



SPEISE - & KAFFEEKARTE



FRÜHSTÜCK

Französisches Frühstück € 3,30

1 Butter-Croissant, 1 Portion wahlweise Nutella/ Stauds Marmelade/ Stauds Blütenhonig, 1 Butter

Kinder Frühstück € 3,50

1 Butter-Briochekipferl, 1 Portion wahlweise Nutella/ Stauds Marmelade/ Stauds Blütenhonig, 1 Choc Bambino

Startup Frühstück € 3,90

2 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 1 Portion wahlweise Nutella/ Stauds Marmelade/ Stauds Blütenhonig

Bäcker Frühstück € 7,90

2 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 1 Portion wahlweise Beinschinken / Speck / Salami / Wiener / Extra, 1 Portion feiner Käse, 1 weiches Freiland Ei, knackige Gemüsevariation, 1/8l frisch gepresster Orangensaft

Veggie Frühstück € 7,90

2 Gebäck nach Wahl, 1 Butter, 1 Portion feiner Käse, 1 Portion hausgemachter Aufstrich, knackige Gemüsevariation, 1/8l frisch gepresster Orangensaft

Das gönnt ich mir Frühstück € 12,90

3 Gebäck nach Wahl, 2 Butter, 1 Portion wahlweise Nutella / Stauds Marmelade / Stauds Blütenhonig, 1 Portion hausgemachter Aufstrich, 1 Portion wahlweise Beinschinken / Speck / Salami / Wiener / Extra, 1 Portion feiner Käse, 1 weiches Freiland Ei, knackige Gemüsevariation, 1/8l frisch gepresster Orangensaft

+ Schlumberger white ice Secco € 19,90

weiches Freiland Ei € 1,40

Weich gekochtes Ei vom österreichischen Freilandhuhn

Feines vom Köcher, wahlweise € 1,20

2 Scheiben Beinschinken
8 Scheiben Salami
4 Scheiben Simsi Speck
4 Scheiben Extra
5 Scheiben Wiener

feiner Käse € 0,80

2 Scheiben Gouda

knackige Gemüsevariation € 1,40

2 Cocktailtomaten, 4 Paprikastreifen tri colore

Stauds Marmelade € 1,20

Marille
Erdbeere
Heidelbeere

Schlumberger Piccolo € 7,90

White ice secco

Gebäckauswahl:

Meister Semmel
Salzstangerl
Mohnweckerl
Dinkelweckerl*
Knoblauchstangerl

Schöpflspitz
Handsemmel
Sonnenblumeneck
Käseweckerl
Laugenweckerl

Mürbes Kipferl
Butter-Briochekipferl
Butter-Briocheknopf
Butter-Croissant

* weizenfrei

KAFFEE

	S	M	L
espresso	€ 2,40	€ 3,20	€ 3,90
espresso macchiato	€ 2,60	€ 3,40	€ 4,10
caffè crema	€ 2,80	€ 3,30	€ 3,70
cappuccino	€ 3,00	€ 3,50	€ 3,90
caffè latte			€ 3,70
latte macchiato			€ 3,70
choc			€ 3,40
chociatto			€ 3,60
choc bambino	€ 1,50		

TEE

Schwarz oder Grün	€ 2,60
Früchte oder Kräuter	€ 2,40

SÄFTE

BIO

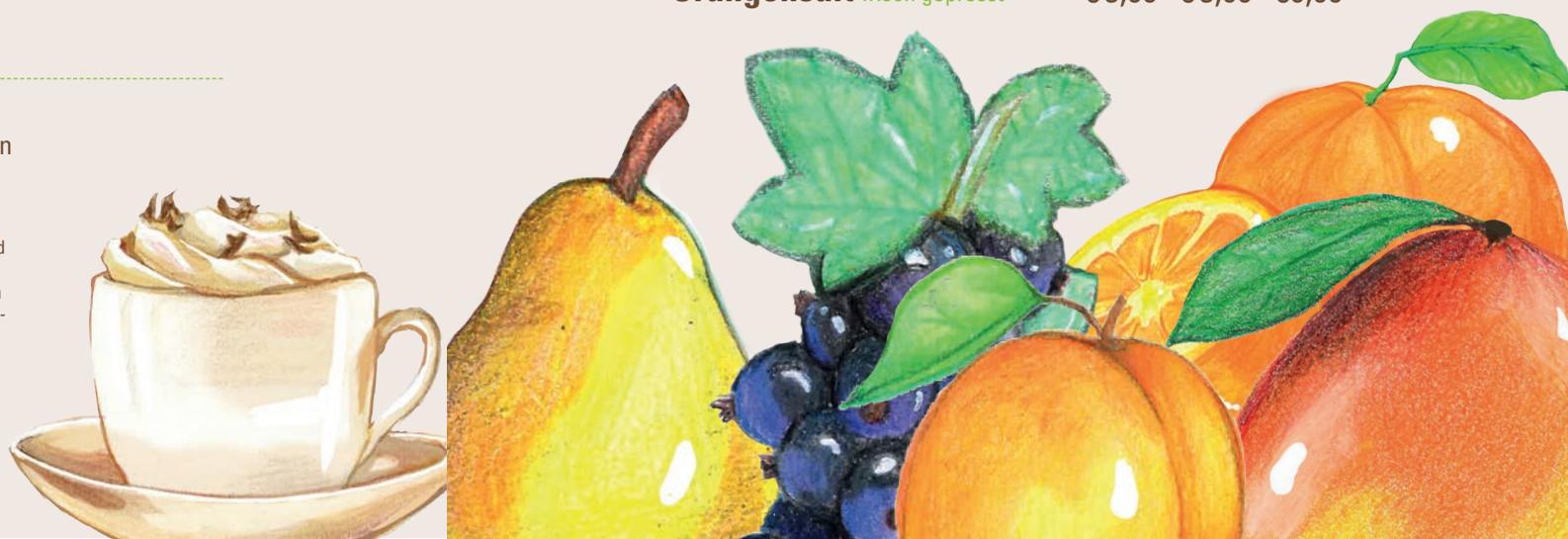
Birnensaft	€ 2,90
Apfel-Johannisbeersaft	€ 2,90
Marillen-Apfelsaft	€ 2,90
Apfel-Mangosaft	€ 2,90
Orangensaft frisch gepresst	S € 3,00 M € 3,60 L € 6,60



Wir verwenden Bio-zertifizierten
Mein! FAIRTRADE Kaffee!
nicht zertifiziert: koffeinfrei



FAIRTRADE-Kaffee: FAIRTRADE-zertifiziert und
von FAIRTRADE-Produzenten angebaut. Durch
faire Handelsbedingungen können Kleinbauern
und Arbeiter in den Anbauländern in eine nach-
haltige Zukunft investieren. www.fairtrade.at



WEIZENFREI

Wir bei Simhofer sind bemüht, mehr und mehr weizenfreie Produkte, vorwiegend aus Dinkelmehl, herzustellen!

Unser derzeitiges Dauersortiment:

Gebäck und Kekse

Dinkelweckerl
Wienerwaldkipferl Dunkel
Wienerwaldkipferl Hell
Dinkelsmiley
Butterkekse
Biskotten
Cantuccini

Mehlspeisen

Biskuitroulade Marille
Dinkelbutterbrioche
Punschkrapfen
Sacherwürfel
Bananenschnitte
Dinkelmarmorkuchen
Zitronenjoghurtkuchen
Eierlikörkuchen
Apfelkuchen

Brot

Kerndlbrot
Dinkelvollkornbrot
Apfelbrot
Roggenbrot

UrDinkel

Der UrDinkel ist eine der ältesten Getreidearten, gilt als wertvolles Nahrungsmittel und besitzt optimal ausgewogene Inhaltsstoffe wie essentielle Fettsäuren, Proteine und komplexe Kohlenhydrate. Zusätzlich trumpft der UrDinkel mit Vitaminen (B1, B2, B6 und E), Mineralien und Spurenelementen auf. Unser UrDinkel kommt aus Österreich.

3 Stufen Natursauerteig

Der wunderbare intensive Geschmack eines frischen Brotes entsteht durch die wertvollen, natürlichen Zutaten. Der erste Eindruck ist stark und würzig. Die leicht säuerliche Nuance stammt vom Sauerteig und ist charakteristisch für unser Brot. Dieses natürliche Mittel zur Lockerung des Teiges besteht aus einem Gemisch aus Mehl, Wasser, wilden Hefen, Milch- und Essigsäurebakterien. Wird das Brot ein wenig gekaut, verändert sich sein Geschmack. Eine süße, leicht nussige Note kristallisiert sich heraus und die Gewürze entwickeln all ihre Aromen. Die feine, salzige Note der Natursole rundet diese komplexen Geschmackseindrücke ab.