

YAMMI'S AMAAAAAZING CALIFORNIAN BRUNCH

SA/SO & Feiertags
AB 11:30 Uhr BIS 14:30 Uhr

CAESAR SALAD

Römersalat | Kapern | Mandel-Mayo | Sojasauce | Zitronensaft | Salz & Pfeffer | Petersilie | gehobelter Parmesan A F G H O

QUINOA TRICOLORE SALAT Quinoa (Reismelde, ca. 1–5 mg schwere einsamige Nüsschen) | grüne Sojabohnen | Brokkoli Röschen | österreichische Jungerbsen | frische Blatt-Petersilie | Agaven-Kaktus-Sirup | Singapur Curry F

INGELEGTE WEISSE WIESEN CHAMPIGNONS

Dunkler Aceto Balsamico (Kroatien) | kaltgepresstes Olivenöl | Rosa Pfeffer O

BABA GHANOUSH

Melanzani Püree | Sesampaste (Tahina) | Ras el-Hanout (Gewürzmischung) N

BELUGALINSEN ROTE RÜBEN SALAT

Lemon Schalotten | frischer Koriander

WEISSES KOKOS-FAVA-BOHNENMOUSSE

Pinienkerne | getrocknete Paradeiser | Sojaöl | frische Blatt-Petersilie | schwarzer Sesam F H N

SCHAKSCHUKA Sauce aus Paradeiser | Chilischoten | Zwiebeln | BIO-Spiegel-Ei C

„CHEESE LORRAINE“ Frisch-Käsetorte | würziger Grana | Nüsse | gebratene Cox Orange Äpfel | Frucht-Chutney A C G H

KNUSPRIGE KICHERERBSEN KRÄUTER FALAFEL A L

SÜSSKARTOFFEL-KOKOSMILCH-ANANAS-ORANGEN-CURRY

PIKANTES PHILIPPINISCHES ADOBO GESCHNETZELTES

Zwiebel-Soja-Knoblauchauce | Basmatireis F

POLENTA-LASAGNE

Maisgries | Kurkuma | Oregano | Lauch | Sellerie | Karotten | Paradeiser | Zwiebel | Rosmarin | Thymian | Paradeiser-Ragout A G L

EI-TRÜFFEL-FRITTATA

Gestockte Ei-Schichten | Trüffel Öl | Avocado | Feta Käse C G

GEBRATENE BURRITOS

Hummus Classic | Shiitake Pilze | Blattspinat | bunter Quinoa (Reismelde, ca. 1–5 mg schwere einsamige Nüsschen) N

ZWIEBEL QUINOA QUICHE

Quinoa (Reismelde, ca. 1–5 mg schwere einsamige Nüsschen) | Zwiebel glasig gedünstet | Cayennepfeffer | Bio-Eier | Obers | Dijon Senf | Meersalz A C G M

GREEN WASABI- UND CLASSIC HUMMUS N
BUNTE OLIVEN
SAUCE BERNAISE C G N

GEGRILLTE ANANASSPIESSE | Lavendelblütenhonig

TÜRKISCHER JOGHURT IM GLAS

Pinienkerne | Lavendelblütenhonig | frische Feigen | Datteln | Grand Marnier Creme G H O

AVOCADO PANCAKES

Waldbeeren | dunkler Aceto Balsamico A C G O

BRIOCHE FRENCH TOAST

Tonkabohnen-Vanillesauce | Hawaii Ananas Spieß A C G

KOCHBANANEN (Bananenblatt)

Schokoladensauce | langer Java Pfeffer F

ERDÄPFEL STRIEZEL „Süßer Zopf“ | Curry Mandeln

A C G H

DUKATEN-BUCHTELN

Sanddorn-Orangenmarmelade | Gojibeeren | Tonkabohnen-Vanillesauce (Limettenzesten) A C G O

PROFITEROLE

Zuckerschäum-Baiser | Dulce de Leche Schokoladen-Karamell Crème A C G F

LEMONGRASS-KOKOS PANNA COTTA

Mangosauce

MAKE YOUR OWN SMOOTHIE BOWL

Joghurt | Heidelbeerjoghurt | Sojajoghurt | knuspriger Granola (Sesam, Haferflocken, Dinkelflocken, Mandeln, Cashewkerne, Kokosöl, Gewürze) | frische Früchte A G H N

FRISCHE FRÜCHTE

LAVENDELBLÜTENHONIG

DATTEL GRAND MARNIER-CRÈME O

BLUT-ORANGENMARMELADE

mit Galgant (Gewürzwurzel)

BERG BAUER TIROLER SENNEREIBUTTER 82% FETT

Zillertaler Naturbutter aus silofreier Milch

Qualität die auf der Zunge zergeht G

BERGHOF BERGBAUERNMILCH 3,5 % FETT

Wir beziehen unsere Milch regional, der Umwelt zuliebe aus der Glasflasche, aus Österreichs schönsten Almgebieten G

KAISERSEMMELE | SCHWARZES VOLLKORNBROT |

CROISSANTS | PITA BROT A H

YAMMI'S AMAAAAAZING CALIFORNIAN BRUNCH

EUR 29 / KINDER EUR 19 (4-12 J.)

GENIESSE ZU DEINEM BRUNCH
YAMMI'S BOTTOMLESS FILTERKAFFEE
FREE COFFEE REFILL!

EUR 5

YAMMI'S INCREDIBLE BREAKFASTS

TÄGLICH BIS 11:00 UHR – SA & SO UND FEIERTAGS BIS 10:30 UHR

WIENER FRÜHSTÜCK

Handgemachte Kaisersemmel | Vollkornbrot | Mini Marmor Gugelhupf | hausgemachte Blutorangen-Vanille-Marmelade | BERG BAUER TIROLER SENNEREIBUTTER (82% FETT) Zillertaler Naturbutter aus silofreier Milch - Qualität die auf der Zunge zergeht | Bio-Lavendelblütenhonig | Gekochtes BIO-Ei im Glas | Emmentaler-Käse | Ziegenkäse Crème brûlée | Knusper-Nuss-Müsli mit frischem BIO Joghurt und geröstetem Sesam | frisch gepresster Cox Orange Apfelsaft A C G H N

CALIFORNIAN BREAKFAST

Peanut chocolate muffin | Sesam Bagel gefüllt mit Eierspeise, cream cheese, Feldgurke, Avocado, cheddar-cheese | frischer Ananasspieß gegrillt | Blue Ocean - Smoothie Bowl mit BIO Joghurt und Pitahaya (Drachenfrucht) | toasted Tortilla gefüllt mit Glasnudeln, Paradeis'-Salsa, Avocado und Spiegelei | freshly squeezed orange juice A C E G H N

MIDDLE EASTERN BREAKFAST

Warmes Pita Brot | Schakschuka: Sauce aus Paradeisern, Chilischoten, Zwiebeln und BIO-Spiegel-Ei | Curry-Hummus | knusprige Kichererbsen Kräuter Falafel | pikanter Bulgur (Bulgurweizen) Muhammara (Pfeffer Dip) | Safran-BIO-Eier-Kuchen | türkischer Joghurt mit Honig, geröstete Pinienkerne und Granatapfel | Dattel Grand Marnier-Creme | Feigen-Balsamico-Marmelade | freshly squeezed grapefruit juice A C G H L N O

BALI „SUN & ISLAND“ BREAKFAST

Raw Bite (Rohkost-Früchte-Nuss-Kuchen) | lauwarmer Burrito gefüllt mit Hummus Classic, Shiitake Pilzen, Blattspinat und buntem Quinoa (Reismelde, ca. 1-5 mg schwere einsamige Nüsschen) | gegrillte und geschmorte Melanzani | frische Mango mit BIO Soja Joghurt | geräucherter Tofu, Agaven-Kaktus-Sirup und Meersalz auf Bananenblatt | Avocado-Dip | bunte Gemüsesticks | green smoothie A F H N O

Wähle dein Lieblingsfrühstück und genieße dazu
YAMMI's bottomless Filterkaffee – free coffee refill!
EUR 14,90

YAMMI'S BREAKFASTS - APPETISERS

KLEINIGKEITEN € 1,9

Handgemachte Kaisersemmel A
Vollkornbrot oder Warmes Pita Brot A H
Feigen-Balsamico-Marmelade O
Hausgemachte Blutorangen-Vanille-Marmelade
BIO-Lavendelblüten-Honig O
Dattel Grand Marnier-Creme
Bunte Gemüsesticks
Berg Bauer Tiroler Sennerei-Butter G
Emmentaler-Käse G
Avocado-Dip
Pikanter Bulgur Muhammara A

GRÖßERE KLEINIGKEITEN € 3,9

Blue Ocean - Smoothie Bowl aus BIO Joghurt G
Türkischer Joghurt mit Honig, gerösteten
Pinienkernen und Granatapfel G H
Frische Mango mit BIO Soja Joghurt F

SÄFTE / SMOOTHIES 0,2l € 3,9

Frisch gepresster Cox Orange Apfelsaft
Frisch gepresster Grapefruitsaft
Frisch gepresster Orangensaft
Fresh green smoothie

MITTELGROSSE KLEINIGKEITEN € 2,9

Mini Marmor Gugelhupf A C G
Safran-BIO-Eier-Kuchen A C G
Raw Bite (Rohkost-Früchte-Nuss-Kuchen) H O
Peanut chocolate muffin E F
Knusper-Nuss-Müsli mit frischem BIO Joghurt G H N
und geröstetem Sesam
Ziegenkäse Crème brûlée G
Frischer Ananasspieß gegrillt
Gegrillte und geschmorte Melanzani
Pitahaya (Drachenfrucht)
Curry-Hummus N
Gekochtes BIO-Ei im Glas C
Sunny side up BIO egg C

KEINE KLEINIGKEITEN € 4,9

3 Stk. knusprige Kichererbsen Kräuter Falafel A L
Geräucherter Tofu, Agaven-Kaktus-Sirup und Meersalz F
Toasted Tortilla gefüllt mit Glasnudeln,
Paradeis'-Salsa, Avocado und Spiegelei A C N
Sesam Bagel gefüllt mit Eierspeise, cream cheese,
Feldgurke, Avocado, cheddar-cheese A C
Lauwarmer Burrito gefüllt mit Hummus Classic,
Shiitake Pilzen, Blattspinat und buntem Quinoa
Schakschuka: Sauce aus Paradeisern, Chilischoten,
Zwiebeln und BIO-Spiegel-Ei C

