

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

## Starting

<b>Süßkartoffel-Chips</b>	4,20
Mit hausgemachten Dips Sweet Potato Chips with homemade dips M)	
<b>Avocado Fries</b>	5,90
Avocado mit Eigelb in Tempuramantel dazu Brot Avocado fries with egg yolk in Tempura batter with bread A M C G	
<b>Burrata</b>	5,90
Burrata mit Koriander-Liebstöckel & Rucola Pesto dazu Rote-rüben Crème, Salat & Brot Burrata with coriander lovage & rocket pesto with beetroot cream, salad & bread A G O	
<b>Süßkartoffelsuppe</b>	3,90
Süßkartoffel mit Erdnüssen, Ingwer & Kokosmilchsuppe mit Bio-Brot (Vegan) Sweet potato with peanut, ginger & coconutmilk soup with organic bread (Vegan) A M E	

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

<b>Schafskäse &amp; Salat</b>	7,50
Auf hausgemachtem Fladenbrot aus Bio-Dinkel & Weizenmehl (lauwarm) Sheep cheese & salad on homemade organic flatbread   A   G	
<b>Huhn -Avocado &amp; Salat</b>	8,90
Auf hausgemachtem Fladenbrot aus Bio-Dinkel & Weizenmehl (lauwarm) Chicken avocado & salad on homemade organic flatbread (lukewarm) G   A   E	
<b>Geschmortes Chili Bio-Rind</b>	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	
<b>Süßkartoffel-Lasagne</b>	9,90
Süßkartoffel-Honigbohnen-Melanzani-Lasagne mit Parmesan und Salat (Vegan möglich) Sweet potato-honeybeans-eggplant- lasagna with Parmesan and salad (Vegan possible) A M G	
<b>Hirschbombe</b>	12,90
Hirschfaschiertes in Kartoffelknödel dazu Mango-Ananas-Chili chutney und Salat Venison in potato dumplings with mango-pineapple-chilli chutney and salad O M A L G	
<b>Velobis Veggie-Burger</b>	10,80
Mit Bio-Räuchertofugemüse-Patty, Red slaw, Cheddar, Pommes & Hausgemachten Bio Brioche Brot Veggie-Burger with organic-tofu patty, Salad, cheddar, french fries & organic bread M N G E A	
<b>Velobis-Cheeseburger</b>	11,80
200g Fleisch vom Bio-Weiderind (Medium) Bacon und Red slaw, Cheddar oder Blue-Cheese, Pommes & Hausgemachten Bio Brioche Brot Cheeseburger with Meat (medium) from the organic free range cow, bacon and red slaw, cheddar or blue cheese, fries & organic bread A M O G N	
<b>Ochsenbackerl</b>	13,90
Geschmorte Ochsenbackerl mit Kräuter-Maniokpüree, Pastinaken & Blattsalat Braised ox cheeks, manioc puree, parsnips & salad O M N G	
<b>African-Chicken</b>	12,90
Steirische Hühnerbrust Supreme mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kokosnuss, Piment und Erdnusssauce dazu Salat, dazu Basmatireis und Kochbanane Styrian chicken breast Supreme with garlic, ginger, coriander, peanut, coconut-sauce with salad, served with basmati rice and plantain  O N E D L A G	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b>	13,90
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	
<b>Orientalische Lammstelze</b>	13,90
Lammstelze aus dem Ofen mit Ras el Hanout Sauce und Kräutercouscous Oriental lamb Danube lamb with Ras el Hanout sauce and herb couscous A G D O	
<b>Rib Eye Steak</b>	17,90
Vom Angus Rind (300g) mit Kartoffelscheiben, Kräuterpesto und Salat Rib eye steak From angus beef (300g) with potato slices, herb-pesto and salad A O G C	
<b>Rum-Baklava mit Eis</b>	4,90
Hausgemachter Rum-Baklava mit Eis Homemade Rum-Baklava with ice cream A E N G H	
<b>Schoko Souffle mit Eis</b>	4,90
Hausgemachter Heißer Schokoladenkuchen & Eis Homemade Chocolate-souffle with ice cream G C A H	

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-Birne-Johannisb** pur 4,2 | 3,00  
G'spritzt Soda 3,30 | 2,40  
Wasser 3,10 | 2,20

Bio-Johannisbeerensaft

**Bio Rote-Traubensaft** 3,80 | 2,90  
G'spritzt

**Bio Mangosaft** 3,90 | 3,00  
G'spritzt Wasser 3,2 | 2,60

**Bio Holundersirup** 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

**Orange Jigger** 0,27 | 3,20  
Fentimans

**Dandelion Burduck** 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-Kamillenteelblüten** 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

Hirter 1270er 5,4% 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

Hirter Kräuterradler 2,5% 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)

BRLO PALE ALE 6% 0,33 | 4,60

Der englische Bierstil Pale Ale erfreut sich auch Hierzulande immer größerer Beliebtheit. Durch das "Hopfenstopfen", bei dem Hopfen nicht nur beim eigentlichen Braugang für die Bittere, sondern auch später beim Lagern hinzugegeben wird, entsteht ein wunderbar fruchtiges Hopfenaroma. Unser Pale Ale ist unfiltriert und mit 6% Alkoholgehalt ein eher kräftiges Bier. (DE)

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.

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.

## 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 naturtübendes 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

Urkorn Bier 4,7% 0,33 | 4,90

Das Bio-Bier aus den Urgetreide-Sorten Emmer, Dinkel und Einkorn wird in Salzburg gebraut und zwar in der Brauerei Gusswerk. Das Getreide stammt aus Pamhagen im Burgenland, der Hopfen aus dem oberösterreichischen Mühlviertel.

Lebenskünstler 5,1% 0,33 | 4,90

Der Lebenskünstler aus der Brauerei Raschhofer ist ein belgisches Weißbier, 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!

RIEDER IPA 6% 0,33 | 4,90

Naturtrüb und bernsteinfarben mit angenehmer Rezenz, blumig, exotisch-fruchtige Noten und eine harmonische Bitterkeit die angenehm lang hält.

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

---

### WEISSWEIN OFFEN

**Gelber Muskateller** 1/8 | 3,80  
Ecker 2016

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

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

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

---

### 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  
Scheibelhofer 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

**Wheelie** 5,90  
Roter-Rübensaft, Limettensaft,  
Vanille & Soda

**Easy Trail** 4,9  
Ingwer, Soda, Ingwersirup,  
Limettensaft & Minze

**Cruiser** 4,90  
Grapefruitsaft, Soda, Grenadine,  
Minze & Zitronen

**Wiener Mädels** 7,90  
Gin, Roselimonade, Rosensirup  
Zitronensaft,  
Rosenpfeffer, Orange

**Avid** 7,90  
Gin, Kokossirup, Orangensaft,  
Limettensaft, Soda, Orange

**Karenzzeit** 8,9  
Whisky, Wodka, Holundersaft,  
Orangen-bitter

**Glücksrad** 8,90  
Ananassaft, Honey-Rum,  
Limettensaft, Soda, Weißwein,  
Physalis

**Anfahrer** 8,90  
Pisco, Rum, Sherry,  
Johannesbeerensaft, Limetten,  
Weise-Pfeffer

**Roadie** 8,90  
Grappa, Campari, Vermouth,  
Blutorange, Haselnusslikör

**Loan Rider** 8,90  
Weisen Rum, Gin, Zitronensaft,  
Wasabi, Soda, Vanille

**Bunny Hop** 8,90  
Rote-Gin, Rotetraubensaft,  
Zweigelt, Sodawasser, F-Bitter-  
Hops

**Allrounder** 8,90  
Orange-Cognac, Rum, Vermouth,  
Triple Sec

**Minuteman** 8,90  
Gin, Aperol, Amaretto, Limettensaft,  
Sodawasser

**Bergziege** 8,90  
Edinburgh Rhabarber-Gin, Wodka,  
Uhudler & Limettensaft, F-Bitter

**Iron Man** 8,9  
Wodka, Ginger-Beer,  
Limettensaft, Ingwersirup,  
Limetten & Minze

**Unplattbar** 8,90  
Bulleit-Rye Whisky, Fire Wall-  
Whisky, Wermouth, Mariazeller  
Kräuterlikör

**Vienna Classics** 8,90  
Whisky, Gin, Kale, Veltliner,  
Gurken-Sirup

**Snakebite** 8,90  
Wodka, Basilikumsirup,  
Pistaziensirup, Zitronensaft,  
Schwarzer Pfeffer, Vermouth

**Magic Mary** 8,90  
Wodka, Tomatensaft,  
Zitronensaft, Worcester,  
Tabasco, Schwarze Pfeffer, Salz  
& Soda

**Wasserträger** 8,90  
Martini, Grappa, Wodka, Tonic,  
Rosenwasser, Soda & Gurke

**Rapidfire** 8,90  
Rum, Vermouth, Angostura,  
Fentimans-Dandelion