



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



Im „Bluamaegg“ kann man Feste feiern, Freunde treffen,
Kultur genießen, essen und trinken
und
handgefertigte Einzelstücke aus Ton „ikofa“.

Mi, Do, Fr	14:00 - 23:00 Uhr *
Sa	11:00 - 21:00 Uhr
So	11:00 - 21:00 Uhr

*Ab einer Reservierung von 8 Personen sind wir auch Mi., Do., und Freitag zu Mittag gerne für Sie da!

Herzlichst
Helga und Markus



Speisekarte

Kleiner gemischter Salat	5,20
Großer gemischter Salat	7,80
Fitness-Salat	13,90
Hühnerstreifen auf verschiedenen Salaten	
Cous-Cous-Laibchen mit gem. Salat	13,50
Semmel	1,10
Flädle oder Backerbsensuppe	4,90
Flammkuchen vegetarisch	12,40
Flammkuchen pikant	12,40
Pizza Salami	12,80
Pinsa mit Paprika/Tomatenpesto	12,80
Pinsa mit Basilikumpesto	12,80
Wienerle mit Senf und Brot	6,90
Wienerle mit Pommes	10,20
Pommes	4,40
Burger	9,50
Burger (vegetarisch)	9,50
Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes	13,90
Wiener Schnitzel mit Pommes od. Kart.Salat	14,90
Schinken-Käse Toast *	7,90
Käsetoast *	7,90
Bauentoast *	10,20
Schlutzkrappen mit	13,90
Schnittlauch/Ricottafüllung *	
Quinoa-Grünkern-Strudel*	12,40
* mit Beilagensalat	



Laugenbrezel	2,60
Laugenbrezel mit Butter	2,90
Spinatknödel (Zubereitung ca. 30 min)	13,90

Dessert

Mohr im Hemd ...mit Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	6,90
Eispalatschinken - 1 Stk./1 Kugel ...mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	4,50
Wiener Eiskaffee Vanilleeis mit Kaffee und Sahne	7,10
Coupe Danmark Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	7,10
Heiße Liebe Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne	7,10
Affogato	4,80
Brownie mit Sahne	3,90
Eiskugel Vanille	1,90
Portion Sahne	0,90



Werte Gäste!

Seit dem 13. Dezember 2014 sind die Gastronomen verpflichtet, ihre Kunden über Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, zu informieren.

(EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

Weiters möchten wir Ihnen mitteilen, dass trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Allergene enthalten sein können, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Geme geben wir Ihnen Auskunft über die 14 Hauptallergene, die in unseren Speisen und Getränken enthalten sind.

Wir haben diese dem Gesetz entsprechend schriftlich dokumentiert und festgehalten.