



**LAND
KIND**

Bauernladen & Marktcafe

www.landkind.wien

[FRÜHSTÜCK]

(Di-Sa von 9-21 Uhr)

Am Samstag gibt es darüber hinaus unser Spezialfrühstück, z.B. die Samstagsliebe - jede Woche neu, je nach Saison & Marktangebot

Einsermenü 4,2
Weiches Ei & Schnittlauchbrot
v [C,G]

Marktpfandl 3,8
Eierspeis im Pfandl (2 Bio-Eier)
v [C,G]

Eierspeispfandl + 2 (saisonale) Zutaten 5,3
[C,G] (z.B. Schinken, Schafkäse, Zwiebel, Pilze, Schnittlauch, Kernöl)

Eierspeisbrot 5,5
Der steirische Klassiker
in Bauernbutter geröstetes Schwarzbrot, Eierspeis
aus 2 Bio-Eiern, steirisches Kernöl, Schnittlauch
v [C,G]

Deluxe Eierspeisbrote: 7,0
extra Schinken (aka „Ozanbrot“)[C,G]
oder:
extra Pilze & Räuchertofu v [C,G,F]
oder:
extra Schafkäse & saisonales Gemüse v [G]

Süßer Start 5,0
Schüssel mit Bauern-Joghurt (Pflanzenjoghurt mgl.),
hausgemachtem Granola aus heimischen Zutaten,
saisonalen Früchten, Bio-Honig
v/v+ [A,G,H]

Extras einzeln

Portion Süßrahm-Butter vom Bauern v [G]	1,0
Portion Bio-Honig oder Bauernmarmelade	1,0
Portion Schinken	2,0
Portion Bio-Schafkäse oder Verhackerts v [G]	2,5
Schnittlauchbrot mit Bauernbutter v [G,A]	2,6
Hausgemachter Aufstrich v [A,G,N]	1,5
Bio-Semmel/Kornspitz/Brot (Bäckerei Schrott) v [A,N]	1,1
Weiches/hartes Ei v [C]	1,8
+3. Ei (zu Marktpfandl/Geröstetes Brot) v [C]	1,0
Portion Kernöl	1,0

[KONZENTRIERE DICH AUF DAS WESENTLICHE]

Unsere Speisekarte ist simpel. Wir überlassen die Bühne unseren Bauern und bringen auf den Teller, was mit Leidenschaft und Sorgfalt langsam wächst und reift. Die Vielfalt und Qualität steht im Vordergrund. Ohne Kompromisse. Ohne fancy Schnickschnack, so wie der 15. - unsere große Liebe.

[LASS DIR ZEIT]

Da wir ohne jegliche Convenience-Produkte arbeiten und alle unsere Speisen von null weg frisch zubereiten, kann es manchmal ein wenig dauern, bis dein Wunschgericht vor dir steht. Gib uns Zeit. Slow Food statt Fast Food.

[MITTAGS, DAZWISCHEN, FEIERABEND]

Mittags (ab 12.00 Uhr, solange der Vorrat reicht, meistens bis 14.00 Uhr)

Tagessuppentopf 4,5
(je nach Verfügbarkeit)
v/v+ [A,C,H,G,L]

Mittagsteller (vegetarisch, ab 12.00 Uhr) 7,5-8,5
v/v+ [A,C,H,G,L]

Suppe (klein) oder extra Salat zum MT 2,5

Hausgemachte Kuchen 2,5-3,5
(z.B. Cookies/Cheesecake)
v/v+ [A, C, G, H]

Was Kleines zwischendurch (immer)

Aufstrichbrot 2,8
(wechselnd, auch vegan) v/v+ [A,H,G]

Schinkensemmel 3,0
mit Bauernbutter und frischem Kren [A,G]

Labonca-Verhackertbrot 4,5
mit Zwiebelringen [A]

Käsebrot mit Bio-Schafkäse 4,5
von Milchmäderl v [A,G]

[FEIERABENDBIER]

(ab 15 Uhr)

- Go vegan!** 7,0
Veganer Aufstrich (wechselnd), Räuchertofu,
eingelegtes Gemüse, steirisches Kernöl, frischer
Kren, Brot
v+ [A,F]
- Labonca-Schwein** 7,5
Bio-Salami vom Laboncaschwein, hausgemachter
Kürbiskerntopfen, frischer Kren, Brot
[A,G]
- Große Jausenvariation** 14,5
Ideal zum Teilen, muss man aber nicht:
Variation vom Laboncaschwein und vom Schaf,
hausgemachte Aufstriche, Bauernbutter, hartes Ei,
eingelegtes Gemüse, frischer Kren, steirisches
Kernöl, Brotkorb
[A,C,F,G,H,M]
- Große Jausenvariation vegetarisch** 12,0
Verschieden Käse vom Schaf (Weizer Schafbauern &
Milchmäderl), hausgemachte Aufstriche, Bauernbutter,
hartes Ei, eingelegtes Gemüse, frischer Kren,
steirisches Kernöl, Brotkorb
[A, C, F, G, H, M, L]

[GETRÄNKE]

Kaffee/Tee

von Harry & Phil's

Espresso	2,3
Espresso Doppelt	3,3
Espresso macchiato	2,6
Cappuccino	3,0
Verlängerter	2,7
Milchkaffee	3,8
Kakao	3,6
Schwarztee	2,8
Bio-Almkräutertee von der Teichalm	3,2
Heiße Inge (Ingwer, Zitrone, Honig)	3,8
Milch/Pflanzenmilch Extra	0,4

Milch: Für den Kaffee/Kakao verwenden wir Kuhmilch vom Bauern oder gerne auch pflanzliche Alternativen, z.B. Soja-, Hafer- oder Mandelmilch (je nach Verfügbarkeit).

[F,G,H]

Säfte & Limo

0,25l/gespr. 0,5l

Apfelsaft Naturtrüb
Obsthof Stixpeter 2,5/3,7

Marillennektar
Obsthof Stixpeter 3,0/4,4

Pfirsichnektar
Obsthof Stixpeter 3,0/4,4

Apfel-Quitte
Monika Kleinschuster 3,0/4,4

Traubensaft rot/weiß
(Hörmann) 3,0/4,4

Hausgem. Limonade m. Leitungswasser/Soda 2,4/3,6

Soda
+Zitrone 0,5 1,6/2,6

Flaschengetränke

Himbeerkracherl 2,5

Zitronenkracherl 2,5

Tirola Kola 3,0

Stonic (Wiederstein) 3,8

Makava 3,3

Bier [A]

Vom Fass:

Erzbräu Bergquell

0,3l

3,1

0,5l

4,4

Flaschenbiere

3,9-5,2

Unsere Spezialbiere wechseln laufend, such dir direkt beim Kühlschrank eines aus oder frag uns nach der aktuellen Bierauswahl!

Legende

v vegetarisch

v+ vegan/bzw. vegan möglich

Allergen-Kennzeichnung

[A] Gluten

[B] Krebstiere

[C] Eier

[D] Fische

[E] Erdnüsse

[F] Sojabohnen

[G] Milch

[H] Schalenfrüchte

[L] Sellerie

[M] Senf

[N] Sesamsamen

[O] Sulfite

[P] Lupinen

[R] Weichtiere und deren Erzeugnisse

Bei tagesaktuellen Speisen geben wir dir gerne persönlich Auskunft

[DAS GUTE LIEGT SO NAH]

Kleine, feine ProduzentInnen, leidenschaftliche Bauern und unsere Nachbarn hier am Markt, das sind unsere liebsten Lieferanten. Klein vor groß, das Besondere lieber als die Massenproduktion. Am liebsten ganz direkt vom Feld auf den Teller und bio. Hier einige unserer lieben Produzenten im Kurzportrait.

Tees

Unsere Bio-Kräutertees lassen sich viel Zeit beim Wachsen: Durch die Höhenlage auf 1100 m haben sie einen besonders hohen Anteil an ätherischen Ölen. Um diese zu bewahren werden die Blätter erst direkt vor dem Aufgießen zerkleinert, raten uns die Pöllabauers, Bio-Bauern seit 1983.

Kaffee

Philipp beliefert uns nicht nur mit frischen Kaffeebohnen, er röstet sie auch mit Leidenschaft und sucht gemeinsam mit seinem Vater die Bohnen aus - unterm Strich ergibt das dann Harry & Phil's. Klein und fein, so wie wir. Das mögen wir.

Säfte

Der Stixpeter ist in Anger bei Weiz daheim und hat heuer schon wieder alle Goldmedaillen für seine Säfte abgeräumt. Da hat er schon Recht, unser Freund Roli: Der macht den besten Saft. Noch dazu wird gerade auf Bio umgestellt, weil der Stixpeter (der eigentlich Peter Kulmer heißt) schon an seine Kinder denkt.

Bier

Unser Hausbier ist das Erzbräu aus Gaming. Das bringt der Johannes einmal die Woche frisch und dann wird es direkt eingekühlt. Immer wieder haben wir auch andere sehr spezielle Biere zu Gast.

Biohof Schmidt

Unser Getreide, Bohnen, Gewürze u.v.m. bekommen wir vom Biohof Schmidt aus dem Weinviertel. Biobauern der ersten Stunde, FoodCoop Fans, Freunde der Sortenvielfalt und einfach eine extrem sympathische Familie.

Fleisch

Bei Labonca dürfen die Schweine zwischen Gestrüpp und Äckern in der Erde nach frischen Topinamburwurzeln graben - und ihr Leben auch länger genießen als ihre Artgenossen im Stall. Geschlachtet wird direkt auf der Weide, sodass das Tier keinem Stress durch Transport und Schlachthof ausgesetzt ist. Wenn Fleisch, dann so.

Milchmäderl

Die Milchmäderlbauern haben erst kürzlich den elterlichen Hof übernommen und sich ganz den Schafen verschrieben. Seither produzieren sie großartigen Käse, von frisch geschöpft bis lange gereift. Einmal die Woche wird persönlich geliefert. Außer die Schafe sind gerade in ihrer wohlverdienten Winterpause. Ja, auch Schafe geben nicht immer Milch.

Familie Geißler

Kernöl, die Sucht der Steirer, bekommen wir alle paar Wochen frisch gepresst von der Familie Geissler in Kleinproduktion aus Windorf bei Graz. Meistens bringt die Mama das mit. Danke Mama.

Bäckerei Schrott

Nicht so hip wie andere Bäcker, aber von bester Qualität und im 15. zuhause! Die Bäckerei Schrott ist noch immer familiengeführt, lässt sich das ganze Korn anliefern (statt Fertigbackmischungen, wie die meisten Bäckereien), arbeitet mit biologischen Zutaten und macht einfach das beste Schnittlauchbrot-Brot. Probiert es!

Diese Liste ist noch lange nicht vollständig. Wir erweitern und variieren unser Sortiment laufend. Also wenn du Fragen zu unseren Produzenten hast, rede am besten mit uns. Wir sind ja vermutlich gerade ganz in der Nähe, während du das liest. (Außer du hast unsere Speisekarte gestohlen. Dann bring sie bitte wieder zurück.)

Alle Produkte und noch mehr findest du auch in unserem Bauernladen.

Hier sind eure Bauern, ihr Hauptstadt!