

Speisekarte: Küche Mi-Fr: 16³⁰ Bis 22⁰⁰ Uhr. Sa & So ab 12 Uhr!

Small & Desserts

Ziegenkäse 8,90

Ziegenkäse vom Grill, Bio-Bacon, Äpfel, Blattsalat, Tomaten, Walnüsse & Kürbiskerne
Grilled goat cheese, organic bacon, apples, lettuce, walnuts & pumpkin seeds
M|A|G|E|H

Süßkartoffelsuppe 5,90

Geröstete Süßkartoffel und Karotten, mit Kokosmilch, Ingwer & Crunchy Kürbis, dazu Bio-Brot
Roasted sweet potatoes and carrots, with coconut milk and ginger with organic bread
M|L|R|H|D|A|E

Schoko-Souffle 6,90

Mit Vanille-Eis & Sauerkirsche
With Vanilla ice cream & sour cherry
A|H|C|G|E|H

Apfeltarte 6,90

Mit Bananen-Erdnüsseis, Zwetschken
Pear -tart with banana and peanut ice cream
A|E|N|G|H

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 MwSt. in Euro
Änderungen vorbehalten.

Main

Vital-Salat 13,90

Mit Maniok-streifen, Bio-Seitan, Karotten, Pilze, Bio-Kichererbsen-Miso, Pak Choi, Erdnüsse
With cassava strips, organic seitan, carrots, mushrooms, organic chickpea miso, pak choi, peanuts
A|H|E|F|L|M (Warm und Leicht Pikant) VEGAN

Venere-Reis 14,90

Venere-Reis mit Rote Rüben, Portobello vom Grill, Basilikum-Walnuss-Pesto, Rotwein-Pilzsauce
Venere rice with beetroot, grilled portobello, basil and walnut pesto, red wine and mushroom sauce
G|L|M|H|E|F

Bio-Beiried 18,99

Bio-Beiried vom heimischen Stier, Schupfnudeln, Knollensellerie, Velobis-Kaisersauce
Organic Beiried from local bull, potato noodles, celeriac, Velobis Imperial-sauce
A|C|F|D|O|N|

Lachsfilet 16,90

Lachsfilet gebraten, Kürbis-Erdäpfel-Auflauf, Schnittlauch-Veloute, Pak Choi
Roasted salmon fillet, pumpkin and potato casserole, chives velvet, pak choi
H|C|G|L|M

Bio-Coq au Vin 16,90

Viertel-Bio-Huhn, Bio Speck, Pilze und Gemüse dazu Basmatireis & Chili-Ananas
Organic chicken, organic bacon, mushrooms and vegetables with basmati rice & chilli pineapple
A|C|G|M|L|H|E (Pikant)

Cheeseburger 14,90

Mit 200g Fleisch vom Bio-Weiderind (Medium) Bio-Bacon und Salat, Cheddar, Pommes & Bio-Brioche von Joseph Brot
200g Meat from organic free-range cow, bacon and salad, cheddar, fries & organic Brioche bread
A|M|O|G|N|H

Wiener Bio-Rind oder Lamm Burrito € 9,90

mit Bio-Rind oder Bio-Lammfaschiertes, Biobergkäse, Avocado, Tomatensalsa, Sauerrahm, Erdäpfel, Kürbis, Gurken und mehr
A|M|N|L|F|H|F (Weekdays only)

Wiener Vegan Burrito € 9,90

Bio Seitan, Avocado, Cashewcreme, Kürbis, Gurken, Salat, Salsa, Zwiebel, Erdäpfel, Powidl, Chilisaucen und mehr
A|M|L|N|H|F|H (Weekdays only)

ALKOHOLFREI +

Hausgemachte Limos:

05/3,90 mit Wasser 05/4,90 mit Soda

Trip to Vienna

Gurken, Weises Hibiskus, Zitronen, Soda, Preiselbeere

Alpen-Namib

Apfel, Ingwer, Vanillen, Zitronen & Soda

Sonntags-Fahrer

Orangensaft, Kokos, Maracuja, Zitronensaft & Soda

Zobo-Ride

Hibiskus, Bio-Holundersirup, Zitronensaft, Soda

Bio-Apfel oder Orangensaft 4,90
| 3,90 Pur

Bio-Apfel oder Orangensaft 3,90 |
3,30
G'spritzt Wasser
3,60 | 3,10

Bio Rote-Traubensaft 3,90 | 3,30
G'spritzt

Bio Mangosaft 3,90 | 3,30
G'spritzt
Wasser
3,60 | 3,10

Bio Holundersirup 3,50 | 3,00
G'spritzt Wasser
3,00 | 2,50

Soda Zitron * 2,50 | 1,8

Bio Himbeer-Soda * 3,40
| 3,00
Wasser
3,00 | 2,50

Fritz-Kola 0,33 | 3,20
Zuckerfrei, normal & Rhabarber

Mojito-Soda 0,5 | 3,90
Minzesirup, Minze und Sodawasser

Montes Mineralwasser 330/750 ml
3,20/4,8

TEE

Kampfradler

3,80€
Mit Ingwer- Zitrone-Minze- Salbei & Honig

Bio-Bergtee (Lose)

3,60€

Bio-Lavendelblüten

3,60€

Bio-Blaue Lavendelblüten

3,60€

Bio- Wilder Thymianbluten

3,60€

Bio Schwarztee-Mischung

3,60€

Bio Rooibos-Tee

3,60€
ohne Koffein

Bio Grüntee-Mix

3,60€

Bio Weißer-Tee

3,60€

Bio Minze-Lavendel-Mix

3,80€
Mit Fenchelsamen

Bio Zitronenverbene & Orange

3,50€

Rooibos-Latte

3,90€

Mit Rooibos, Nelken, Zitronenverbene, Zimt
und ein Schuss Milch
(COLD OR HOT)

***Weekends only

Orangensaft 0,25l

4,20€

Frischgepresst

KAFFEE & CO

Espresso 2,20

Espresso Grand 3,30

Espresso Macchiato 2,40

Melange 3,50

Cappuccino 3,50

Große Brauner 3,50

Verlängerter 2,90

Latte 3,90

Heiße Schokolade 3,90

FASSBIER

Hirter Privat Pils 5,2% 3,90 | 3,10

Die Königsmarke der Brauerei Hirt ist – wie alle Hirter Biersorten – nicht pasteurisiert, gentechnikfrei und somit völlig naturbelassen. Im Antrunk weich und schlank und im Abgang harmonisch zartbitter.

HerbstCult 5,4% 4,20 | 3,30

Naturtrübe saisonale Bierspezialität für die Gastronomie. Zum Einsatz kommen Münchner Malz und die Hopfen Sorten Hallertauer Select und Mühlviertler Perle.

Alphatier 5,6% 0,3 | 4,90 | 0,2 | 3,30

Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung. Es verströmt einen betörend fruchtigen Duft

FLASCHENBIER

Hirter Morchl 5% 0,50 | 3,90

Dunkles Bier. Besonders lang gereift, gentechnikfrei, nicht pasteurisiert und naturbelassen,

Bio-Jakobsgold

0,50 | 3,90

Alkoholfreies Bio-Bier

Gutmann Hefeweizen 5,2%

0,5/3,90

Traditionell - obergärige Spezialität. Hefebäumig, cremig weich am Gaumen. Fruchttige Bananentöne und langer Abgang. Gereift in original Flaschengärung.

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

Dead Pony Club 3,8%

0,33|4,90

Erlebt den lebendigen Geschmack von Aromen aus Zitronen, Lemongrass und Limettenschale. Die geröstete Malzbasis steigert sich um Noten von tropischen Früchten, floralen Elementen und würzigen Untertönen. (Schottland)

Brewdog Vagabond 4,5%

0,33|4,90

Das „Vagabond Gluten Free – American Pale Ale“ schwimmt gegen den Strom und meidet Schubladen. (Schottland)

Jaipur 5,9%

0,33 | 4,90

Vom Thornbridge

Milder Einstieg, leichter Honigakzent, bitter am Gaumen (England)

Einstök Toasted Porter 6%

0,33| 4,90

Eine nahezu tiefschwarze Farbe im Glas. In der Nase Noten von Röstaromen wie Espresso, Schokolade und Lakrits. Der Geschmack ist süß und langanhaltend bitter. (Island)

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)

Organic Chocolate Stout 5%

0,50|6,90

Samuel Smith Organic Chocolate Stout Dieses Stout wurde mit großzügigen Mengen Kakao gebraut um ihm eine tiefschwarze Farbe und eine cremige Schaumkrone zu verleihen. In Nase und Mund ist es intensiv süß-schokoladig. (England)

Flying DOG Easy IPA 4,7%

0,33|4,90

Eine gold-gelbe Farbe im Glas. Im Aroma dominieren Noten von Zitrone, Pfirsich und Grapefruit. Der Geschmack ist sehr fruchtig und bitter. (USA)

Tripel Karmeliet 8,40%

0,33|4,90

Im Glas hat dieses Bier eine trübe Bernsteinfarbe. In der Nase erkennt man Noten von Malz, Orangenschalen und Banane. Im Geschmack ist es malzig-süß, würzig und fruchtig. (Belgien)

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! Bieröl

Lokal Hero Pale Ale 5,8%

0,33 | 4,90

American Pale Ale aus Österreich – Wir verwenden feinsten US Aromahopfen für fruchtig tropische Hopfennoten, kombiniert mit einem dezentem Malzkörper und angenehme trockener Bitterkeit. **Next Level** Brewing

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.

Brauschneider IPA 6,1%

0,33| 4,9

Ein kräftiges, obergäriges American Ale, gebraut aus einer Mischung von Pale-Ale Malzen und Caramalz. Brauschneider

Schwarze Gams 6,4%

0,33|490

Dunkler Bernstein bis schwarz mit herrlichem Malzcharakter, kräftig aber nicht zu süß. Auszüge von Karamell, sowie Kaffeeröstaromen, ein Hauch von Vanille. Aromatisch gehopft, nicht vordergründig, geschmeidig am Gaumen, lang anhaltender Körper. Leicht fruchtig mit vollem Körper. Loncium

Eierbär EIPA 5,6%

0,33 |4,90

Brew Age [E]I.P.A. - Eierbär, ein goldgelbes extrem süffiges und erfrischendes IPA, vergoren mit Kveik-Hefe und gehopft mit Chinook, Cascade und Amarillo für Fruchtigkeit und balancierte Bitterkeit.

Schleppe Imperial IPA 8,2% 0,3 | 4,90

Das Schleppe Imperial IPA präsentiert sich als wahrhaft königliche Bierspezialität. Die

WEISSWEIN OFFEN

Hauswein Grüner Veltliner 1/8
2,50
Weingut Hagn 2020

Bio-Wiener Gemischter Satz 1/8 |
4,50
Weingut Christ 2020

Gelber Muskateller 1/8 | 4,40
Taferner 2020

Bio-Sauvignon Blanc 1/8 | 4,40
Pratsch 2018
Taferner 2019

Grüner Veltliner
1/8 | 4,40
Hiedler Löss 2019
Julius Klein Kremstal 2019

Bio-Chardonney
1/8 4,40
Weingut Wieninger 2018

Neuburger
1/8 4,20
Fuhrgassl-Huber 2019
Walnuss, heller Nougat, frischer roter Apfel
und Apfelspalten, süße Würze, Fenchel und
Anis, kraftvoller Körper, harmonisch und
elegant

Rosé
1/8 3,90
Mayer am Pfarrplatz, Fräulein Rosé von Döbling 2018

WEIN+

Prosecco Glas
3,20
Villa Sandi
Weißer Spritzer 2,90

Aperol Spritzer 4,50
Weißwein, Sodawasser, Aperol, Orange

Hugo 3,90
Weißwein, Sodawasser, Minze &
Holundersirup

Wiener Spritzer
4,50
Veltliner, Sodawasser, Holundersirup, Zitronensaft,
Gurke

Wiener Wasser
8,90

WEISSWEIN FLASCHE

Bio-Gemischter Satz 25,00
Christ 2020

Sauvignon Blanc 25,00
Taferner 2019

Roter Veltliner 24,00
Ecker 2020

Gelber Muskateller 26,00
Taferner 2020

Chardonnay 35,00
Wieninger 2017

Gewürztraminer 33,00
Kurtatsch, Brenntal Riserva, 2012

Grüner Veltliner 28,00
Hiedler 2018

Muskat Ottonel 34,00
Pesau 2016

Pal. Collagu Prosecco 32,00
Superiore

Neuburger 24,00
Fuhrgassl-Huber 2019

ROTWEIN OFFEN

Hauswein Zweigelt 1/8 | 2,50
Hagn Landwein

Zweigelt 1/8 | 4,20
Netzl, 2019

Blaufränkisch 1/8 | 4,50
Kerschbaum Maria . Hochäcker, 2019

Colloredo
1/8 | 4,90
Weingut Hagn 2018

ROTWEIN FLASCHE

Zweigelt 49,90
Rennersistas BIO 2016

Pinot Noir 75,00
Gsellmann,
Goldberg, 2009

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