



Bauernladen & Marktcafe

www.landkind.wien

land.kind.wien [#landkindwien](https://www.instagram.com/landkindwien) [#landkind](https://www.instagram.com/landkind) [#schwendermarkt](https://www.instagram.com/schwendermarkt)

[FRÜHSTÜCK]

(Di-Fr 9-20.30 & Sa 9-15)

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

Einsermenü	4,6
Weiches Bio-Ei & Schnittlauchbrot v [C,G]	
Marktpfandl	3,9
Eierspeis im Pfandl (2 Bio-Eier) v [C,G]	
Marktpfandl Deluxe	
Verschiedene Gemüsearten von unseren Bauern	5,5
Schafkäse & Gemüse	5,7
Beinschinken & Gemüse	5,7
Beinschinken & Käse	6,0
Eierspeisbrot	6,0
Der steirische Klassiker: in Bauernbutter geröstetes Schwarzbrot, Eierspeis aus 2 Bio-Eiern, steirisches Kernöl, Schnittlauch v [C,G]	
Eierspeisbrot Deluxe	7,9
extra Beinschinken (aka „Ozanbrot“)[C,G] oder: extra Pilze & burgenländischer Räuchertofu v [C,G,F] oder: extra Schafkäse & saisonales Gemüse v [G] (Alle Eiergerichte auch als Tofuvariante erhältlich)	
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]	1,5
Portion Bio-Honig oder Bauernmarmelade v	1,5
Portion Bio-Beinschinken	2,9
Portion Bio-Schafkäse oder Verhackertes [G]	2,9
Schnittlauchbrot mit Bauernbutter v [G,A]	3,0
Hausgemachter Aufstrich v [A,G,N]	1,8
Bio-Semmel/Kornspitz v [A,N]	1,3
Bio-Hausbrot (Bäckerei Schrott)	1,0
Weiches/hartes Bio-Ei v [C]	2,0
+3. Ei (zu Marktpfandl/Geröstetes Brot) v [C]	1,2
Portion Kernöl v	1,5

[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. Slow Food statt Fast Food.

[MITTAGS, DAZWISCHEN, FEIERABEND]

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

Tagessuppentopf v/v+ [A,C,H,G,L] (je nach Verfügbarkeit)	4,5
Mittagsteller (vegetarisch, 12.00-15.00 Uhr) v/v+ [A,C,H,G,L]	7,9
Suppe/Salat zum Mittagsteller v/v+	2,5
Hausgemachte Kuchen [A, C, G, H] (z.B. Cookies/Cheesecake)	ab 3,5 v/v+
Was Kleines zwischendurch (immer) Buttersemmel/Marmeladensemmel v/v+	2,9
Aufstrichbrot v/v+ [A,H,G] (wechselnd, auch vegan)	3,0
Schinkensemmel mit Bauernbutter und frischem Kren [A,G]	3,8
Labonca-Verhackertbrot mit Zwiebelringen [A]	4,5
Käsebrot mit Bio-Schafkäse & Bauernbutter v [A,G]	4,5

[FEIERABENDBIER]

(ab 15 Uhr)

Go vegan!	7,5
Veganer Aufstrich (wechselnd), burgenländischer Räuchertofu, eingelegtes Gemüse, steirisches Kernöl, frischer Kren, Brot v+ [A,F]	
Labonca-Schwein	8,0
Bio-Salami vom Laboncaschwein, hausgemachter Aufstrich, 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	12,5
Verschiedene Käse vom Schaf (Milchmäderl), hausgemachte Aufstriche, Bauernbutter, hartes Bio-Ei, eingelegtes Gemüse, frischer Kren, steirisches Kernöl, Brotkorb v [A, C, F, G, H, M, L]	

[GETRÄNKE]

Heißgetränke

Kaffee von Harry & Phil's

Espresso	2,3
Espresso Doppelt	3,8
Espresso Macchiato	2,8
Cappuccino	3,8
Verlängerter	3,0
Milchkaffee	4,0
Flat White	4,0
Heiße Schoko/Kakao	3,9
Bio-Schwarztee	3,2
Bio-Kräutertee	3,2
Bio-Früchtetee	3,2
Bio-Grüntee	3,2
Heiße Inge (Ingwer, Bio-Zitrone, Bio-Honig)	4,2

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

v [F,G,H]

Bio Säfte & Limo

Pur	0,125/0,25
gespr. m. Wasser/Soda	0,25/0,5
Apfelsaft Naturtrüb Obsthof Stixpeter	2,8/3,9

Marillennektar Obsthof Stixpeter	3,2/4,4
-------------------------------------	---------

Pfirsichnektar Obsthof Stixpeter STMK	3,2/4,4
--	---------

Apfel-Quitte Biohof Kräuter und Mehr BGLD	3,2/4,4
--	---------

Traubensaft rot/weiß Weingut Hörmann NÖ	3,1/4,2
--	---------

Hausgem. Limonade m. Leitungswasser/Soda	0,25/0,5 2,8/3,9
--	---------------------

Soda* +Bio-Zitrone	1,7/2,7 0,7
-----------------------	----------------

Flaschengetränke

Himbeerkracherl*	2,5
------------------	-----

Tirola Kola	3,4
-------------	-----

Stonic (Wiederstein)	3,8
----------------------	-----

Makava *Jugendgetränk	3,4
--------------------------	-----

Bier [A]

Erzbräu Bergquell vom Fass	
0,3l	3,4
0,5l	4,4

Flaschenbiere	ab 3,9
---------------	--------

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

Wein [0]

Unsere glasweisen Weine wechseln beinahe täglich. Immer im offenen Ausschank gibt es einen Rotwein, einen Weißwein und einen Schaumwein. Oft könnt ihr auch verschiedene Natural Wines/Naturweine verkosten. Einfach fragen was gerade offen ist oder auf die Tafel schauen-

Flaschenwein

Für Flaschenweine schaut ihr in den Kühlschrank oder das Weinregal und rechnet **8€ Stoppelgeld** zum Gassenpreis dazu. Dann habt ihr den Verkaufspreis im Café.

Unser Weinsortiment ist im ständigen Wandel. Grob gesagt besteht es aus kleinen bzw. kleineren Weingütern, die fast alle Biobetriebe oder Betriebe in Umstellung sind. Von klassischen Schaum-, Weiß- und Rotweinen bis hin zu unfiltrierten, maischevergorenen, ungeschwefelten Naturweinen und Pet Nats ist für alle was dabei. Beni berät euch gerne und hat auch öfter mal einen seiner aktuellen Lieblingsweine offen.

Gin/Whisky

Steinhorn, Aeijsst od. Giny +Tonic (0,33l)	c1 2/4 3,5/4,5 7,0/8,0
Single Malt Whisky Erzbräu	6,0/9,5
Himbeer- oder Orangenbrand Wiederstein	4,0/6,5

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 von ihnen im Kurzportrait.

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 räumt mehrfach alle Goldmedaillen für seine Säfte ab. Da hat er schon Recht, unser Freund Roli: Der macht den besten Saft. Betrieb wurde von ihm auf Bio umgestellt, weil der Stixpeter (der eigentlich Peter Kulmer heißt) schon an seine Kinder denkt.

Bier

Unser Hausbier ist von 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

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 tolle 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

Schafkäse 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!

Wir erweitern und variieren unser Sortiment laufend. Also wenn du Fragen zu unseren Produzenten hast, rede am besten mit uns. Alle Produkte und noch mehr findest du auch in unserem Bauernladen.

Hier sind eure Bauern ihr Hauptstadt!