

SALZI

SATURDAY BRUNCH

BREAKFAST Until 16:00

€

Brekkie Wrap (A,C,G) 10,5
toasted tortilla wrap filled with eggs, alpine cheese,
fresh herbs, served with herb-yogurt dip and salad
change to homemade glutenfree option + 1€

Salzi Folded Omelette [bio] (A,C) 6,9
unfilled omelette with toasted sourdough bread

PIMP IT AND ADD

Alpine Cheese [bio] [gf] (G) 2,5

Roasted Mushrooms [bio] [vegan] [gf] 3

Roasted Tofu [bio] [vegan] [gf] (F) 3,5

Greek Feta (Goat & Sheep) [bio] [gf] (G) 3,5

Side Salad [bio] [vegan] [gf] 2,5

Multigrain Plum Porridge [vegan] (E,F,H,N) 7,9
porridge made of millet, buckwheat, oat flakes
and coconut milk, topped with cinnamon-
ginger-plum ragout, sea buckthorn puree,
miso-peanut butter, buckwheat granola,
pomegranate seeds

MultiMushroom Savoury Porridge [vegan] (E,F,H,N) 9,5
savoury porridge made of millet, buckwheat,
oat flakes and coconut milk, topped with
roasted oyster mushrooms & pickled
shimeji mushrooms, garlic sautéed cavolo nero,
chili-sesame oil, miso-peanut butter

Smoothie-Yogurt Bowl [vegan] [gf] (E,F,H,N) 8,5
homemade vegan smoothie, coconut yogurt,
buckwheat granola, miso-peanut butter,
fresh fruits and herbs

LOAFS, CAKES & MORE

check our daily display



HUMMUS Until 16:00

€

served with a slice of sourdough bread
change to homemade glutenfree bread + 1€

Classic [vegan] [gf] (H,N) 7,5
chickpeas, za'atar, olive oil

Fermented Vegetables [gf] (C,H,N) 9,5
pickled egg, green oil, fresh herbs

Roasted Beetroot [vegan] [gf] (H,N) 9,5
pomegranate syrup, za'atar, olive oil

SANDWICHES Until 16:00

€

Curry Lentils Egg Sandwich (A,C,F,G,M) 6,9
toasted sourdough bread with curry egg cream
containing lentils, mayonnaise, raisins, onion,
lemon, mustard

Celeriac Pastrami Sandwich [vegan] (A,F,L,M) 12,5
grilled sourdough sandwich with baked
celeriac, beetroot, caramalized onions,
sauerkraut, homemade vegan aioli and mustard

Smoked Trout Melt Sandwich (A,C,D,G,M) 13,5
grilled sourdough sandwich with smoked trout cream,
melted cheddar, capers, onions and homemade mayo

PIMP IT AND ADD

Side Salad [vegan] [gf] 2,5

Pickled Egg [gf] (C) 2

SNACKS Until 18:00

€

Kalamata Olives w/ Za'atar [vegan] [gf] (N) 4

Gochugaru Almonds [vegan] [gf] (H) 3

Kimchi Pickled Egg w/ Aioli [gf] (C,F,M) 4

**Roasted Onion Tahini Dip
w/ Sourdough Bread** [vegan] (A,F,M,N) 6,5

DINNER MENU FROM 18:00

ALLERGY INFORMATION:

A - GRAINS CONTAINING GLUTEN B - CRUSTACEANS C - EGG D - FISH E - PEANUTS F - SOY G - MILK, LACTOSE
H - EDIBLE NUTS L - CELERY M - MUSTARD N - SESAME O - SULPHITES P - LUPINES R - MOLLUSCS GF - GLUTEN FREE

SALZI

SAMSTAGS BRUNCH ☀

MORGENS Bis 16:00

€

Brekkie Wrap (A,C,G) 10,5
Getoasteter Tortilla-Wrap gefüllt mit Ei, Bergkäse und frischen Kräutern, serviert mit Kräuter-Joghurt-Dip und Salat
hausgemachte glutenfreie Tortilla-Variante + 1€

Salzi Folded Omelette [bio] (A,C) 6,9
Omelette ohne Füllung mit getoastetem Sauerteigbrot

VERFEINERE MIT

Bergkäse [bio] [gf] (G) 2,5

Gerösteten Pilzen [bio] [vegan] [gf] 3

Geröstetem Tofu [bio] [vegan] [gf] (F) 3,5

Griechischem Feta (Ziege & Schaf) [bio] [gf] (G) 3,5

Beilagensalat [bio] [vegan] [gf] 2,5

Multigrain Porridge [vegan] (E,F,H,N) 7,9
Porridge aus Hirse, Buchweizen, Haferflocken und Kokosmilch, garniert mit Zimt-Ingwer-Pflaumen-Ragout, Sanddampüree, Miso-Erdnussbutter, Buchweizen-Granola und Granatapfelkernen

Multi Mushroom Savoury Porridge [vegan] (E,F,H,N) 9,5
Pikantes Porridge aus Hirse, Buchweizen, Haferflocken und Kokosmilch, garniert mit gerösteten Austernpilzen & fermentierten Buchenpilzen, in Knoblauchsautiertem Cavolo Nero, Chili-Sesamöl und Miso-Erdnussbutter

Smoothie-Yogurt Bowl [vegan] [gf] (E,F,H,N) 8,5
Hausgemachter veganer Smoothie mit Kokosnussjoghurt, Buchweizen-Granola, Miso-Erdnussbutter, frischem Obst und Kräutern

KUCHEN & MEHR DESSERTS

In unserer Tagesvitrine



HUMMUS Bis 16:00

€

serviert mit einer Scheibe Sauerteigbrot
Alternativ glutenfreies Brot + 1€

Klassisch [vegan] [gf] (H,N) 7,5
Kichererbsen, Za'atar und Olivenöl

Fermentiertes Gemüse [gf] (C,H,N) 9,5
Eingelegtes Ei, Kräuteröl und frische Kräuter

Geröstete Rote Beete [vegan] [gf] (H,N) 9,5
Granatapfelsirup, Za'atar und Olivenöl

SANDWICHES Bis 16:00

€

Curry-Linsen-Ei Sandwich (A,C,F,G,M) 6,9
Getoastetes Sauerteigbrot mit Curry-Ei-Linsen-Creme, Rosinen, eingelegten Zwiebeln, Zitrone und Senf

Sellerie-Pastrami-Sandwich [vegan] (A,F,L,M) ... 12,5
Gegrilltes Sauerteigsandwich mit gebackenem Knollensellerie, roter Beete, karamellisierte Zwiebel, Sauerkraut, hausgemachter veganer Aioli und Senf

Sandwich mit geräucherter Forelle (A,C,D,G,M) ... 13,5
Gegrilltes Sauerteigsandwich mit Creme aus Räucherforelle, geschmolzenem Cheddar, Kapern, Zwiebeln und hausgemachter Mayo

VERFEINERE MIT

Beilagensalat [vegan] [gf] 2,5

Eingelegtem Ei [gf] (C) 2

SNACKS Bis 18:00

€

Kalamata Oliven mit Za'atar [vegan] [gf] (N) 4

Gochugaru Mandeln [vegan] [gf] (H) 3

Eingelegtes Kimchi Ei mit Aioli [gf] (C,F,M) 4

Röstzwiebel-Tahini-Dip mit Sauerteigbrot [vegan] (A,F,M,N) 6,5

DINNER MENU AB 18:00

ALLERGENE INFORMATION:

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE B - KREBSTIERE C - EI D - FISCH E - ERDNUSS F - SOJA G - MILCH/LAKTOSE
H - SCHALENFRÜCHTE L - SELLERIE M - SENF N - SESAM O - SULFITE P - LUPINEN R - WEICHTIERE GF - GLUTENFREI