

Speisekarte Küche Di-Fr: 17⁰⁰ BIS 22⁰⁰ UHR Sa: 15⁰⁰ BIS 22⁰⁰ UHR & So: 15⁰⁰ 16³⁰ UHR

Vorspeisen

Süßkartoffel-Chips 4,20

Mit hausgemachten Dips
Sweet Potato Chips with homemade dips
M|G

Ziegenkäse vom Grill 7,50

Ziegenkäse vom Grill auf Blattsalat und Honigvinaigrette Dazu Bio Brot
Grilled Goat cheese on lettuce and honey vinaigrette plus organic bread
M|A|G

Spargel 7,90

Spargel vom Grill mit Berbere-Sauce dazu Blutwurst und Wachtel Ei
Grilled asparagus with Berbere sauce, black pudding and quail egg
A|M|C|O|G

Pak Choi Avocado Salat 4,90

Avocado-Pak Choi Salat mir Cashewnüsse und Limetten-dressing
Avocado pak choi salad with cashew nuts and lime dressing
E|F|M

Spargelsuppe 4,90

Spargel-Kohlrabi-Cremesuppe mit Kokosmilch, Cashewnüsse und Bio Brot
Asparagus and kohlrabi cream soup with coconut milk, cashew nuts and organic bread
A|M|E (Vegan)

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 Avocado & Salat 9,90

Dazu Bio Brot (lauwarm)
Chicken avocado & salad with organic bread (lukewarm) G|A|E|N

Humusauflauf 11,90

Kichererbsen-Pilz-Gemüse-Kochbananen-Auflauf mit Mandel-Kräuter Joghurt & Salat
Chickpeas-mushroom-vegetable-plantain casserole with almond herb yogurt & salad
M|L|H|E (Vegan)

Pilzragout 11,90

Pilz & Rote Rüben Ragout mit Erdnüsse und gebratene Polenta
Mushroom and beetroot ragout with peanuts and fried polenta
A|G|M|L|E

Honig-Lachs 14,90

Lachsfilet in Honig-Ingwer Marinade aus dem Ofen dazu, Spargel, Bärlauch-Salsa und Couscous-Bällchen
Salmon fillet in honey-ginger marinade with wild garlic salsa and couscous balls A|C|G|L|B|O

Wildschwein Burger 12,80

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 12,80

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

Ochsenbackerl 15,90

Geschmorte Pinzgauer Ochsenbackerl
mit Rotwein-Pflaumen-Schokoladen-Jus dazu Maniokpüree, Spargel und Salbei-Apfelringe
Braised Ox cheeks with red wine dark chocolate, plum jus & cassava puree, asparagus & sage-apples O|M|N|G

African Chicken 13,90

mit Steirische Hühnerbrust Supreme & Sauce aus: Ingwer, Kokosnuss, Erdnüsse, Koriandersamen, Paprikapulver, Thymian, Knoblauch dazu Reis und Salat
with Styrian chicken breast Supreme & Sauce: ginger, coconut, peanuts, coriander seeds, paprika, thyme, garlic with rice and salad
L|D|M

Venere-Reis 12,90

Schwarze Risotto aus Venere-Reis mit Bio-Käse-mix, Pochiertes Ei, Avocado vom Grill & Parmesan
Black risotto from venere rice with organic cheese mix, poached egg, grilled avocado & parmesan
G|C|L|O|M

Wiener Schnitzel vom Kalb 15,90

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

Rib Eye Steak 250g (Argentinien) 19,90

Mit Spargel und Trüffel-Bernaise-Sauce! +3,50 für Hand cut Fries oder + 2,50 für Grüner Salat
With asparagus and truffle-bernaise sauce! + 3.50 for hand cut fries or + 2.50 for green salad
Rib eye steak M|C|P|O

Desserts

Schoko-Souffle 5,90

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

Ananas vom Grill 5,90

gegrillte & mit Rum abgelöschte Ananas mit Eis & Orangenblütenwasser-Erdnusscreme
grilled & rum-peeled pineapple with ice cream & orange blossom peanut cream E|C|G

ALKOHOLFREI +

Hausgemachte Limos: 05/4,20

Himbeer-Hibiskus-Soda

Schwarztee-Holunder-Soda

Apfel-Ingwer-Limetten-Soda

Rooibos, Zimt, Stern Anis & 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 Wasser 3,2 | 2,90

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

Bio-Johannisbeersirup 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

Curiosity Cola 0,27 | 3,20
Fentimans-Cola

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

Mojito-Soda 0,33 | 2,90
Minzesirup, Minze und Sodawasser

Rose Lemonade 0,27 | 3,20
Fentimans

Montes Mineralwasser 330/750 ml
2,8/4,8

TEE

Kampfradler

Mit Ingwer, Zitronen, Minze, Salbei & Honig

Bio-Bergblütentee

Bio-Lavendelblüten

Bio-Blaue Lavendelblüten

Bio-Lindenblüten

Bio Wilde Thymianblüten

Bio-Kamillenteublüten

BIO lose Blätterttee je Kane:

BIO Schwarztee

BIO Rooibos Tee aus Südafrika

ohne Koffein. Der ideale Tee zum Tagesausklang

BIO Fairtrade Grüntee

KAFFEE & CO

Espresso

Espresso Grand

Espresso Macchiato

Melange

Cappuccino

Große Brauner

Verlängerter

Latte

FASSBIER

Hirter Privat Pils 5,2% 3,80 | 2,90

Radler 2,8% 3,80 | 2,90

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 | 3,60

Bio-Jakobsgold 0,50 | 3,80
Alkoholfreies Bio-Bier

Gutmann Hefeweizen 0,50 | 3,60
Alkoholfreies

Gutmann Hefeweizen 5,2% 0,5/3,80

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.

STOWFORD PRESS 4,5% 0,33|4,90

Bittersüß, halb-trocken, leichte Hefenote.
England

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 Pal Ale 0,33|4,90

Mit der hellen Bernsteinfarbe, den karamellfeinen Lichtblitzen und der daunenartigen Schaumhaube ist dieses Bier eine echte Augenweide (4,5%) (Endland/Schottland)

Thornbridge Cocoa 6,8 % 0,33 | 4,90
Wonderland

Vollmundiges Porter mit dem Geschmack echter Schokolade (England)

O`Haras Irish Stout 4,3% 0,33 | 4,90

Dieses Stout besitzt eine tiefschwarze Farbe. In der Nase erinnert es an Röstmalz und dunkle Schokolade. Noten von Kaffee. (Irland)

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)

My Antonia 7,5% 0,33|4,90

Die Kombination des schlanken Körpers und des fruchtigen Geschmacks wirkt sehr elegant. Die Hopfenbittere ist sehr gut eingebunden. (Birra del Borgo Italien)

Thornbridge Jaipur 5,9% 0,33|4,90

Milder Einstieg, leichter Honigakzent, bitter am Gaumen. (England)

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| 4,90

100% Mühlviertler Pale Ale mit (5,6) österreichischem Cascade Hopfen gestopft. Brauerei Hofstetten – Krammer

Powidl Porter 5,5% 0,33|4,90

Das Powidl Porter von Brauschneider, Powidl Porterkombiniert österreichische Küche mit britischer Brautradition. In Buchteln & Germknödel wohlbekannt kommt unser hausgemachter Powidl, aus garteneigenen Zwetschken, in dieses dunkle Bier! Der würzige Powidl, mit Zimt und Nelken, und das karamellige Porter, mit feinen Röstaromen, abgerundet mit fruchtigem Zwetschkennektar, ergibt ein unkonventionell aromatisches Geschmackserlebnis.

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.

WEISSWEIN OFFEN

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

Gelber Muskateller 1/8 | 3,80
Tafemer 2016

Sauvignon Blanc 1/8 | 3,40
Zuschmann, Urdonau, 2014

Grüner Veltliner 1/8 | 3,60
Schlosskellerei Gobelsburg 2015

Vespaiolo 2016 1/8 3,80
Breganze Vespaiolo 13,5% (Italien)

Riesling 2016 1/8 3,50
Weingut Frank 12,5%

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

Rosé 2016 1/8 3,50
Kalmuck Wachau 12%
Sattes kraftvoll leuchtendes Rosa und in der
Nase ein feiner präziser Duft nach Walderdbeeren &
Ribisel.
Vier Jahre in Folge bester Rosé Österreichs!

Prosecco Glas 2,90

WEIN+

Weißer Spritzer 2,90

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

Hugo 3,60
Weißwein, Sodawasser, Minze &
Holunderblütensirup

Wiener Wasser 8,90
Prosecco, Gin, Wodka, Martini, Gurken,
Gurkenstrup und Soda

WEISSWEIN FLASCHE

Grüner Veltliner 35,00
Donabaum Sighardt,
Zornberg (Bär), 2013

Gemischter Satz 22,00
Christ, DAC, 2014

Riesling 34,00
Bründlmayer, Heiligenstein
Kamptal 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
Muster, Klassik, 2014

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

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, Gurkensäure und Soda

Campari Orange 4,80

Campari Soda 4,50

Rapidfire 8,90

Rum, Vermouth, Angostura & Mangosaft