

Soulfood

Herbst 2026



Bitte mit Reservierung
www.habsgut.at

*Samstag und Sonntag
09.30 bis 14.30*

Brunch

Erwachsene und Kinder ab 12 Jahren 36.0
inkl. Glas Prosecco oder Vitalshot

Kinder zwischen 6 und 11 Jahren 28.0
inkl. Kinderlimo

Kinder zwischen 3 und 5 Jahren 18.0
inkl. Kinderlimo

Süßes

Schokobrownie 6.8
Brownie | Sauerkirschen

Streuselkuchen 6.4
Obst der Saison

Bauernkrapfen 8,2
Warmer Bauernkrapfen
Marillenmarmelade | Staubzucker

Kugel Vanilleeis 2.5



ab 14.30, oder schon früher,
wenn wir bereit sind

Barfood

Skin on fries 6.4 *vegetarisch*
Knusprige Pommes | Ketchup

Karaage Chicken 11.2
Knuspriges Huhn
Limette | Trüffelmayonnaise

Arancini 9.2 *vegetarisch*
Knusprige Risottobällchen
Tomate | Mozzarella (3 Stk.)

Soulfood

Beef Tartare 16.4
Rindfleisch | marinierte
Buchenpilze | fermentierte, rote
Zwiebel | Kapern | Senfkaviar
Salzflocken | aufgeschlagene Butter

+ Bio-Ei 2.5
+ Focaccia 3.5

Pumpkin & Cream 12.8 *vegetarisch*
Geschmorter Kürbis | Fetacreme
Walnüsse | Pistazien | gepuffter
Wildreis
+ Focaccia 3.5



hab*schis

knuspriger Topinambur & Pastinake
4 Stk. | 12.0 6 Stk. / 17.0 8 Stk. / 22.0

Frischkäse & Feta *vegetarisch*
Feta | Frischkäse | Pistazien
Zitronenzeste

Beef Tartare
Rindfleisch | knusprige Kapern

Forelle & Kaviar
geräucherte Forellencrème | Kaviar

Kürbissuppe 6.4
Kürbis | Kernöl

+ Gebäck 2.0

Kürbisgnocchi 14.2 *vegan*
Geschmorter Kürbis | Spinat
Walnüsse | Salbei

+ Parmesan 1.4

Rindsgulasch 16.4
Rindfleisch | Sauerrahm
knuspriger Semmelknödelstreifen
+ Gebäck 2.0