



BLAUSTERN

SEIT 1996.

Das Blaustern ist ein Projekt der *Rockets* Restaurants

Wir verwenden ausschließlich Produkte von höchster Qualität, soweit möglich und verfügbar regional und aus biologischem Anbau. Unsere Lieferanten kennen wir seit Jahren persönlich.

Der Kaffee kommt aus der eigenen Rösterei **ROSTRAUM**®.
Für alle unsere Eigerichte verwenden wir die Freilandeier vom Vogelsanghof Monika Schabauer aus der Buckligen Welt in Niederösterreich, unseren Beinschinken beziehen wir von der Manufaktur Gissingner in Ottakring und unser Bio-Tofu kommt aus dem Shu-Chen Soja Haus in Rotenturm a.d. Pinka.

www.blaustern.at
www.wearerockets.at

Folge uns:



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, marinierter 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, eingelegte rote Zwiebeln, Sauce Rémoûlade, Ei im Glas vom Freilandhuhn, Schnittlauchbrot, Himbeerjoghurt mit frischen Früchten, Buttercroissant, 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, Buttercroissant, Butter und Marillen- <i>oder</i> Himbeermarmelade	
PANCAKES v	6,80
2 Stück mit Heidelbeeren, Bananencreme, Ahornsirup, Nutella 2 Stück mit Butter-Flocken, Ahornsirup, knusprigem Speck	
TROPICAL PORRIDGE vv	6,10
Mit Kokosmilch, Kiwi, Banane, Mango und Ananas	

EIERSPEISEN

zubereitet mit Monika Schabauers Freilandeiern

POWEREIERSPEISE	8,80
3 Freilandeier, gebratener Beinschinken vom Gissinger, Bergkäse, mariniertes Jungspinat, Croutons	
BREAKFAST BAGEL	6,80
Avocado-Tomaten Mash, Rührei, knuspriger Speck, Kresse	
SHAKSHUKA „ORIENTALISCHE EIERSPEISE“ ✓	11,80
Tomaten Paprika Ragout, Freilandeier, Feta, Jungzwiebel, gewürzt mit Ras el-Hanout dazu Hausbrot Weizen	
OMELETTE	
aus 3 Freilandeiern	
Mit Beinschinken vom Gissinger und Bergkäse	8,80
Mit Paprikastreifen und Tomaten ✓	8,20
2 SPIEGELEIER	6,80
wahlweise mit: Beinschinken vom Gissinger <i>oder</i> knusprigem Frühstücksspeck	
EIERSPEISE	
aus 3 Freilandeiern	
Klassisch mit Schnittlauch ✓	5,90
Cottage Cheese und Schnittlauch ✓	6,50
Frischer Avocado und San Marzano Tomaten ✓	6,50
Beinschinken vom Gissinger <i>oder</i> Frühstücksspeck	6,50
Heimische Räucherlachsforelle, Basilikum und Olivenöl	7,40
WEICHES EI ✓	2,50
2 EIER IM GLAS ✓	
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 oder 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- oder Himbeermarmelade v	1,90
Nutella v	1,90
Honig v	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

A LA CARTE

Mo.- Sa. 8:00 bis 21:00
So. & Feiertags 8:00 bis 19:00

SUPPEN

TOMATENCREME SUPPE vv

Basilikumkresse

5,80 | 7,80

VORSPEISEN & SALATE

BEEF TATAR

Avocado-creme, Alt-Wiener Senf-Mayonnaise
Trüffelbutter, getoastetes Roggen Hausbrot

90 g | 13,50

140 g | 16,50

CRISPY CHICKEN SALAD

Knusprige Sesam Hühnerstreifen, bunter Blattsalat, San Marzano Tomaten, Erdnüsse
Chili Honig Dressing mit Limette und Koriander

14,80

WIENER & INTERNATIONALE KÜCHE

RAHMSPINAT & RÖSTI v

Rahmspinat, Spiegelei, Rösti – der Klassiker!

11,80

ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL

Beinschinken vom Gissinger, cremig mit Rahm, Schnittlauch, mit Bergkäse überbacken,
gemischter Blattsalat mit Wiener Marinade

13,80

WIENER SCHNITZEL

Vom Kalb, Petersilienerdäpfel, gemischter Blattsalat mit Wiener Marinade, Preiselbeeren

24,00

SUPPEN

VORSPEISEN &

WIENER KÜCHE

ASIATISCHER GEMÜSEWOK <i>vv</i>	15,50
Bunter Gemüsemix, Teriyaki-Sauce, frischer Koriander, Chili, Ingwer, Jasmin-Reis	
mit gegrilltem Beiried	+ 5,00
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen	+ 4,50
mit zart geräuchertem Bio-Tofu <i>vv</i>	+ 3,80
mit gegrillten Garnelen	+ 5,00
 CLUB SANDWICH	 15,80
Gegrillte Hühnerbrust, knuspriger Speck, Spiegelei, Tomaten, Eisbergsalat, Senfcreme, Potato Fries	

BLAUSTERN BURGER	15,50
180g Beef Patty, Brioche-Bun, knuspriger Speck, BBQ Sauce, Cheddar, bunter Blattsalat, Tomate, 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	

BEILAGENSALAT

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, Schlagobers	

SÜSSES

SOMMER

GERÄUCHERTE PAPRIKA-KALTSCHALE <i>vv</i>	6,20
Spitzpaprika, Kokosmilch, Kresse	
BRUSCHETTA <i>vv</i>	6,90
Knuspriges Weissbrot, Tomaten, Olivenöl, Basilikumkresse	
MOZZARELLA SUNRISE <i>v</i>	14,80
Bunter Blattsalat, Rucola, San Marzano Tomaten, Paprika, Gurke, rote Zwiebeln, Balsamico Dressing	
RINDERCARPACCIO	16,50
Hauchdünnes Rinderfilet, Rucola, Kapern, Parmesan Chip, Olivenöl, Zitronendressing	
SOMMERFRISCHE <i>vv</i>	13,50
Spargel, Rucola, Chicorée, Radiccio Terviso, Erdbeeren, Orangen, Mango-Chilidressing	
GRIECHISCHER BAUERN Salat <i>vv</i>	11,80
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Feta und Rotweindressing	
ORIENTAL BOWL <i>vv</i>	14,50
Tabouleh, Hummus, Kichererbsen, Avocados, Granatapfel, Mango, Babyspinat, Passionsfruchtdressing	
TRÜFFEL GNOCCHI <i>v</i>	14,90
Mit Trüffelricotta gefüllt, Trüffelbutter, San Marzano Tomaten, Basilikumkresse	
CRISPY RICE BALLS <i>v</i>	5,80
Mit Scamorza, hausgemachtes Aioli	

SÜSSES

ERDBEER CREME IM GLAS <i>v</i>	5,80
Topfencreme, Erdbeeren, Butterbrösel	