

Speisekarte Küche Di-Fr: 17⁰⁰ Bis 22⁰⁰ Uhr Sa & So ab 12 Uhr

Stell Dir Dein eigenes Menü zusammen mit Deinen persönlichen kulinarischen Highlights zu einem fairen Preis. Wähle 3 Speisen aus Suppe, Hauptspeisen und Dessert um € 22,- Die wählbaren Speisen sind mit * markiert!

Vorspeisen

Süßkartoffelsuppe * 4,40

Süßkartoffel- Ingwer-Erdnuss- Kokosmilch Cremesuppe mit Brot
(Vegan) L|M|N|A|E

Ziegenkäse vom Grill 7,90

Ziegenkäse vom Grill , Rote Rüben, Schnittlauch-Trüffelöl und Cashewnüsse mit Brot
Grilled goat cheese, beets, chive truffle oil and cashew nuts with bread
M| A | G|E

Wildschwein gebacken 8,90

Wildschweinfaschiertes gebacken mit Joghurt-Senfkörnersauce und Jungzwiebel dazu Brot
Wild boar backed with yoghurt mustard seed sauce and young onion with bread
A|G|M|C|N

Ganselsuppe * 4,90

Gansleinmachsuppe mit Einlagen
Goose soup with vegetables
A|M|L|E

Inhaltsstoffe:	H Schalenfrüchte
A Gluten	L Sellerie
B Krebstiere	M Senf
C Eier	N Sesamsamen
D Fisch	O Sulfite
E Erdnüsse	P Lupinen
F Sojabohnen	R Weichtiere
G Milch	und deren Erzeugnisse

WLAN: Velobis | PW: velobis1140

Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet, es kann daher zu genüsslichen Wartezeiten kommen.

Alle Preise inklusive 20% MwSt. in Euro

Änderungen vorbehalten.

Hauptspeisen

Herbststeller* 11,90

Mit Rotkraut, Quinoa-Puffer, Maroni, Pilzsauce & Avocado Autumn plate Red cabbage, quinoa buffer, chestnuts, mushroom sauce & Avocado
C|G|M|L

Pilzragout* 13,90

Pilz-Rote-Rüben-Ragout mit Kräuterseitling, Tofu-crumble, Maniokpüree, Schnittlauchpesto & Okra
Mushroom Beet Ragout with Oyster, Tofu Crumble, Manioc Puree and chive pesto
L|M|E|O| F|N
(Vegan)

Vegan-Naturschnitzel* 13,90

Aus Bio-Seitan mit Kokos-Zitronen-Kapern-sauce, dazu Basmatireis und Salat
Made from organic sides with coconut and lemon caper sauce with basmati rice and salad
A|L|M (Vegan)

Kürbis-Risotto* 13,90

Kürbis-Venere-Reis-Pilz Risotto mit Trüffel-Schnittlauch-Pesto und Blattsalat
Pumpkin and Mushroom Venere Rice Risotto with truffle and chive pesto and salad
C|L|N|G|

Velobis Veggie-Burger* 12,80

Mit Bio-Räuchertofugemüse-Patty, Spiegelei, Salat, Cheddar, Pommes & Briochebrot
Veggie-Burger with organic-tofu patty, fried egg, salad, cheddar, French fries & brioche bread
M|N|G|E|A*

Wildschwein Burger* 13,80

Saftiger Wildschwein Burger mit Briochebrot, Bio Brie, Bacon und hausgemachten Pommes und Salat
Juicy wild boar burger with brioche bread, organic brie, bacon and homemade fries and salad
A|M|G|N*

Velobis-Cheeseburger * 13,80

200g Fleisch vom Bio-Weiderind (Medium) Bacon und Salat, Cheddar, Pommes & Briochebrot
Cheeseburger with Meat (medium) from organic free-range cow, bacon and salad, cheddar, fries & brioche bread
A|M|O|G|N*

African-Chicken* 14,90

Steirische Hühnerbrust Supreme in ostafrikanischer Sauce aus Ingwer, Kardamom, Zimt, Datteln und vielem mehr. Serviert mit Basmatireis und Blattsalat
Styrian Chicken Breast Supreme in East African sauce made from ginger, cardamom, cinnamon, dates and more. Served with rice and salad
A|O|L|M|E

Ochsenbackerl 14,90

Geschmorte Ochsenbackerl mit Schoko-Rotwein-Pflaumensauce dazu Maniokpüree & Okra
Braised Ox cheeks with red wine dark chocolate, plum jus, cassava puree & Okra O|M|N|G

Lachsfilet * 14,90

Lachsfilet aus dem Ofen mit Bulgur-Spinat-Pistazien, Orangensauce Salmon fillet from the oven with wheat rice and spinach pistachios, Orange sauce
H|O|N|D|B|M|L|C|G

Wiener Schnitzel vom Kalb 14,90

Mit Hand cut Fries + 3,50 oder mit Salat + 2,50 & Chilipreiselbeeren
Original Vienna Veal Schnitzel
With hand cut fries + 3,50 or with salad + 2,50 & chilicranberries
O|G|M|A|C

Gansl 21,90

Weidegansl aus Österreich mit Erdäpfelknödel, Rotkraut, Apfel und Ganslsauce
Wild range Goose from Austria with potato dumplings, red cabbage, apple and goose-sauce
A|D|G|M|L

Desserts

Schoko-Souffle* 5,90

Schokosouffle mit Eis & Apfelraspel
Chocolate souffle with ice cream & apple rasp
A|E|N|G|H*

Zwetschken-Crumble* 6,90

Hausgemachtes Kokosnuss-Zwetschken-Crumble mit Eis
Homemade Coconut Plum Crumble with Ice Cream
O|N|E (Vegan möglich)

ALKOHOLFREI +

Hausgemachte Limos: 05/4,90

Trip to Vienna

Kardamom, Himbeersirup, Preiselbeere, Zitronensaft, Rosenwasser & Soda

Alpen-Namib

Apfel, Ingwer, Vanillen, Zitronen & Soda

Zobo-Ride

Hibiskus-Ingwer-Zimt, Holunder, Soda

Sonntags-Fahrer

Orangensaft, Kokos, Maracuja, Zitronensaft & Soda

Bio-Apfel oder Orangensaft 4,20 | 3,00
Pur

Apfel oder Orangensaft 3,30 | 2,40
G'spritzt Wasser 3,10 | 2,20

Bio Rote-Traubensaft 3,80 | 2,90
G'spritzt

Bio Mangosaft 3,90 | 3,30
G'spritzt 3,20 | 2,90
Wasser

Bio Holundersirup 2,90 | 2,00
G'spritzt Wasser 2,50 | 1,8

Bio Holunderbeeren 2,90 | 2,00
G'spritzt Wasser 2,50 | 1,8

Soda Zitron * 2,50 | 1,8

Himbeer-Soda * 2,90 | 2,10
Wasser 2,50 | 1,50

Fritz-Kola 0,33 | 3,20
Zuckerfrei, normal & Rhabarber

Mojito-Soda 0,5 | 3,40
Minzesirup, Minze und Sodawasser

Rose Lemonade 0,27 | 3,20

Montes Mineralwasser 330/750 ml 3,20/4,8

- Jugendgetränke

TEE

Kampfradler

Mit Ingwer, Zitronen, Minze, Salbei & Honig

3,80€

Bio-Bergtee (Lose)

3,20€

Bio-Lavendelblüten

3,20€

Bio-Blaue Lavendelblüten

3,20€

Bio- Wilder Thymianbluten

3,20€

Bio Schwarztee-Mischung

3,20€

Bio Rooibos-Tee ohne Koffein

3,20€

Bio Grüntee-Mix

3,20€

Bio Weißer-Tee

3,20€

Bio Minze-Lavendel-Mix

3,20€

KAFFEE & CO

Espresso

1,90

Espresso Grand

2,90

Espresso Macchiato

2,40

Melange

3,20

Cappuccino

3,20

Große Brauner

3,10

Verlängerter

2,70

Latte

3,50

Heise Schokolade

2,90

Orangensaft 0,25l

4,20

Frischgepresst *Weekends-only

FASSBIER

Hirter Privat Pils 5,2%	3,90 3,10
Radler 2,8%	3,90 3,10
Hirter Herbstcult 5,4%	4,20 3,30
Zwickl/Kellerbier	

Alphatier 5,6% 0,3 | 4,90 | 0,2 | 3,30

Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung. Es verströmt einen betörend fruchtigen Duft. Haferflocken und eine sanfte Bittere verleihen ein weiches Mundgefühl. Das Alphatier markiert sein Revier innerhalb der IPAs als Hopfensmoothie: fruchtig, frisch und frech!

FLASCHENBIER

Hirter Morchl 5% 0,50 | 3,90

Bio-Jakobsgold 0,50 | 3,90
Alkoholfreies Bio-Bier

Gutmann Hefeweizen 5,2% 0,5/3,90
Das Gutmann Hefeweizen ist ein wunderbarer Vertreter der bayrischen Weizenbiere. Naturgemäß und seinem Namen entsprechend ist das Hefeweizen schon in der Nase dominiert von den Aromen der Hefe und einer leichten Fruchtigkeit. Im Antrunk fallen einem sofort die Bananenplantagen im Urwald ein, wo Bananen wachsen, die frischer nicht sein könnten. Die bananigen Noten der Hefe rücken im Geschmack mehr in den Hintergrund und überlassen brotigen Aromen und Gewürznelken den Vortritt, dazu eine leichte blumige Fruchtigkeit. Alles in allem ein perfekt gelungenes Weizenbier, das zu einer bayrischen Weißwurst besser nicht passen könnte.

CIDER

Blakstoc WILD TREE 4,5% 0,33 | 4,90

Österreichs erster Craft-Cider: aus Äpfeln von alten Streuobstgärten, kalt gehopft mit den West Coast Aromahopfen-Sorten Centennial und Chinook. Exotische Mango-, Ananas- und Citrusnoten in der Nase - zarte, kräuterige Bittere im Nachklang. Wenig Kohlensäure und dezente Süße. Naturbelassen und naturtrüb. Hergestellt in der Südwest-Steiermark, in St. Stefan ob Stainz.

Int. Spezialbiere

Vedett IPA 5,5% 0,33 | 4,90
Dieses Bier hat eine schöne orange-goldene Farbe. Das Aroma wird von Noten wie Grapefruit, Karamell und Ananas dominiert. Am Gaumen ist es angenehm fruchtig, süß und herb im Abgang. (Belgien)

Brewdog Vagabond 0,33 | 4,90
Das „Vagabond Gluten Free – American Pale Ale“ schwimmt gegen den Strom und meidet Schubladen. (4,5%) (Endland/Schottland)

Thornbridge Cocoa 6,8 % 0,33 | 4,90
Wonderland
Vollmundiges Porter mit dem Geschmack echter Schokolade (England)

Einstök Toasted Porter 6% 33 | 4,90
Eine nahezu tiefschwarze Farbe im Glas. In der Nase Noten von Röstaromen wie Espresso, Schokolade und Lakrits. Der Geschmack ist süß und langanhaltend bitter. (Island)

ST. Peters IPA 5,5% 0,50 | 4,90
Dieses Bier hat eine klare gold-orangene Farbe. In der Nase dominieren malzige Noten sowie milde erdige Hopfennoten. Der Geschmack ist ausgewogen süß-malzig, fruchtig und bitter. (England)

Kasteel Rouge 8% 0,33 | 4,90
Kasteel Rouge ist ein Verschnitt aus dem klassischen Kasteel Donker und Kirschliqueur. In der Nase erinnert es an Kirschen, Marzipan und Karamell. Am Gaumen ist es erfrischend fruchtig und süß. (Belgien)

Floris Chocolat 4,2% 0,33 | 4,90
Dieses belgische Witbier wurde mit Schokolade verfeinert und hat eine braune Farbe. In der Nase dominiert das zarterbe Aroma der Schokolade. Am Gaumen ist es sehr süß und spritzig. (Belgien)

Flying DOG Easy IPA 4,7% 0 | 33 4,90
Eine gold-gelbe Farbe im Glas. Im Aroma dominieren Noten von Zitrone, Pfirsich und Grapefruit. Der Geschmack ist sehr fruchtig und bitter. (USA)

ReAle Pale Ale 6,4% 0 | 33 4,90
Das ReAle von Birra del Borgo zeigt eine schöne Bernsteinfarbe. In Nase und Mund sind Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Orange im Vordergrund (Italien)

SNAKE DOG IPA 7,1% 0,33 | 4,90
Ein goldenes Bier mit orangenen Reflexen im Licht. Im Geruch ist es blumig, würzig und zitronig. Der Geschmack ist hopfig, herb mit leichten Kräuter- und Malznoten. (USA)

Ö. Spezialbiere

Mountain Pale Ale 7,3% 0,33 | 4,90
Mit diesem Double Pale Ale ist ein außergewöhnliches, harmonisch-fruchtiges Starkbier für Genießer entstanden, das trotz seiner Komplexität extrem trinkbar bleibt!

BIO Nicobar IPA 6,4% 0,33 | 4,90
Das Nicobar IPA ist rein biologisch und handwerklich gebraut, verfeinert mit verschiedenen amerikanischen Hopfensorten, überzeugt es mit einem besonderen Aroma aus Grapefruit, Zitrone, Ananas und Mango und einem kräftigen bitter-feinem Abgang.

BIO Steinbier 5,6% 0,5 | 4,90
Steinbier ist eine uralte Biersorte, die schon im Mittelalter gebraut wurde. Durch seine einzigartige Machart ist es im Geschmack rund und süffig, mit einem kernigen Karamellcharakter, der durch die Zugabe von heißen Steinen entsteht.
1. Platz bei der österreichischen Staatsmeisterschaft der Kleinbrauereien 2011

Schleppe#1 5.3% 0,33 | 4,90
Das in herrlichem Orange schimmernde Schleppe No#1 präsentiert sich mit einem feinporig, dicht cremefarbenen Schaum. Der paradiesisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja und Rhabarber.

Hop In The Name Of Love 0,33 | 4,9
100% Mühlviertler Pale Ale mit (5,6) österreichischem Cascade Hopfen gestopft.
Brauerei Hofstetten – Krammer

Wiener Schnittenfahrt 7,6% 0,33 | 4,90
Die guten Freunde vom Ottakringer Brauwerk haben die besten Rohstoffe der Neapolitaner Schnitte genommen (Waffelbrösel und Kakao) und in ein tolles, limited Edition, Imperial Stout gepackt.

Alphatier 5,6% 0,3 | 4,90
Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung. Es verströmt einen betörend fruchtigen Duft. Haferflocken und eine sanfte Bittere verleihen ein weiches Mundgefühl. Das Alphatier markiert sein Revier innerhalb der IPAs als Hopfensmoothie: fruchtig, frisch und frech!

Schleppe Imperial IPA 8,2% 0,3 | 4,90
Das Schleppe Imperial IPA präsentiert sich als wahrhaft königliche Bierspezialität. Die tiefgoldene bis kupferne Farbe gibt bereits einen Vorgeschmack auf den kräftigen Körper dieses Biers, das von besonders cremigem Schaum gekrönt ist. Ausgeprägte Malzaromen, ein intensiver Hopfencharakter und fruchtig estrige Aromen (Rosengeschmack) lassen keine Wünsche offen.

WEISSWEIN OFFEN

Wiener Gemischter Satz 1/8 | 3,70
Weingut Christ 2015

Gelber Muskateller 1/8 | 3,80
Taferner / Klein 2016-2018

Sauvignon Blanc 1/8 | 3,40
Zuschmann / Klein/ Wieninger 2016-2018

Grüner Veltliner 1/8 | 3,60
Weber / Willi Bründlmayer

Riesling 1/8 3,50
Wieninger/ Frank

Chardonney 1/8 3,50
Weingut Gmeiner 2017 12,5%

Neuburger 1/8 3,60
Fuhrgassl-Huber 2017
Walnuss, heller Nougat, frischer roter Apfel und
Apfelspalten, süße Würze, Fenchel und Anis,
kraftvoller Körper, harmonisch und elegant

Rosé 1/8 3,50
Mayer am Pfarrplatz, Fräulein Rosé von Döbling 2018
Das Fräulein Rosé von Döbling ist ein reinsortiger Pinot
Noir aus Wiener Weingärten. Der vielschichtige Rosé
verführt mit feinen Erdbeer-Rhabarber-Aromen, Eleganz,
Ausgewogenheit und einem angenehm mineralischen
Nachhall

Prosecco Glas 2,90

WEIN+

Weißer Spritzer 2,90

Aperol Spritzer 3,90
Weißwein, Sodawasser, Aperol, Orange

Hugo 3,90
Weißwein, Sodawasser, Minze &
Holunderblütensirup

Franzi 3,90
Weißwein, Sodawasser, Gurkensirup, Gurke

Susi 3,90
Zweigelt, Sodawasser, Bio-Himbeeren-Sirup,
Orangenscheibe

Wiener Wasser 8,90
Prosecco, Gin, Wodka, Martini, Gurke,
Gurkensirup und Soda

WEISSWEIN FLASCHE

Gemischter Satz 22,00
Christ, DAC, 2014

Weißburgunder 24,00
Skoff, Grassnitzberg, 2013

Sauvignon Blanc 33,00
Sabathi, Poharnig, 2013

Roter Veltliner 24,00
Ecker, Wagram, 2014

Gelber Muskateller 26,00
Taferner

Rotgipfler 28,00
Reinisch,
Thermenregion Rotgipfler, 2014

Chardonnay 65,00
Tement, Zieregg, 2012

Gewürztraminer 33,00
Kurtatsch, Brenntal Riserva, 2012

Sancerre, Sauvignon Blanc 29,00
Mellot, Sancerre, 2013

Grüner Veltliner 28,00
Preiß, Traisental Reserve, 2012

Neuburger 34,00
Preiß, Nußdorfer, 2008

Pal. Collagu Prosecco 32,00
Superiore

ROTWEIN OFFEN

Zweigelt 1/8 | 2,90
Hagn Landwein 2015

Zweigelt 1/8 | 3,20
Netzl, 2015

Blaufränkisch 1/8 | 3,50
Kerschbaum Maria . Hochäcker, 2015

Bio-Cuvee 1/8 | 3,80
Domaine Cavalier 2014

ROTWEIN FLASCHE

Zweigelt 49,90
Rennerstas BIO 2016

Cabernet Sauvignon 40,00
Scheibelhofer Erich

Pinot Noir 75,00
Gsellmann,
Goldberg, 2009

Cuvée 55,00
Heinrich, Gabarinza, 2013

Amarone 60,00
Santi, 2013

Brunello 89,00
Antinori, »Pian delle Vigne«,
2009

Tempranillo 39,00
Torres, »Ribera del Duero«,
Celeste, 2012

Bordeaux 97,00
Château Sociando Mallet,
Haut-Médoc, 2009

Bordeaux 115,00
Phelan Segur,
Saint Estephe, 2008

Zweigelt 31,00
Preiß, Ried Gaisruck, 2011

Rum, Whisky, Gin, Schnaps & Mehr

Rum

Zacapa 2cl 4,9 | 4cl 8
Centenario Sistema Solera 23
40%

Bumbu 35% 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Arcane 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Diplomatico 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Ron Botran 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Rogner Weise 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Rogner Dunkel 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Dictador 12 YO 2cl 3,90 | 4cl 6,90

Hawienero 2cl 3,10 | 4cl 5,90

Whisky+

Fuji Sanroku
50% 2cl 4,90

Rittenhouse Rye
50% 2cl 4,-

Wild Turkey Barrel Proof
56,4% Straight Bourbon 2cl 4,-

Bulleit Rye
45% 2cl 3,50

Wild Turkey Honey
35% 2cl 3,50

Bulleit Bourbon
45% 2cl 3,10

Jim Beam Devis Cut
40% 2cl 3,10

Pisco Control
47% 2cl 3,10

**Autori della Grappa
Bio Grappa**
2cl 3,50

Nonino Grappa
2cl 3,1

Gin+

Hendricks
44% 2cl 3,5 4cl 6,90

Wien Gin
43% 2cl 3,50 4cl 6,90
Gin & Tonic Fentimas 8,90

Prütt Kaffee Gin
45% 2cl 3,90 4cl 7,50

Beefeater 24
40% 2cl 2,90 4cl 5,90
Gin & Tonic Fentimans 7,90

Rogner Gin
43% 2cl 3,2 4cl 6,-

Gin Rouge
41,9% Madame Geneva Gin Rouge
2cl 3,90 4cl
2cl 3,50 4cl 6,90

Edinburgh Rhubarb
20%
2cl 3,20 4cl 6,90

Grand Manier
2cl 3,50

Haus Gin & Tonic 6,90

Ungerbirne 2cl 2,9
Hirschbirbe 2c 2,9
Abrikon 2cl 2,9
Bio Obstler Seiwaldgut 2cl 2,90
Tequila Weise & Dunkel 2cl 2,90
Akvavit 2cl 3,10

Cocktails & mehr

Refreshing

Comforting

Adventurous

Cruiser

4,90

Orangen & Apfelsäfte, Soda,
Grenadine, Minze & Zitronen

Snakebite

8,90

Wodka, Vermouth, Basilikumsirup,
Pistaziensirup, Zitronensaft, Schwarzer
Pfeffer & Soda

Iron Man

8,90

Wodka, Ginger-Beer, Limettensaft,
Ingwersirup, Limetten & Minze

Wiener Mädels

7,90

Gin, Roselimonade, Rosensirup
Zitronensaft, Rosenpfeffer, Orange

Avid

7,90

Gin, Kokossirup, Orangensaft,
Zitronensaft, Soda, Orange

Glücksrad

8,90

Gin, Gurkensaft & Sirup, Minze,
Limettensaft

Wiener Wasser

8,90

Prosecco, Gin, Wodka, Martini,
Gurken, Gurkensirup und Soda

Campari Orange

4,80

Campari Soda

4,50

Rapidfire

8,90

Rum, Vermouth, Angostura &
Mangosaft