ZUM FLIEGENDEN HONIGTOPF

BRUNCH & BISTRO

GENUSS VON WELT IM AUSSEERLAND

Herzlich willkommen bei uns im fliegenden Honigtopf. Ein Ort, an dem man für einen Moment die Zeit vergisst, sich in die Ferne träumt und Neues entdeckt. Ein Ort zum Durchatmen, Auftanken und Genießen.

Wir lieben dieses Gefühl des Unterwegsseins – das Kribbeln, wenn man zum ersten Mal eine unbekannte Küche probiert, herzlichen Menschen begegnet und spürt, wie wunderbar groß und doch wieder klein die Welt doch ist.

Genau diese Neugier und Wärme möchten wir an euren Tisch bringen. Viele der Ideen für unsere Speisekarte stammen von unseren Reisen, den schönen Begegnungen und wunderbaren Geschichten, die wir unterwegs gesammelt haben.
Unsere Küche arbeitet mit ehrlichen, achtsam ausgewählten Zutaten, die sowohl die Saison als auch unsere Region respektieren. So holen wir also Geschmäcker der Welt ins Ausseerland – bewusst, liebevoll und mit einem klaren Anspruch an Qualität.
Natürlich denken wir dabei auch an alle, die besondere Bedürfnisse haben: allergikerfreundliche Optionen und transparente Rezepturen gehören für uns ganz klar dazu. Denn Essen soll verbinden – und zwar uns alle.

Fühlt euch wie zuhause, macht es euch gemütlich und genießt eure kleine Auszeit. Lasst euch überraschen von Aromen, die Geschichten erzählen, und einer Atmosphäre, die Wärme schenkt.
Wir finden es schön, dass ihr da seid. Mit euch wird unser Honigtopf nicht nur ein Lokal, sondern ein lebendiger Ort voller Genuss, Herzlichkeit und Weltgefühl.

Honigsüße Grüße

Vroni & René

„Wir reisen, um zu lernen – und wir kochen, um zu teilen. Denn Essen ist für uns weit mehr als Nahrung: Es ist Kultur, Emotion und jedes Mal ein kleines Stück Weltreise."

BEVOR DIE REISE STARTET

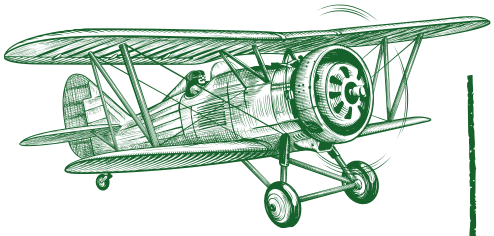


JUICY TEA 1/8 l **5.40** 0,75 l **30,-**
Alkoholfreier, spritziger Tee: Cold Brew, Darjeeling-Aromen mit Rhabarber. Mild-blumig, fein säuerlich, mit Rosenwasser abgerundet.

PROSECCO 1/8 l **4.60**

SPRITZ-LIEBE *alle mit Prosecco und Soda* 1/4 l **7.50**
Wähle aus unserer bunten Vielfalt:
Aperol, Campari, Limoncello, Azzurino,
P31 Green, Cynar, Hugo, Lavendel

VIRGIN SPRITZ *alle mit Tonic und Soda* 1/4 l **7.50**
Martini Floreale, Ramazzotti Arancia



PROSECCO PICOBELLO

(=pipifeiner Prosecco)

von Nani Rizzi/Valdobbiadene DOCG

BRUT *0,75 l* **32,-**

GRAN CUVÈE EXTRA DRY *0,75 l* **37,-**

VITAMINE GEFÄLLIG?

5.90 0.25L

Unsere Vitaminbomben gehen immer frisch auf Reise. Wenn im Honigtopf gerade Hochbetrieb herrscht, kann es zu kurzen Startverzögerungen kommen – danke fürs Warten!

ROTER SMOOTHIE
Beeren · Apfel · Rote Rüben · Banane · Milch

GELBER SMOOTHIE
Mango · Ananas · Banane · Kokosmilch

GRÜNER SMOOTHIE
Avocado · Spinat · Banane · Zitrone · Hafermilch

ORANGENSAFT **5.20**
frisch gepresst. 0.2 l

MANGO LASSI **5.40**
Indisches Joghurtgetränk mit Mango, Zitrone und Kardamom. 0.25 l



EIERLEI

Hier ist das Ei der Star des Frühstücks!

SPECIALS

EIER BENEDICT "HONIGTOPF" 13.90

Sauerteigbrot, pochiertes Bio-Ei, knuspriger Speck, Avocadocreme, Blattspinat, Rucola, hausgemachte Sauce Hollandaise

Unsere besondere Variante – reichhaltig, frische Akzente, einfach mit Charme.

EIER BENEDICT CLASSIC 13.50

Brioche, pochiertes Bio-Ei, Schinken, Blattspinat, hausgemachte Sauce Hollandaise

Der Brunch-Klassiker – cremig, rund und ein verlässlicher Favorit.

EIER BENEDICT VEGGIE 13.50

Dinkelvollkornbrot, pochiertes Bio-Ei, Tomaten, Rotkraut, Karotten, Rucola, Chilicrunch, hausgemachte Sauce Hollandaise

Bunt, leicht und überraschend vielschichtig – ohne Schinken, aber voller Geschmack.

EIER ISTANBUL (ÇILBIR) 11.90

Zwei pochierte Bio-Eier, Kräuterjoghurt, Chilicrunch, Fladenbrot

Türkischer Frühstücksgenuss zum Tunken – würzig und wunderbar cremig.

KLASSIKER

EIERSPEISE 6.90

Zwei Bio-Eier auf einer Scheibe Sauerteigbrot mit Schnittlauch

OMELETTE 8.90

Drei Bio-Eier mit Schnittlauch, dazu eine Scheibe Sauerteigbrot

Der einfache Genuss – weich, frisch und bestens gewürzt.

HAM & EGGS 9.50

Drei Bio-Eier und Schinken, im Pfandl serviert mit Sauerteigbrot

BACON & EGGS 9.50

Drei Bio-Eier und knuspriger Speck, im Pfandl serviert mit Sauerteigbrot

Ein klassischer Start in den Tag – herzhaft, schlicht und immer gut.

PIMP YOUR EGG

Dein Ei kann mehr!

+ Schinken | Speck | Bergkäse	2.00
+ Champignons | Tomaten | Paprika | Blattspinat	1.50

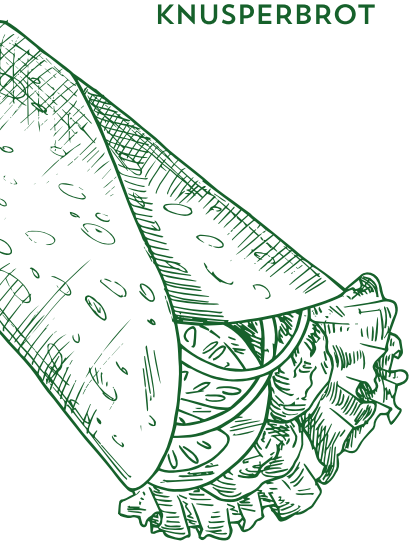
HERZHAFTES AUS ALLER WELT

SHAKSHUKA — 13.90
Würzige Tomaten-Paprika-Sauce, zwei Bio-Eier, Fladenbrot
(Als vegane Option auch mit Falafel erhältlich)
Ein nordafrikanisches Pfannengericht – warm, würzig und perfekt zum Tunken.

UNSER TIPP: NIMM FETA DAZU! + 2.90

GALLO PINTO — 13.50
Gebratener Bio-Basmatireis mit roten Bohnen, Zwiebel,
Paprika, Kochbanane, zwei Bio-Spiegeleier (vegan mit Falafel)
Die Nationalspeise von Costa Rica – kräftig, sättigend und wunderbar ausgewogen.

KNUSPERBROT



SALSA — 11.50
Avocadocreme, Mango, Tomate, Salatgurke,
Zwiebel, Limette, Chilicrunch, Salatmix

ZIEGENKÄSE — 14.50
Gegrillter Ziegenkäse, Rote Rüben, Birne, Walnüsse,
Spinat, Honig, Balsamicoglace

RIVIERA — 13.90
Prosciutto, Mozzarella, gegrilltes Gemüse,
Pesto, Rucola, Zitrone

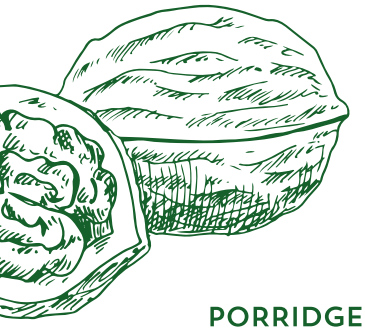
ROASTBEEF — 14.90
Feinstes Roastbeef, Honig-Senf-Sauce,
hausgemachte Zwiebelmarmelade, Rucola

FRÜHSTÜCKSWRAP — 12.90
Buchweizenpalatschinken, Eierspeise mit Speck & Champignons,
Salatgarnitur, Balsamicoglace
Deftig, sättigend und ideal für alle, die es eingerollt mögen.

MUMBAI WRAP — 13.40
Buchweizenpalatschinken, Eierspeise mit Tomaten, Paprika, Ingwer & Zwiebel,
Curry, Sesam, Chilicrunch, Joghurt-Kräutersauce, Minze, Salatgarnitur
Ein würziges, indisch inspiriertes Frühstück – warm, bunt und mit feiner Schärfe.

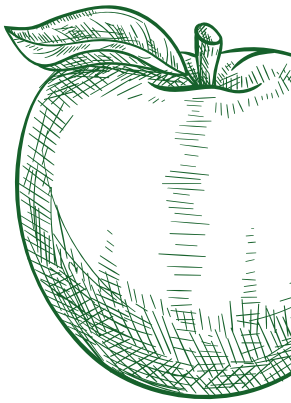
Die Empfelhung unseres fliegenden Honigtopfs Vegan/vegane Zubereitung möglich

Unsere Mitarbeiter:innen informieren dich gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und freundlichem Service. Das Trinkgeld überlassen wir gerne dir :-)



SÜßE ZWISCHENSTOPPS

bis 12 Uhr



PORRIDGE MIT APFEL-ZIMT-HONIG — 7.90

Haferflocken, Milch, Apfel, Honig, Zimt, Chia- u. Leinsamen, Walnüsse

Wärmend, mild und klassisch – ein kleiner Wohlfühlmoment im Schüsselchen.

PORRIDGE MIT BANANE-ERDNUSSBUTTER — 8.50

Haferflocken, Milch, Banane, Erdnussbutter, Nussmix, Honig

Cremig, nussig und angenehm süß – ein kräftiger Start in den Tag.

DIE PORRIDGES KÖNNEN WIR GERNE AUCH VEGAN MIT HAFERMILCH UND AHORNSIRUP ZUBEREITEN!

SMOOTHIE-BOWL

KARIBIK — 10.50

Mango, Ananas, Banane, Kokosjoghurt, Kokosflocken, Nussmix, Chiasamen

JAPAN — 12.50

Banane, Apfel, Kiwi, Avocado, Ingwer, Zitrone, Spinat, Milch, Matcha, Honig, hausgemachtes Granola, Chiasamen, Minze

Frisch, cremig, sanft – ein Löffel Urlaub im Alltag.

JOGHURT-BOWL

MIT FRÜCHTEN — 8.50

Natur- oder Kokosjoghurt, frische Früchte, hausgemachtes Granola

GRIECHISCH — 9.50

Natur- oder Kokosjoghurt, Honig, Nussmix, Datteln

Leicht, frisch und herrlich unaufgeregt – für alle, die es simpel mögen.

FRENCH TOAST — 10.90

Brioche, Milch-Ei-Mischung, Beeren, Honig, Zimt

Außen knusprig, innen weich – ein süßer Klassiker zum Genießen.

BUCHWEIZEN-CRÊPE

SCHOKO-NUSS — 8.90

Schokocreme, Nussmix, Schlagobers

BEEREN-JOGHURT — 8.90

Joghurt, Beeren, Zitrone, Minze, Honig

Glutenfrei und leicht oder schokoladig – perfekt für ein unkompliziertes Frühstück.

CRÊPES GIBT ES BIS 14:30 UHR!



Was heute außerdem in der Vitrine auf euch wartet, entscheidet meistens die Backfreude.

Freut euch auf wechselnde süße Verführungen – frisch gemacht und nur solange der Vorrat reicht.

DIE WELT AUF EINEM TELLER: UNSERE FRÜHSTÜCKSVARIATIONEN

bis 12 Uhr

ORIENT-EXPRESS

Gegrilltes Gemüse, Shakshuka-Sauce, Falafel, Hummus, Feta, Joghurt mit Nüssen und Datteln, Fladenbrot

18.90

Eine kleine Reise ins Morgenland – würzig, mediterran-orientalisch und reich an feinen Facetten.

ALPENTELLER

Schinken, Speck, Käse, weiches Bio-Ei, Gemüse, Joghurt mit hausgemachtem Granola, Aufstrich, hausgemachte Marmelade, Butter, Brotkorb

17,50

Kräftiger Genuss aus den Bergen – bodenständig, herzhaft und einfach gut.

FRENCH AFFAIR

Dreierlei Käse, Feigensenf, hausgemachte Zwiebelmarmelade, Honig, Kräutertopfen, Obst, Nüsse, Brotkorb

18.40

Ein Hauch französischer Leichtigkeit – fein, aromatisch und unwiderstehlich.

ENGLISH BREAKFAST

Chili-Cheddar-Würstchen, Speck, Bio-Spiegelei, Rösterdäpfel, Baked Beans, Champignons, Brotkorb

18.90

Der britische Frühstücksklassiker – kräftig, warm und perfekt für alle, die´s deftig mögen.

DOLCE VITA

Mozzarella, Tomaten, Prosciutto, Salami, Antipasti, Rucola, Parmesan, Pesto, Brotkorb

17,50

Italienisches Lebensgefühl am Morgen – leicht, frisch und sonnig.

EXTRAS

weiches Bio-Ei	2.20	Butter	0.70
halbe Avocado	2.50	Honig	1.00
Aufstrich	2.50	Scheibe Brot	1.00

LUNCH-LAYOVER

täglich von 12:00 bis 14:30 Uhr

RINDSUPPE 5.50

mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel

SUPPE DES TAGES

Der Suppentopf hält eine Überraschung bereit – wir verraten dir gerne welche.

CROQUE MADAME "HONIGTOPF" 14.90

Sauerteigbrot, Schinken, Käse, Bio-Spiegelei, hausgemachte Sauce Hollandaise, Salatgarnitur

Französischer Klassiker – warm, herzhaft und wunderbar sättigend.

SPANISH OMELETTE "RENÉ STYLE" 17.50

Erdäpfel in Scheiben geschnitten, Tomaten, Zwiebel, Blattspinat, zwei Bio-Eier, Bergkäse, gegrilltes Hühnchen, Paprika-Gewürzmischung; im Pfandl serviert, dazu Ciabatta

Der herzhafte Pfannenliebling nach Renés Art – kräftig, saftig und wunderbar käsig.

LUNCH-BOWLS

HONIGTOPF POWERBOWL 12.90

Bio-Basmatireis, gegrilltes Gemüse, Blattspinat, Karotten, Erdnussbutter-Soja-Sauce, Zitrone, Chilicrunch

Bunt, kräftig und ausgewogen – die perfekte Mischung aus Gemüse, Getreide und frischen Aromen.

GREEN GODDESS BOWL 13.90

Bio-Basmatireis, Avocado, Blattspinat, Rucola, Frühlingszwiebel, Gurken, Nussmix, Limette, Tahini-Kräuter-Dressing, Chilicrunch

Frisch, grün und belebend – eine leichte Bowl voller Vitamine und Kräuter.

SAVANNA SUNRISE 13.90

Bio-Basmatireis, Rote Rüben, Karotten, Röstkartoffeln, Kochbanane, Blattspinat, Nussmix,Kräuterjoghurt, Honig, Zitrone

Herzhaft, bunt und warm – inspiriert von afrikanischen Aromen, sanft und vollmundig.

CALIFORNIA BOWL 16.50

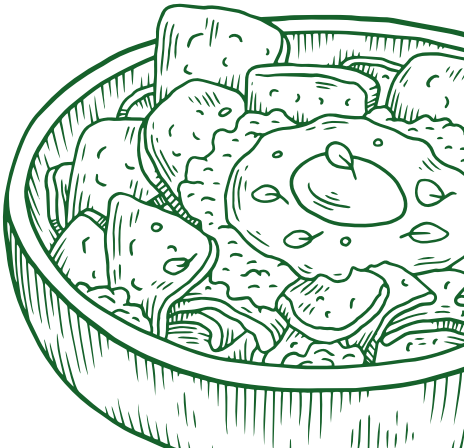
Bio-Basmatireis, gegrilltes Hühnchen, Avocadocreme, Mais, Tomaten, rote Bohnen, Knoblauch, Salatmix

Frisch, vielseitig und kalifornisch-leicht – ein bunter Mix aus Proteinen, Gemüse und Zitrusfrische.

DU MÖCHTEST DEINE BOWL GERN ETWAS AUFPEPPEN?

NULL PROBLEMO!

+ Gegrilltes Hühnchen	4.90
+ Roastbeef	5.90
+ Knusperspeck	2.50
+ Feta	2.90
+ Gegrillter Ziegenkäse	4.90
+ Falafel	2.90



KAFFEE & CO

Basis all unserer Kaffees ist der Espresso Bio Organico des Südtiroler Kaffeeproduzenten ALPS COFFEE.

ESPRESSO	2.80
ESPRESSO DOPPIO	4.50
ESPRESSO MACCHIATO	3.40
VERLÄNGERTER	3.70
AMERICANO	5.20
CAPPUCCINO	4.70
LATTE MACCHIATO	5.50
FRENCH PRESS	5.90

IRISH COFFEE 7.90
Kaffee, Jameson, Sahne, Rohrzucker

HEISSE SCHOKOLADE 5.50
50 % Kakaoanteil, mit Schlag

HEISSE LIMO 4.90
mit Ingwer, Minze, Orange und Honig

MATCHA LATTE 5.50
Grünteepulver, Milch

MASALA CHAI LATTE 5.50
Schwarztee-Gewürzmischung, Milch

GOLDENE MILCH 5.50
hausgemachte Kurkuma-Gewürzmischung, Honig, Milch

ALLE UNSERE HEISSGETRÄNKE GIBT'S OHNE AUFPREIS AUCH MIT HAFER- STATT KUHMILCH ODER KOFFEINFREI!



UNSERE TEES 350ML

Unsere qualitativ hochwertigen Tees beziehen wir von "Tee am See" in Schörfling am Attersee.

4.90

MÜHLVIERTLER BERGKRÄUTER
Zitronenmelisse, Pfefferminze, Erdbeerblätter, Himbeerblätter, Ringelblume, Spitzwegerich, Schafgarbe, Anisysop

WALDFRUCHT
Rooibos, Holunderbeere, Brombeere, Erdbeere, Johannisbeere, Kornblume

ORACUJA
Apfel, Lemongras, Orangenschalen, Hagebutte, Hibiskus, Mangostücke, Maracuja

AYURVEDA PITTA
Lemongras, marokkanische Minze, Pfefferminze, Brombeerblätter, Süßholzwurzel, Kardamom, Rosenblüten, Kornblume

DRACHENFEUER
Grüner Tee China Sencha, Hibiskus, China White Monkey, Apfel, Zitronenschalen, rosa Pfeffer, Johannisbeere, Limettenöl

EARL GREY
Schwarzer Tee Assam Südindien, Bergamotte

RWANDA RUKERI
Kräftiger Schwarztee mit leichter Malznote

CHINA GUNPOWDER
Grüner Tee mit hoher Gunpowder-Qualität

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN

	0.3L	0.5L
SODA	2.20	3.20
SOZI	2.90	3.90
HAUSGEMACHTER SIRUP HOLUNDER ODER LAVENDEL		
-MIT WASSER	3.10	4.10
-G'SPRITZT	3.50	4.70
FRUCHTSAFT APFEL, BIRNE, ZWETSCHKE, MARILLE, JOHANNISBEERE, TRAUBE, APFEL-KAROTTE		
-MIT WASSER	3.10	4.10
-G'SPRITZT	3.50	4.70
-PUR	4.50	6.50

	0.2L	0.33L
MINERALWASSER PRICKELND		3.20
ZITRONENLIMO		4.50
TIROLA KOLA		4.50
ALMDUDLER		4.50
TONIC WATER	4.50	
GINGER BEER	4.90	

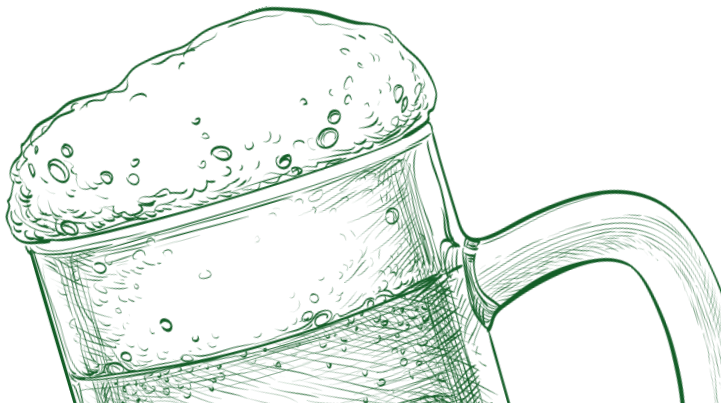




BIER & G'SPRITZT

	0.3L	0.5L
AUGUSTINER VOM FASS	4.20	5.40
RADLER	3.90	4.90
SODA-RADLER	3.60	4.50
AUGUSTINER ALKOHOLFREI		5.40
MAISEL´S WEISSE		5.60
MAISEL´S WEISSE ALKOHOLFREI		5.60
RIEDERBRÄU HONIGBIER	5.20	

	0.25L	0.5L
SPRITZER WEISS/ROT	3.70	
SPRITZER SÜSS	4.10	
SOMMERMISCHUNG		5.50



FLÜSSIGE VERFÜHRUNGEN



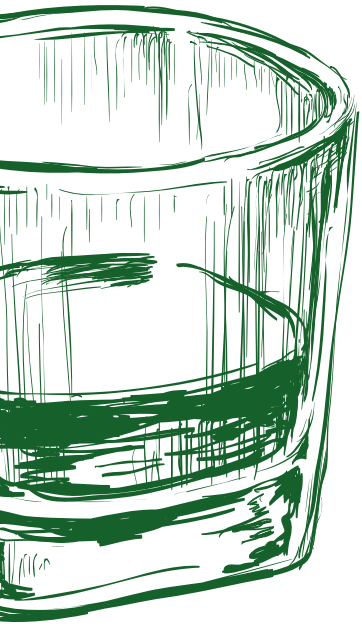
AVERNA SOUR 6.90
Averna, Zitronensaft, Zuckersirup, Orange, Eis

GIN TONIC 8.90
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke, Eis

ESPRESSO MARTINI 9.60
Smirnoff No. 21, Tia Maria Kaffeelikör, Espresso, Eis

HONEYPOT STORM 9.60
Takamaka Dark Spiced Rum, Ginger Beer, Zitronensaft, Limette, Eis

HONEYPOT COCO GARDEN 9.60
Takamaka Koko Rum, Apfelsaft, Holundersirup, Soda, Eis



ZUM VERWEILEN

WHISK(E)Y

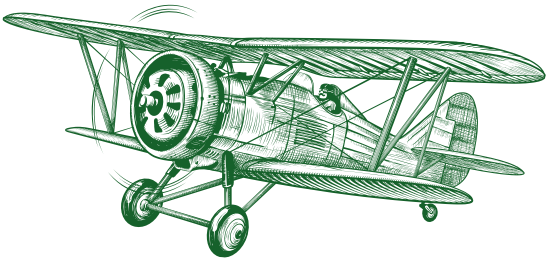
		4 CL
DALWHINNIE 15 YO	*Schottland*	7.90
LAGAVULIN 16 YO	*Schottland*	11.90
JAMESON	*Irland*	4.90
WRITER'S TEARS COPPER POT	*Irland*	6.90
REDBREAST 12 YO	*Irland*	8.40
EAGLE RARE 10 YO	*USA*	7.40
WOODFORD RESERVE DOUBLE OAKED	*USA*	8.90

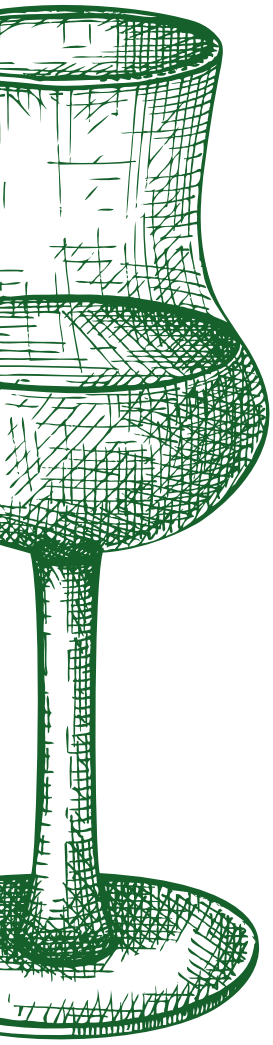
RUM

		4 CL
TAKAMAKA KOKO	*Seychellen*	4.90
TAKAMAKA DARK SPICED	*Seychellen*	5.90
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO	*Venezuela*	7.40
A.H. RIISE NON PLUS ULTRA BLACK EDITION	*Virgin Islands (U.S.)*	12.90

TEQUILA/MEZCAL

		4 CL
BUEN VATO BLANCO	*Mexiko*	6.90
DEL MAGUEY CREMA DE MEZCAL	*Mexiko*	8.40





FINAL CALL

		2 CL
BRÄNDE	BIRNE	3.50
	ZWETSCHKE	3.50
	ZILLERTALER MEISTERWURZ	3.50
	GRAPPA	3.90
LIKÖRE	LIMONCELLO	3.90
	HONIGLIKÖR	3.90
	KIRSCHLIKÖR	3.50
	INGWERLIKÖR	3.90
	ZIRBENLIKÖR	3.50
	HIRSCHKUSS	3.90
	AVERNA	3.50
	KAFFEELIKÖR	3.50
	BAILEYS	3.50

		6 CL
SPECIALS	ROTKÄPPCHEN *Heißer Kirschlikör mit Schlagobershaube und Zimt*	4.90
	FLOTTES BIENCHEN *Heißer Honiglikör mit Schlagobershaube und Zimt*	4.90

Lost in translation?

Scan here for our English menu!

WENN ES DIR BEI UNS GEFALLEN HAT, SAG ES WEITER!

WENN NICHT, SAG ES UNS!

SCHÖN, DASS DU BIS HIERHER GELESEN HAST!

ZUM FLIEGENDEN HONIGTOPF
Inh. Veronika Grill – Tauplitz 335, 8982 Bad Mitterndorf
www.fliegender-honigtopf.at UID: ATU82373049