

Willkommen im „Das Ufer“

Schön, dass du wieder da bist!

**„Es geht nicht darum,
genug Zeit zu haben.
Es geht darum, sich
genug Zeit zu nehmen.“**

Zeit im Ufer zu verbringen, heißt Zeit für Genuss,
Zeit zum Verweilen,
Zeit, um einfach den Moment zu genießen.

Wir möchten bewusst entschleunigen – weg von der Hektik
des Alltags, einfach ankommen und für die
Zeit deines Daseins dein süßes Nichtstun genießen.

Wir nehmen uns Zeit für euch.

Zeit für ein nettes Gespräch, für das Zubereiten eurer
Getränke und Speisen – mit ganz viel Liebe und Hingabe.

Das Ufer steht außerdem für Nachhaltigkeit und
Rücksicht auf unseren wunderbaren Planeten.

Wo es geht, verwenden wir Produkte aus Österreich, setzen bewusst auf Bio, bieten
vermehrt vegane und vegetarische Köstlichkeiten an.

Unsere Strohhalme und sonstige Verpackungsmaterialien sind plastikfrei.

Wir hoffen, du fühlst dich wohl hier bei uns, in unserer grünen Oase.

Let's have a good time!

Katrin & Ruben mit dem gesamten Ufer-Team

Frühstücksvariationen

7.30–14.00 Uhr

Eggs Benedict neu ☺	10,20
Getoastetes Sauerteigbrot, Frischkäse, Tomaten, sautierter Spinat, gebratener Speck, pochiertes Ei, darüber Sauce Hollandaise A/C/G	
Oriental Starter vegan erfrischend und neu ☺	9,50
Hummus, Baby Leaf, Kichererbsen, Sprossen, dazu Pitabrot A/H/P	
Lachs Ahoi Bagel neu ☺	10,50
Bagel, darauf Limetten-Frischkäse, Ruccola, Rührei, geräucherter Lachs und Balsamicoessenz A/C/D/G/P	
Summer Taste veg erfrischend und neu ☺	7,50
Naturjoghurt mit Mangopüree, Honigmüsli und frischen Früchten A/G/H	
B&B Bagel Breakfast	8,90
Bagel mit Frischkäse, gefüllt mit Rührei, Trüffelöl, Tomaten, Ruccola, Cheddarkäse und Speck (A/C/G/N/P)	
Shakshuka veg	9,50
Bio-Spiegelei auf orientalischem Tomaten-Paprikaragout in der Pfanne serviert, dazu Pitabrot wahlweise auch mit gebratenem Speck (mit Aufpreis € 2,10) A/C	

Schoko Vegan Bowl vegan	8,90
Mandelmilch püriert mit Bananen, Schoko, Erdnussmus garniert mit Granola und Früchten der Saison A/E/H/P	

All day Sandwich	10,80
Leicht getoastetes Schwarzbrot, gefüllt mit einem Bio-Spiegelei, gebratenem Speck, Schinken, Käse, Frischkäse, Tomaten and spicy Habanero-Mayonnaise A/C/G Abschlag 2,00 € für eine kleine Portion	

Summer Porridge vegan	10,20
Warmer Haferbrei mit Früchten der Saison – on top Ahornsirup, Ernussbutter und Pistazienraspeln A/E/H/P Abschlag 2,00 € für eine kleine Portion	

Bagelicious veg	8,90
Bagel mit Linsencreme, Spiegelei, Balsamicozwiebeln, sautierter Babyspinat, Apfel und geschmolzener Cheddarkäse (A/C/G/N/P)	

Alles Burrata erfrischend und neu ☺	9,50
Burrata auf Antipasti, rotem Pesto und Baby Leaf, dazu Sauerteigbrot wahlweise auch mit Prosciutto (mit Aufpreis € 3,30) A/G	

Easy Morning	11,90
Ein weiches Bio-Ei, Schinken, Salami, Käse, Gemüse und Früchte der Saison, Butter, hausgemachte Marmelade mit Kornspitz, einer Semmel und einem Glas frisch gepresstem Orangensaft A/C/G Abschlag 2,00 € für eine kleine Portion	

Peanutbutter-Brot	5,20
Erdnussbutter auf Vollkornbrot, on top Bananen, Beeren und Krokant A/E/P	

Just for Kids	7,50
Mini-Porridge mit frischen Früchten, Bio-Butter und Nougatcreme, dazu eine Semmel A/E/G/	

Overnight-Oat vegan	4,50
Kalter Haferflockenbrei mit Apfel, Nüssen und Ahornsirup A/H	

Gefülltes Croissant	4,50
Frischkäse, Schinken, Käse, Kren wahlweise vegetarisch A/G	

Gefüllter Kornspitz	4,20
Butter, Schinken, Käse, Gemüse wahlweise vegetarisch A/G	

Extras

Weiches Bio-Ei	1,40
Bio-Ei im Glas	1,90
Bio-Spiegelei	2,10
Bio-Rührei von 2 Eiern	3,80
Ham & Eggs von 2 Bio-Eiern oder Bacon & Eggs von 2 Bio-Eiern	6,30
Schnittlauchbrot (2 Scheiben Vollkornbrot)	3,10
Croissant	1,80
Semmel	1,50
Gebäck	1,90
Pitabrot	2,10
2 Scheiben Vollkornbrot	2,30
Portion Butter	0,90
Portion hausgemachte Marmelade	0,80
Portion Honig	0,90
Portion Nougatcreme	0,90
Portion Frischkäse	1,80
Portion Hummus	2,20
Portion Schinken	2,50
Portion Salami	2,50
Portion Speck	2,50
Portion Prosciutto	3,30
Portion Lachs	4,70
Portion Käse	2,10
Portion frisches Gemüse	2,20
Avocado halb	3,00
Portion Antipasti	3,50
Portion frische Früchte	3,50

Unsere Bio-Eier kommen vom Bio-Hof Kranawetter aus Garsten ☺

Mittagsspeisen

12–14 Uhr

Barbecue Wrap	10,20
Warmes Mariniertes Hühnerfleisch, Salat, Koriander, Tomaten, Cashewnüsse, gebratener Speck, Balsamicozwiebel und Barbecuedressing	
A/H	
Ufer Lachs Wrap	9,80
Wrap, gefüllt mit kaltem geräucherten Lachs, Salat und Joghurt-Dill Dressing	
A/D/G	
Falafel-Bowl veg erfrischend und neu ☺	9,80
Falafeln auf Salat, Feta, Gurke, Tomaten, Oliven, dazu Minzjoghurt und Pitabrot	
A/G/H/N/P	

Nachmittags

14.30–18.30 Uhr

Bagels, Wraps & mehr

Italian Bagel neu ☺	6,20
Prosciutto, Parmesan, Ruccola, rotes Pesto und getrocknete Tomaten wahlweise vegetarisch mit Antipasti	
A/G/H	
Ufer Lachs Wrap	9,80
Wrap, gefüllt mit kaltem geräucherten Lachs, Salat und Joghurt-Dill Dressing	

A/D/G

Gefülltes Croissant	4,50
Frischkäse, Schinken, Käse, Kren wahlweise vegetarisch	
A/G	
Gefüllter Kornspitz	4,20
Butter, Schinken, Käse, Gemüse wahlweise vegetarisch	
A/G	

Eis, Shakes & mehr

Köstliches Eis vom Buburuza in Steyr

Eiskaffee	5,10
mit 2 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers und Topping (G/A)	
Eiskakao	5,10
mit 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Schlagobers und Topping	
G/A	
Afogatto	4,10
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis (G)	
Oreo- Eissshake	5,20
2 Kugeln Vanilleeis, Milch, Oreo-Kekse und Oreo-Topping (G/A)	
Erdbeer - Milchshake (G)	4,20
Bananen - Milchshake (G)	4,20

3 Kugeln Eis mit Schlag und Topping (G) 6,30
Getränke

Coffee by Afro Coffee bio & fairtrade

Espresso an der Bar 1,00

Espresso 2,60

Espresso Macchiato 2,80

Espresso Doppio 3,80

Verlängerter (Espresso mit heißem Wasser aufgegossen) 2,90

Flat White (Doppelter Espresso mit fein porigem Milchschaum) 4,20

Cappuccino 3,80

Latte Macchiato 4,20

Caramel-Latte 4,50

Chai-Latte 4,10

Golden-Latte/Kurkuma-Latte 4,10

Bio-Kakao 3,90

Kaffee mit Mandel- oder Sojamilch Aufpreis € 0,50

Aufpreis Portion Schlagobers € 0,30

Afro-Tee Tasse 3,10

Classic Black

Earl Grey

Spicy Chai

Green Leaves

Herbal Amber

Golden Chamomile

Minty Breeze

Fruit Fields

Tropical Fruits

Drinks – non alcoholic

Gasteiner Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure 0,33l 2,60

Soda 0,25l 1,50 0,5l 3,-

Soda Zitrone 0,25l 1,80 0,5l 3,60

Leitungswasser 1l 1,-

Nako Lemonaden

gespritzt 0,25l 2,10 05l 4,20

Mate Tee / Hibiscus & Lemongras / Pfefferminz

Bio-Säfte von Hasenfit

0,25l 3,20

gespritzt 0,25l 3,70 0,5l 4,20

Johannisbeere - Marille - Erdbeere - Birne - Apfel - Orange

Ginger Beer 0,33l **3,20**

Frucade 0,35l **3,20**

Bio-Makava Eistee 0,33l **3,50**

Fritz Rhabarber Spritz 0,33l **3,20**

Fritz Cola 0,33l **3,20**

Fritz Cola light 0,33l **3,20**

Richard's Sun Iced Tea

Pomegranate / Blueberry / Acai & Lime / Watermelon & pineapple 0,33l

3,50

Schweppes

Ginger Ale | Tonic Water | Bitter Lemon 0,25l 3,20

Säfte frisch gepresst

diverse Sorten je nach Saison 0,25l 4,10

Smoothie 0,25l 4,50

Biere

Linzer Zwickl 0,2l 2,90 0,3l 3,60

Linzer Bier 2,90 0,3l 3,60

Heineken | Alkoholfrei 0,33l 3,10

Gösser Naturradler Zitrone 0,33l 3,40

Weihnstephaner Hefetrüb 0,33l 3,40

Sagres 0,33l 3,80

Weine

Weißwein

Bio Chardonnay vom Weingut Auer 1/8 3,80

Bio Riesling vom Weingut Auer 1/8 3,80

Bio Weißgenuss (Cuvée von GV und Welschriesling) 1/8 3,60

Vinho Verde Casal Garcia 1/8 3,60

Rotwein

Zweigelt Gager 1/8 3,80

Bio Blaufränkisch Heide Birgit Braunstein 1/8 3,90

Roséwein

Mateus Rosé 1/8 3,60

Gspritzt

Weißwein 0,25l 2,90

Aperol-Spritz 4,80

Hugo 4,80

Lillet-Wildberry 4,10

Manea-Spritzer 3,90

Bio Rosé Frizzante vom Weingut Auer 0,7l 4,50

Bio Prosecco la Jara 0,7l 4,10

Allergene

- A** Glutenfreies Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fische
- E** Erdnüsse
- F** Sojabohnen
- G** Milch
- H** Schalenfrüchte
- L** Sellerie
- M** Senf
- N** Sesamsamen
- O** Schwefeldioxid und Sulphite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere