

Speisekarte (Küche 17⁰⁰ BIS 22⁰⁰ UHR)

Vorspeisen

Süßkartoffel-Chips 4,20

Mit hausgemachten Dips
Sweet Potato Chips with homemade dips
M)

Herbstsalat 6,90

Mit Fenchel, Kale, Apfel, Schafskäse, Speck, Nüsse & Cranberries –Mohndressing dazu Brot

Autumnsalat

with fennel, kale, apple, sheep cheese, bacon, nuts & cranberries - poppy dressing with bread

A|C|G|D

Süßkartoffelsuppe 3,90

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch dazu Bio Brot
Sweet potato-cream soup with coconut milk and organic bread
A|M|E (Vegan)

Pepper Soup 3,90

Bio-Rind-Pfeffersuppe
Organic-Beef-pepper soup
(sehr Scharf)
O|D|M|F|B

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

Schafskäse & Salat 8,50

Auf Fladenbrot
Sheep cheese & salad on flatbread
| A | G |

Huhn -Avocado & Salat 8,90

Auf Fladenbrot (lauwarm)
Chicken avocado & salad on flatbread (lukewarm)
G|A|E|N

Lammschulter 12,90

Ragout von Donau Lammschulter mit Gemüse und gebackener Couscous Bällchen
Ragout of lamb shoulder with vegetables and baked couscous balls
|A|G|L|M|N

Orient Curry 10,90

Mit Muskatnuss, Koriander, Kumin, Gewürznelke, Kadamom, Paprika, Zimt & Chilisauce mit Kichererbsen-Gemüse und Couscous (Vegan)

With nutmeg, coriander, cumin, clove, cardamom, paprika, cinnamon & chilli sauce with chickpea vegetables and couscous (vegan)
A|L|M|F

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

Ochsenbackerl 13,90

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-applering
O|M|N|G

African-Chicken 12,90

Steirische Hühnerbrust Supreme mit Knoblauch, Ingwer, Koriander, Kokosnuss, Piment und Erdnussauce dazu Salat, Reis und Kochbanane
Styrian chicken breast Supreme with garlic, ginger, coriander, peanut, coconut-sauce with salad, rice and plantain
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

Rib Eye Steak 250g (Argentinien) 16,90

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

Kürbisragout 11,90

Kürbis-Pilzragout mit Quinoaschnitte und pochiertes Bio-Ei
Pumpkin ragout with chanterelle and poached organic-egg
A|M|D|N|G

Desserts

Schoko-Souffle mit Eis 5,90

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

Milch & Honig 4,90

Weisse Schokolade Mit Beeren Coulis
White Chocolate with berry-coulis
G|C|A|H|E

Wir freuen uns auf Deine Bewertung!

Cocktail Happy Hour: 17-19 & ab 22 Uhr

ALKOHOLFREI +

Hausgemachte Limos 05/4,20

Himbeer-Hibiskus-Soda
Schwarztee-Holunder-Soda
Apfel-Ingwer-Limetten-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 Pfirsichsaft 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

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 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

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)

Coco Cocoa Porter 5,5% 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)

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)

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 belgisches 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 Weingut Christ 2015	1/8 3,70
Gelber Muskateller Taferner 2016	1/8 3,80
Sauvignon Blanc Zuschmann, Urdonau, 2014	1/8 3,40
Grüner Veltliner Schlosskellerei Gobelsburg 2015	1/8 3,60
Vespaiolo 2016 Breganze Vespaiolo 13,5% (Italien)	1/8 3,80
Riesling 2016 Weingut Frank 12,5%	1/8 3,50
Chardonney Weingut Gmeiner 2017 12,5%	1/8 3,50
Rosé 2016 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!	1/8 3,50
Bio-Sturm Weiß WEINGUT OBERER BRUNNHOF	1/8 2,4 ¼ 3,90
Rosé-Sturm	1/8 2,4 ¼ 3,90

WEIN+

Weißer Spritzer	2,90
Aperol Spritzer Weißwein, Sodawasser, Aperol, Orange	3,90
Hugo Weißwein, Sodawasser, Minze & Holunderblütensirup	3,60

WEISSWEIN FLASCHE

Grüner Veltliner Donabaum Sighardt, Zornberg (Bär), 2013	35,00
Gemischter Satz Christ, DAC, 2014	22,00
Riesling Bründlmayer, Heiligenstein Kamptal DAC, 2014	34,00
Weißburgunder Skoff, Grassnitzberg, 2013	24,00
Sauvignon Blanc Sabathi, Poharnig, 2013	33,00
Roter Veltliner Ecker, Wagram, 2014	24,00
Gelber Muskateller Muster, Klassik, 2014	26,00
Rotgipfler Reinisch, Thermenregion Rotgipfler, 2014	28,00
Chardonnay Tement, Zieregg, 2012	65,00
Gewürztraminer Kurtatsch, Brenntal Riserva, 2012	33,00
Sancerre, Sauvignon Blanc Mellot, Sancerre, 2013	29,00
Grüner Veltliner Preiß, Traisental Reserve, 2012	28,00
Neuburger Preiß, Nußdorfer, 2008	34,00

ROTWEIN OFFEN

Zweigelt Hagn Landwein 2015	1/8 2,90
Zweigelt Netzl, 2015	1/8 3,20
Blaufränkisch Kerschbaum Maria . Hochäcker, 2015	1/8 3,50
Bio-Cuvee Domaine Cavalier 2014	1/8 3,80

ROTWEIN FLASCHE

Blaufränkisch Gager, Mitterberg Reserve, 2013	38,00
Pinot Noir Hagn, 2012	25,00
Cabernet Sauvignon Scheiblhofer Erich	40,00
Pinot Noir Gsellmann, Pannobile, 2012	40,00
Cuvée Heinrich, Gabarinza, 2013	55,00
Amarone Santi, 2013	39,00
Brunello Antinori, »Pian delle Vigne«, 2009	89,00
Tempranillo Torres, »Ribera del Duero«, Celeste, 2012	25,00
Bordeaux Château Sociando Mallet, Haut-Médoc, 2009	97,00
Bordeaux Phelan Segur, Saint Estephe, 2008	115,00
Zweigelt Preiß, Ried Gaisruck, 2011	31,00

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

Saisonale Karte

Hirsch-Saftgulasch 12,90

Mit Serviettenknödel & Chilipreiselbeeren

Wildschweinbraten 13,90

Mit knuspriger Blutwurst, Chiliflocken, Herbstgemüse & Briochebrot

Entenbrust 13,90 oder Keule 13,90

oder Ganze Ente für Gruppen auf Anfrage

Mit Honig und Lavendel mariniert aus dem Ofen, Yam-Maroni-Soufflé

Bio Quittentarte 5,9

mit Maronicreme und Popcorn