

Frühstück

Frühstück bis 14:30 Uhr

Das Frühstück bei Pöhl & Mayr ist von den schönsten Märkten in Europa inspiriert. Unsere Produkte sind mit großer Sorgfalt ausgewählt und auch im gegenüberliegenden Delikatessenstand erhältlich.

Paris - Marché Bastille

4.90

Kipferl nach Wahl (Croissant, Marktkipferl oder Mödlinger Kipferl),
2 Sorten Staud Fruchtaufstrich und Butter *a, g

Ibiza - Mercado San Jose

7.90

Dinkelbrot mit Schafricotta und Früchten der Saison belegt und Honig
garniert. Dazu Birchermüsli und 1/8 l hausgemachter Mango Lassi *a, g

Barcelona - Mercado Boqueria

Schwarzes Kasses Toastbrot mit Hummus und Tomaten Tartar bestrichen, darauf
ein pochiertes Bio-Ei, gebratener Speck, Rucola und Kresse *a, c, g, l

Vegane Variante: Gegrilltes Gemüse

9.50

Wien - Kutschkermarkt

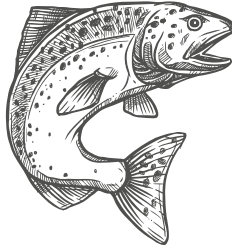
12.90

Thum Bio-Beinschinken, Rohschinken, Bergkäse, Camembert,
Butter, hausgemachter Jungzwiebelaufstrich, pochiertes Bio-Ei,
knackiges Gemüse, Kornweckerl, Handsemmel *a, c, g

Stockholm - Saluhallen

15.50

Wildlachs, Orangensenfgervais, französische halbtrocknete Tomaten,
Trüffelbrie, Karamellnüsse und Madame Crousto Brot *a, c, g, m, h



Wildlachs Youkon

Unser Youkon Keta Lachs wird mit der Leine aus dem Meer geangelt, weshalb er eine besonders hohe Qualität behält. Die Fangquoten werden streng kontrolliert, damit der Wildlachsbestand gesichert ist. Durch seine Zubereitung und das Kalträuchern erhält seinen leicht würzigen Geschmack.

Orangensenfgervais

Den hausgemachten Orangensenfgervais rühren wir mit fruchtigem Ramsa Orangensenf aus dem 14. Bezirk in Wien an. Sein frischer, würziger Geschmack mit feiner Senfnote passt perfekt zum Lachs.

...und noch zusätzlich!

Portion Käse		4.50
Camembert, Emmentaler und Butterkäse mit Gemüse garnitur & Butter *g		
Portion Wildlachs MSC	mit Orangensenfgervais *g, m	7.90
Portion Thum Bio Beinschinken	mit Kren *l	4.50
Gebratener Frühstücksspeck		2.90
Aufstrich-Trio	Liptauer, Eier, Rote Rübe *g, c	4.80
Gemügesticks nach Saison	mit Rote-Rüben-Dip *g	4.80
Pochiertes Ei		2.00
Marmelade nach Saison	2 Sorten	2.50
Portion Butter		1.00
Mango Lassi *g	0,25l	4.00
Orangensaft frisch gepresst	0,25l	4.00

Joghurt & Müsli

Naturjoghurt		4.80
mit Früchten, Honig und „Genussfreundin Müsli“ *g		
Hausgemachtes Birchermüsli		4.80
Haferflocken, Joghurt, Zitrone, Honig & Apfelspalten *g		

Eierspeisen

*In all unseren Gerichten verwenden
wir nur Bio Eier aus Österreich.*

Eierspeise von 3 Bio Eiern und 1 Scheibe Meterbrot

Schnittlauch	5.50
Schinken	6.50
Kürbiskerne & Kürbiskernöl	6.50
Rucola & Schafkäse *g	6.50
Prosciutto, Pomodori & Parmesan *g	7.80
Trüffelpesto & Parmesan *g	8.50

So isst's die Chefin

Eierspeise mit Jauntaler Gewürzspeck

6.50

Spiegeleier von 2 Bio Eiern und 1 Scheibe Meterbrot

Klassisch	3.90
Gewürzspeck	4.90

Snacks

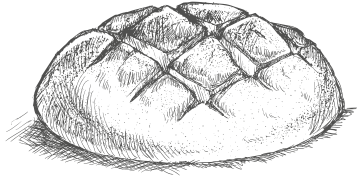
Je nach täglicher Verfügbarkeit.

Eine Scheibe belegtes Meterbrot

Schnittlauchbrot *a, g	2.50
Aufstrichbrot Liptauer, Eiaufstrich, etc. *a, g, c, l, m	2.50
Käsebrot Schnittkäse oder Brie *a, g	3.50

Gefülltes Jourgebäck & Sandwiches

Meterbrot mit Beinschinken Kren und Kresse *a, g	2.60
Jour-Olivenciabatta mit Prosciutto u. Rucola *a, g	2.20
Jour-Laugenstangerl mit Liptauer u. Räucherkäse *a, g	2.20



Unser Brot

Wir vereinen das beste Gebäck und Brot von 8 Bäckern an unserem Marktstand. Von der Vollkornbäckerei Waldherr aus dem Burgenland, über die Traditionsbäckereien Schmidl aus der Wachau und Kolm aus Mödling, dem Spezialbäcker Grimm in Wien, dem kultigen Joseph, dem innovativen Felzl, dem Shootingstar Öfferl und dem Großmeister Kasses finden Sie ein liebevoll ausgewähltes Sortiment bei uns.

Madame Crousto der Bäckerei Öfferl

Inspiziert vom Urbrot der französischen Landbevölkerung aus 80 % Weizen und 20 % Roggenanteil, ganz ursprünglich im Steinofen bei großer Hitze gebacken. Nicht umsonst eines unserer beliebtesten Brote hier am Markt.

Brot & Gebäck

2 Scheiben Brot standard

Meterbrot

Bäckerei Felzl

Toscanabrot

Bäckerei Grimm

Waldbauernflade

Bäckerei Kasses

1.00

2 Scheiben Brot spezial

Madame Crousto

Bäckerei Öfferl

Dinkelbrot

Bäckerei Öfferl

Nussbrot

Bäckerei Felzl

1.50

Handsemmel oder Gebäck

1.50

Croissant oder Marktkipferl

1.90

Mödlinger Kipferl

2.00

Unser Käse

Wussten Sie, dass unser Sortiment bis zu 150 Käse von kleinen, regionalen Betrieben, aber auch internationale Spezialitäten umfasst? Zum Beispiel:

Schafkäse von Nuart

Von März bis Oktober beziehen wir den herrlich Schaffrischkäse von Nuart aus Kärnten. Der Familienbetrieb produziert seit vielen Generationen in der bäuerlichen Kleinkäserei feine Spezialitäten aus Schafrohmilch.

Beste Feinkost

Eine feine Auswahl an Schinken, Wurst und Speck komplettieren unser Angebot für Frühstück, Jause und zum Kochen. Unsere besondere Empfehlung:

Thum's Bio-Beinschinken

Für diesen unvergleichlich saftigen Schinken wird die traditionelle Aderpökellung durchgeführt, die nur mehr wenige Fleischer beherrschen. Dann wird er über Buchenspänen geräuchert und anschließend schonend gekocht. Roman Thum's langjährige Erfahrung und seine Hingabe sorgen für dieses einzigartige Geschmackserlebnis.

Delikatessen

Käse-Teller

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben von weich bis hart oder mild bis würzig gerne mit, ansonsten freuen wir uns, Ihnen unsere Empfehlungen zu servieren.

Kuh

Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g

3 Stück **7.20**

5 Stück **11.80**

Ziege & Schaf

Käsespezialitäten mit Chutneys und Brot *g

3 Stück **7.90**

5 Stück **12.90**

Feine Selektion

von der Kuh, Ziege oder dem Schaf mit Chutneys und Brot *g

3 Stück **7.90**

5 Stück **12.90**

Sommeliér Teller

Eine Auswahl der besten Käse aus unserem Delikatessenstand mit Beigaben und Brot *g

7 Stück **16.20**

Perfekt zum würzigen Käse

Kracher Trockenbeerenauslese

1/16 **5.00**

Flasche **29.90**

Delikatessen

Antipasti, Pasta & Gnocchi

Vegetarische Antipasti	8.70
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Brot *g, l	
Vegane Variante: <i>Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Tomaten Tartar und Brot *g, l, m</i>	8.70
Büffelmozzarella	9.90
Büffelmozzarella und Paradeiser mit Basilikumpesto, frischem Basilikum, Balsamicocreame, Olivenöl und Brot *a, g, l	
Gemischtes Antipasti	13.90
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Oliven, Prosciutto, Salami, Parmesan, Cravanzina, Gorgonzola Dolce und Brot *g, l	

Gnocchi Genovese

mit grünem Pesto *g, h

8.90

Gnocchi Funghi	9.90
mit Steinpilz- oder Trüffelpesto *g, d	
Ravioli	8 Stück 7.90
nach Saison mit Parmesan, Rucola und Olivenöl *a, g, l	12 Stück 10.80

Süßes

*Bitte sehen Sie in unsere täglich frisch gefüllte
Kuchenvitrine und zur Feinbäckerei gegenüber!*

Kuchen

Oma's Blechkuchen

hausgemacht nach Saison *a, c, g

2.00

Schoko-Brownie Muffin

Bäckerei Schmidl *a, c, g

2.90

Nusskipferl

Bäckerei Kolm *a, c, g, h

2.90

Mohnzelte

Bäckerei Kasses *a, c, g

2.70

Kokoskuppel

Bäckerei Felzl *a, c, g, h

2.70

Florentiner

Weißer, Milch- oder dunkler Schokolade
Confiserie Wiegand *c, h

3.20

Marktkipferl

Bäckerei Kasses *a, c, g

1.90

Mandelcroissant

Bäckerei Felzl *a, c, g, h

3.80

Croissant

Bäckerei Grimm *g

1.90

Getränke

Säfte & Limonaden

	0,25 l	0,5 l
Apfelsaft naturtrüb pur	2.90	5.40
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	2.20	3.60
Marillen- oder Himbeernektar pur	3.60	7.20
Marillen- oder Himbeernektar gespritzt	2.90	3.90
Holler- oder Quitten-Sirup gespritzt	2.10	3.20
Leitungswasser Zitrone	1.00	2.00
Soda	1.50	3.00
Soda Zitrone	1.80	3.20
Orangensaft frisch gepresst	4.00	
Hausgemachter Mango Lassi	4.00	

Hausgemachte Limonade

mit Minze, Ingwer, Holler, Limette

0,5 l 4.50

Charite Bio Eistee Mate	Fl. 0,33 l 3.50
Fevertree Tonic oder Gingerbeer	Fl. 0,2 l 3.50

Getränke

Heißgetränke

Feinste Teekreationen vom Teesalon Tête à Tee

Schwarz, Earl Grey, Minze, Kräuter, Früchte, Grün

3.60

Kakao	3.60
Espresso	2.30
Espresso Macchiato *g	2.40
Doppelter Espresso	3.80
Kleiner Brauner *g	2.40
Großer Brauner *g	4.00
Cappuccino, Melange *g	3.20
Caffè Latte *g	3.60

*Gerne gehen wir bei der Zubereitung unserer
Kaffee & Tee Spezialitäten auf ihre Wünsche ein.*

Koffeinfreier Kaffee | Laktosefreie Milch | Sojamilch + 0.20

Getränke

Wein, Sprizz & Sprudel

Weißer Spritzer *o	0,25 l	3.10
Aperol Sprizz *o	0,25 l	4.50
Lillet Sprizz *o	0,25 l	4.50
Hugo	0,25 l	4.50
Wermut Tonic oder Gin Tonic	0,25 l	8.50

	0,125 l	Flasche
Weinviertel DAC GV Regner, 2018 *o	3.20	18.00
Rosé Bauer-Pörtl, 2018 *o	3.50	20.00
Gelber Muskateller Strauss, 2018 *o	4.20	24.00
Gemischter Satz „Nußberg“ F.M. Mayer, 2018 *o	4.50	26.00
Zweigelt Salzl, 2015 *o	4.30	24.50
Blaufränkischer Scheiblhofer, 2016 *o	4.50	26.00
Prosecco *o	3.50	18.00
Prosecco mit Holler, Marille oder Himbeere-Ribisel *o	3.90	—
Rosé Frizzante Weingut Regner *o	4.50	26.00
Muskateller Frizzante Weingut Regner *o	4.50	26.00

Getränke

Most

Bio Most pur Bauernhof Orth	0,25 l 2.70
Bio Most gespritzt Bauernhof Orth	0,25 l 2.50
Bio Most gespritzt Bauernhof Orth	0,5 l 4.00

Bier Spezialitäten

Der Belgier Bier „Saison“ *a	Fl. 0,33 l 5.70
Der Belgier Bier „Honey“ *a	Fl. 0,33 l 5.90

Schremser Zwickl

Pfiff *a	Seiterl *a	Krügerl *a
0,2 l 2.30	0,3 l 3.30	0,5 l 4.30

Schnaps

Pöhl & Mayr Nusserl	2 cl 4.00
Kuenz Pregler (Obstler)	2 cl 5.00
Turmhof Marille	2 cl 5.00

Allergene Kennzeichnung

a	Gluten	h	Schalenfrüchte
b	Krebstiere	l	Sellerie
c	Eier	m	Senf
d	Fisch	n	Sesam
e	Erdnüsse	o	Schwefeldioxid
f	Soja	p	Lupinen
g	Milch	r	Weichtiere

Alle Preise in Euro inklusive Ust. ; ohne Trinkgeld.

Öffnungszeiten

Dienstag – Freitag 8.00 – 19.00 Uhr | Samstag 8.00 – 15.00 Uhr
Sonntag / Montag / Feiertags geschlossen.

www.poehl-mayr.at |   [poehl.mayr](https://www.instagram.com/poehl.mayr)

Pöhl & Mayr OG, Kutschnergasse 31, 1180 Wien

T. +43 (0) 1 402 98 74, office@poehl-mayr.at