
ALKOHOLFREI +

0,5 oder 0,3-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-Apfel-Holunder pur 4,2|3,00
G'spritzt Soda 3,30|2,40
Wasser 3,10|2,20

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

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

Bio Mangosaft 3,90 | 3,00
G'spritzt

Bio Holundersirup 3,10 | 2,20
G'spritzt

Soda Zitron * 2,50 | 1,8

Himbeer-Soda * 2,9|2,10

Curiosity Cola 0,27 | 2,90
Fentimans-Cola

Fritz-Kola 0,33 | 2,90
Zuckerfrei, normal & Rhabarber

Mojito-Soda 0,33 | 2,90
Minzesirup, Minze und Sodawasser

Rose Lemonade 0,27 | 2,90
Fentimans

Orange Jigger 0,27|2,90
Fentimans

Dandelion Burduck 0,27|2,90
Fentimans

Montes Mineralwasser 330/750 ml
2,8/4,8

TEE

Bio-Bergblüten 3,20

Bio-Lavendelblüten 3,20

Bio-Blaue Lavendelblüten 3,20

Bio-Lindenblüten 3,20

BIO lose Blättertee je Kane: 3,20

BIO Schwarztee aus China
Verfeinert mit einem leichten Himbeeraroma.

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

Joyride-Drinks

SIG (Strong Independent Girl) 5,50
Aperol, Gin, Amaretto, Limettensaft

Burning Man 5,50
Whisky, Zimt, Vermouth, Apfel, Soda

Avid 5,50
Cocos, Orange, Limettensaft, Gin,

Easy Trail
Hausgemachte Limo aus 0,3|05 2,90 / 3,80
Ingwersirup, Zitronensaft, Zitronenmelisse
und Soda

Snakebite 5,50
Wodka, Limittensaft, Pistaziensirup, Soda
Pfeffer

Chain Princes 0,3|3,50
Bier & Aperol

* Jugendgetränke

FASSBIER

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

Hirter Herbstcult 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

Hirter Biohanfbier 4,8% 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

Martha Krieger 4,7% 0,50 | 4,60
Spitzenpils

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 Zitrusnoten 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.

Goldkehlchen 4,8% 0,33 | 3,20

Im Gegensatz zu herkömmlichem Cider kommen hier keine künstlichen Zusätze zum Einsatz. Auf die Verwendung von Apfelsaftkonzentrat, Farbstoff und Zucker verzichten wir gänzlich.

Die leichte Süße kommt von dort, wo sie am besten schmeckt: aus dem Apfel. Dafür wird Goldkehlchen mit viel Liebe direkt am Hof in der Steiermark hergestellt und abgefüllt. Das schon unsere Umwelt und garantiert ein 100% österreichisches Produkt.

Stowford Press 4,5% 0,33 | 3,60
Der slow Cider

Int. Spezialbiere

Crew Republic Easy 4,8% 0,33|4,90

Das ideale Sommerbier mit einer leichten Bittere und einem schlanken Körper. Ein erfrischendes blondes Bier, welches sich perfekt als Durstlöcher für heiße Sommertage eignet. (DE)

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)

Anchor-Porter 5,6% 0,33 | 4,60

Ein dunkelbraunes Bier mit einer dichten Schaumkrone, welches in der Nase deutlich an Kaffee, Schokolade und Banane erinnert. Am Gaumen ist es röstaromatisch (USA)

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)

Kastel 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|4,9

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 Roter Engel 5% 0,33 | 4,90

Roter Engel Red Ale aus der Brauerei Raschhofer besitzt ein tolles Hopfenaroma, sowie feine Töne von Zimt und Zitrone. Ein spritziges Red Ale mit starkem Charakter!

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

Flaschenvergoren und naturtübes 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 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!

Bevog Baja 5,6% 0,33|4,90

Oatmeal Stout mit fast schwarzer Farbe. Intensive Aromen von dunkler Schokolade und Kaffee mit der cremigen Textur durch den Haferflockenanteil und mit Hopfen fein balanciert.

WEISSWEIN OFFEN

Gelber Muskateller 1/8 | 3,80
Hagn 2015

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

Bio-Uhudler Fritz 3,60
Oberkofler Bio Uhudler-Frinzannte

Aperol Spritz 3,60
Weißwein, Sodawasser,
Aperol, Orange

Hugo 3,60
Weißwein, Sodawasser, Minze &
Holunderblütensirup

Shots +

Whisky, Rum, Wodka, Schnaps
& Gin; 2cl 2.80 & 4cl 4.30

Rum Diplomatico
2/4cl 3.90/7.20

Wodka-Soda und Limetten Saft
2cl4,80 4cl/7,80

Gin Tonic 2/4cl 3.90/6.90

Whisky Cola (Jack Daniels)
2cl4.20 & 4cl/7.60

Amarula on Rocks 4cl, 4,20

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
Scheibhofer 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

Speisekarte (Küche 18⁰⁰ BIS 22³⁰ UHR)

Starting

Süßkartoffel-Chips 4,20

Mit hausgemachten Dips
Sweet Potato Chips with homemade dips

M

African-Salat 5,90

Mit Maniokstreifen und Gemüse
(Scharf - Vegan und Glutenfrei)
African salad with manioc strips and vegetables
M | L | N (Sharp - Vegan and gluten free)

Räucherlachs-Sandwich 6,90

Mit Bio Brot & Avocado creme
Smoked salmon sandwich with organic bread & avocado cream
A | M | E | F

Süßkartoffelsuppe 3,50

Süßkartoffel, Ingwer & Kokosmilchsuppe
Mit Bio-Brot (Vegan)
Sweet potato, ginger & coconut soup with organic bread (Vegan)
A|M

Rindsuppe 3,50

Mit Bio Ochsenfleisch & Gemüse einlagen
Beef soup with Oxtail
A|M|L

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 6,90

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

Huhn -Avocado & Salat 7,90

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

Geschmortes Chili Bio-Rind 7,90

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

Kürbis 9,90

Mit Roterüben, Bio-Shiitake-Pilzen, Walnüssen
H | (Vegan) Pumpkin, beetroots, organic shiitake mushrooms, walnuts

Geröstete Knödel 7,90

Mit Bio Eiern & Salat
G | A | C Roasted dumplings with organic eggs & salad

Wüstenlamm 10,90

Donaulamm Schulter mit nordafrikanischen Gewürzen und Couscous dazu Joghurtsauce und Salat lamb shoulder with North African-Spices and couscous with yoghurt sauce and salad
E | O | L | M | A

Velobis Veggie-Burger 9,80

Mit Bio-Räuchertofugemüse-Patty, Salat, Cheddar, Pommes & Bio-Brot von Gragger & Cie Veggie-Burger with organic-tofu patty, Salad, cheddar, french fries & organic bread
M | N | G | E | A

Velobis-Cheeseburger 11,80

200g Fleisch vom Bio-Weiderind, Bacon und Salat, Cheddar oder Blue-Cheese, Pommes & Bio-Brot von Gragger & Cie
Cheeseburger with Meat from the organic free range cow, bacon and salad, cheddar or blue cheese, fries & organic bread
M | N | G | A

Hirschragout 13,90

Mit Gin, Speck & Wacholderbeeren geschmorte Hirschschulter aus Untermarkersdorf dazu Knödel, Chilipreisbeeren und Salat
| M | O | G With gin and juniper berries braised deer shoulder dumplings, chilicranberries and salad

Perlhuhn 12,90

Perlhuhnbrust Supreme mit Schalotten, Knoblauch, Erdnüssen, geriebener Kokosnuss, Paprika und Gewürze sauce, dazu Salat & Couscous | Guinea fowl breast Supreme with shallots, garlic, peanuts, grated coconut, peppers and spice sauce, with salad & couscous
| O | M | N | E | A

Wiener Schnitzel vom Kalb 13,90

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

Ochsenbacken 12,90

Geschmorte Pinzgauer Ochsenbacken, Maniokpüree, Bio-Shiitake-Pilze & Salat
Braised ox cheeks, manioc puree, organic shiitake mushrooms & salad
O | M | N | G

Steinbutt 16,90

Gebratenes Wildfang Steinbutt Filet mit Quinoamix-gemüse in Fischsauce
Fried wild Turbot fillet with quinoamix in fish sauce
M | E | O

Apfelkuchen 4,50

Hausgemachter Apfelkuchen mit Maniokmehl und Walnüsse | Homemade apple cake with manioc flour and walnuts C | G | H (Gluten frei)

Velobis Brownie 4,50

Hausgemachter Brownie mit Eis
Homemade brownie with ice cream G | C | A | H

Bio-Käseteller 7,50

Mit Chilimarmelade Früchten und Bio-Brot von Gragger & cie Organic cheese plate 7,50
With Chilimarmelade, fruits and organic bread