

Soulfood

Herbst 2026



Bitte mit Reservierung
www.habsgut.at

Brunch

Samstag und Sonntag
09.30 bis 14.30

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

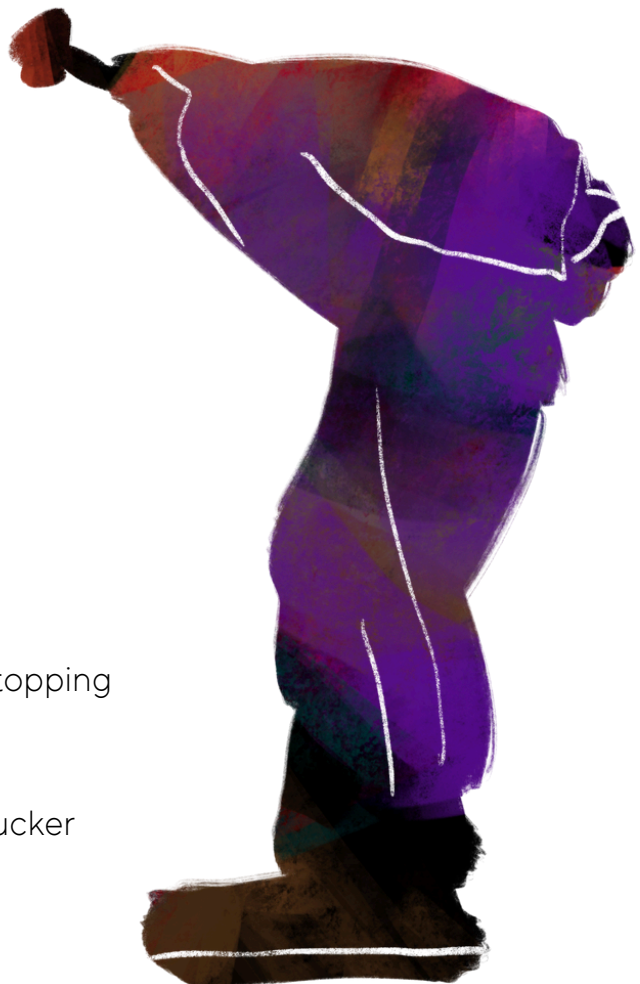
Schokobrownie 6.8
mit Sauerkirschen

Streuselkuchen 6.4
mit saisonalem Obst

No-bake Cheesecake 6.4
mit crunchy Keksboden und Fruchttopping

Bauernkrapfen 8,2
mit Marillenmarmelade und Staubzucker

Kugel Vanilleeis 2.5



Tagesbar

Donnerstag und Freitag

Kleinigkeiten vom Küchenblock

Tagessuppe 6.4

immer wieder anders

+ Gebäck 2.0

... und verschiedene Kuchen



ab 16.00 gibt's auch die Soulfood Karte

Samstag und Sonntag ab
14.30, oder schon früher,
wenn wir bereit sind



Soulfood

Beef Tartare 16.4

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

+ Bio-Ei 2.5

+ Focaccia 3.5

Kürbiscremesuppe 6.4

Kürbis | Kernöl

+ Gebäck 2.0

habs*gut Hummus 12.8 *vegan*

Cremiger Hummus | Falafel
geschmorte Melanzani

+ Focaccia 3.5

Pumpkin & Cream 12.8 *vegetarisch*

Geschmorter Kürbis | Fetacrème
Walnüsse | Pistazien | gepuffter
Wildreis

+ Focaccia 3.5

Barfood

Skin on fries 6.4 *vegetarisch*
Knusprige Pommes | Ketchup

Karaage Chicken 11.2

Knuspriges Huhn
Limette | Trüffelmayonnaise

habs*schis

EUR 12
4 Stk

EUR 17
6 Stk

EUR 22
8 Stk

knusprige Canapés aus
Topinambur & Pastinake

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

Beef Tartare

Rindfleisch | Kapern

Forelle & Kaviar

geräucherte Forellencrème | Kaviar