & Papya	
SPICY PAPAYA SALAT MIT BEEF <sup>EFMNO</sup>	19,50
CAESAR SALAT <sup>ACGM</sup> mit Salatherzen	10,50
CAESAR SALAT <sup>ACGMG</sup> mit Huhn / mit Garnelen	16,50   19,50

## ECHT SUPPER

RINDERBOUILLON <sup>ACGL</sup> mit Frittaten oder Griefßnockerln	6,00
ZITRONENGRASSUPPE <sup>BFOR</sup>	9,00
mit Garnelen Wantan & Austernpilzen	

## HAUPTSÄCHLICH

AB 11 UHR

#### VERY FRENCH

CROQUE MONSIEUR / CROQUE MADAME <sup>ACFGM</sup>	12,00   14,00
Schinken-Käse-Toast mit Bechamel und Käse überbacken	
*) mit Spiegelei	

#### HAUPTSACHE KINDISCH

HAUSGEMACHTE PASTA <sup>ACG V</sup>	13,00
Tomatensauce & Basilikum, Parmesan	
KINDERSCHNITZEL <sup>AC</sup> mit Pommes frites & Ketchup	12,50
SACHERWÜRSTEL <sup>AM</sup> mit Senf, Kren & Gebäck	8,50

#### ITALIANS DO IT BETTER

HAUSGEMACHTE TRÜFFELPASTA <sup>AC</sup> mit Pecorino & Dotter <sup>ACD</sup>	16,50
RAVIOLI NACH SAISON mit Beurre blanc <sup>AC</sup>	17,90

#### WIEN, WIEN NUR DU ALLEIN ...

GEFÜLLTE PAPRIKA <sup>CL</sup>	16,50
mit Rindfleisch, Paradeissauce & Petersil-Erdäpfeln	
AUSGELÖSTES BACKHUHN STEIRISCH <sup>ECP</sup>	19,50
mit Gurken-Rahm-Salat	
WIENER SCHNITZEL <sup>ACLM</sup> vom Milchkalb	26,50
mit Erdäpfel -Vogelersalat & Preiselbeeren	

## ... UND EIN BISSLER VON ÜBERALL!

COTTAGE-BURGER <sup>ACM</sup> vom frischen	19,00
100% Bio-Weiderind, rote Zwiebel, Speck, Cheddar,	
Tomate, Salat, hausgemachte	
Chilimayonnaise	
GEBRATENE MELANZANI <sup>C V</sup>	15,50
mit Knoblauch-Labneh, Koriander und Granatapfel	
SALMON DARNE <sup>LACHSMITTELSTÜCK<sup>OGD</sup></sup>	19,50
mit Purple Haze Karfiol, Wildbrokkoli & Amalfi Zitrone	
GESCHMORTES SCHULTERSCHERZ <sup>CL</sup>	21,00
mit Kartoffelmousseline & Chartreusegemüse	

## VEGAN

GELBES THAI-CURRY <sup>FL</sup>	17,50
mit Tofu, Shitake-Pilzen und Kirchererbsen	
OFEN-SÜSSKARTOFFEL <sup>AFN</sup>	16,00
mit Tabouleh & pflanzlichem Tahinajoghurt	
FALAFELTELLER <sup>N</sup>	14,50
mit Curryhummus, Rotkrautsalat & Avocado	

## ZUCKERGESCHERL

NUTELLA-BANANEN PANCAKES <sup>ACGH V</sup>	9,50
PALATSCHINKEN <sup>ACG V</sup>	7,50
mit Marillenmarmelade oder Haselnusscreme	
MOUSSE AU CHOCOLAT <sup>ACG</sup>	12,00
Ganache, Himbeere, Vanilleparfait aus Tahiti	
CHURROS <sup>CA</sup>	12,00
Schweizer Felchlin Schokolade & Zimt-Zucker	
HAUSGEMACHTE TORTEN aus unserer Vitrine	5,90

## WORAUF WIR STOLZ SIND

Bei uns geht alles sehr „natürlich“ zu, wir verwenden keinerlei künstliche Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker und beziehen unsere Lebensmittel nach Möglichkeit regional. Wir freuen uns besonders über unsere tollen Partnerschaften mit Potocnik, Thum und unserer hauseigenen Patisserie!

## ABHOLUNG

Selbstverständlich können Sie auch alle unsere Speisen bei uns telefonisch bestellen und abholen - Avec plaisir!

## ALLERGENE

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE	M - SENF
B - EIER	N - SESAMSAMEN
C - SCHALFENFRÜCHTE	O - SCHWEFELDIOXID
D - FISCH	P - SULFITE
E - ERDNÜSSE	Q - LUPINEN
F - SOJABOHNEN	R - WEICHTIERE WIE
G - MILCH	SCHNECKEN, MUSCHELN &
H - SCHALENFRÜCHTE	TINTENFISCHE
L - SELLERIE	V VEGETARISCH

## VIELN DANK FÜR IHREN BESUCH!



## GETRÄNKE

### KAFFEE

#### SCHWARZ

KLEINER ESPRESSO	3,20
GROSSER ESPRESSO	4,80
CAFÉ AMERICANO - Espresso mit heißem Wasser	4,10

MIT MILCH ODER HAFER MILCH + 0,30

KLEINER BRAUNER <sup>C</sup> - Espresso, etwas Milch & Milchschaum	3,40
GROSSER BRAUNER <sup>C</sup> - doppelter Espresso & Milchkännchen	5,00
WIENER MELANGE <sup>C</sup> - Espresso, Milch & Milchschaum	4,70
CAPPUCCINO <sup>C</sup> - Espresso, Milch, Milchschaum & Kakaopulver	4,70
CAPPUCCINO DOPPIO <sup>C</sup>	5,60
CAFÉ AU LAIT <sup>C</sup> - Espresso, viel Milch, Milchschaum	5,20
CAFÉ AU LAIT DOPPIO <sup>C</sup>	5,80
LATTE MACCHIATO <sup>C</sup> - Café au lait im Glas	5,20
LATTE MACCHIATO DOPPIO <sup>C</sup> - mit doppeltem Espresso	5,80
FLAT WHITE <sup>C</sup> doppelter Espresso, Milchschaum	5,80
CAFÉ&CHOCOLAT KARMEL <sup>L</sup> - Espresso, Milch & dunkle Schokolade	5,80
CAFÉ&CHOCOLAT DUNKEL <sup>L</sup> - Espresso, Milch & Karamell	5,80
CAFÉ&CHOCOLAT ICED KARMEL <sup>L</sup> oder DUNKEL <sup>L</sup> - mit Eiswürfel	6,00

#### MIT OBERS

EINSPÄNNER <sup>C</sup> - großer Schwaber & Schlagobers im Glas	5,30
ESPRESSO CON PANNA <sup>C</sup> - Espresso & Schlagobers im Glas	3,90
CAPPUCCINO CON PANNA <sup>C</sup> - Espresso, Milch & Schlagobers	4,90

#### MILCH & CO

CHOCOLAT CHAUD <sup>C</sup> - heiße Schokolade	4,70
CHAI LATTE <sup>C</sup> - Milch, Milchschaum & Chai spiced flavour	4,90
MATCHA LATTE <sup>C</sup> - V. Matcha, Hafermilch	5,00
GOLDEN LATTE <sup>C</sup> - VEGAN	5,00
Pflanzenmilch, Vanille, Kurkuma	
ICED CHAI LATTE <sup>C</sup> - mit Eiswürfel gemixt	5,00
BABYME / KALTE MILCH <sup>C</sup>	3,00
BABYCHINO <sup>C</sup> aufgeschäumte Milch mit Kakaopulver	2,50
ICED CAPPUCCINO <sup>C</sup> Espresso, Milch, Eiswürfel	4,80
GERÜHRTER EISKAFFEE <sup>C</sup>	6,90
AFFOGATO AL CAFFÈ <sup>C</sup>	6,90
CAFFÈ SHAKERATO	5,90

#### HAUSGEMACHTE TORTEN aus unserer Vitrine

## TEE-VIELFALT

VON DAMMANN FRÈRES, PARIS serviert in der 0,5l Kanne

ASSAM B.O.P., EARL GREY  
 SENCHA DE CHINE, MANDARIN JASMIN  
 ROOIBOS-CITRUS, MENTHE POIVRÉE  
 CAMOMILE, CLAVOUTIS, TISANE DU BERGER

jeweils 5,40

## HAUSGEMACHTE TEES IM GLAS

INGWERTEE mit Orange & Honig	5,60
ROSMARIN- & SALBEITEE mit Ingwer & Bio-Honig	5,60
MINZTEE mit frischer Minze, Limetten & Bio-Honig	5,60

## FRUCHTSÄFTE & NEKTAR

Frisch gepresste ORANGE	0,25l 6,50
Frisch gepresster APFEL-KAROTTE	0,25l 6,50
Frisch gepresste GRAPEFRUIT	0,25l 7,00

#### HAUSGEMACHTER EISTEE

ZITRONE - RHABARBER, ZITRONE - GURKE	0,4l 4,90
oder ZITRONE -PASSIONSFRUCHT	

#### RAUCH

BIO JOHANNISBEERE, BIO MARILLE, MANGO	0,2l 4,20
BIO APFELSAFT naturtrüb	0,25l 4,20
APFELSAFT naturtrüb mit Soda	0,25l 3,70   0,5l 5,90
APFELSAFT naturtrüb mit Leitungswasser	0,25l 3,20   0,5l 4,60

#### HAUSGEMACHTER SMOOTHIE GREEN

Avocado, Blattspinat, grüner Apfel, Minze, Gurke, Mixsalat der Saison	0,3l 7,50
HAUSGEMACHTER MANGO-COCONUT SMOOTHIE	0,3l 7,50
Mango, Bio-Joghurt, Kokosmilch, Banane, Chia	
SMOOTHIES AUF WUNSCH MIT PROTEINPULVER + 1,00	
KURKUMA SHOT mit Ingwer und Zitrone	4,50

## WASSER & ALKOHOLFREI

SODA	0,25l 2,60   0,5l 4,10
SODA ZITRON <sup>JUGENDGETRÄNK</sup>	0,25l 3,60   0,5l 5,10
SODA HIMBEERE <sup>JUGENDGETRÄNK</sup>	0,25l 3,60   0,5l 5,10
SODA HOLUNDE <sup>JUGENDGETRÄNK</sup>	0,25l 3,60   0,5l 5,10
RÖMERQUELLE prickelnd, still	0,25l 3,80   0,75l 7,00

#### HAUSGEMACHTE LIMONADE

INGWER-MINZE	0,25l 4,10   0,5l 5,90
LEMONGRASS-THYMIAN, ROSA GRAPEFRUIT	
ALMUDULER	0,35l 4,00
COCA-COLA classic, zero	0,25l 4,00
FENTIMANS	0,3l 4,50
Premium Indian Tonic Water   Ginger Ale	
Ginger Beer   Rose Lemonade	
RED BULL classic, sugarfree	0,25l 5,00

.....  
 Die erste Karaffe Wasser ist bei uns selbstverständlich kostenlos für jede weitere Erlauben wir bei 2,90 Servicegebühr zu verlangen.  
 .....

## BIER

#### OFFEN

SCHWECHATER ZWICKL vom Fass	0,2l 3,10   0,3l 4,40   0,5l 5,50
SCHLADMINGER MÄRZEN vom Fass	0,2l 3,10   0,3l 4,40   0,5l 5,50

#### FLASCHE

HEINEKEN	0,33l 4,60
HEINEKEN ZERO	0,33l 4,60
GÖSSER NATURRADLER	0,5l 5,40
GÖSSER ALKOHOLFREIER RADLER	0,33l 4,00

#### SPEZIAL BIER

WEIHENSTEPHANER HEFETRÜB	0,5l 5,40
--------------------------	-----------

#### CIDER

STIBITZER APFEL CIDER	0,33l 4,60
serviert on the rocks!	

## VINS & CHAMPAGNE

#### WEISS

GRÜNER VELTLINER CLASSIC - BIO, Artner	0,125l 5,00
GRÜNER VELTLINER MUSCHELKALK DAC, Gmeinböck	0,75l 28,90
GELBER MUSKATELLER DAC, Strablegg-Leitner	0,125l 6,20   0,75l 37,00
37,00	
GEMISCHTER SATZ DAC, Christ	0,125l 5,80   0,75l 33,50
CHARDONNAY HEIDEBODEN, Keringer	0,125l 5,80   0,75l 33,50
SAUVIGNON BLANC VAL DE LOIRE, Villebois	0,125l 6,20   0,75l 37,00

#### ROSE

FRÄULEIN ROSE AUS DÖBLING, Mayer am Pfarrplatz	6,20   0,75l 36,00
KATTUS HERITAGE RESERVE	0,75l 48,00

#### ROT

ZWEIGELT CLASSIC, Nittnaus	0,125l 5,20   0,75l 30,00
CUV	