

Speisekarte Küche Di-Do: 17⁰⁰ BIS 22⁰⁰ UHR Fr-Sa: 15⁰⁰ BIS 22⁰⁰ UHR & So: 15⁰⁰ BIS 21⁰⁰ 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|

Melanzani & Kürbiskern 4,90

Melanzani geschmort mit Korianderpesto und Kürbiskernschrott
Aubergine braised with coriander pesto and pumpkin seed

Pak Choi Avocado Salat 4,90

Avocado-Pak Choi Salat mit Erdnuss und Limetten-dressing
Avocado pak choi salad with peanut and lime dressing

Süßkartoffelsuppe 3,90

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch dazu Bio Brot
Sweet potato-cream soup with coconut milk 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

Erdäpfel-Käseknödel 11,90

Erdäpfel mit 4 verschiedener sorten Bio-Käse gefüllt dazu Grünkohl, Tomatensalsa und Nüsse
Potatoes with 4 different cheeses filled with kale and tomato salsa and nuts
A|L|E|G|C

Süßkartoffelauflauf 11,90

Süßkartoffel mit Pilzen & Gemüse überbacken dazu Cashew-creme und Salate
Sweet potato with mushrooms and vegetables baked with cashew cream and salads
M|L|H|E (Vegan)

Zanzibari Fish Curry 13,90

Kabeljau vom Grill mit Wacholder, Koriandersamen, Ingwer, Piment, Chili und Erdnusssauce, Dazu Couscous-bällchen
Grilled Cod with juniper, coriander seeds, ginger, allspice, chilli and peanut sauce, served with 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 14,90

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

Kuku Paka 13,90

kenianisches Huhn (mit Steirische Hühnerbrust Supreme) in Kokosmilch-Curry-Sauce dazu Basmatireis und Blattsalat
Kenyan chicken (with Styrian chicken breast Supreme) in coconut curry sauce with basmati rice and lettuce A|O|L|M|E

Wiener Schnitzel vom Kalb 15,90

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

Rib Eye Steak 250g (Argentinien) 18,90

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

Wiener Lammroulade 13,90

Donau-Lamm mit Speck und Gemüse gerollt dazu Teigwaren, Salat und Preiselbeeren
Danube lamb with bacon and vegetables rolled with pasta, lettuce and cranberries
L|M|B|G|O

Desserts

Rote-Rüben-Schoko-Souffle 5,90

Rote-Rüben-Schokosouffle mit Eis
Redbeet-Chocolate soufflé with ice-cream
A|E|N|G|H

Riccota-Kuchen 5,90

Ricotta Tarte mit Amaranth-crumble und Ananas Brûlée
Ricotta tart with amaranth crumble and pineapple brulee
A|C|E|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

3,80 Espresso 1,90

3,20 Espresso Grand 2,90

3,20 Espresso Macchiato 2,40

3,20 Melange 3,20

3,20 Cappuccino 3,20

3,20 Große Brauner 3,10

3,20 Verlängerter 2,70

3,20 Latte 3,50

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.
Endland

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)

Reale 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| 4,90

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

Bierol Brown Ale 5,7% 0,33|4,90

Bierol Going Hazelnuts Brown Ale Eingebraute Haselnüsse geben dem Bier eine interessante Note. Der Geschmack erinnert an Milkschokolade und Kaffee, welcher am Ende von Nüssen abgerundet wird.

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.

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, Gurkensirup und Soda

Campari Orange

4,80

Campari Soda

4,50

Rapidfire

8,90

Rum, Vermouth, Angostura &
Mangosaft