



BLAUSTERN

SEIT 1996.

WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen! Unser Angebot reicht von Frühstück, Brunch und Lunch, bis hin zu Dinner und Drinks. Fühlen Sie sich in unserem edlen Ambiente wie zu Hause und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Im Blaustern genießen Sie ausschließlich Produkte von höchster Qualität. So beziehen wir unser Brot von den Bäckereien Öfferl & Eder, Fleisch- und Wurstwaren von Windisch & Gissinger, sowie Früchte und Gemüse täglich frisch vom Obsthaus Haller.

Feinsten Kaffeegenuss bieten wir Ihnen dank unserer hauseigenen Rösterei – dem RÖSTRAUM ©.



Freiraum | Stadtcafe | Blaustern | Hefenbrüder | Eventraum | Röstraum
weareroockets.at | jobs@weareroockets.at

YOU NEED OUR MENU IN ANOTHER LANGUAGE?

PLEASE SCAN THE QR-CODE BELOW FOR OUR
INTERNATIONAL AND DIGITAL MENU



getsby.at/blaustern

WINTER

GETRÜFFELTE ERDÄPFELCREMESUPPE <i>vv</i>	6,20
Frischer Majoran, geschroteter Kümmel	
GERÄUCHERTE FORELLE	12,80
Roggenbrot, Frischkäse, Julienne-Wurzelgemüse, Selleriestroh	
ERDÄPFEL-KÜRBISBÄLLCHEN <i>v</i>	8,50
Masala-Kürbiskern Dip	
PULLED DUCK BURGER	16,50
Erdäpfelknödel, Rotkraut, geröstete Cashewkerne, Preiselbeeren, Sweet Potato Fries	
BLAUSTERN FALAFEL <i>v</i>	13,50
Jasmin Reis, Falafel, Tomaten-Chutney, Hummus, Wald und Wiesen Mayonnaise	
ARTISCHOCKEN-ZITRONEN RAVIOLI <i>v</i>	12,80
Broccoli Sauce, Feta, Zitronenzeste	
KALBSRAHMGULASCH	15,50
Spätzle, Sauerrahm, Petersilie	

SÜSSES

MANGO TIRAMISU <i>v</i>	5,80
Mango Sauce, Mascarpone, Butterkeks	
BLAUSTERN BAUMKUCHEN <i>v</i>	5,80
Maroni-Creme, Walnüsse, Himbeersauce	

WINTER APERITIF

HOT GLÜHPORN	6,20
Passion Fruit Martini, Weisswein, Wasser	
HOT RUM PUNCH MULE	5,80
Rum Punch, Ginger Beer, Zimt, Sternanis, Orangen	
HOT WHISKY PUNCH	5,80
Whisky Sour, Orangensaft, Wasser, Zimt,	

FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

GRILLPARZER	13,80
Beinschinken vom Gissinger, Mailänder Salami, Emmentaler, Brie, Butter, Philadelphia <i>oder</i> Marillenmarmelade, Joghurt mit frischem Fruchtsalat, weiches Freilandeier, Handsemmel, Butter-Croissant	
FIT+ v	14,20
Hummus mit Sesam und Olivenöl, Karotten, Sellerie, Gurkensticks, Tomaten Paprika Ragout, mariniertes Jungspinat, Tropical Porridge, Spiegelei, Dinkel-Toast, Glas frisch gepresster Apfel-Karottensaft	
RE-LACHS-ED	15,50
Heimische Räucherlachsforelle, frische Avocado, Tomaten, Gurke, Dijon Senf Sauce, Eierspeise vom Freilandhuhn mit Cottage Cheese und Kresse, Butter, Bio-Dinkel Brot Glas frischer Orangensaft <i>oder</i> Prosecco	
BLAUSTERN ANNO 1996	14,80
Roastbeef, Sauce Rémoulade, Ei im Glas vom Freilandhuhn, Schnittlauchbrot, Himbeerjoghurt mit frischen Früchten, Croissant, Marillenmarmelade, Glas frischer Orangensaft <i>oder</i> Prosecco	
ENGLISH BREAKFAST	14,90
Baked Beans, gegrillte Rostbratwürstchen, knuspriger Speck, Eierspeise San Marzano Tomaten, Potato Fries, Butter, Sevilla Orangenmarmelade, getoastetes Sandwich	
PETIT DÉJEUNER A LA VIENNOISE v	8,60
Handsemmel, Butter-Croissant, Butter und Marillen- <i>oder</i> Himbeermarmelade	
PANCAKES v	6,80
2 Stück Pancakes, Heidelbeeren, Bananencreme, Ahornsirup, Nutella 2 Stück Pancakes, Butter-Flocken, Ahornsirup, gebratener Speck	
TROPICAL PORRIDGE vv	6,10
Mit Kokosmilch, Kiwi, Banane, Mango und Ananas	

EIERSPEISEN

mit Monika Schabauers Freilandeiern

POWEREIERSPEISE	8,80
Aus 3 Freilandeiern, gebratener Beinschinken vom Gissinger, Bergkäse, mariniertes Jungspinat, Croutons	
BREAKFAST BAGEL	6,80
Avocado- Tomaten Mash, Rührei, knuspriger Speck, Kresse	
SHAKSHUKA „ORIENTALISCHE EIERSPEISE“ v	11,80
Tomaten Paprika Ragout, Freilandeier, Feta, Jungzwiebel, gewürzt mit Ras el-Hanout dazu Hausbrot Weizen	
OMELETTE	
AUS 3 EIERN	
Mit Beinschinken vom Gissinger und Bergkäse	8,80
Mit Paprikastreifen und Tomaten v	8,20
2 SPIEGELEIER	6,80
<i>wahlweise mit:</i> Beinschinken vom Gissinger <i>oder</i> knusprigem Frühstücksspeck	
EIERSPEISE	
AUS 3 EIERN	
Klassisch mit Schnittlauch v	5,90
Cottage Cheese und Schnittlauch v	6,50
Frischer Avocado und San Marzano Tomaten v	6,50
Beinschinken vom Gissinger <i>oder</i> Frühstücksspeck	6,50
Heimische Räucherlachsforelle, Basilikum und Olivenöl	7,40
WEICHES EI v	2,50
2 EIER IM GLAS v	
Mit Schnittlauch, Maldon Salz	4,80

FRISCH GEBACKEN

Hausbrot Weizen vv	2,90
Kornspitz mit Sesam vv	2,00
Handsemmel vv	2,10
Butter Croissant v	2,50
Getoastetes Sandwich <i>oder</i> Dinkelsandwich v	1,90
Bio-Dinkel Brot, 2 Scheiben vv	2,30
Hausbrot Roggen vv	2,50
Gluten- und laktosefreies Brot vv	2,70
Laugenstange v	2,70
Schnittlauchbrot v	4,50

ZUSÄTZLICH

Hausgemachte Marillen- <i>oder</i> Himbeermarmelade v	1,90
Nutella v	1,90
Honig	1,90
Erdnussbutter vv	1,90
Butter v	1,90
Philadelphia Frischkäse v	1,90
Beinschinken	5,80
Käse	4,50
Cremiges Joghurt und frische Früchte v	6,80
Obstsalat - frische Früchte und Minze v	6,80

Wir informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken; mindestens ein geschulter Mitarbeiter ist immer vor Ort und erklärt Ihnen gerne unsere gekennzeichnete Speisekarte.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften der LMIV.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

v vegetarisch | **vv** vegan

SUPPEN

TOMATENCREME SUPPE *vv*

5,80 | 7,80

Basilikumkresse

VORSPEISEN & SALATE

BEEF TATAR

90 g | 140 g

Avocado Creme, Alt-Wiener Senf-Mayonnaise

13,50 | 16,50

Trüffelbutter, getoastetes Schwarzbrot

CRISPY CHICKEN SALAD

14,80

Knusprige Sesam Hühnerstreifen, bunter Blattsalat, San Marzano Tomaten, Nüsse

Chili Honig Dressing mit Limette und Korianderöl

WIENER & INTERNATIONALE KÜCHE

RAHMSPINAT & RÖSTI *v*

11,80

Rahmspinat, Spiegelei, Rösti – der Klassiker!

ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

13,80

Beinschinken vom Gissinger, Schnittlauch, cremig mit Rahm und Bergkäse überbacken,
gemischter Blattsalat mit Wiener Marinade**WIENER SCHNITZEL**

24,00

Vom Kalb, Petersilien Erdäpfel, gemischter Blattsalat mit Wiener Marinade, Preiselbeeren

ASIATISCHER GEMÜSEWOK <i>vv</i>	15,50
Bunter Gemüsemix, Teriyaki-Sauce, Korianderöl, Chili, Jasmin-Reis	
mit gegrilltem Beiried	+ 5,00
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	+ 4,50
mit zart geräuchertem Bio-Tofu	+ 3,80
mit gegrillten Garnelen	+ 7,00

CLUB SANDWICH	15,80
Gegrillte Hühnerbrust, knuspriger Speck, Spiegelei, Tomaten, Blattsalat, Senfcreme, Potato Fries	

BLAUSTERN BURGER	15,50
180 g Beef Patty, Brioche-Bun, knuspriger Speck, BBQ Sauce, Cheddar, bunter Blattsalat, Tomaten, rote Zwiebelmarmelade, Potato Fries	

WECKERL, BAGEL & SNACKS

BEINSCHINKENSEMMEL	5,80
Handsemmel, Beinschinken vom Gissinger, Kren, Gurkerl	

GEFÜLLTE LAUGENSTANGE	7,20
Roastbeef, Sauce Remoulade, Rucola	

SCHINKEN-KÄSETELLER	9,20
Beinschinken vom Gissinger, Emmentaler, Brie, Bergkäse, Weintrauben, Butter	

AVOCADO BAGEL <i>v</i>	9,80
Cream Cheese, Avocado, Tomate, Blattsalat	

LACHS BAGEL	9,80
Heimische Räucherlachsforelle, Blattsalat, Cream Cheese, Kresse,	

POTATO FRIES <i>vv</i>	5,00
Mit Ketchup <i>oder</i> Mayo	

SWEET POTATO FRIES <i>vv</i>	6,10
Mit Ketchup <i>oder</i> Mayo	

BEILAGENSALATE

KLEINER BLATTSALAT <i>vv</i>	4,20
Bunter Blattsalat mit „Wiener Marinade“	
KLEINER RUCOLASALAT <i>v</i>	5,10
Rucola, San Marzano Tomaten, Balsamico Dressing, Grana	
GEMISCHTER SALAT <i>vv</i>	5,80
Bunter Blattsalat, Rucola, San Marzano Tomaten, Paprika, Gurke, rote Zwiebeln, Balsamico Dressing	

SÜSSES

PALATSCHINKEN <i>v</i>	5,10
2 Stück, mit hausgemachter Marillenmarmelade <i>oder</i> Nutella	
KAROTTENKUCHEN <i>v</i>	5,10
Unser legendärer Karottenkuchen, lauwarm serviert mit Schlagobers	
APFELSTRUDEL <i>v</i>	5,20
Hausgemacht mit heimischen Äpfeln, Rosinen, warm serviert mit Schlagobers	
SCHMECKT NOCH BESSER MIT: einer Kugel Vanilleeis	+ 1,50
Sachertorte <i>v</i>	5,80
Nach klassischem Rezept, mit hausgemachter Marillenmarmelade und serviert mit Schlagobers	