

Biere

Linzer Bier 0,2l 3,50 0,3l 4,20
Heineken | Alkoholfrei 0,33l 4,20
Gösser Naturradler Zitrone 0,33l 4,20
Weihnstephaner Hefetrüb 0,33l 4,50

Weine

Weißwein

Bio Chardonnay vom Weingut Auer 1/8 4,70
Bio Riesling vom Weingut Auer 1/8 4,70
Bio Weißgenuss (Cuvée von GV und Welschriesling) 1/8 4,70
Vinho Verde Casal Garcia 1/8 4,60

Rotwein

Zweigelt Gager 1/8 4,30

Gspritzt

Weißwein 0,25l 3,70
Aperol-Spritz 6,20
Hugo 6,20
Lillet-Wildberry 6,30
Bio Rosé Frizzante vom Weingut Auer 0,1l 6,20
Bio Prosecco la Jara 0,1l 5,80

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

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 Suphite
- P** Lupinen
- R** Weichtiere

Frühstücksvariationen

7.30–14.00 Uhr

Brote-Sandwiches und mehr

Avocado Grilled Cheese <small>neu ☺</small>	11,50
<small>Gegrilltes Sauerteigbrot, Avocado, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Ruccola und Käse (A/G)</small>	
Avo-Bread <small>neu ☺</small>	9,80
<small>Gegrilltes Sauerteigbrot, Avocado, Ricotta, Granatapfel wahlweise auch mit gebratenem Speck (Aufpreis € 2,80) und/oder pochiertem Ei (Aufpreis € 2,50) (A/G)</small>	
Croissant Lisboa	8,90
<small>Frischkäse, Rührei, Ruccola, Tomaten und gebratener Speck (A/G)</small>	
All day Sandwich	11,50
<small>Leicht getoastetes Schwarzbrot, gefüllt mit einem Bio-Spiegelei, gebratenem Speck, Schinken, Käse, Frischkäse, Tomaten & spicy Habanero-Mayonnaise (A/C/G) (Abschlag 2,00 € für eine kleine Portion)</small>	
Peanutbutter-Brot vegan	5,80
<small>Erdnussbutter auf Vollkornbrot, on top Bananen und Krokant A/E/P</small>	
Gefülltes Croissant	6,10
<small>Frischkäse, Schinken, Käse, Kren wahlweise vegetarisch (A/G)</small>	
Gefüllter Kornspitz	5,10
<small>Butter, Schinken, Käse, Gemüse wahlweise vegetarisch (A/G)</small>	

Gefülltes Ciabatta	7,20
<small>Warmes Ciabatta gefüllt mit Prosciutto, Parmesan, getrockneten Tomaten, Pesto und Ruccola (A/G)</small>	

Bagels

B&B Bagel Breakfast	10,90
<small>Bagel mit Frischkäse, gefüllt mit Rührei, Trüffelöl, Tomaten, Ruccola, Cheddarkäse und Speck (A/C/G/N)</small>	
Camembert Bagel	9,80
<small>Bagel, darauf Feigensenf, Birnenspalten, marinierte rote Zwiebel, Camembert und Ruccola (A/G/N)</small>	
Bagelicious veg	10,20
<small>Bagel mit Linsencreme, Spiegelei, Balsamicozwiebeln, sautierter Babyspinat, Apfel und geschmolzener Cheddarkäse (A/C/G/N)</small>	
Lachs Ahoi Bagel	11,10
<small>Bagel, darauf Limetten-Frischkäse, Ruccola, Rührei, geräucherter Lachs und Balsamicoessenz (A/C/D/G/N)</small>	

Hummus Bagel vegan	10,20
<small>Bagel mit Hummus, Rotkraut, orientalisch marinierte Zucchini, Champignons und Cocktailtomaten (A/N/P)</small>	

Frühstück-Bowls

Porridge vegan <small>neu ☺</small>	10,90
<small>Warmer Haferbrei mit Bananen, Früchten der Saison, Granola und on Top etwas Peanutbutter (A/E/H/K/P)</small>	

Joghurt Bowl <small>neu ☺</small>	9,50
<small>Joghurt mit Früchten der Saison, Granola und Honig (A/E/H/P)</small>	

Schoko Vegan Bowl vegan	9,50
<small>Mandelmilch püriert mit Bananen, Schoko, Erdnussmus garniert mit Granola und Früchten der Saison (A/E/H/P)</small>	

And our favorites

Eggs Benedict	11,90
<small>Getoastetes Sauerteigbrot, Frischkäse, Tomaten, sautierter Spinat, gebratener Speck, pochiertes Ei, darüber Sauce Hollandaise (A/C/G)</small>	

Farmer-Omelette	8,90
<small>Omelette von drei Eiern mit Speck, Champignons, Zwiebel, Petersilie und Käse (C)</small>	

Lachs-Omelette	9,50
<small>Omelette von drei Eiern mit Lachs, Babyspinat, Tomaten, Pinienkernen und Feta (C/D/P)</small>	

Veggie-Omelette veg	8,90
<small>Omelette von drei Eiern mit Babyspinat, Feta und getrockneten Tomaten C/G</small>	

Sabich (levantinisches Sandwich) vegan	11,50
<small>Pitabrot, Hummus, Kichererbsen, mariniertes Rotkraut, gegrilltes warmes Gemüse, Tomaten, Frühlingszwiebel, Sesam und Koriander (A/F/K)</small>	

Shakshuka | veg 11,50

Bio-Spiegelei auf orientalischem Tomaten-Paprikaragout in der Pfanne serviert, dazu Pitabrot | wahlweise auch mit gebratenem Speck (mit Aufpreis € 2,80) (A/C)

Easy Morning 12,50

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

Pancakes 10,20

Garniert mit Früchten der Saison, einem Klecks griechischem Joghurt und Honig (A/C/G)

Just for Kids 9,50

Mini-Porridge mit frischen Früchten, Bio-Butter und Nougatcreme, dazu eine Semmel (A/E/G)

Extras

- Weiches Bio-Ei 2,10
- Bio-Ei im Glas 2,50
- Bio-Spiegelei 2,50
- Bio-Rührei von 2 Eiern 5,00
- Ham & Eggs von 2 Bio-Eiern oder Bacon & Eggs von 2 Bio-Eiern 7,50
- Schnittlauchbrot (2 Scheiben Vollkornbrot) 4,50
- Croissant 2,80
- Semmel 2,50
- Gebäck 2,70
- Pitabrot 2,80
- 2 Scheiben Vollkornbrot 3,20
- Portion Butter 1,10
- Portion hausgemachte Marmelade 1,10
- Portion Honig 1,10
- Portion Nougatcreme 1,10
- Portion Frischkäse 2,20
- Portion Hummus 2,60
- Portion Schinken 3,20
- Portion Salami 3,20
- Portion Speck 2,80
- Portion Prosciutto 3,50
- Portion Lachs 5,20
- Portion Käse 2,50
- Portion frisches Gemüse 2,50
- Avocado halb 3,00
- Portion frische Früchte 3,90

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

Mittagsspeisen

12–14 Uhr

Avocado Grilled Chicken Cheese neu ☺ 13,50

Gegrilltes Sauerteigbrot, Avocado, Frischkäse, getrocknete Tomaten, Ruccola, Käse und on Top gebratenes Hühnerfleisch (A/G)

Veggie Bowl | vegan neu ☺ 12,50

Falafeln, gegrillte Zucchini, Couscous-Tomatensalat und Hummus
A/H

Chicken Sabich (levantinisches Sandwich) 13,00

Pitabrot, Hummus, Kichererbsen, mariniertes Rotkraut, gegrilltes warmes Gemüse, Tomaten, Frühlingszwiebel, Sesam, Koriander und gebratenes Hühnerfleisch (A/F/K)

Barbecue Wrap 11,90

Warmes Mariniertes Hühnerfleisch, Frischkäse, Salat, Koriander, Tomaten, Cashewkerne, gebratener Speck, Balsamicozwiebel und Barbecuedressing
A/G/H

Falafel Wrap | vegan 11,20

Falafeln, Hummus, Rotkraut, Salat, Gurke, Tomaten und Chilli-Sauce
A/H

Ufer Lachs Wrap 11,20

Wrap, gefüllt mit kaltem geräucherten Lachs, Salat und Joghurt-Dill Dressing
A/D/G

Nachmittags

14.30 - 16.45 Uhr

Bagels, Wraps & mehr

Hummus Bagel | vegan 10,20

Bagel mit Hummus, Rotkraut, orientalisches mariniertes Zucchini, Champignons und Cocktailtomaten (A/N/P)

Ufer Lachs Wrap 11,20

Wrap, gefüllt mit kaltem geräucherten Lachs, Salat und Joghurt-Dill Dressing A/D/G

Gefülltes Gebäck je nach Wunsch 4,90

Butter, Schinken, Käse, Gemüse |
wahlweise vegetarisch

Gefülltes Ciabatta 6,50

Warmes Ciabatta gefüllt mit Prosciutto, Parmesan, getrockneten Tomaten, Pesto und Ruccola
A/G

Getränke

Coffee by Afro Coffee bio & fairtrade

Espresso an der Bar 1,50

Espresso 2,90

Espresso Macchiato 3,10

Espresso Doppio 4,60

Verlängerter (Espresso mit heißem Wasser aufgeossen) 3,20

Flat White (Doppelter Espresso mit fein porigem Milchschaum) 4,90

Cappuccino 4,10

Latte Macchiato 4,80

Caramel-Latte 4,90

Chai-Latte 4,80

Golden-Latte/Kurkuma-Latte 4,80

Bio-Kakao 4,50

Bio-Kakao mit Amaretto 5,50

Kaffee mit Mandel- oder Sojamilch Aufpreis € 0,80

Aufpreis Portion Schlagobers € 0,30

Afro-Tee Tasse

Classic Black

Earl Grey

Spicy Chai

Green Leaves

Herbal Amber

Golden Chamomile

Minty Breeze

Fruit Fields

Tropical Fruits

4,20

Drinks – non alcoholic

Thalheimer Heilwasser prickelnd/still 0,33l 3,60

Thalheimer Heilwasser prickelnd/still 0,75l 7,60

Soda 0,25l 1,50 0,5l 3,00

Soda Zitrone 0,25l 2,40 0,5l 4,80

Leitungswasser 1l 2,10

Nako Lemonaden

gespritzt 0,25l 2,50 0,5l 4,80

Mate Tee / Hibiscus & Lemongras / Pfefferminz

Säfte von den Geschwister Wurm

0,25l 3,60

gespritzt 0,25l 3,80 0,5l 4,80

Birne – Apfel Rubinette naturtrüb – Apfel/Johannisbeere – Apfel/Minze/

Thymian – Apfel/Limette/Basilikum – Apfel/Earl Grey

Frucade 0,35l 4,10

Bio-Makava Eistee 0,33l 4,30

Fritz Rhabarber Spritz 0,33l 4,30

Fritz Cola light 0,33l 4,30

Richard's Sun Iced Tea

Pomegranate / Blueberry / Acai & Lime / Watermelon & pineapple

0,33l 4,50

Organics by Red Bull

Cola | Tonic Water | Easy Lemon | Ginger Beer 0,25l 4,80

Säfte frisch gepresst

diverse Sorten je nach Saison 0,25l 5,70

Smoothie 0,25l 6,20

Summer-Specials

Kugel Eis im Becher (<i>Buburuza-Eis</i>) Schokobanane, Schokolade, Erdbeere und Vanille	2,50
Affogato Vanilleeis mit einem Espresso-Shot	5,60
Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers, Hohlhippen und Schokoflocken	7,90
Eiskakao Vanille- und Schokoeis, kalter Kakao, Hohlhippen und Schlagobers	7,90
Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Schlagobers und Hohlhippen	8,10
Oreo-Shake Oreos, Vanilleeis, Milch, Schlagobers, Hohlhippen und Schokoflocken	8,10
Erdbeer- oder Bananenshake (mit Eis)	7,20

Summer-Drinks

Limoncello-Spritz Limoncello, Prosecco, Organics by Red Bull Bitter Lemon	6,80
Very Berry Lillet, Beeren, Organics by Red Bull Purple Berry	6,80
Orange Spritz Campari, Prosecco, Organics by Red Bull Black Orange	6,80
Campari Soda	5,90
Virgin Mule non alcohol Organics Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	6,80
Fizzy Peach Organics by Red Bull non alcohol	4,80