

Menüplan MY HIVE Twin Tower

KW 37	Mo, 09.09.	Di, 10.09.	Mi, 11.09.	Do, 12.09.	Fr, 13.09.
Tagessuppe € 2,50	Klare Rindsuppe mit Leberknödel	Kürbiscremesuppe mit Croutons	Klare Hühnersuppe mit Frittaten	Karotten-Orangencremesuppe mit Kurkumacroutons	Klare Gemüsesuppe mit Suppennudeln
	Kcal: 133 / BE: 1 / AL: A,C,	Kcal: 430 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 106 / BE: 1 / AL: A,C,G,	Kcal: 155 / BE: 1 / AL: A,F,G,	Kcal: 50 / BE: 1 / AL: A,C,
Tagesteller 1 ab € 8,70	Spinat-Schafkäsestrudel mit Blattsalatmix und Rahm Dip	Erdäpfel-Lauchgröstl mit Schafkäse und Tomatensalat	Veganes Reisfleisch mit Tofu, dazu Gurkensalat	Spargel-Gnocchi Pfanne mit Rucolahaube	Mohnnudeln mit Apfelmus
	Kcal: 478 / BE: 2 / AL: A,C,F,G,M,	Kcal: 296 / BE: 2 / AL: G,O,	Kcal: 789 / BE: 10 / AL: A,F,O,	Kcal: 258 / BE: 4 / AL: A,	Kcal: 955 / BE: 2 / AL: A,C,G,
Tagesteller 2 ab € 8,90	Putengeschnetzeltes mit Risi Pisi	Classic Cheeseburger mit Pommes frites und Cocktaildip	Spinatpalatschinken auf Blattsalat mit Schnittlauchdip	Puten-Schinkenfleckerl mit Gurkenrahmsalat	Gegrillter Wildlachs auf grünem Spargel, dazu Salzerdäpfel und Sauce Hollandaise
	Kcal: 526 / BE: 5 / AL: A,F,G,	Kcal: 1 121 / BE: 8 / AL: A,G,M,N,	Kcal: 297 / BE: 1 / AL: A,C,G,O,	Kcal: 772 / BE: 7 / AL: A,C,G,L,M,O,	Kcal: 827 / BE: 2 / AL: A,C,D,F,G,L,M,
Tagesteller 3 ab € 9,50	Gefüllter Paprika mit Petersilienkartoffeln und Chinakohl-Salat	Krenfleisch mit Salzkartoffeln	Variation vom Schnitzel mit Reis und Kartoffelsalat	Schweinsroulade gefüllt mit Pilzen und Mangold, dazu Bratkartoffeln	
	Kcal: 615 / BE: 3 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 661 / BE: 3 / AL: L,M,O,	Kcal: 753 / BE: 8 / AL: A,C,G,M,	Kcal: 624 / BE: 4 / AL: A,G,M,	

AL = Allergene laut Codexempfeh
BE = Broteinheiten
A Gluten, Glutenhaltiges Getreide
E Erdnuss, Erdnusserzeugnisse
L Sellerie, Sellerieerzeugnisse
O Schwefeldioxid, Sulfite
FR Allergenfrei
B Krebs-, Krusten-, Schalentiere u. deren Erzeugnisse
F Soja, Sojaerzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
P Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier, Eiererzeugnisse
G Milch, Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
H Schalenfrüchte

Die Allergene beziehen sich rein auf die Rezeptur des Gerichtes. Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren anderer Allergene nicht ausgeschlossen werden. Eine Auflistung der kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe liegt im Restaurant auf. Gerne können Sie unsere Mitarbeiter*innen darauf ansprechen.

Änderungen vorbehalten!

Getränke
zur Mittagszeit

Glas Coca Cola	0,25 l	€ 1,80
Apfelsaft / Wasser	0,25 l	€ 1,80
Soda Zitrone	0,25 l	€ 1,80
Leitungswasser	0,25 l	€ 0,50

**SPECIALS AUS
UNSERER
ABENDKARTE
AB 13.15 UHR**

**HOMEMADE
TAGES DRESSERT**

€ 4,90

FR
**PAD GRATIEM
WOK GARLIC & PEPPER**
Gebratener Pak Choi
Mungbohnen-Sprossen
Knoblauch-Pfeffer-Sauce

TOFU € 13,90
CHICKEN € 13,90
SHRIMPS € 14,90

FHR
**GAENG DAENG
RED CURRY**
Rotes Thai-Kokos-Curry /
Bambussprossen /
frisches Thai-Basilikum /
Chili

TOFU € 12,90
CHICKEN € 13,90
SHRIMPS € 14,90

CFR
**KAO PAD
WOK FRIED RICE**
Classic Thai / gebratener
Jasminreis / Ei / Tomaten
Zwiebeln / Jungzwiebeln

TOFU € 12,90
CHICKEN € 12,90
SHRIMPS € 14,90

ZUM MITNEHMEN ? für unsere biologisch abbaubare Verpackung verrechnen wir 0,80 €

ALLERGENE

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

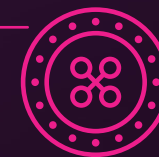
SOM KITCHEN

Eatery

MENÜPLAN - KW 37
9-13.9.2024

Vorbestellungen
unserer Mittagmenüs
von 9:00 bis 11:30 Uhr unter
01/33 90 359

Zwischen 11.30 und 12:45 Uhr sind
keine Vorbestellungen möglich!



MONTAG

SUPPE
SELLERIE
CREMESUPPE ^F
€ 1,50 VEGAN

VORSPEISE
VEG. SAMOSA
€ 1,50 VEGETARISCH

MENÜ 1
GARLIC PEPPER
CHICKEN ^{AF}
Hühnerfleisch /Pak Choi /
Sojasprossen / Brokkoli /Karfiol /
Knoblauch-Pfeffer sauce / Reis
€ 10,50

MENÜ 2
PHUKET CRISPY
SHRIMPS NOODLES ^{ABF}
Tempura Garnelen /Reisnudeln /
Gemüse /Sojasprossen /
frischer Kräuter
€ 11,90

MENÜ 3
VEGAN BRAINFOOD
CURRY ^A
Rotes Curry / Bambus /
Gemüse /Kichererbsen /Rote
Bohnen /Basilikum / Reis
€ 10,20 VEGAN SPICY

DIENSTAG

SUPPE
SÜSSKARTOFFEL
CREMESUPPE ^F
€ 1,50 VEGAN

VORSPEISE
VEG. GYOZA
€ 1,50 VEGETARISCH

MENÜ 1
TERIYAKI CHICKEN ^{AFN}
Hühnerfleisch / Gemüse /
Sesam / Teriyaki Sauce /
Jasminreis
€ 10,50

MENÜ 2
BEEF CHILI &
CASHEWNUTS ^{AF}
Rindfleisch / Zwiebeln /
Paprika / Cashewnüsse /
Chili /Jungzwiebeln /Reis
€ 11,50 SPICY

MENÜ 3
TOFU TIKKA MASSALA ^{AGF}
Tofu /Kartoffeln/
Indisches Curry /
Naan Brot / Ofengemüse
€ 10,20 VEGETARISCH

MITTWOCH

SUPPE
ROTE BÜBEN CREME-
SUPPE VEGAN
€ 1,50

VORSPEISE
CHICKEN WAN TAN
€ 1,50

MENÜ 1
WOK CASHEW CRISPY
CHICKEN ^{AFH}
Crispy Chicken /Wokgemüse /
Cashewnüsse /Pilzen /
Jasminreis
€ 10,50

MENÜ 2
SPICY KIMCHI BEEF ^{AFN}
Koreanisches Rindfleisch /
Sesam / Wokgemüse /
Kimchi /gochujang sauce/
Jasminreis
€ 11,50 SPICY

MENÜ 3
YELLOW CURRY KÜRBIS ^{AF}
Gelbes Thaicurry /
Babykartoffeln /
Hokkaido-Kürbis /
Gemüse /Jasminreis
€ 10,20 VEGAN

DONNERSTAG

SUPPE
REISNUDELSUPPE
€ 1,50 VEGAN

VORSPEISE
VEG. SAMOSA
€ 1,50 VEGETARISCH

MENÜ 1
CHICKEN TANDOORI ^{AFH}
Hühnerbrust gegrillt /
Tandoori Sauce /
Ofengemüse / Jasminreis
€ 10,50

MENÜ 2
GONG BAO SPICY
CRISPY DUCK ^{AF}
Crispy Duck /Wokgemüse /
Chinesische Scharfe Sacue /
Jasminreis / Sesam
€ 11,50 SPICY

MENÜ 3
TOFU NASI GORENG ^{AEF}
Tofu /Gebratener Curry Reis
/Gemüse / Paprika /
Cashewnüsse / Zitrone
€ 10,20 VEGAN

FREITAG

SUPPE
THAI-GEMÜSE
CREMESUPPE
€ 1,50 VEGAN

VORSPEISE
VEG. GYOZA
€ 1,50 VEGETARISCH

MENÜ 1
CHICKEN HANGOVER ^{AF}
Hühnerfleisch / Bambus /
Thai-Kräuter / Karotten /
Zucchini / Jasminreis
€ 10,50 SPICY

MENÜ 2
PAD THAI SALMON
STEAK ^{ADEF}
Lachsfilet / Reisnudeln /
Ei /Sojasprossen /
Jungzwiebeln /Erdnüsse /Zitrone
€ 12,90

MENÜ 3
STIR FRIED MANGO &
CASHEWNUTS ^{AF}
Tofu /Mango / Cashewnüsse
/Wokgemüse / Pilzen /
Jasminreis
€ 10,20 VEGAN



GRILLED GOAT CHEESE SALAD
Mix-Salat/ Radicchio / Ziegenkäse
/ Gurken / Walnüsse
/ Birnen / Tomaten /
Honig-Senf-Dressing
/ Hausbrot
€ 11,50 VEGETARISCH

**CRISPY CHICKEN
CAESAR SALAD**
Crispy Chicken /
Eisberg-Romana Salat/
Croutons / Zwiebeln / Tomaten /
Parmesan / Caesar Dressing /
Brot
€ 11,90

**GRILLED SHRIMP
SKEWERS SALAD**
Satay Garnelen Spieße /
Mix Salat /Paprika / Gurken/
Peanut-Sesam-Dressing
Erdnuss / Brot
€ 12,50

**HOMEMADE
LIMONADE**
Karotten Ingwer
Limonade € 3,50

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

CREMIGE KARFIOL LIMETTEN- SUPPE

1,50 €

g,l,o

MENÜ 1 acgl

GNOCCHI FORMAGGI

11,90 €

mit Babyspinat und
Kirschtomaten

MENÜ 2 a,l,m,o

WÜRZIGE CAJUN-HÜHNCHEN

11,90 €

mit Süßkartoffel-Kürbis-Püree

MENÜ 3 cdglo

ZANDER GEGRILLT

12,90 €

mit
Rucola-Oliven-Risotto

SALAT 1

Vital-Salat mit Putenstreifen

12,90 €

Salatgurken, Karotten, Pflücksalat, Tomaten, Mais in hausgemachtem
Joghurt- Dressing und Joseph-Brot

aglo

FRISCHE FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER 9,60

Crème fraîche, Mozzarella, knuspriger Speck, Jungzwiebel (a, c)

CHORIZO-SALAMI 11,40

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Mais, Tomaten, Jungzwiebel, Jalapenos (a, g, o)

PROSCUITTO-SCHINKEN 12,40

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum-Pesto, getrocknete Tomaten, Rucola, Grana (a, c, g, o)

MARGHERITA Veggie 9,60

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum-Pesto, Büffelmozzarella (a, c, g)

LINSENCREMESUPPE

l

MENÜ 1 cglo

RISOTTO MILANESE

mit Gemüse

MENÜ 2 acglo

PENNE ALLA CARBONARA

Pancetta, Knoblauch, Petersilie,
Parmesan

MENÜ 3 agmlo

ROASTBEEF-CLUB- SANDWICH

Salat, Avocado, Tomaten,
Essiggurken und Cocktailsauce
dazu Potato Dippers und Dip

1,50 €

KRÄUTER - SCHÖBERLSUPPE

a,c,g,l,o

MENÜ 1 acglo

GNOCCHI MIT TOMATEN-BASILIKUMSAUCE

und gehobelter Parmesan

MENÜ 2 fh,l

PUTEN-SPINAT-CURRY

11,90 €

mit Cashewkernen und Reis

MENÜ 3 acglmo

SAFTIGER HACKBRATEN

(100% Rind) in Kräutersauce
dazu Kartoffel-Kürbis-Püree

1,50 €

KARTOFFEL-KRESSE- SUPPE

g,l,o

MENÜ 1 acgl,m,n,o

ORIENTTELLER

mit Spinatstrudel, Falafel,
Hummus, Karotten-Rotkrautsalat
und Tomatensalsa

MENÜ 2 l,n,o

SESAM- HUHNSTREIFEN

11,90 €

auf gemischtem Erdäpfelsalat

MENÜ 3 acdglo

EIERSCHWAMMERL- PASTA

12,90 €

mit Lachsfiletstreifen und Spinat

SALAT 2

Spinat-Avocado-Salat mit Feta

11,90 €

Pflücksalat, Tomaten, Salatgurken, Balsamico-Dressing, dazu Joseph-Brot

agl,m,o

SPINAT-FETA Veggie 10,20

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Schafkäse, Spiegelei (a, c, g)

GEMÜSE Veggie 10,20

Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Spinat, Mais, Tomaten, Jalapenos (a, c, g, o)

LACHS 13,40

Crème fraîche, Räucherlachs, Mozzarella, Jungzwiebel, Rucola, Dill-Zitronenöl (a, d, g)

THUNFISCH 10,20

Tomatensauce, Thunfisch, Mozzarella, Mais, Jungzwiebel (a, d, g)

1,50 €

PASTINAKENSUPPE

g,l,o

MENÜ 1 acglo

HAUSGEMACHTE SPINAT-NOCKERLN MIT KÄSE

und getrocknete Tomaten dazu
Blattsalat

MENÜ 2 cglo

GEGRILLTE HÜHNERFILET

11,90 €

mit Mangold-Risotto und frisch
geriebenen Parmesan

MENÜ 3 acglmo

FARMHOUSE-BURGER (100% AUSTRIAN BEEF)

12,90 €

Speck, Cheddar, Tomaten, Salat,
Zwiebel, Spiegelei, dazu Potatoes
mit Dip



SUMMERBREEZE

5,50€



The Roast

KW 37

MITTAGSMENÜS

9.9.24 - 13.9.24

VORBESTELLUNG MÖGLICH

08:00 - 11:30

TELEFON

01 / 94 39 596

A - Glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja,
G - Milch/Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite,
P - Lupine, R - Weichtiere

WOCHENKARTE
VOM 09.09.2024 – 12.09.2024



MENÜS

MONTAG

Erdäpfel-Pilzcremesuppe
Gegrillte Cevapcici
mit Pommes, Ajvar & Blattsalat

Pikante Rote Curry Linsen
mit Schafskäse, Couscous & geröstete Mandeln

Veganes Gemüse Chili
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

DONNERSTAG

Klare Gemüsesuppe mit Nudeln

Steirischer Backhendl Salat
mit Erdäpfelsalat, Käferbohnen, Gurken, Vogerlsalat, Kürbiskernöldressing

Wiener Krautfleckerl
mit Salatbeilage

Veganes Gemüse Chili
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

DIENSTAG

€1,50 Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl
€11,90 Hausgemachte Lasagne Bolognese
mit Salatbeilage

€9,90 Knusprige Falafel Bowl
mit orientalisches Gemüse, Granatapfel, Humus, Reis, Leinsamen & geröstete Erdnüsse

€9,90 Veganes Gemüse Chili
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

Freitag

€1,50 Klare Gemüsesuppe mit Nudeln
€12,90 Geschlossen!

€9,90 Wiener Krautfleckerl
mit Salatbeilage

€9,90 Veganes Gemüse Chili
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck

MITTWOCH

€1,50 Orientalische Gemüsesuppe
€12,90 Hühner Gyros Teller
mit Pommes, Tsatsiki & pikanten Dip

€11,90 Erdäpfel Schupfnudeln mit Kürbisgemüse
dazu Rucola & geröstete Kürbiskerne €9,90

€9,90 Veganes Gemüse Chili
mit Bulgur, Kichererbsen, Mais, Bohnen, Linsen & Erdnüsse dazu Joghurt & Gebäck €9,90



Salate & Bowls

Caesar Salat € 10,90
mit gegrillter Hühnerbrust, Parmesan, Croutons, Tomaten & Blattsalat

BBQ Chicken Salat € 10,90
mit gegrillter Hühnerbrust, Mozzarella, Mais, Bohnen, Erdäpfelchips, Tomaten & Blattsalat

Sommer Salat € 9,90
mit Rahmbrie, Rote Rüben, Apfel, Moosbeeren, Rucola, geröstete Walnüsse, Tomaten & Blattsalat

Backhendl Salat € 11,90
mit knuspriger Hühnerbrust, Kürbiskernöldressing, Vogerlsalat & Tomaten

Crispy Chicken Bowl € 11,90
mit Linsen-Kichererbsen, Sojabohnen, Honigmelone, Humus, Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & geröstete Erdnüsse

Knusprige Broccoli-Hirse Laibchen Bowl € 11,90
mit Linsen-Kichererbsen, Sojabohnen, Honigmelone, Humus, Leinsamen, Rucola, Joghurt-Limettendressing & geröstete Erdnüsse



GETRÄNKE IN DER 0,5L PET FLASCHE

Bio Höllinger Spritz div. Sorten € 2,50
Coca Cola, Coca Cola Zero € 2,50
Römerquelle still, mild & prickelnd € 1,50

EXTRAS

Beilagen Salat € 2,50
Parmesan/Kürbiskernöldressing € 1,00
Dips & Saucen € 0,40

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Alle unsere Gerichte werden hausgemacht, frisch und ohne Konservierungsmittel zubereitet. Alle Speisen solange der Vorrat reicht!

GEÖFFNET:

MO - FR von 11:00 - 15:00 Uhr
Inhaber: Dominik Schramek. Info unter: +43 676 600 29 78



TAKE-AWAY?

Bitte nur mit Vorbestellung bis 11:00
Abholzeit: 11:00-11:30+12:45-15:00
+43 676 600 29 78

Für unsere umweltfreundliche, biologisch abbaubare Verpackung verrechnen wir € 0,80.