



BLAUSTERN


SEIT 1996.

Das Blaustern ist ein Projekt der *Rockets* Restaurants

Wir verwenden ausschließlich Produkte höchster Qualität, soweit möglich und verfügbar regional und aus biologischem Anbau.

Unsere Lieferanten kennen wir zu einem großen Teil seit Jahren persönlich.

Der Kaffee kommt aus der eigenen Rösterei **RÖSTRAUM**

Für alle unsere Eigerichte verwenden wir die Freiland Eier vom Vogelsanghof der Monika Schabauer aus der Buckligen Welt in Niederösterreich, unseren Beinschinken beziehen wir von der Manufaktur Gissinger in Ottakring 

Folge uns:



www.wearerockets.at

FRÜHSTÜCKS-TELLER

GRILLPARZER	10,90
Beinschinken vom Gissinger, Mailänder Salami, Emmentaler, Brie, Butter, Philadelphia oder hausgemachte Marillenmarmelade, Joghurt mit frischem Fruchtsalat, weiches Freilandeier, Handsemmel, Butter-Croissant	
FIT+ <i>vv</i>	13,20
Selbstgemachter Hummus mit Sesam und Olivenöl, Karotten-, Sellerie- und Gurken-Sticks, Tomaten-Paprika-Ragout, mariniertes Spinat-Salat, Winter Porridge, Dinkel-Toast, Glas frisch gepresster Apfel-Karotten-Saft	
RE-LACHS-ED	13,50
Räucherlachs, frische Avocado Scheiben, grob geschnittene Tomaten- und Gurkenstücke, Dijon Senf-Sauce, Eierspeis mit Cottage Cheese und Kresse, Butter, Bio-Dinkel Brot, Glas frischer Orangensaft oder Prosecco	
BLAUSTERN ANNO 1996	13,80
Niedertemperatur gegartes Roastbeef, eingelegte rote Zwiebeln, Sauce Rémoûlade, Ei im Glas, Schnittlauchbrot, Himbeer-Joghurt mit frischen Früchten, frisches selbstgemachtes Brioche, hausgemachte Marillen Marmelade Glas frischer Orangensaft oder Prosecco	
ENGLISH BREAKFAST	13,90
Hausgemachte Baked Beans, gegrillte Rostbratwürstchen, knusprige Speckstreifen, Eierspeis vom Freilandeier geschmolzene San-Marzano-Tomaten, Potato Fries, Butter, Sevilla-Orangenmarmelade, getoastetes Sandwich	
PETIT DÉJEUNER A LA VIENNOISE <i>v</i>	7,60
Handsemmel, Butter-Croissant, Butter und Marillen- oder Himbeer-Marmelade	
BREAKFAST BOWL* <i>v</i>	9,80
Bulgur-Quinoa-Mix, Baby Spinat, hausgemachter Hummus, San-Marzano-Tomaten, Radieschen, Spiegelei	
*mit 100 g hausgemachten Roastbeef oder norwegischem Räucherlachs	+ 3,50
PANCAKES <i>v</i>	6,80
2 Stück hausgemachte Pancakes, Heidelbeeren, Bananencreme, Ahornsirup, Nutella 2 Stück hausgemachte Pancakes, Butter-Flocken, Ahornsirup, gebratener Speck	
WINTER PORRIDGE <i>vv</i>	5,80
warmes Porridge mit Kokosmilch, Apfel-Kardamom-Ragout, Holunder, geröstete Mandelsplitter und Kokos-Chiasamen Mix	

BOOZY BREAKFAST

BAILEYS FLAT WHITE MARTINI <i>cause it's never too early for a flat white...</i>	8,50
Baileys, 42Below Vodka, Espresso	
BLOODY MARY	8,50
Grey Goose Vodka, Tomatensaft, Tabasco, Sellarisalz, Worcestershire Sauce, frischer Zitronensaft	
MIMOSA	5,20
Kattus Prosecco, frischer Orangensaft	

EIER-SPEISEN

POWER-EIERSPEISE	7,80
aus 3 Freilandeiern, gebratener Beinschinken vom Gissinger, Bergkäse, mariniertes Jungspinat, Croutons	
BREAKFAST BAGEL	5,80
getoastet, Avocado-Tomaten-Smash, cremiges Rührei, knusprig gebratener Speck, Kresse	
SHAKSHUKA ✓	8,90
Tomaten-Paprika-Ragout, orientalisch gewürzt mit Ras el-Hanout, Spiegelei, 3 Scheiben Ciabatta	
OMELETTE AUS 3 EIERN	7,80
mit Beinschinken vom Gissinger und Bergkäse	
mit Paprikastreifen und Tomaten ✓	7,20
HAM OR BACON & EGGS AUS 2 EIERN	5,50
mit Beinschinken vom Gissinger <i>oder</i> Frühstücksspeck	
EIERSPEISE AUS 3 EIERN	
klassisch, mit etwas Schnittlauch ✓	4,90
mit Cottage Cheese und Schnittlauch ✓	5,50
mit frischen Avocado und San-Marzano Tomaten ✓	5,50
mit Beinschinken vom Gissinger <i>oder</i> Frühstücksspeck	5,50
mit Räucherlachs, Basilikum und Olivenöl	6,90
WEICHES EI ✓	1,90
2 EIER IM GLAS ✓	
mit Maldon Sea Salt, Schnittlauch	4,80
mit Sauerrahm-Espuma, Forellenkaviar	7,20

GEBÄCK & FRÜHSTÜCKS EXTRAS

Ciabatta – selbstgebacken, aus Natursauerteig mit Manitoba-Weizen	1,90
Kornspitz mit Sesam	2,00
Handsemmel	2,10
Butter-Croissant	2,50
Dinkel Weckerl	2,30
getoastetes Sandwich <i>oder</i> Dinkelsandwich	1,90
Bio-Dinkel Brot, 2 Scheiben	2,30
Schwarzbrot, 2 Scheiben	2,30
gluten- und laktosefreies Brot	2,70
Laugenstange	2,70
Schnittlauchbrot ✓	4,30
hausgemachte Marillen- <i>oder</i> Himbeer-Marmelade ✓	1,70
Nutella ✓	1,70
Honig	1,70
Butter ✓	1,70
Philadelphia Frischkäse ✓	1,70
Beinschinken	4,80
Bergkäse	3,50
Schinken-Käseteller	5,20
Joghurt & Früchte – cremiges Joghurt und frische Früchte ✓	5,80
Obstsalat - frische Früchte und Minze ✓	5,80

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.

✓ vegetarisch | ✓✓ vegan

SUPPEN

RINDS-BOUILLON	4,80
hausgemacht, mit Frittaten <i>oder</i> Fleischstrudel	
WIENER SUPPENTOPF	5,50 11,00
hausgemachte Rinds-Boullion, Schulterscherzel, Fadennudeln, Suppengemüse	
	klein groß

VORSPEISEN & SALATE

BEEF TATAR	9,90 13,50
klassisch und fein abgeschmeckt – Avocado-Creme, Alt-Wiener Senf-Mayonnaise	
Trüffel-Butter, getoastetes Schwarzbrot, kleines Salat-Bouquet	
	90 g 140 g
SHAKSHUKA ✓	8,90
Tomaten-Paprika-Ragout, orientalisch gewürzt mit Ras el-Hanout, Spiegelei, 3 Scheiben Ciabatta	
ZIEGENKÄSE SALAT	13,30
Ziegenkäse im Speckmantel gegrillt, Trauben, Nusskrokant, Spinatsalat mit cremigem Kernöl-Dressing	
CRISPY CHICKEN SALAD	12,30
knusprige Sesam-Hühnerstreifen, bunter Blattsalat-Mix, San-Marzano-Tomaten, Erdnüsse	
Chili-Honig-Dressing mit Limette und Koriander	

WIENER & INTERNATIONALE KÜCHE

RAHMSPINAT & RÖSTI ✓	9,80
Spinat, Spiegelei, Rösti – der Klassiker!	
mit gekochtem Schulterscherzel	+6,00
ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL	10,20
Beinschinken vom Gissinger, Schnittlauch, cremig mit Rahm und mit Bergkäse überbacken, gemischter Blattsalat mit „Wiener Dressing“	
KÄSESPÄTZLE ✓	9,50
Nockerl mit Jungzwiebel, mit viel Bergkäse cremig überbacken, gemischter Blattsalat mit „Wiener Dressing“	
mit 100 g gebratenem Speck	+ 1,80

WIENER SCHNITZEL	19,80
vom Kalb, 170 g – Petersilerdäpfel, gemischter Blattsalat mit Alt-Wiener Dressing, Preiselbeeren	
ASIATISCHER GEMÜSEWOK <i>vv</i>	12,50
bunter Gemüsemix, Teriyaki-Sauce, frischer Koriander, Chili und Ingwer, serviert mit Jasmin-Reis	
mit 100 g gegrillten Rinder- oder Hühnerfiletstreifen	+ 3,20
mit 150 g Scheiben vom gebratenen Tofu	+ 2,80
CLUB SANDWICH	12,80
getoastetes Sandwich, gegrillte Hühnerbrust, gegrillter Speck, Spiegelei, Tomatenscheibe, Eisbergsalat, Senfcreme – serviert mit Potato Fries	
BLAUSTERN BURGER	14,50
180 g Beef Patty, hausgemachter Butter-Brioche-Bun, knuspriger Speck, Cheddarkäse, bunter Blattsalat-Mix, Tomatenscheibe, rote Zwiebelmarmelade, selbstgemachte Dijonnaise – serviert mit Potato Fries	
BOUEF STROGANOFF	14,80
Rindfleisch, Zwiebel, Champignon, Essiggurke mit Pasta	

WECKERL, BAGEL & SNACKS

BEINSCHINKENSEMMEL	4,80
Handsemmel, Beinschinken vom Gissinger, Kren, Gurkerl	
GEFÜLLTE LAUGENSTANGE	6,20
Roastbeef, Sauce Remoulade und Rucola Salat Mozzarella, Tomate, Basilikum-Pesto und Rucola Salat	
AVOCADO BAGEL <i>v</i>	6,10
getoastet, mit Cream Cheese, Avocado, Tomate, Blattsalat	
LACHS BAGEL	6,50
Räucherlachs, Blattsalat, Cream Cheese, Kresse, getoastet	
POTATO FRIES <i>v</i>	4,80
mit Ketchup <i>oder</i> Mayo dazu	
SWEET POTATO FRIES <i>vv</i>	6,10

BEILAGENSALATE

KLEINER BLATTSALAT ✓✓	3,60
bunter Blattsalat-Mix mit „Wiener Dressing“	
KLEINER RUCOLASALAT ✓	4,80
Rucola, San-Marzano-Tomaten, Olivenöl-Balsamico-Dressing, Grana-Späne	
GEMISCHTER SALAT ✓✓	5,20
bunter Blattsalat-Mix, Rucola, San-Marzano-Tomaten, Paprikawürfel, Salatgurke, rote Zwiebelringe Balsamico-Dressing	

SÜSSES

PALATSCHINKEN ✓	4,10
2 Stück, mit hausgemachter Marillenmarmelade <i>oder</i> Nutella	
KAROTTENKUCHEN ✓	4,10
unser legendärer Karottenkuchen, warm serviert mit Schlagobers	
APFELSTRUDEL ✓	5,20
hausgemacht mit heimischen Äpfeln, Rosinen, warm serviert mit Schlagobers	
the perfect match: eine Kugel Vanilleeis	+ 1,50
Sachertorte ✓	4,80
hausgemacht nach klassischem Rezept, mit hausgemachter Marillenmarmelade und serviert mit Schlagobers	