habsgut

Winter

WINTER 24/25 · TAGESKARTE · SOMMERKARTE · EVENTS

Brunch

BRUNCH

Immer Samstag und Sonntag zwischen 08:30 und 14:30 Uhr für 2 Personen. Süße, pikante, vegetarische, auf einer Etage serviert zugeteilt!

Brunch ab 12 Jahren 39.0
inkl. 1 Tasse Kaffee oder 1 Tasse/großes Glas Tee/Saft

Brunch 6-11 Jahren 28.0
inkl. 1 Tasse Kakao oder 1 Tasse/großes Glas Tee/Saft

Brunch 3-5 Jahre 18.0
inkl. 1 Tasse Kakao oder 1 Tasse/großes Glas Tee/Saft

BUCHEN

Immer Samstag und Sonntag zwischen 08:30 und 14:30 Uhr. Für ein schönes Tee-Ritual oder Wein zum Kulinarischen, Reservierung für 2 Personen. Süße, pikante, vegetarische, auf einer Etage serviert zugeteilt!

Brunch ab 12 Jahren 29.0

Brunch 6-11 Jahre 22.0

Brunch 3-5 Jahre 14.0

BRUNCHGRÄNTE

Du möchtest einen besonderen Anlass feiern, ein Geburtstag, ein Jubiläum oder einfach nur mit deinen Liebsten zusammen sein? Dann sind wir das Richtige für dich! Wir genießen Brunch auf einer anderen Ebene und lassen uns gerne von dir verwöhnen. Schreib uns ein Mail an hoerni@habsgut.at!

Preise € 0,00 inkl. MwSt. · Uns Übrigens informiert dich unser Team gerne. Table Spot

Salates

Triple Berry Clafoutis 14.2
Knusprig-zarte Kruste, cremige Füllung und saftige Zwetschken, Granatapfel, Ahornsirup, dazu Vanilleeis und Granola

mit Vanilleeis 7,2 8

Omas Streuselkuchen 6.4
Saftiger Marillenkuchen, selbstgemachte Streuseln, auf Wunsch mit Schlagobers

Schokocookies 4.6
Knusprig-weiche Cookies, mit weißer oder schwarzer Schokolade

Sticky Date Pudding 8.4
Ein Klassiker aus Australien – cremiges Kloster Weiser Eis, Gold und saftig, mit Karamellsauce

Preise € 0,00 inkl. MwSt. · Uns Übrigens informiert dich unser Team gerne. Table Spot

Barfood

Focaccia 6.4
Knusprig gebacken, mit rosmarinem Olivenöl, confitierten Eiz, Hausgemachtem Kräuterquark (Schnittlauch, Petersilie), Paradeisersalz und Olivenöl

Skin-on Fries 6.4
Goldbraun und knusprig, mit Fleur de Sel und Beef-Fat

Truffle and Parmesan 9.2
Trüffelöl und Parmesan

Double Roasted Cauliflower 11.4
Gebackener Blumenkohl, Kurkuma-Kokos-Butter, Chili Crunch und Koriander

Karaage Chicken 12.2
Saftiges Hühnchen in knuspriger Asiakruste, mit Koriander und Limettenmayonnaise

Alpen Tartlet 9.8
Hausgemachter Liptauer aus eigenem Topf mit knusprigem Tartlet-Boot, Schnittlauch und Radieschen

Mozzarella Langos 8.2
Knuspriges Fladenbrot mit eigenem Topf mit cremigem Topfenaufstrich, Mozzarella und Langosteak

Preise € 0,00 inkl. MwSt. · Uns Übrigens informiert dich unser Team gerne. Table Spot

Sandfood

Tagessuppe 6.4
Frisch gekocht, mit Brot und Butter serviert.
Preis inkl. Brot und Butter

Hot Dog&Bun 4.2.8

Wintertraube 12.2
Gebackener Camembert mit Zitronen-Preiselbeere, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Salatbeilage

Beef Tartare 16.8
Zarter, hochwertiger Beef mit knusprigem Kartoffelchips, frischem Kapern und Perlzwiebe

mit Brot 19 / 2,8

White Rübe 12.8
Gebackene Rübe mit Kräuterquark Feta, mit gepufften Wildreis, knusprigen Salat & Balsamico

Preise € 0,00 inkl. MwSt. · Uns Übrigens informiert dich unser Team gerne. Table Spot

Winter Specials

Winterliebe warm 4.6 / 6.2
Lebkuchenbutter & Früchte 2,5g
auf Wunsch auch vegan

Ingwertrio warm 4.6 / 6.2
Ohrwas 2 Ingwer 2 Vanille
auf Wunsch auch vegan

Punsch & Glühwein 5.4 / 5.5
Punsch 0,2 l 5,4 | Glühwein 0,2 l 5,5
0,1 l Extra Shot 2,5 | 0,2 l Extra Shot 4,5
1 l Punsch Kanne 24 | 1 l Glühwein Kanne 25

Pumpkin Spice Latte Soft Latte 5.6
Kürbis Sirup, Espresso, Milch

Dirty Chai Latte 7.8
Chai Latte mit Espresso Shot

Winterzirbe 7.2
Espresso, Zirbensirup, Zitronensaft und weiße Pfeffer Schaumflocken

mit Schlagobers 7,2 8

VOR FOOD

Ginger & Lemon 7.4
Ingwer, Zitrone, Ginger Beer

Preise € 0,00 inkl. MwSt. Table Spot

Alkoholfreie

Rhabarber Mirabelle Mocktail 4.6
Orange Maracuja Mocktail 4.6
Ginger Bee Winter Ginger 4.6

GRAPEFRUIT SAUER STYLE

Apfelsaft 0,2l/0,5l 3,5 / 5,5
Traubensaft 0,2l/0,5l 3,5 / 5,5
Hollersaft 0,2l/0,5l 3,5 / 5,5
Himbeersaft** 0,2l/0,5l 3,7 / 6,5
Hollersaft** 0,2l/0,5l 3,7 / 6,5

Soda 0,2l/0,5l 2,4 / 4,2
Soda Zitrone 0,2l/0,5l 3,0 / 4,8
Vitalquell prickelnd / still 0,5l 4,6

Vegan Drinks

habs'gut Virgin 7.4
Espresso, Ginger Tonic

Elder Bliss 7.4
Holunderblüte, Ginger Tonic

Ruby 7.4
Hibiskus, Ginger Tonic

Lemongrass Mule 7.4
Zitronengras, Limette, Ginger Beer

Ginger & Lemon 7.4
Ingwer, Zitrone, Ginger Beer

Preise € 0,00 inkl. MwSt. Table Spot

Kaffee / Tee

KAFFEE

Alle verwendeten Espresso Bohnen 500 G Kaffee, 70 % Robusta/ von Coffeefly

Espresso | Doppio 2,8 / 4,2
Espresso macchiato | doppio 3,2 / 4,6
Kleiner | Großer Braunen 3,2 / 4,6
Cappuccino | Melange 4,5
Verlängerter | Americano 4,4
Eiskaffee 5,5
Flat White 4,6

Pumpkin Spice Latte 5,6
Zimt Latte 5,6
Chai Latte 5,6

Dirty Chai Latte 7,6

Babyccino 1,2

mit Schlagobers + 0,4
mit Schlagobers + 0,5

TEE

diverse Sorten 4,4
Bio Kräuter | Ginger Lemon
Bio Früchte | Bio Schwarztee
Earl Grey | Darjeeling | Pfefferminze

Preise € 0,00 inkl. MwSt. Table Spot

Sports / Bier

SPRITZ

Aperol Spritz 7.0
Aperol, Prosecco, Soda

habs'gut Spritz 7.6
Rhabarber Mirabelle, Prosecco, Soda, Zitrone

Limoncello di Capri Spritz 10.2
Limoncello, Prosecco, Soda

Carnonita de Mallorca Spritz 10.2
Carnonita, Prosecco, Soda

Weißer Spritzer 0,2l/0,5l 4,0 / 7,4
Kalserspritzer 0,2l/0,5l 4,2 / 7,8
Weinspritzer 0,2l/0,5l 3,8 / 7,0
mit den Weinen der Kalserhöhe

BIER

Schleinzinger Wörzen 0,2l/0,5l 4,0 / 6,2
Almradler 0,2l/0,5l 4,2 / 6,2
Obermurtaler Bio Zwickel 0,5l 6,4
Gösser Alkoholfrei 0,5l 5,0

Preise € 0,00 inkl. MwSt. Table Spot

Wein

WEISSWEINE 0,1l/0,75

Wir haben eine große Auswahl an Weißweinen und stellen auch immer wieder neue Lieblinge von uns ein. Frag uns einfach, was es aktuell Gutes gibt.

Grüner Veltliner 5,8 / 35,0
Riesling 5,8 / 35,0
Gelber Muskateller 5,8 / 35,0
Chardonnay 5,8 / 35,0

ROSÉ- UND ROTWEINE 0,1l/0,75

Ein paar Rotschlucker haben wir auch im Lager. Frag uns, was der Tagesbedarf ist. Wir empfehlen dir auch warm zu empfehlenden Glühwein!

Kunststück Rosé 5,4 / 32,0
Pinot Noir 6,0 / 36,0

2016 Donna Marisol 8,4 / 36,0
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

2022 Kyk und Schelfer Blaufränkisch 5,8 / 35,0
Blaufränkisch

2012 Hiebelbauer Cuvée Fl. 36,0
Merlot, Syrah

Preise € 0,00 inkl. MwSt. Table Spot

Brandys / Digestifs

BRANDY 4cl/0,7l

N.V. Prosecco Argeo DOC 5,8 / 38,0
N.V. Prosecco Argeo Rosé 5,8 / 38,0
Argeo Spumanti, Valdobbiadene

2024 Pet Nat 0,75l/l 36,0
Pinot Noir, Pinot Blanc

CHAMPAGNER

Champagner Brut Imperial 0,2l/0,75l 52,0
Moet & Chandon

Champagner Brut Imperial 0,75l/l 104,0
Moet & Chandon

Champagner Cuvée Rosé Brut 0,75l/l 130,0
Moet & Chandon

DIGESTIFS

Averna 4cl 4,6
Stolichnaya Wodka 4cl 4,5
London Dry Gin 4cl 4,5
Ron Zacapa Centenario Xo Exclusivo 12 Years 4cl 6,5
Rum Destillerie

Fragolino Oro 4cl 6,5
Golfuden Edelbrände Hirschbirne | Alter Apfel | Vogelbeere 4cl 6,5
Villa Liverzano Grappa Liverzano 2018 4cl 8,5
Villa Liverzano Grappa DON 2010 4cl 12,5

Table Spot

Drinks

Moscow Mule 10.2
Wodka, Ginger Beer, Limette

Gin Tonic 10.2
Gordons Dry, Fentimans Tonic

Carnonita Tonic 10.2
Carnonita, Fentimans Tonic

Limoncello di Capri Tonic 10.2
Limoncello di Capri, Fentimans Tonic

Negroni 10.2
Hausherbe Gin | Campari, Bitter | Carpano Rosso

Averna Sour 9.8
Averna, Zitrone, Eiweiß

Campari Soda 9.8
Campari | Soda

Table Spot