

KAFFEE

Ristretto Espresso	2.4
Doppio	3.9
Lungo	3.2
Cappuccino G	3.9
Café Latte G	4.1
Flat White G	4.4
Kl. Gr. Brauner G	2.9 4.3
Oatly (Hafer)	+ 0.5

TEE

Griechischer Bergtee Bio	5.5
Grüner Tee	4.9
Orange Grapefruit	5.5
Earl Grey	4.9

CHAI

Lemongrass	4.2
Kardamom	4.2
Masala	4.2
Vanille	4.2
Kurkuma	4.5

LIMONADE

Makava Eistee*	4.0
Tirola Kola*	4.0
Apfelsaft gespr.*	3.5 3.9
Hasenfit (div.Säfte)	3.8 4.2
Soda Zitrone*	2.3 3.7
Bärnstein Dirndl Quitte*	4.0
Vöslauer prickelnd*	2.7
Limigno* (Hauslimonade)	5.9

SEKT & BIER

Muscatiner Secco Haider 0.75l	4.9 22
Blauer Zweigelt Haider	4.4 24
Gelben Muskateller Haider	4.1 21
Vulcano Hans Igler 0.75l	X 28
Ultimate Provence rose 0.75l	5,9 30
RODAUNer Strizzi Gigerl (6er Tray)	4.1 21

DESIGNO

FRÜHSTÜCK
MITTAG
DONNERSTAG ABEND
BRUNCH

SCHÖN, DASS DU DA BIST!

Ich freue mich, dass du da bist! (auch wenn ich das vielleicht nicht immer so zeigen kann).
Da ich alle Gerichte frisch zubereite und mit viel Liebe anrichte,
kann es leider manchmal zu längeren Wartezeiten kommen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr 8:08 - 14 | Do zusätzlich 18 - 22 (bitte reservieren)
Sa 9 - 14 | ausschließlich Brunch | Sonn- & Feiertags geschlossen | +436645149288 | www.designomauer.at

WLAN  Designo1

Donnerstag Abend = Bitte reservieren | Di - Fr = À la Carte | Samstag = ausschließlich Brunch

Designo



A|C|G|M

14.9

Thum- Wiener Beinschinken | Bio-Ei | Josephbrot
Bio-Bergkäse | Bio-Butter | Staud's Marillenmarmelade
Muscatiner Secco | Haider

+ 4

+

Thum-Wiener Beinschinken	4.0	✓ Nutella H Marmelade	1.8
Spianata Calabra (ital. Salami)	4.0	✓ Bio-Butter G	1.3
✓ Bio-Bergkäse Bio-Rochus G	4.1	✓ Bio-Hummus Ras el-Hanout	4.0
✓ Avocado	3.0	✓ Taggaische Oliven	2.0
✓ Brot A	2.0	✓ Mani Kapern	2.5
✓ Bio-Ei C	2.5	✓ Birnen-Senfsauce	1.5

Paradeiser Mozzarella ohne langweilig



A|G|H 14.9

Paradeiser | Mozzarella | Mani Kapern | taggaische Oliven | Salz & Pfeffer
geröstete Pinienkerne | Basilikum | Josephbrot
Wahlweise mit Avocado & oder Thum-Wiener Beinschinken

Krenschinkenbrot



A|G 12.9

Geröstetes Josephbrot mit Frischkäse, Thum Wiener-Beinschinken
taggaischen Oliven | Kresse & Kren | Rispenparadeiser

Beinschinkenbrot mit 2 Spiegeleiern



A|C|G 12.9

Geröstetes Josephbrot mit Frischkäse, Thum Wiener-Beinschinken
2 Spiegeleier | Rispenparadeiser

Eierspeis von 2 | 3 Bio-Eiern

C|G ✓



6.9 | 7.9

mit knackigen Rispenparadeiser und frischer Kresse

+ Avocado



+ 4

Mit Avocado, gerösteten Pinienkernen & schwarzem Sesam (N)

+ Abra Calabra



+ 4

Mit Spianata Calabra (ital. Salami leicht scharf) mit Mani Kapern in Olivenöl

+ Wiener Stelzchen



+ 4

Mit Thum-Wiener Beinschinken

+ Zapfenstreich



+ 1

Mit gerösteten Pinienkernen

+ Champignons League



+ 6

Mit Bio-Champignons in Zwiebel | Knoblauch und Thymian geröstet
mit Soja und Weisswein gelöscht und mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt (F)

+ Shakshuka (Designo's Art)



+ 6

Paradeiser | Paprika | Olivenöl | Frühlingszwiebeln | Knoblauch
Kreuzkümmel | Cayennepfeffer | Salz & Pfeffer

+ Getrüffelte Eierspeis



+ 7

Mit Trüffelpaste und gehobelten Trüffel | Salz & Pfeffer