

# Speisekarte Küche Di-Fr: 17<sup>00</sup> BIS 22<sup>00</sup> UHR Sa: 15<sup>00</sup> BIS 22<sup>00</sup> 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

### Gelbe Rüben –Ingwer Suppe\* 4,40

Gelbe Rüben- Ingwer Kokosmilch Cremesuppe mit Brot  
Yellow beet ginger Coconut milk Cream soup with bread  
(Vegan) L|M|N|A

### Ziegenkäse vom Grill 7,90

Ziegenkäse vom Grill auf Blattsalat, Eierschwammerl,  
Honigvinaigrette Dazu Bio Brot  
Goat cheese from the grill on leaf salad & asparagus with  
Honey vinaigrette plus organic bread  
M|A|G|

### Räucherlachs Salat 8,90

Warmer Räucherlachs auf Mix-Salat mit Kren-Limetten-  
Dressing dazu Bio Brot  
Warm smoked salmon on a mix salad with horseradish  
lime dressing and organic bread  
A|G|M|L|N

### Red Frejon to share 6,90

Bohnen-Rote-Rüben-Hummus mit Zatar, Bärlauchöl,  
Brot und Gemüsesticks  
Beans red-beet hummus with Zatar, wild garlic-oil,  
Bread and vegetable sticks  
L|M|E|G|A (Vegan möglich)

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

### Huhn oder Pilz Avocado & Salat\* 9,90

Huhn oder Kräuterseitlings-Salat mit Bio Brot  
(lauwarm)  
Chicken or Oyster-mushrooms, avocado & salad with  
organic bread (lukewarm)  
G|A|E|N

### Frejon\* 13,90

Afro-Brasilianischer Bohnen-Hummus mit & Kraut aus  
dem Ofen, Kochbanane, Melanzani Würfeln und  
Eierschwammerl  
Afro Brazilian Bean Hummus with Oven Cabbage,  
Plantain und Melanzani Dice  
L|M|E|O|F|N  
(Vegan)

### Kürbis-Pilz-Ragout\* 12,90

Kürbis-Eierschwammerl-Ragout mit Südafrikanischen  
Gewürzen, Kartoffelknödel und Blattsalat  
Pumpkin and egg mushroom ragout with South African  
spices, potato dumplings and lettuce  
C|L|N|G|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 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\*

### 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\*

### Okuko\* 14,90

Steirische Hühnerbrust Supreme in Westafrikanischem  
Stew mit Erdnuss-Sonnenblumen-Vanille, dazu Reis  
Styrian Chicken Breast Supreme in West African Stew  
with Peanut Sunflower Vanilla & Rice  
A|O|L|M|E

### Seeteufel\* 16,90

Seeteufel (Wildfang) mit in Zucchini gefüllt Polenta-  
Souffle, Mango-Chili-Salsa & getrockneten Tomaten  
Monkfish (wild catch) with polenta souffle stuffed in  
zucchini, mango chilli salsa and dried tomatoes  
H|O|N|D|B|M|L|C|G

### Venere Reis\* 13,90

Mit Bio-Käse, Bio-Eiern, Rote Rüben Venere Reis-Auflauf  
mit Pilzsauce, geschmorten Zwiebel, Rucola mit Trüffelöl  
With organic cheese, organic eggs, beets Venere rice  
casserole with mushroom sauce, braised onion, arugula  
with truffle oil  
L|M|G|C|O

### Bio Rinder-Shortribs\* 16,90

Langsam geschmorten und gebackene Bio-Rinds-  
Shortribs aus dem Ofen mit Harrisasauce dazu cremiger  
Maniokpüree  
Slow-braised and baked organic beef Shortribs from the  
oven with Harrisasauce with creamy cassava pure  
D|L|M|H

### Wiener Schnitzel vom Kalb 15,90

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

## 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

Hausgemachte Kokosnuss-Zwetschken-Crumble mit Eis  
Homemade Coconut Plum Crumble with Ice Cream  
A|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 1270er 4,9% 4,20 | 3,30

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

Chardonnay 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  
Rennersistas 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

8,9

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