

Wernbacher

BY DIDI MAIER





GUTEN MORGEN

Das erdenklich Beste für einen
guten Start in den Tag.

Von 08:00 bis 11:30!

Kombinationen

Quick Pick

1 Heißgetränk nach Wahl, wie von Oma: 1
Scheibe Steinofenbrot mit Butter, Schnitt-
lauch und Garnitur

Lachs-Bagel

1 Heißgetränk nach Wahl, Mehrkorn-Bagel
mit Frischkäse, Wildlachs, Kresse und Dill-
Senfsauce

Bacon-Bagel

1 Heißgetränk nach Wahl, Mehrkorn-Bagel
mit Frischkäse, knusprigem Speck, Spiegelei
und Kresse

Perfect Day

1 Heißgetränk nach Wahl, Brotkörberl, Butter,
Marmelade, Honig, Schinken und Salami mit
Käse, Portion Kräuteraufstrich

Hakuna Matata

1 Heißgetränk nach Wahl, Brotkörberl, Butter,
Marmelade, Honig, warmer Milchreis mit Zimt
und Zucker, kleiner Obstsalat

Strammer Max

1 Heißgetränk nach Wahl, Steinofenbrot mit
gebratenem Speck belegt, 2 Spiegeleier,
Schnittlauch und Essiggurkerl

Nordic by nature

1 Heißgetränk nach Wahl, Brotkörberl, Butter,
Marmelade, Honig, Wildlachs, Dill-Senfsauce,
Kräuteraufstrich und kleiner Obstsalat

Toastado Avocado

1 Heißgetränk nach Wahl, Mehrkorn-Toast mit
Avocado, weiches Ei und kleiner Obstsalat

Bezüglich allergieauslösender Inhaltsstoffe informieren
wir Sie gerne! Alle Preise inkl. 20 % bzw. 10 % MwSt.
und in Euro (€). Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Extras

Omelette mit 3 Zutaten zur Wahl

Käse, Schinken, Paprika, Kräuter, Champignons, Zwiebel, Oliven, Tomaten oder Räucherlachs ... jede weitere Zutat

Rührei oder Spiegelei aus 2 Eiern
Ham oder Bacon & Eggs aus 2 Eiern

5-Minuten-Ei

Portion Kräuteraufstrich

Portion Schinken/Salami/Käse

Portion Wildlachs mit Dill-Senfsauce

Portion Butter, Marmelade oder Honig

Brotkörperl

mit Semmel, Brioche und Bagel
Zwei Stück glutenfreies Gebäck

Drinks zum Spezialpreis

Glas frisch gepresster Orangensaft 0.1l

Glas frisch gepresster Saft Apfel, Karotte,
Apfel-Karotte 0.2l

Glas Muntermacher Rosécco

Frizzante 0.1l

So yummy

Fluffy Pancakes

mit Honig oder Ahornsirup

mit warmen Beeren und Schlagobers

mit Bananen, Schokosauce und Schlagobers

Buddha Bowl

Low-Fat-Beerenjoghurt, Ayurveda Granola,

Chia, Amaranth, Nüsse, Obst und Zimt

Lauwarmer Milchreis

mit Zimt und Zucker

Oatmeal Birchermüsli

mit Nüssen und Rosinen

Obstsalat

Obstsalat von gemischten Früchten

BISTRO

Suppen, Salate, Soul-Food rund
um die Welt und Traditionelles!

hTn

Suppen

Suppe des Tages

Fragen Sie uns gerne!

Gulasch-Suppe

...mit Gebäck

Suppe vom Landhuhn

Ramen-Style, mit Babyleaf, Glasnudeln,
Wachtelei und Mungo-Sprossen

Suppe mit Tempeh

„Veggy Ramen“, mit Babyleaf, Glasnudeln
und Mungo-Sprossen

Suppe mit Fisch & Garnelen

mit Babyleaf, Safran, Glasnudeln und
Mungo-Sprossen

Suppe von der Galanga-Wurzel

mit Huhn, Waldpilzen, Kokosmilch und
Thai-Spinat

Salate

Lachsforelle

... mit gegrillter Lachsforelle und mariniertem
Fenchel, Yuzu-Limetten-Dressing

„Oriental Chicken“

... mit Habibi, Kokos, Joghurtdressing

„Sticky Ginger Beef“

... mit Waldhonig, Ingwer, Balsamico-Rosma-
rin-Dressing

Avocado-Quinoa-Salat

Roter Paprika, Edamame, Petersilie, Minze,
Weinbeeren und Kokos

Kleiner Beilagensalat

Von den Walser Bauern mit Ofenradieschen

Alle Salate mit: Romana-Salat, Chicorée,
Frisée, Babyspinat, marinierte Ringelrüse,
Trockenfrüchte und Grünkerne.

Tradition

Sacherwürstel

mit Senf, Kren und Gebäck

Schinken-Käse-Toast

mit Ketchup und kleinem Salatbouquet

Schinken-Käse-Toast "Hawaii"

mit Ananas, serviert mit Ketchup und kleinem Salatbouquet

Curries

Grünes Kräuter-Curry

Kokosmilch, Dill, Sprossen und Erdnüsse

Gelbes Chicken-Curry

Kokosmilch, Huhn, Ananas und Masala

Alle Curries mit Koriander-Couscous!

Pasta

Fettuccine Classic

mit Rindfleisch, Rucola und Grana Padano

Trüffel aus Assisi

Strozzapreti mit schwarzem Trüffel, Rucola und Grana Padano

Hausgemachte Ricotta-Ravioli

mit Scampi und mediterranem Gemüse

Sandwiches, Burger & Grill

Clubsandwich mit Huhn

im Panko-Teig, Avocado und Ochsenerztomaten, mit Pommes

Piadina

Feta, Prosciutto, Artischocken, Oliven in knusprigem Fladen mit zweierlei Dip (Guacamole und Tzatziki)

BBQ-Beef-Burger

im gegrillten Maisbrot mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke, hausgemachter Ketchup und Senfsauce, mit Pommes

Sweets

Topfenknödel

gewälzt in Semmelbrösel mit Früchten

Topfen-Mohnknödel

mit Vanille-Sabayon und süßer Sahne

Kaiserschmarrn

mit Waldbeer-Ragout

Schokoladen-Soufflé

mit Manjari-Schokolade und Tonkabohnen-Eis

Stück Torte

Die Auswahl entnehmen Sie unserer Vitrine



HEISS GETRÄNKE

Kaffeehaus-Klassiker und raffinierte
Tee-Kompositionen.

Ayurveda Tees

Ingwer & Zitrone

Rosige Zeiten für graue Zellen.

Grüntee Sencha & Ginko

Unverbesserlich. Das merke ich mir!

Thymian & Rotbusch

Vertraue deinem Geist!

Zitronenmelisse & Kamille

Bleib entspannt und genieße.

Jasmin & Ingwer

Vom Augenblick berührt.

Rose & Hibiskus

Du schaffst das!

Hibiskus & Minze

Jeder Moment ist jung.

Schwarztee & Chai

Ausgeglichen im Auf und Ab.

Honigbusch & Zimt

Friede geht durch den Magen.

Schoko & Chili

„Verführen ist menschlich.“

Mama Tee

Himbeerblätter, Lavendel und
Zitronenverbene

Schwarztee

English Breakfast, Darjeeling, Assam
... mit Zitrone oder Milch

Coffee, Hot Chocolate und Latte

Espresso

Espresso

Espresso Macchiato

Espresso mit Milchschaum

Doppio

Doppelter Espresso

Doppio Macchiato

Doppelter Espresso mit Milchschaum

Kleiner Brauner

Espresso mit Milch

Großer Brauner

Doppelter Espresso mit Milch

Cappuccino

Espresso mit Milch und Milchschaum

Verlängerter

Espresso verlängert mit Wasser

Latte Macchiato

Espresso mit viel Milch

Latte Macchiato Doppio

Doppelter Espresso mit Milch

Wiener Melange

Verlängerter mit Milch und Milchschaum

Einspänner

Espresso mit Schlagobers

Großer Einspänner

Doppelter Espresso mit Schlagobers

Caffè "Coretto"

Espresso mit 2 cl Grappa

Heiße Schokolade

Weiß oder dunkel

Matcha Latte

Milch, Vanille, Matcha und Zimt

Chai Latte

Milch, Chaigewürz, Zimt, Kardamom, Vanille und Nelken



...von hausgemachten Eistees und Limos über, heimischen Bierspezialitäten und Weinen bis hin zu Aperio-Highlights und Cocktails!

Alkoholfreies

Vöslauer

Still oder prickelnd, 0.33 | 0.75 l

Sodawasser

Quellwasser mit Kohlensäure 0.25 | 0.40 l

Soda-Zitrone

Quellwasser mit Kohlensäure und Zitrone
0.25 | 0.40 l

Quellwasser

Servicepauschale 0.25 | 0.40 l

Säfte: Orange, Maracuja, Johannisbeere, Apfel

Pur 0.25 | gespritzt (still/prickelnd) 0.40 l

Hausgemachte Eistees

Verby

Verbene, Lavendel, Passionsfrucht – Kräuter und Frucht in Balance für deine innere Seelenruhe! 0.4 l

Holly

Apfel, Holunder, Vanille – Elixier für deinen Geist mit smartem Vanille-Touch für die Denk-Balance. 0.4 l

Blissy

Blutorange, Kirsche, Maracuja – erhellt dein Lächeln und zaubert dir ein wohlige Bauchgefühl. 0.4 l

The Organics by Red Bull

Simply Cola 0,25 l
Black Orange 0,25 l
Easy Lemon 0,25 l
Bitter Lemon 0,25 l
Ginger Ale 0,25 l
Tonic Water 0,25 l
Purple Berry 0,25 l
Ginger Beer 0,25 l

Energy Drinks

Red Bull Energy Drink 0,25 l
Red Bull Sugarfree 0,25 l
Red Bull Zero Calories 0,25 l
Red Bull Blue Edition 0,25 l
Red Bull Yellow Edition 0,25 l
Red Bull White Edition 0,25 l
Red Bull Red Edition 0,25 l
Red Bull Green Edition 0,25 l
Red Bull Apricot Edition 0,25 l
Red Bull Summer Edition 0,25 l

Bier und Spritziges



Vom Fass

Stiegl Hell 0,2 l
Stiegl Hell 0,3 l
Stiegl Hell 0,5 l



Flasche

Stiegl Pils 0,33 l
Stiegl Radler Zitrone 0,33 l
Stiegl Freibier 0,33 l
Stiegl Weisse 0,50 l
Trumer Pils 0,33 l

Biere vom Stieglgut Wildshut



Sortenspiel, Bio Urgetreide Cuvée 0,25 l
Hopfenherz, Bio Kellerbier 0,25 l
Gmahde Wiesn, Bio Kräutersaison 0,25 l
Malzreigen, Bio Spezial Dunkel 0,25 l
Bio Perlage, Brut de Bière 0,75 l

Spritzig

Weißwein gespritzt

Weißwein mit Soda 0,25 l

Rotwein gespritzt

Rotwein mit Soda 0,25 l

Sommerspritzer klein

Weißwein mit mehr Soda 0,25 l

Sommerspritzer groß

Weißwein mit noch mehr Soda 0,5 l

Hugo

Prosecco, Soda, Holunder, Minze 0,25 l

Lillet Berry

Lillet Rosé, frische Beeren, ORGANICS Purple Berry 0,25 l

Bellini Spritz

Weißer Pfirsich, Prosecco, Soda 0,25 l

Aperol Spritz

Weißwein, Soda, Aperol 0,25 l

Aperol Veneziano

Prosecco, Soda, Aperol 0,25 l

Ramazzotti Rosato Mio

Ramazzotti Rosato, Prosecco 0,25 l

Campari Spritz

Weißwein, Soda, Campari 0,25 l

Campari Milano

Campari, Prosecco, Cranberrysaft,
Minze 0,25 l

Weinspezialitäten

Weiß

Chardonnay

Vintage Val de Loire Maison Sauvion, Fil de
Fer / Bourgogne 1/8l 0,75 l

Welschriesling

Weingut Tement / Südsteiermark 1/8l
0,75 l

Rosé

Syrah-Rosé

Vintage Val de Loire Maison Sauvion, Fil de
Fer / Bourgogne 1/8l 0,75 l

Rot

Merlot

Vintage Val de Loire Maison Sauvion, Fil de
Fer / Bourgogne 1/8l 0,75 l

Blaifränkisch

Weingut Heinrich / Neusiedlersee 1/8l
0,75 l

Heideboden (BF, ZW, ME)

Weingut Nittnaus / Gols 1/8l 0,75 l

Aperitif & Cocktails

Aperitif

Martini

Bianco oder Rosso 5 cl

Campari

5 cl mit frisch gepresstem Orangensaft

5 cl mit Soda

Averna 2 cl

Ramazzotti 2 cl

Fernet Branca 2 cl

Baileys 2 cl

Amaretto 2 cl

Alkoholfreie Cocktails

Virgin Mai Tai

Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft, Zitro-
nensaft, Mandelsirup

Ipanema

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Fruit punch

Maracujasaft, Ananassaft, Johannisbeersaft,
Orangensaft, Maracuja-Sirup

Virgin Mojito

Bitter Lemon, weißer Rohrzucker, Limette,
Minze

Cocktails

Moscow Mule

Wodka, Limette, ORGANICS Ginger Beer

London Mule

Gin, Limette, ORGANICS Ginger Beer

Cuba Mule

Rum, Limette, ORGANICS Ginger Beer

Caipirinha

Cachaca, Limette

Mojito

Weißer Rum, Limette, Minze

Negroni

Gin, Campari, roter Wermut

Cosmopolitan

Cointreau, Wodka, Cranberry-Saft

Prickelndes

Didis Perla Rosé Frizzante

Weingut Münzrieder 0.1 | 0.75 l

Prosecco Villa Sandi

Prosecco DOC Treviso Brut Glas 0.1 |
... mit Holunder / Orange 0.75 l

Champagner Perrier-Jouët

Grand Brut / Épernay Flasche 0.375 l

Hochprozentiges

Schnaps

Grappa di Chardonnay

Mazzetti. 2 cl

Grappa Sarpa Barrique

Poli. 2 cl

Williams

Alois Gölles / Riegersburg (Steiermark).
2 cl

Marille

Josef Muster / Gamlitz (Steiermark). 2 cl

Vogelbeere

Kössler / Stanz (Tirol). 2 cl

Alter Apfel

Alois Gölles / Riegersburg (Steiermark).
2 cl

Rum

Diplomatico Reserva 12 Y

Venezuela – Nuancen verschiedener tropischer Früchte, Schokolade und Karamell.
2 cl

Don Papa 7 Y

Philippinen – Vanille, Honig, Orange und Kokos. 2 cl

Havana Club 7 Y

Kuba – Vanille, Kakao, Tabak. 2 cl

Wodka

Absolut

Schweden. 4 cl

Absolut Elyx

Schweden. 4 cl

Grey Goose

Frankreich. 4 cl

Whiskey

Jameson

Irland. 4 cl

Four Roses Bourbon Whiskey

USA. 4 cl

Chivas Regal 12 Y

Schottland. 4 cl

Cognac

Martell Cognac VSOP

Frankreich. 2 cl

Hennessy Cognac VSOP

Frankreich. 2 cl

Gin

Malfi Rosa Gin

Italien – Spritzig-fruchtiger Gin. Pink Grapefruit küsst Rhabarber. 4 cl

Monkey 47 Gin

Deutschland/Schwarzwald – Wacholder mit Zitrusnoten, besitzt feinblumige, liebliche sowie leicht pfeffrige Noten. 4 cl

Gin Mare

Spanien – Der Wacholder im Hintergrund, klare natürliche Süße, die in eine deutlich florale, mediterrane Richtung geht. 4 cl

5020 Gin

Österreich/Salzburg – In der Nase eine Vielzahl an Kräutern wie Anis, Wermut und Olivenkraut, am Gaumen eine rosige Röstnote und zum Abgang harzig und trocken. 100 % handcrafted in Salzburg. 4 cl

Zu allen Gins gibts zum Aufpreis von 0.25l ORGANICS Tonic Water mit Eis und Zitrone.

Franz-Josef-Straße 5, 5020 Salzburg
0662 / 88 10 99
office@didimaier.com