

# FRÜHSTÜCK

**Sa-So 10-13**

Unsere Eier sind aus österreichischer Biohaltung

<b>Rührei oder Spiegelei von C G</b>	
zwei Eiern	5
drei Eiern	7
<b>Spargel Omelette C G</b>	10
geschmorte Kirschtomaten, Bergkäse mit Bio Beinschinken oder Speck (+ € 3)	
<b>Weiches, hartes oder pochiertes Ei C</b>	2
<b>Pavillon Frühstück A C D G M</b>	15,5
hausgeräucherter Lachs, pochiertes Ei, Hausbrot, Honig-Senfglace	
<b>Klassisches Wiener A C G</b>	9
weiches Ei, saisonale Marmelade, Honig, Butter, Semmel und Kipferl	
<b>Ziegenkäse Frühstück A C G</b>	12
gratinierter Bettinenhoven, Kirschtomaten, Kräutersalat, Hausbrot	
<b>Porridge (vegan) A H</b>	9
Haferflocken, gehackte Nüsse, Früchte nach Saison	
<b>Jogurt mit saisonalen Früchten A G H</b>	9
Honig, Granola	

# BBQ

**Di, Do, Fr 18-00:00**

**ABENDSPECIALS auf der Schiefertafel**  
unser Servicepersonal berät Sie gerne

<b>Steckerlfisch D G L M</b>	25
Kräuterbutter, Pflücksalat, hausgemachte Wedges	
<b>Bio Pulled Pork A C M</b>	23
Pita, Coleslaw, Gurkensalat, hausgemachte Wedges	
<b>Pavillon Burger A C G M</b>	24
Bio-Rind Patty, Bergkäse, Tomatenjam, Rucola, Basilikum-Oregano Mayo, eingelegte Zwiebel hausgemachte Pommes	
<b>Plant Burger A N M</b>	21
Melanzani, Hummus, Tomatenjam, eingelegte Zwiebel, Rucola, hausgemachte Pommes	

# **MITTAG & ABEND**

**Di – So 12:00 – 22:00**

TAGESSPEZIALITÄTEN auf der Schiefertafel  
unser Servicepersonal berät Sie gerne

## **VORSPEISEN**

<b>Burrata A E G H M</b>	<b>15</b>
Pesto Rosso, Rucola, Kirschtomaten, hausgemachte Crostini	
<b>Artischocken auf Hummus (vegan) A H M N</b>	<b>13</b>
Kräutersalat, Berberitze, hausgemachte Crostini	
<b>Hausgeräucherter Lachs D G L M</b>	<b>17</b>
Lachs, Kren Creme, eingelegte Zwiebel, Kräutersalat	
<b>Salatbowl groß / klein (vegan) C G L M</b>	<b>13</b>
gemischter Blattsalat, Rohkost, Kerne	
wahlweise mit: Hausdressing oder Frenchdressing	

## **HAUPTSPEISEN**

<b>Pinsa mit Ricotta A G H O</b>	<b>18</b>
Grillgemüse, Pinienkerne, Rucola, Pomodori	
<b>Schmor Melanzani (vegan) A H N</b>	<b>17</b>
Hummus, Pesto Rosso, Berberitze, Pita	
<b>Tagesfisch D G M</b>	<b>25</b>
hausgemachte Erdäpfel Wedges, Kräuterbutter, Pflücksalat	
<b>Pavillon Burger A C G M</b>	<b>24</b>
Bio-Rind Patty, Bergkäse, Tomaten-Jam, Rucola, Basilikum-Oregano Mayo, eingelegte Zwiebel, hausgemachten Pommes und Ketchup	
<b>Schnitzel vom Bio-Schwein A C G M</b>	<b>23</b>
wahlweise mit: Erdäpfelsalat, Pommes oder grünem Salat	

## **DESSERT**

<b>diverse Eissorten 1 Kugel C G</b>	<b>2</b>
<b>Schlagobers G</b>	<b>2</b>
<b>Torten aus der Vitrine A C G H</b>	<b>6</b>
<b>Strudel A C G H</b>	<b>5</b>

## SNACKS & EXTRAS

<b>Gulaschsuppe mal anders A G L O</b>	<b>13</b>
Wurzelgemüse, Obers, Röstzwiebel, Semmel	
<b>Pavillon Grilled Cheese A G</b>	<b>10</b>
Hausbrot, Bergkäse, Tomaten-Jam, eingelegte Zwiebel wahlweise mit: Bio Beinschinken (+ € 4,50)	
<b>Grillgemüse Pita A C M N</b>	<b>11</b>
Coleslaw, eingelegte Zwiebel, Rucola, Hummus wahlweise mit: Pulled Pork (+ € 5,-)	
<b>Wiener Mezze A G L N</b>	<b>11</b>
Hummus, Pesto Rosso, frisches Gemüse, Ricotta, Pita	
<b>Portion hausgemachte Pommes C</b>	<b>7</b>
mit Ketchup oder Mayo	
<b>Bio Beinschinken</b>	<b>5</b>
<b>Bergkäse G</b>	<b>5</b>
<b>Butter G</b>	<b>2</b>
<b>Honig, Marmelade</b>	<b>3</b>
<b>hausgemachter Hummus H N</b>	<b>4</b>
<b>saisonales Gemüse aufgeschnitten</b>	<b>5</b>
<b>Semmel A</b>	<b>2</b>
<b>hausgemachtes Brot, Kipferl A</b>	<b>3</b>
<b>hausgeräucherter Lachs D G L M</b>	<b>10</b>

Preise in EURO und inkl. aller Steuern und Abgaben

### Allergene

A Gluten, B Krebstiere, C Geflügeleier, D Fische,  
E Erdnüsse, F Sojabohne, G Milchprodukte, M Senf  
H Schalenfrüchte, L Sellerie, N Sesam, O Sulfite,  
P Lupinen, R Weichtiere