

# VOM HÜGEL

## GARTEN CAFÉ

100% BIO  
VOM FELD AUF DEN TISCH



[www.vomhuegel.at](http://www.vomhuegel.at)

# TRINKEN

## KAFFEE & TEE

natürlich BIO und gerne mit veganer Alternative

Cappuccino 4  
Cafe Latte 5  
Espresso klein 3,5  
Espresso groß 4,5  
Verlängerter 3,5  
Kakao 4  
Tee 4,5

## SÄFTE

### **Bio Fruchtsäfte je nach Saison**

Glas (0,4 l) 4,5 (0,5l) 5,5 / Flasche 12

### **Blüten Kräuter Sirup**

selbstgemachter Sirup mit Wasser oder  
Mineral (0,5l) 5,5

**Mineral** Flasche (1 l) 7

**Soda Verjus** (0,5l) 5,5

"Verjus" ein saurer Saft, der durch das Auspressen  
unreifer Trauben erzeugt wird

**Tonic Flasche** (0,3 l) 5

# TRINKEN

## BIER & WEIN

Verschiedene Sorten Kleines 4,5  
Rhabarber Radler, 4,5  
Alkoholfrei 4,5

Glas Wein 4,5  
Flasche 30

**Wir haben verschiedene Biere und Weine aus  
der Region - einfach nachfragen**

## GEISTREICHES & MEHR

### **Weißer Spritzer**

Grüner Veltliner, Soda 4

### **Gartenlust Cocktail**

Frizzante, Blütensirup, Soda 6

### **Gin Tonic**

Aeijst Bio Gin Tonic 6

### **Schnaps**

Bio Obsthof Konrad Aronia 4,5  
hausgemachter Chilli Schnaps 4,5

## BIO FRIZZANTE

### **BIO Weingut Menhard**

Muskateller Frizzante, Rosé Frizzante  
Glas 5 Flasche 35

# DER FREITAG

## KLEINES FRÜHSTÜCK

Weiches Ei mit Brot 5,5

Eierspeise mit Kernöl und Brot 8,5

Brot wahlweise mit Butter & Kräutern  
oder mit Aufstrich 4,5

Joghurt mit hausgemachtem Granola und Obst  
(auf Wunsch vegan) 7,5

## UNSER HÜGEL BRETTERL

Ein Brett voll Vielfalt

Jahreszeitliche Gemüseraritäten, frisch und  
fermentiert, Käse, Gemüse- und Kräuter  
Aufstriche, Buttersorten, hausgemachtes Brot

läd am gemeinsamen Tisch zum Kosten und  
Teilen ein.

von 8 bis 15 Uhr

vegan oder vegetarisch, pro Person 19,5

# FARM TO TABLE

**warme Küche Freitag und Samstag  
von 12 - 15 Uhr**

## **Ernte Suppe**

jeden Tag gesundes Gemüse vom Feld 6,5

## **Buntes Salatschüsserl**

Buntem Gemüse und Blattsalat 13,5  
als kleine Portion 6,5

## **Ernteteller**

Das jahreszeitliche Tagesgericht 15,5

## **SÜSSE LIEBELEI aus der Backstube**

Creme oder Lieblingkuchen 4,5  
Torte 5

# **DER SAMSTAG**

## **FRÜHSTÜCKSBUFFET**

Ein Buffet so bunt wie unsere Felder -  
Warmes, Kaltes, Scharfes, Süßes, Saures,  
Knuspriges, Cremiges, aber vor allem Buntess!

Wir zelebrieren die Lust an der BIO Pflanzen  
Vielfalt.

inkl. Heißgetränke und Eigericht  
zwischen 8 und 12 Uhr

pro Person 39,00

## **VERSUCHS TELLER**

ein bunter Teller vom Buffet zum Durchkosten

ab 11 Uhr

pro Teller 15,00

# **DER SONNTAG**

## **BRUNCH**

Das Sorglos Paket - die bunte Vielfalt und neue Pflanzengerichte aus der Gartenküche am Buffettisch. Warmes, Kaltes, Erfrischendes, Pikant und Süß, immer wieder neu frisch zubereitet.

inkl. Heißgetränke und Eigerichten  
von 8-14 Uhr

pro Person 49,00

## **VERSUCHS TELLER**

ein bunter Teller vom Buffet zum Durchkosten

ab 11 Uhr  
pro Teller 15,00

SOMMER IM GARTEN CAFÉ

*Ab auf die  
Blumenuiese!*

# FÜR SOMMER TAGE

Unser Romantik Angebot auf Bestellung:

## **PICKNICK KISTE**

Frisch gebackenes Brot, verschiedene Aufstriche,  
Gemüse aus dem Garten, Salate im Glas, Süßes,  
Saft, Kaffee und Wasser, pro Person 39

## **Sehr dazu zu empfehlen:**

eine Flasche BIO Frizzante 38

*Unser Team informiert gerne über Rezepte  
und allergene Zutaten in unseren Speisen.*

# VOM FELD AUF DEN TISCH

## UNSER GARTEN CAFÉ ist zu 100% BIO ZERTIFIZIERT

Wir holen die bunte Vielfalt vom Acker auf den Tisch und bereiten unsere Gerichte mit wild wachsender Leidenschaft zu.

- Unser Bio Gemüse sowie unsere Bio Blumen wachsen mit und aus Liebe zur Natur rein biologisch auf. Kompromisslos. Gesunder Boden = Gesunde Lebensmittel
- Wir denken quer über den Tellerrand hinaus und sind stets hungrig auf neue oder fast vergessene Geschmäcker. Gemüseraritäten, alte Sorten und eine möglichst große Vielfalt lassen unser Herz höher schlagen. In unserer Küche dürfen traditionelle Techniken wie Fermentation, Öl- und Essigauszüge oder der besondere Geschmack von Wildkräutern nicht fehlen.
- Wir ernten täglich frisch. Daher wandeln sich unsere Gerichte mit den Jahreszeiten.
- Wir arbeiten mit befreundeten und gleichgesinnten Bio Bauern aus der Region zusammen.
- Alle unsere Gerichte sind vegetarisch oder vegan.

VOM HÜGEL  
GARTEN CAFÉ

*farm to table*

# VOM FELD AUF DEN TISCH

## UNSERE PARTNER

Arche Noah Biobauernhof Scharler  
Bio Gin Aeijst  
Bio Lavabräu  
Bio Elsalvador Kaffee Janine Reyhani  
Biohof Konrad  
Biohof Michi und Martin Kochauf  
Biohof Pscheiden  
Bio Reis und Datteln Reyhani  
Biowein Menhard  
Bioweingut Soellner  
Bioweingut Krenn 49  
Monika und Walter Kochauf

# FÜR DEINEN TAG BEI UNS

**Eure Anfragen für FESTE und FEIERN**

VOM HÜGEL

Erbersdorf 1, 8322 Eichkögl  
tel. +43.676 852010 100  
events@vomhuegel.at

ATU 73042325  
AT-BIO-402

**VOM HÜGEL**  
*Garten Café*

**VOMHUEGEL.AT**