



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.blaustern.at

www.wearerockets.at

FRÜHSTÜCK

Mo. – Fr. 8:00 – 11:30

Sa., So.- & feiertags 8:00 – 15:00

BREAKFAST-COMBOS

GRILLPARZER	10,90
Beinschinken vom Gissinger, Mailänder Salami, Emmentaler, hausgemachter Kräuter-Ricotta, weiches Freilandeil, Butter, hausgemachte Marillen- oder Himbeer-Marmelade, Joghurt mit frischem Fruchtsalat, Handsemmel, Butter-Croissant	
FIT+ ✓	13,20
kleines Eiweiß-Omelette, Tomaten-Basilikum-Salsa auf Dinkel Toast, Cottage Cheese mit frischen Kräutern, Tropical Porridge mit Kokosmilch, karamellierte Ananas	
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
mit Niedertemperatur gegartes Roastbeef, Sauce Rémoûlade, Ei im Glas, Schnittlauchbrot, Himbeer-Joghurt mit frischen Früchten, französische Brioche, hausgemachte Marillen- oder Himbeer-Marmelade Glas frischer Orangensaft oder Prosecco	
ENGLISH BREAKFAST	13,90
Baked Beans, gegrillte Rostbratwürstchen, knusprige Speckstreifen, Eierspeis vom Freilandeil gegrillte Tomate, Potato Fries, Butter, getoastetes Sandwich	
PETIT DÉJEUNER A LA VIENNOISE ✓	7,60
Handsemmel, Butter-Croissant, Butter und Marillen- oder Himbeer-Marmelade	
PANCAKES ✓	6,80
3 Stück hausgemachte Pancakes, Nutella, Beerenröster, Ahornsirup	

BOOZY BREAKFAST DRINKS

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	

HEALTHY OPTIONS

BELLA ITALIA ✓	8,90
geschmorte Zucchini in Tomatensauce, Spiegelei, Mozzarella, mariniertes Kräutersalat	
BREAKFAST BOWL* ✓	9,80
Bulgur-Quinoa-Mix, Baby Spinat, hausgemachter Hummus, San-Marzano-Tomaten, Radieschen, Spiegelei	
*mit 100 g hausgemachten Roastbeef oder norwegischem Räucherlachs	3,50
TROPICAL PORRIDGE ✓✓	5,80
warmes Porridge mit Kokosmilch, frischer Kiwi, Banane und Ananas	
JOGHURT & FRÜCHTE ✓	5,80
cremig Joghurt, marinierte Früchte der Saison	

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	
OMLETTE AUS 3 EIERN	
mit Beinschinken vom Gissinger und Bergkäse	7,80
mit Baby-Spinat und Pilzen ✓	7,20

HAM OR BACON & EGGS AUS 2 EIERN	5,50
mit Beinschinken vom Gissinger oder Frühstücksspeck	
EIERSPEIS AUS 3 EIERN	
klassisch, mit etwas Schnittlauch ✓	4,90
mit Cottage Cheese und Schnittlauch ✓	5,50
mit frischen Avocado- und Tomatenstücken ✓	5,50
mit Beinschinken vom Gissinger oder Frühstücksspeck	5,50
mit Räucherlachs, Basilikum und Olivenöl	6,90
WEICHES EI ✓	1,90
2 EIER IM GLAS ✓	4,80
Maldon Sea Salt, Schnittlauch	

GEBÄCK & CO.

hausgemachte Marillen- oder Himbeer-Marmelade ✓	1,70
hausgemachter Kräuter-Ricotta ✓	1,70
Nutella ✓	1,70
Butter ✓	1,70
Ciabatta – selbstgebacken, aus Natursauerteig mit Manitoba-Weizen	1,90
Kornspitz mit Sesam	1,80
Handsemmel	1,90
Butter-Croissant	2,30
französisches Brioche	2,60
getoastetes Sandwich	1,70
Bio-Dinkel Brot, 2 Scheiben	2,10
Schwarzbrot, 2 Scheiben	2,10
gluten- und laktosefreies Brot	2,50
Dinkel-Vollkorn Weckerl	2,30
Schnittlauchbrot ✓	3,90

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.

SPEISEN A LA CARTE
Mo. – Sa. 8:00 – 19:00
So. - & feiertags 8:00 – 19:00

STARTERS & SALATE

GURKEN GAZPACHO ✓	4,80 7,20
geeiste Suppe aus Gurken, Kartoffelschaum, Paprika-Hippe, Brunnenkresse	klein groß
BEEF TATAR	9,90 13,50
klassisch, fein abgeschmeckt mit einem Twist – Avocado-Creme, Alt-Wiener Senf-Mayonnaise, Trüffel-Butter, getoastetes Schwarzbrot, kleines Salat-Bouquet	90 g 140 g
CRISPY CHICKEN SALAD	12,30
knusprige Sesam-Hühnerstreifen, bunter Blattsalat-Mix, San-Marzano-Tomaten, Erdnüsse, Chili-Honig-Dressing mit Limette und Koriander	
CAESAR SALAD	14,20
Römersalat-Herzen, Caesar-Dressing, gegrillte Hühnerbrust-Streifen, Grana-Späne, Croutons	
selbstgebackenes Ciabatta zu unseren Salaten – aus Natursauerteig mit Mantioba-Weizen	1,90

BOWLS & SNACKS

MEDITERRANE BOWL ✓	13,80
gegrilltes Gemüse, Brokkoli, marinierter Linsen-Mix, Tomaten, Gurken, Tahini-Joghurt	
CALIFORNIA BOWL * ✓✓	12,90
Jasmin-Reis, Avocado, Gurke, Karotten, Nori Blätter, schwarzer und weißer Sesam, spicy Sriracha-Mayonnaise	
*pimp your bowl: 100 g gegrillten Halloumi 2,80, 100 g hausgemachten Roastbeef oder 3. gegrillten Gamelen	3,50
AVOCADO BAGEL ✓	6,10
Avocado, Blattsalat, Cream Cheese, Paradeiser, getoastet	
LACHS BAGEL	6,50
Räucherlachs, Blattsalat, Cream Cheese, Kresse, getoastet	
POTATO FRIES ✓	4,80
mit Ketchup oder Mayo dazu	
SWEET POTATO FRIES ✓✓	4,80

BURGER & SANDWICHES

BLAUSTERN BURGER	14,50
180 g Beef Patty, handgemachtes Butter-Brioche-Bun, knuspriger Speck, Bergkäse, bunter Blattsalat-Mix, Tomatenscheibe, karamellierte Zwiebel, Trüffel-Mayonnaise – serviert mit French Fries	
PULLED CHICKEN SANDWICH	12,80
getoastetes Sandwich, marinierte Hühnerbrust <i>-nach BBQ-Art low & slow gegrillt</i> , knuspriger Speck, rote Zwiebel, Senfcreme, Spiegelei – serviert mit French Fries	
A-T-R SANDWICH ✓	12,80
getoastetes, selbstgebackenes Ciabatta, Avocado-Tomate-Rucola , roter Zwiebel, Tahini-Joghurt – serviert mit Sweet Potato Fries	
UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN	2,20
Trüffel-Mayonnaise ✓✓, Senfcreme ✓, Chili-Honig ✓, spicy Sriracha-Mayonnaise ✓✓	

BLAUSTERN KLASSISCH & NEU

RAHMSPINAT & RÖSTI ✓	9,80
Spinat, Spiegelei, Rösti – der Klassiker!	
EIERNOCKERL ✓	9,50
Nockerl mit verschlagenem Ei, Röstzwiebel, 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
ÜBERBACKENE SCHINKENFLECKERL	10,20
Beinschinken vom Gissinger, Schnittlauch, cremig mit Rahm und mit Bergkäse überbacken, gemischter Blattsalat mit „Wiener Dressing“	
WIENER SCHNITZEL VOM KALB	19,80
Erdäpfel-Vogerlsalat mit Alt-Wiener Dressing	Preiselbeeren 1,40
ZWIEBELROSTBRATEN	18,20
kurz gebratene Beiriedschnitte – 160 g, Zwiebelsauce, Röstzwiebel, Braterdäpfeln, Fächergurkerl	
PENNE BELLA ITALIA ✓	11,80
Penne, Tomaten-Zucchini-Sauce, Mozzarella, Basilikum	

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- <i>oder</i> Hühnerfiletstreifen	3,20
mit 3. gebratenen Garnelen	3,50
mit 150 g Scheiben vom gebratenen Tofu	2,80

BEILAGENSALATE

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

THE SWEET FIX

KAROTTENKUCHEN <i>v</i>	4,10
unser legendärer Karottenkuchen, warm serviert mit Schlagobers	
APFELSTRUDEL <i>v</i>	5,20
hausgemacht mit heimischen Äpfeln, mit Rosinen, warm serviert mit Schlagobers	
the perfect match: eine Kugel Vanilleeis	1,50

Küchen Team

Seit der Eröffnung 1996 bietet ihnen das erfahrene Blaustern-Team eine moderne und weltoffene Bistro-Küche.

Executive Chef Dimitrios Kalligiannakis, kurz *Dimi*, begleitet unsere Betriebe schon seit vielen Jahren. Nach der Hotelfachschule in Griechenland erhielt er seinen Feinschliff ab dem Jahr 2000 unter Reinhard Gerer in dem mit 1. Michelin Stern ausgezeichneten Restaurant Korso im Hotel Bristol Wien.

2005 verstärkt *Dimi* schließlich unser Unternehmen zum ersten Mal bei der Eröffnung des Rochus. Nach vielen weiteren Stationen im In- und Ausland, unter anderem als Küchenchef im 2 Hauben Restaurant des Palais Kinsky, führte er mehrere Jahre erfolgreich sein eigenes Lokal im 3. Bezirk. Anfang 2020 ist *Dimi* wieder in die Familie der Rockets zurückgekehrt, und hat als Executive Chef die Leitung der Küche des Blaustern sowie unseres Schwester-Lokals, des Stadtcafe übernommen.

Er und sein internationales Team, freuen sich darauf Sie auch in Zukunft mit altbewährten Klassikern und neuen Kreationen verwöhnen zu dürfen!