

## Alkoholische Getränke

**Brauschneider Bier** (0,33l) .....4,9  
Regionales Bio-Bier in diversen Sorten, von Michael für dich mit viel Liebe gebraut. Wir beraten dich gerne.



**Wieselburger Gold** (0,33l) .....4,4

**Hugo oder Marillen-Hugo** (0,25l) .....5,9

**Weißer oder Rosé Spritzer** (0,25l) .....3,6

**Kaiser-, Marillen-, Rosen- oder Pfirsich-Spritzer** (0,25l) .....4,2

**Weißwein oder Roséwein** (1/6l) .....4,2

**Prosecco** (0,1l) .....4,9

• **mit Marillennektar oder Sirup**  
(Rose, Granatapfel, Pfirsich) .....5,3

**Aperol-Spritzer** (0,25l) .....5,9

Aperol mit Prosecco und Soda.

**Berry Bliss** (0,25l) .....6,6

Erfrischender Drink mit Prosecco, Minze und Beeren.

**Rosen Bliss** (0,25l) .....6,4

Prosecco mit Rose, Minze und Limette auf Eis.

## Erfrischend alkoholfrei

**Vöslauer Mineralwasser** (0,33l) .....3,5

**Soda** (0,25l / 0,5l) .....2,5 / 3,5

**Soda Limette, Holunder, Rose, Granatapfel, Himbeer oder Pfirsich** (0,25l / 0,5l) .....3,5 / 4,5



### Waka Waka

Vitalisierende Erfrischung mit Minze, Ingwer, Gurke und frischer Limette.

• **mit Soda** (0,33l / 0,5l) .....4,5 / 5,4

• **mit stillem Wasser** (0,33l / 0,5l) .....4,1 / 5,1

**Cool Berry** (0,5l) .....5,9

Fruchtige Erfrischung mit eisgekühlten Beeren, Granatapfel und frischer Minze.

**Iced Tea** (0,5l) .....5,6

Hausgemacht mit frischer Limette und Minze, in den Sorten Klassik, Erdbeer, Pfirsich oder Maracuja.

**Keck Kola, Keck Kola leicht** (0,33l) .....4,2

Dein regionales Kola aus der Wachau.

**Keli** (0,33l) .....4,2

Frag nach den fruchtigen Sorten der österreichischen Kult-Limonade.

**Marillo** (0,33l) .....4,2

Das regionale Kracherl aus der Wachau.

**Makava Eistee** (0,33l) .....4,3



**Bärnstein** (0,33l) .....4,9

Grüner Kaffee mit heimischem Verjus und Dirndl.

**Fruchtiger Lassi** (0,33l / 0,5l) .....4,8 / 5,6

Hausgemachtes Joghurtgetränk auf Eis. Wähle zwischen Mango und Erdbeere.



**Original Wachauer Marillennektar**

• **mit Soda** (0,25l / 0,5l) .....3,8 / 5,2

• **mit Wasser** (0,25l / 0,5l) .....3,5 / 4,9

**Mango-, Maracuja- oder Erdbeernektar**

• **mit Soda** (0,25l / 0,5l) .....3,7 / 5,1

• **mit Wasser** (0,25l / 0,5l) .....3,4 / 4,8

**Bio-Fruchtsäfte**

100% Fruchtsaft ohne Zuckerzusatz. Karotte-Apfel oder Kirsch-Apfel.

• **pur** (0,25l) .....4,2

• **mit Soda** (0,25l / 0,5l) .....3,9 / 5,4

• **mit stillem Wasser** (0,25l / 0,5l) .....3,5 / 4,9

## Eine gute Tasse Tee



**Chai Latte** .....4,8

Hausgemachter Gewürztee mit aufgeschäumter Milch.

• Espresso-Shot dazu .....+2,0

**Matcha Latte** .....5,1

Feingemahlener Grüntee mit geschäumter Milch.

**Hot Waka Waka** .....4,9

Aromatisches Aufgussgetränk mit frischer Minze, Limette, Ingwer und Gurke.

**Bio-Tee von Sonnentor** .....4,1

Ob Kräuter-, Früchte-, oder Gewürztee - frag nach unseren Sorten.

## Fresh Brewed Coffee

Zweimal wöchentlich röstet Felix Teiretzbacher in St. Pölten unsere Kaffeebohnen. Gerne bereiten wir dir alle unsere Kaffeespezialitäten auch entkoffiniert zu.



**Milchalternative** .....+0,4

Hafermilch, Sojamilch oder laktosefreie Milch.

**Espresso** .....3,3

**Espresso Macchiato** .....3,5

**Doppelter Espresso** .....4,8

**Doppio Macchiato** .....5,1

**Cappuccino** .....4,4

**Schokochino** .....4,9

**Café Latte** .....4,7

**Café Lungo** .....3,8

• Milch dazu .....+0,3

**Flat White** .....5,4

**Café Passione** .....5,6

Frisch gebrühter Espresso auf Eis mit Maracuja, Minze und Limette.

**Espresso Affogato** .....5,2

Eine Kugel Vanilleeis übergossen mit Espresso.

**Iced Café Latte** .....5,2

Espresso auf Eis mit kaltem Milchschaum.

## MOYOme Milchstraße

**Heiße Schokolade**

Wähle zwischen Edelbitter (vegan), Vollmilch und weißer Schokolade, nachhaltig hergestellt in Belgien.

• **mit Milchschaum** .....5,2

• **mit Schlagobershauberl** .....5,5

**Goldene Milch** .....5,2

Ayurvedische Gewürzmilch mit Kurkuma, Zimt und Vanille.

**Kinder-Cappuccino** .....3,0

Heiße Milch mit Milchschaum, für die Helden von morgen.



## Ice Ice Baby

**Joghurteisbecher** .....9,4

Cremiges Naturjoghurt mit Vanilleeis und MOYOme Beeren-Chia-Marmelade, fruchtig frisch getoppt mit Bananenscheiben, Granatapfel, hausgeröstetem Granola und Schlagobers.

**Caramel Nut Cruch** .....9,8

MOYOme Erdnuss-Karamell-Sauce über Vanilleeis, beladen mit hausgerösteten Nüssen, knusprigem Karamellbrösel-Topping und Schlagobers.

**Eiskaffee** .....7,9

Vanilleeis mit kaltem FELIX-Kaffee und Schlagobers.

the little different place.



Preise in € inkl. USt.

Wenn du Infos zu allfällig enthaltenen Allergenen brauchst, beachte den Aushang im Lokal oder frag uns einfach.



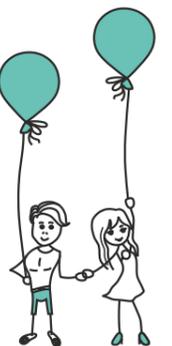
## Was MOYOme bedeutet

"MOYO" ist Swahili und heißt Spirit, Harmonie, Seele, Traum. "MOYOme" heißt mein Spirit, meine Harmonie, meine Seele, mein Traum. Ganz in diesem Sinne möchten wir für dich sorgen. Damit erfüllen wir uns einen Lebenstraum.

Die Bewohner und Besucher von Krems sollen in unserem Deli-Café daran erinnert werden, wie genussvoll das Leben sein kann. Ob du lieber das geschäftige Treiben in der Fußgängerzone beobachten willst, oder im ruhigen Innenhof des denkmalgeschützten Fellner-hofs entspannst – wenn du ins MOYOme kommst, lehn dich zurück und genieße. Wir sorgen für dich!

## Qualität bedeutet für uns

Hausgemacht ist am Besten, deshalb wirst du in unseren Speisen weder Geschmacksverstärker, künstliche Aromen, Fertigprodukte, gehärtete Fette oder Palmöl finden. Dafür beziehen wir als Basis unserer Gerichte Lebensmittel von Lieferanten aus der Region. Wir legen großen Wert auf Vielfalt und Gesundheit, alles für deinen Genussmoment mit Wohlfühlfaktor und bestem Gewissen.



Instagram



Obere Landstraße 10  
A-3500 Krems an der Donau  
+43 664 5144686  
kueche@moyome.com  
www.moyome.com



Du kannst gerne unser Wi-Fi nutzen. Das Passwort lautet: **moyome4u**

# Breakfast All Day Long

- Süßes Frühstück .....7,8**  
Vegetarisch. Ofenfrisches Striezel, serviert mit Waldviertler Bio-Butter, Omas hausgemachter Marillenmarmelade und Kaffee oder Tee deiner Wahl.
- Easy Cheesy .....10,3**  
Vegetarisch. Würziger Bergkäse und mild-cremiger Brie mit Waldviertler Bio-Butter, Kräuterrahm und Snackgemüse. Serviert mit getoastetem Bauernbrot.
- Pikantes Frühstück.....12,9**  
Wachauer Rohschinken, würziger Bergkäse und mild-cremiger Brie mit Waldviertler Bio-Butter, Kräuterrahm und Snackgemüse. Serviert mit getoastetem Bauernbrot.
- Yai .....2,5**  
Vegetarisch. Weiches Ei (Swahili "Yai") mit Sonnen-Blütenzaubersalz.
- Monkey Morning .....10,9**  
Vegan. Sanft getoastetes Bananen-Walnuss-Brot, hausgebacken aus Dinkel-Vollkornmehl ohne Zucker. Serviert mit frischer Beeren-Chia-Marmelade, karamelligem Peanut-Drizzle & gerösteter Kokosnuss.
- Peanut Butter Jelly Waffel .....10,2**  
Vegan. Frisch gebackene Erdbeer-Waffel aus Dinkel-Vollkorn mit Ahornsirup-gesüßter Erdnuss-Karamell-Sauce, beeriger Chia-Marmelade, Bananenscheiben & hausgerösteten Nüssen.
- Marillen-Kürbiskern-Granola .....9,2**  
Vegetarisch/vegan. Hausgeröstetes Knuspermüli mit Hafer und Nüssen auf cremigem Naturjoghurt. Vollendet mit einem fruchtigen Klecks Beeren-Chia-Marmelade, frischem Granatapfel, Banane und Ahornsirup. Auf Wunsch vegan mit Pflanzenmilch.
- Apple Cinnamon Oatmeal .....8,8**  
Vegan. Warmer Haferbrei mit Apfel und knusprigen Zimt-Bröseln. Getoppt mit rohen Kakaonibs, hausgerösteten Nüssen & Ahornsirup.
- Chocolate Peanut Butter Bowl .....9,7**  
Vegan. Cremig gemixter Smoothie mit Roh-Kakao und Erdnuss. Natursüß und eiskalt zum Löffeln, serviert mit Granola-Bananen-Topping & Maple Peanut Drizzle.
- Pochiertes Ei auf Toast .....11,5**  
Vegetarisch. Zwei pochierte Eier auf getoastetem Bauernbrot mit Avocadomus, Rucola und sonnengetrockneten Paradeisern.  
• mit Wachauer Rohschinken .....+2,5



## Salate

- MOYOme Salat.....11,9**  
Vegetarisch. Gemischter Blattsalat mit Granatapfelkernen, Paradeisern, Gurken, würzigem Feta, MOYOme Spice Blend und Balsamico-Ingwer-Dressing.
- Gegrillter Sesam-Tofu-Salat .....11,9**  
Vegan. Gemischter Blattsalat mit mariniertem, gegrilltem Sesam-Räuchertofu und Gemüse, einem Hauch Knoblauch und Tamari-Balsamico-Dressing. Garniert mit frischen Kräutern.



- Tex-Mex Taco Salad .....12,9**  
Vegan. Pikanter Salat mit mexikanischem Sojahack, erfrischender Tomato-Corn-Salsa, Guacamole & Chimichurri Sauce.  
• Crunchy Mais-Tortilla-Chips dazu .....+2,0
- Beilagensalat .....4,5**  
Vegan. Gemischter Blattsalat mit Paradeisern, Gurken und Balsamico-Ingwer-Dressing.

- Tomato-Corn-Salsa .....5,9**  
Vegan. Erfrischender Mix mit Kirsch-Paradeisern, Mais und schwarzen Bohnen. Garniert mit buttriger Avocado, frischem Koriander und Limette.
- Rotkraut-Marillen-Slaw .....5,9**  
Vegan. Mariniertes Rotkraut mit Karotte, Marillenstückchen & frischem Koriander.



## Schmeckt immer

- Rote Rüben-Hummus .....7,7**  
Vegan. Hausgemachter Kichererbsen-Dip mit Roter Rübe & Tahini. Serviert mit knackigem Snackgemüse & Pita.
- Feta-Dip mit Hot Honey-Drizzle .....7,9**  
Vegetarisch. Hausgemachte Fetacreme mit spicy Bienenhonig, knackigem Snackgemüse & getoastetem Bauernbrot.
- Sweet Potato-Falafel .....8,6**  
Vegan. Hausgemachte Süßkartoffel-Kichererbsen-Bällchen im Sesammantel, serviert mit cremiger Tahini-Sauce.
- MOYOme-Platte.....15,2**  
Vegetarisch. Hausgemachte Sweet Potato-Falafel mit Feta-Dip & Rote Rüben-Hummus. Serviert mit Rotkraut-Marillen-Slaw, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, knackigem Snackgemüse & Pita.



- Avocadobrot .....8,9**  
Vegan. Getoastetes Bauernbrot mit hausgemachtem Rote Rüben-Hummus, Avocadoscheiben, erfrischenden Radieschen, MOYOme Spice Blend & Tahini-Sauce Drizzle.  
• Spiegelei dazu .....+2,2

- Lucullus Toast .....8,2**  
Vegetarisch. Getoastete Bauernbrotscheibe mit cremigem Ricotta, hausgerösteten Nüssen, Granatapfelkernen & Hot Honey Drizzle.

- MOYOme Soul Bread .....6,6**  
Vegan. Hausgemachtes Vollkorn-Fladenbrot frisch aus dem Ofen. Serviert mit kaltgepresstem Olivenöl & frischem Kräutermix zum Dippen.

- MOYOme Jägerbrot.....9,2**  
Vegan. Herzhafter Bauernbrotoast mit hausgemachtem, veganem Schmalz und pikantem Sojahack. Fein garniert mit Essiggurkerl & roter Zwiebel.

## Pitas, Wraps & Feuerflecken

- Veggie-Pita .....6,9**  
Vegetarisch. Getoastetes Pita mit Zucchini, Tomatenpesto, Ricotta und Mozzarella. Serviert mit knackigem Salat.

- Speck-Brie-Pita .....7,9**  
Getoastetes Pita mit Wachauer Rohschinken und Tomatenpesto, Ricotta und zartschmelzendem Brie. Serviert mit knackigem Salat.

- Tex-Mex Tacos .....12,2**  
Vegan. Zwei Soft-Tacos gefüllt mit mexikanischem Sojahack, Tomato-Corn-Salsa, frischem Salat, Guacamole & Chimichurri Sauce.

- Mediterraner Gemüse-Wrap .....10,9**  
Vegetarisch. Mit Tomatenpesto, Feta, Rucola, Grillgemüse und Blattsalat.

- Süßkartoffel-Falafel-Wrap .....10,9**  
Vegan. Mit Rote Rüben-Hummus, Rotkraut-Marillen-Slaw, Chimichurri & Tahini-Sauce.

- Sesam-Tofu-Wrap .....10,9**  
Vegan. Mit Rote Rüben-Hummus, gebratenem Sesam-Räuchertofu, Paradeisern, Gurken und Blattsalat.

- Feuerfleck .....5,9**  
Traditioneller Waldviertler Brotfladen. Wahlweise  
• mit Kräuterrahm (vegetarisch) oder  
• mit Knoblauch-"Schmalz" (vegan)

- Feuerfleck deluxe .....7,9**  
Gefüllter Brotfladen mit Wachauer Rohschinken, Kräuterrahm, getrockneten Tomaten und Rucola.



# Aus dem Kochtopf

- MOYOme Signature Curry .....12,5**  
Vegan. Serviert mit Wildreis-Mix.
- Power Bowl .....12,9**  
Vegan. Basis aus Wildreis-Mix mit gebratenem Sesam-Tofu und Grillgemüse, Salsa mit Tomaten, schwarzen Bohnen und Mais. Getoppt mit Guacamole, Chimichurri & Limette.
- Sweet Potato-Falafel-Bowl .....12,9**  
Vegan. Hausgemachte Süßkartoffel-Kichererbsen-Bällchen mit Rotkraut-Marillen-Slaw, cremigem Tahini-Dressing und Rote Rüben-Hummus auf Wildreis-Mix. Vollendet mit frischem Granatapfel, Guacamole & Chimichurri Sauce.
- Tagessuppe .....5,7**
- Tagesteller .....10,5**  
Wir kochen dir jeden Tag eine köstliche und gesunde Spezialität.
- MOYOme Tagesmenü .....11,9**  
Tagessuppe mit Tagesteller für Feinschmecker.



## Add-ons

### Extras

- ... machen jedes Essen noch besser!
- Spiegelei oder pochiertes Ei .....2,2
  - Guacamole .....2,9
  - Kräuterrahm .....2,5
  - Tahini- oder Chimichurri-Sauce .....2,5

### Frisch aus dem Ofen

- Vegan. Regional und handgemacht.
- Pita (Weizenweckerl) .....2,2
  - Getoastetes Bauernbrot .....1,8
  - Hausgemachtes Vollkorn-Fladenbrot .....3,6
  - Mais-Tortilla-Chips .....2,5

# Aus unserer Backstube



- Weißer Schoko-Kokos-Milchreis .....6,9**  
Vegan. Warmer, cremiger Reispudding mit Kardamom, fruchtiger Marille & hausgerösteten Nüssen.
- Banana Walnut Loaf .....3,7**  
Vegan. Hausgemachtes Bananenbrot nach gesunder Spezialrezeptur. Lauwarm serviert.
- Schokowahnsinn .....3,9**  
Extra schokoladiger Schokokuchen ohne Mehl mit viel Liebe aus der MOYOme Backstube.  
• Schlagobers obendrauf .....+0,9
- MOYOme Cheesecake .....4,3**  
Der cremigste Käsekuchen nach unserem Spezialrezept.
- Apfel-Streuselkuchen .....3,9**  
Vegan. Mürber Boden mit saftiger Apfelfülle und knusprigen Streuseln.