

# Speisekarte: Küche Di-Fr: 16<sup>30</sup> Bis 22<sup>00</sup> Uhr. Sa & So ab 12 Uhr!

## Small & Desserts

### Bio-Ziegenkäse 9,90

Bio-Ziegenkäse vom Grill, Bio-Bacon, Chili-Mango, Blattsalat, Kräuterpesto, Walnüsse, Sakura-Kresse  
Grilled goat cheese, organic bacon, chili-mango, lettuce, walnuts  
M | A | G | E | H

### Kaltschale 5,90

Mit Tomaten, Zuckermelonen, Gurken, Paprika dazu Bio-Brot  
Gazpacho  
With, tomatoes, melons, cucumbers, peppers with organic bread A | M | L | H | N | E (Vegan)

### Schoko-Souffle 6,90

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

### Schafskäse-Honigmelonen-Tarte 6,90

Mit Erdnussbutter-Mürbeteigboden dazu Rhabarber-Erdbeer Kompott & Bananen-Erdnusseis.  
With peanut butter shortcrust pastry, rhubarb-strawberry compote & banana-peanut ice cream.  
A | G | E | H | C | L

### Marillenknoedel 6,90

Marillenknoedel mit Blaumohneis, Marillenspalte  
Apricot dumplings with blue poppy ice cream, apricot wedge (Braucht ca. 20min)  
A | G | E | H | C | 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 MwSt. in Euro

Änderungen vorbehalten.

## Main

### Smoked Jollof Rice 15,90

Veganes Jollof-rice, Bio Seitan, Wakame, Frühkrautsalat, Gemüse, Löwenzahn  
Vegan Jollof-rice, organic seitan, wakame, lettuce, vegetables  
A | H | E | F | L | M | N (Vegan leicht Pikant)

### Veggie Gröstl 15,90

Erdäpfel, Süßkartoffel, Sauerrahm-Chili-Dawadawa-Sauce, Eierschwammerl, Pak-Choi, Bio-Pochiertes-Ei  
Potatoes, sweet potatoes, sour-cream-chili-dawadawa- sauce, chanterelles, pak choi, poached egg  
C | G | L | M | H | E | F (Pikant)

### Veggie Burger 14,90

Bohnen-Gemüse Patty, Cheddar, Bio-Spiegel-Ei, Tomaten, geschmorte Rotweinzwiebel, Bio-Brioche, Wedges-Potatoes  
Bean and vegetable patty, cheddar, tomato, fried egg, braised red wine onion, organic brioche, wedges-potatoes  
A | C | M | G | H

### Lachsfilet 18,90

Lachsfilet, Dille-Kartoffelsotto mit Eierschwammerl, Radicchio, geröstet Mandeln, Karfiol-Sardellencreme  
Salmon fillet, dill potato-sotto with chanterelles, radicchio, roasted almonds, cauliflower-anchovies cream  
B | H | C | G | L | M

### Pulled Beef 17,90

Bio-Rinderbrust, Avocado, Gewürzte Erdäpfel, Salsa, Salat, Käferbohnen, Kürbiskernöl, eingelegtes  
Organic beef breast, avocado, spiced potatoes, salsa, lettuce, runner beans, pumpkin seed oil, pickled  
G | C | F | D | O | N | M | H (Pikant)

### Marokkanisches Hendl 17,90

Viertel-Bio-Huhn aus Österreich, Ras El hanout Gewürzmischung mit Gemüse, Kräuter-Couscous  
Quarter organic chicken from Austria, ras el hanout spice mix with vegetables, herb couscous  
C | G | M | L | H | E (Pikant)

### Cheeseburger 14,90

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

### Wildschweinragout 18,90

Wildschweinragout Umbrische Art mit Eierschwammerl, Bio-Bacon, Kräuterpolenta, Rucola  
Wild boar stew Umbrian style with chanterelles, organic bacon, herb polenta, rocket  
M | O | G | N | H

---

## 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

• Jugendgetränke

---

## 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.

**1270er 5,4%** 4,20 | 3,30  
Das bernsteinfarbige Hirter 1270 ist nicht pasteurisiert, gentechnikfrei und somit völlig naturbelassen. Farbverantwortlich ist schonend geröstetes, karamellisiertes Braumalz.

**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

**LAMMSBRÄU** 0,33 | 3,90  
Bio-Glutenfrei 4,7% vol MW 0,33 l

**Bio-Hirse-Bier** 0,33 | 3,90  
RIEDENBURGER BRAUHAUS  
Glutenfrei 4,5% MW 0,33 l

**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)

**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)

**Brewdog Indie Pal Ale 5,6%** 0,50 | 4,90  
ein leichtes, helles fein balanciert hopfiges Session Ale. Aromen von Biscuit, Zitronenabrieb, Lychee und Gras finden sich in diesem wunderbaren Bier für jeden Tag. Brewdog Brewsheet: Cascade, Columbus & Simcoe Hopfen, Cara, Munich, Pale und Weizen Malz. (Schottland)

**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)

**Garage Soup IPA 6%** 0,33 | 6,90  
Dieses IPA wurde mit Citra und Mosaic gehopft, ist pfirsichfarben im Glas mit durchgehender. (Spanien)

**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)

**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! Bierol

**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 angenehm 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 | 4,90  
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 tiefgoldene bis kupferne Farbe gibt bereits einen Vorgeschmack auf den kräftigen Körper dieses Biers, das von besonders cremigem Schaum gekrönt ist. Ausgeprägte Malzaromen, ein intensiver Hopfencharakter und fruchtig estrige Aromen (Rosengeschmack) lassen keine Wünsche offen.

---

## WEISSWEIN OFFEN

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

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

Gelber Muskateller 1/8 | 4,40  
Taferner 2021

Sauvignon Blanc 1/8 | 4,40  
Bio, Weingut Pratsch 2020  
Tarferner 2020

Grüner Veltliner 1/8 | 4,40  
Hiedler Löss 2019  
Julius Klein Kremstal 2020

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

Neuburger 1/8 4,20  
Fuhrgassl-Huber 2019

Rosé 1/8 3,90  
Mayer am Pfarrplatz, Fräulein Rosé von Döbling 2021

Roter Veltliner 1/8 4,40  
Ecker 2020

Prosecco Glas 3,20  
Villa Sandi

---

## WEIN+

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  
Prosecco, Gin, Wodka, Martini, Gurke,  
Gurkensirup und Soda

---

## WEISSWEIN FLASCHE

Bio-Gemischter Satz 25,00  
Christ 2020

Sauvignon Blanc 25,00  
Bio- Weingut Pratsch 2018  
Julius Klein 2020

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  
Mayer 2018  
Sighardt Donabaum 2015

Muskat Ottonel 34,00  
Pesau 2016

Pal. Collagu Prosecco 32,00  
Superiore

Neuburger 24,00  
Fuhrgassl-Huber 2019

Riesling 24,00  
Mayer am Pfarrplatz 2019  
Pratsch 2019

Rotgipfler 29,00  
Alphart 2018

---

## 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, 2018

Colloredo 1/8 | 4,90  
Weingut Hagn 2019

---

## 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