

# Speisekarte (Küche 17<sup>00</sup> BIS 22<sup>30</sup> UHR)

## Starting

### Süßkartoffel-Chips 4,20

Mit hausgemachten Dips  
Sweet Potato Chips with homemade dips  
M)

### Sommersalat 6,90

Melonen & Blattsalat, Schafskäse, Koriander, Nüsse, Eierschwammerl, Mangohonig-Vinaigrette und Brot  
Green-salad, melon, feta, coriander, nuts, and mango-honey vinaigrette and bread  
A|M|C|G

### Anchovissalat 6,90

Gemischter salat mit Kapern, Bio-Manchego, Salzzitronen und Brot  
Mixed salad with capers, organic manchego, salted lemon and bread  
A|G|D|M

### 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.

## Midway

### 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)  
Chicken 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|G|N

### Fischpfanne 12,90

Kabeljau (Wildfang) mit Gemüse, Süßkartoffel und dazu Brot  
Fish-pan  
Cod (wild catch) with vegetables, sweet potatoes and bread  
M|G|R|E|A

### Kokospudding 4,90

Kokospudding mit gerösteten Früchten  
Coconut pudding with roasted fruits  
A|E|N

### 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!

# Cocktail Happy Hour: 17-19 & ab 22 Uhr

## ALKOHOLFREI +

0,5 oder 0,25-L

**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 | 3,00  
G'spritzt 3,2 | 2,60  
Wasser

**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

**Bio-Bergblüten** 3,20

**Bio-Lavendelblüten** 3,20

**Bio-Blaue Lavendelblüten** 3,20

**Bio-Lindenblüten** 3,20

**Bio Wilde Thymianblüten** 3,20

**Bio-Kamillenteublüten** 3,20

**BIO lose Blättertee je Kane:** 3,20

**BIO Schwarztee**

**BIO Rooibos Tee aus Südafrika**  
ohne Koffein. Der ideale Tee zum Tagesausklang

**BIO Fairtrade Grüntee**  
aus Südindien Mit dem Geschmack von frischen  
Limetten verfeinert.

## KAFFEE & CO

**Espresso (€ 1,-Weekdays)** 2,10

**Espresso Grand** 3,10

**Espresso Macchiato** 2,40

**Melange** 3,20

**Cappuccino** 3,20

**Brauner** 3,10

**Verlängerter** 2,70

**Latte** 3,50

# Cocktail Happy Hour: 17-19 & ab 22 Uhr

## FASSBIER

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

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

Hirter Kellermeister 4,8% 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

BIO Zum Wohl 4,9% 0,33|4,40  
das erste glutenfreie Bio- Bier Österreichs Satt golden in der Farbe und ein angenehmer Geruch nach Wiesenkräutern – "Zum Wohl!"

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.

## 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)

Tiny Rebel Stay Puft 5,2% 0,33 | 4,90

Dieses Marshmallow Porter hat die Qualitäten eines klassischen Porters. Die Marshmallows geben eine samtige Süße. Diese wird mit den Bierstil typischen Zutaten zu einem röstigen dunklen Biererlebnis(England)

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

Vollmundiges Porter mit dem Geschmack echter Schokolade (England)

Samuel Smith's Stout 7% 0,33 | 4,90

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

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)

LEKKER GEZELLIG 6,5% 0,33|4,90

Bernsteinfarben zeigt sich dieses winterliche Brown Ale im Glas. In der Nase hat es Limetten- und Orangenzesten, Wacholderbeeren, Kardamom, Amarillo und Citra Hopfen. (Holland)

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!

Raschhofer Musenkind 5% 0,33 | 4,90

Dunkler Biergenuss mit Aromen von Kakao, Nougat, Maroni und dunklen Beeren. Sehr samtig fein am Gaumen. Der Abgang wird von einer leichten Bitternote begleitet.

PINZGA PALE ALE 4,8% 0,33 | 4,90

Flaschenvergoren und naturtrübes Pale Ale. Das Aroma bilden fruchtige Hopfennoten sowie fruchtige und blumige Anklänge. Zart apfelige Säure, Würze und Zitrusnoten finden sich am Gaumen.

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

Austrian Amber Ale 5,4% 0,33 | 4,90

Das Austrian Amber ist bernsteinfarben und wie alle Bierkreationen aus dem Hause Gusswerk ausschließlich mit Rohstoffen aus biologischem Anbau gebraut. Das bombastische Zitrus-Grapefruit Aroma verleiht dem Genuss-Bier seine einzigartige Frische.

Lebenskünstler 5,1% 0,33|4,90

Der Lebenskünstler aus der Brauerei Raschhofer ist ein belgischer Weißbiertyp, ein sogenanntes „Witbier“, welches mit Korianderwürze, Bitterorangenschalen und Haferflocken gebraut wird.

Das Lebenskünstler Witbier wurde 2012 im Bier Guide von Conrad Seidl zum Bier des Jahres gewählt!

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 paradisiisch, exotische Duft erinnert an die reifen Früchte Maracuja und Rhabarber.

## Cocktail Happy Hour: 17-19 & ab 22 Uhr

### WEISSWEIN OFFEN

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

**Gelber Muskateller** 1/8 | 3,80  
Taferner 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%

**Chardonnay** 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!

### WEIN+

**Weißer Spritzer** 2,90

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

**Hugo** 3,60  
Weißwein, Sodawasser, Minze &  
Holunderblütensirup

### 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

### 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

**Blaufränkisch** 38,00  
Gager, Mitterberg Reserve, 2013

**Pinot Noir** 25,00  
Hagn, 2012

**Cabernet Sauvignon** 40,00  
Scheiblhofer Erich

**Pinot Noir** 40,00  
Gsellmann,  
Pannobile, 2012

**Cuvée** 55,00  
Heinrich, Gabarinza, 2013

**Amarone** 39,00  
Santi, 2013

**Brunello** 89,00  
Antinori, »Pian delle Vigne«,  
2009

**Tempranillo** 25,00  
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

Cocktail Happy Hour: 17-19 & ab 22 Uhr -40%

## Cocktails & Mixed Drinks

Refreshing

Comforting

Adventurous

### Easy Trail

Ingwer, Soda, Ingwersirup,  
Zitronensaft & Minze

4,9

### Snakebite

Wodka, Vermouth, Basilikumsirup,  
Pistaziensirup, Zitronensaft,  
Schwarzer Pfeffer & Soda

8,90

### Iron Man

Wodka, Ginger-Beer,  
Limettensaft, Ingwersirup,  
Limetten & Minze

8,9

### Cruiser

Orangen & Apfelsäfte, Soda,  
Grenadine, Minze & Zitronen

4,90

### Roadie

Grappa, Campari, Vermouth,  
Blutorange, Haselnusslikör

8,90

### Unplattbar

Bulleit-Rye Whisky, Fire Wall-  
Whisky, Wermouth, Mariazeller  
Kräuterlikör

8,90

### Wiener Mädel

Gin, Roselimonade, Rosensirup  
Zitronensaft,  
Rosenpfeffer, Orange

7,90

### Bunny Hop

Whisky, Aperol, Apfelsaft & F-Bitter-  
Hops

8,90

### Vienna Classics

Rum, Kale, Himbeersirup,  
Veltliner, Gurken,

8,90

### Avid

Gin, Kokossirup, Orangensaft,  
Zitronensaft, Soda, Orange

7,90

### Glücksrad

Gin, Gurkensaft & Sirup, Minze,  
Limettensaft

8,90

### Rapidfire

Rum, Vermouth, Angostura &  
Mangosaft

8,90

---

# The Perfect Match

---

## Ochsenbackerl

Wein: Bio-Cuvée aus 50% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 10% Syrah, Domaine Cavalier, Süd Frankreich  
Bier: Austrian Amber Ale

## Orientalisches Huhn

Wein: Gelber Muskateller (Wein Gut Taferner)  
Bier: Hirter Bio Kellermeister

## Lammpfanne

Wein: Blaufränkisch von M.Kerschbaumer  
Bier: Bio Steinbier, Hirter Morchl

## Wiener vom Kalb

Wein: Wiener Gemischter Satz  
Bier: Hirter Privat Pils

## West African Curry

Wein: Zweigelt von Netzl  
Bier: Lebenskünstler von Raschhofer  
Cider: Blakstok Wild Tree

## Velobis-Cheeseburger

Wein: Bio-Cuvée aus 50% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 10% Syrah, Domaine Cavalier, Süd Frankreich  
Bier: Hirter Privat Pils vom Fass

## Mohn-Zitronentarte

Bier: Tiny Rebel Stay Puft  
Wein: Gelber Muskateller (Wein Gut Taferner)