

# Speisekarte Küche Di-Do: 17<sup>00</sup> BIS 22<sup>00</sup> UHR

## Fr-Sa: 15<sup>00</sup> BIS 22<sup>00</sup> UHR & So: 15<sup>00</sup> BIS 21<sup>00</sup> 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 Kürbiskern  
Aubergine braised with coriander pesto and pumpkin seed

#### Pak Choi Avocado Salat 4,90

Avocado-Pak Choi Salat mir 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

#### 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)

#### 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

#### 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

#### 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

#### 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-apppling  
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

### Desserts

#### Rote-Rüben-Schoko-Souffle 5,90

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

#### Kokos-Schneebälle 5,90

Kokos-Mango-Schneebälle mit Mango-Amaretto Sauce  
Coconut mango snowballs with mango-amaretto sauce  
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-Äpfel oder Orangensaft 4,20 |  
3,00

Pur

Äpfel 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

• Jugendgetränke

---

## TEE

Kampfradler

Mit Ingwer, Zitronen, Minze, Salbei & Honig

3,80 Espresso 1,90

Bio-Bergblütentee

3,20 Espresso Grand 2,90

Bio-Lavendelblüten

3,20 Espresso Macchiato 2,40

Bio-Blaue Lavendelblüten

3,20 Melange 3,20

Bio-Lindenblüten

3,20 Cappuccino 3,20

Bio Wilde Thymianblüten

3,20 Große Brauner 3,10

Bio-Kamillenteublüten

3,20 Verlängerter 2,70

BIO lose Blättertée je Kane: 3,20

Latte 3,50

BIO Schwarztee

BIO Rooibos Tee aus Südafrika

ohne Koffein. Der ideale Tee zum Tagesausklang

BIO Fairtrade Grüntee

---

## 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

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, Gurkensaft und Soda

### Campari Orange

4,80

### Campari Soda

4,50

### Rapidfire

8,90

Rum, Vermouth, Angostura &  
Mangosaft