

Speisekarte (Küche 17⁰⁰ BIS 22³⁰ UHR)

Vorspeisen

Süßkartoffel-Chips 4,20

Mit hausgemachten Dips
Sweet Potato Chips with homemade dips
M)

Sommersalat 6,90

Melonen & Blattsalat, Schafskäse, Koriander, Nüsse, Orangenhonig-Vinaigrette und Brot
Green-salad, melon, feta, coriander, Inuts, and orange honey vinaigrette and bread
A|M|C|G

Süßkartoffelsuppe 3,90

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch dazu Bio Brot
Sweet potato-cream soup with coconut milk and organic bread
A|M|E (Vegan)

Gazpacho 4,20

Tomaten, Pfirsich, Gurken, Melonen & Gin
Gazpacho dazu Brot
Tomatoes, peaches, cucumbers, melons & gin gazpacho with bread
(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

Schafskäse & Salat 8,50

Auf hausgemachtem Fladenbrot aus Bio-Dinkel & Weizenmehl (lauwarm)
Sheep cheese & salad on homemade organic flatbread
| A | G |

Huhn -Avocado & Salat 8,90

Auf hausgemachtem Fladenbrot aus Bio-Dinkel & Weizenmehl (lauwarm)
Chickens avocado & salad on homemade organic flatbread (lukewarm)
G|A|E|

Geschmortes Chili Bio-Rind 8,90

Auf hausgemachtem Fladenbrot aus Bio-Dinkel & Weizenmehl, Parmesan & Salat (lauwarm)
Braised organic Chili Beef
on homemade organic flatbread, Parmesan & salad
| A | G | L |

Taboule 11,90

Mit Couscous, Eierschwammerl, Gemüse, Pochiertes Ei, Parmesan und Nüsse (lauwarm)
With couscous, mushrooms, vegetables and nuts
A|M|D|N

Velobis Veggie-Burger 10,80

Mit Bio-Räuchertofugemüse-Patty, Salat, Cheddar, Pommes & Briochebrot Veggie-Burger with organic-tofu patty, salad, cheddar, french fries & organic bread
M|N|G|E|A

Velobis Lamm Burger 12,80

Würziges Donaulamm-Faschiertes mit Briochebrot, Bio Brie, Bacon und Hausgemachtes Pommes und Salat
Spicy Donaulamb-petty with Homemade organic Briochebrot, organic Brie, Bacon and Homemade fries
A|C|L|M|O|N|G

Velobis-Cheeseburger 12,80

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

Low Carb Burger mit Süßkartoffel ist möglich.

Ochsenbackerl 13,90

Geschmorte Pinzgauer Ochsenbackerl in würziger-Kürbiskern-Spinatsauce, Eierschwammerl dazu Maniokpüree
Braised Pinzgauer Ox cheeks in spicy pumpkin seed sauce, served with cassava puree
O|M|N|G

Orientalisches Huhn 12,90

Steirische Hühnerbrust-Supreme 24 Stunden in Orientalische-Marinade eingelegt und gegrillt dazu pikanter Tabouleh
Styrian Chicken Breast Supreme 24 hours in oriental marinade and grilled with spicy tabbouleh A|O|L|M|E

Wiener Schnitzel vom Kalb 13,90

Mit Hand cut Fries + 3,50 oder mit Salat + 2,50 & Chilipreiselbeeren + Anchovis-Kapernmix +3,00
Original Vienna Schnitzel from the veal
With hand cut fries + 3,50 or with salad + 2,50 & chilicranberries +Anchovis-Kapernmix + 3,00
O|G|M|A|C

West African Curry 10,90

mit Koriander, Ingwer, Piment, Wacholderbeeren, Chilisauce, Gemüse, Kochbanane, Honigbohnen und Kokosreis dazu Erdnüsse
with coriander, ginger, allspice, juniper berries, chilli sauce, vegetables, plantain and coconut rice with peanuts E|L|N (Vegan)

Lammroulade 12,90

Würzige Donaulammroulade mit Speck, und Gemüse gefüllt dazu Reisbandnudel
Spicy Lambroulade with bacon, and vegetables stuffed with rice noodle D|M|L|C

Desserts

Marillenknödel 4,90

Mit Dattel-Marillen-Honigbutter
Apricot dumplings, with apricot honey butter

Schoko Delice mit Eis 6,90

Schoko-Delice mit hausgemachtes Eis
Chocolate delice with homemade ice-cream
A|E|N|G|H

Mohn-Zitronentarte 4,90

Hausgemachter Mohn-Zitronen-Mandel & Ricottatarte mit Obst, Rhabarber-Ingwer-Kompott
Homemade Poppy Seed Almond & Ricottatarte
G|C|A|H|E

Wir freuen uns auf Deine Bewertung!