

Speisekarte: Küche Di-Fr: 16³⁰ Bis 22[°] 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

Süßkartoffelsuppe

5,90

Geröstete Süßkartoffeln und Karotten, mit Kokosmilch & Ingwer dazu Bio-Brot, Karamellisiertes-Erdnüsse

Roasted sweet potatoes and carrots, with coconut milk and ginger with organic bread, caramelized peanuts

M|L|H|N|E|A (Vegan)

Schoko-Souffle

6,90

Mit Vanille-Eis & Sauerkirsche

With Vanila ice cream & sour cherry

A|H|C|G|E|H

Inhaltsstoffe:

A | Gluten

B | Krebstiere

C | Eier

D | Fisch

E | Erdnüsse

F | Sojabohnen

G | Milch

H | Schalenfrüchte

L | Sellerie

M | Senf

N | Sesamsamen

O | Sulfite

P | Lupinen

R | Weichtiere

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.

Velobis-Klassiker

African connection

15,90

Smoked Veganes Jollof-rice, Bio Seitan, Gemüse, Rucola, Kochbanane

Vegan Jollof-rice, organic seitan, lettuce, vegetables, plantain

H|E|F|L|M|N (Vegan leicht 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-potatos

A|C|M|G|H|N

Ochsenbackerl

18,90

Geschmortes Ochsenbackerl, Schokoladen-Chillisaucе, Bierrettich, Manioc-Polenta Püree,

Braised ox cheek, chocolate chili sauce, beer radish, manioc polenta puree

G|C|D|O|M|H

Cheeseburger

14,90

Mit 200g Fleisch vom Bio-Weiderind (Medium) Bio-Bacon und Salat, Cheddar, Wedges-Potatos & Bio-Brioche von Joseph Brot

200g Meat from organic free-range cow, bacon and salad, cheddar, wedges-potatos & organic Brioche bread

A|M|O|G|N|H|C

Pilznudeln & Steinpilze

17,90

Gefüllten Pilz-Nudeln, Pilz-Nage, mit sautiertem Spinat, geräucherten Paprikabröseln & Chilliöl

Stuffed mushroom noodles, mushroom-nage, with sautéed spinach & smoked paprika crumbs & chili oil

A|M|O|G|C|H

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

Currently

Austrian Autumn 15,90

Kürbis-Erdäpfel-Mohn-Nockerl, Bio Halloumi, Petersilie-Käse-Velouté, Gurken-Tomaten-Kürbiskernen-Salat und Kürbiskernöl, Rotweibirne
Pumpkin, potato and poppy seed dumplings, organic halloumi, parsley and cheese velouté, cucumber, tomato-pumpkin seed salad and pumpkin seed oil
C|G|L|M|H|E|F

Kärntner Ritschert & Bio Hendl 17,90

Kärntner Ritschert a la Velobis mit Viertel-Bio-Huhn aus Österreich, Rollgerste, Crunchy Kürbis, Steinpilze
Carinthian Ritschert a la Velobis with quarter organic chicken from Austria, rolled barley, crunchy pumpkin, porcini mushrooms
C|G|M|L|H|E (Pikant)

Wildschweinragout 18,90

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

Mountain Runner 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)

Lachsfilet 18,90

Lachsfilet, Straucherbsen-Erdäpfel-Kürbisragout, Blattspinat, geröstet Mandeln,
Salmon fillet, pigeon peas and potatoes pumpkin ragout, leaf spinach, roasted almonds
B|H|C|G|L|M

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

Zwetschkenknödel 6,90

Zwetschkenknödel mit Blaumohneis, Zwetschken-palte
Plum dumplings with blue poppy ice cream, plum wedge (Braucht ca. 30min)
A|G|E|H|C|L

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 , Super-Zero

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.

Herbstcult 5,4% 4,20 | 3,30
Das bernsteinfarbige Herbstcult ist nicht pasteurisiert, gentechnikfrei und somit völlig naturbelassen. „Nur für kurze Zeit erhältlich und wird exklusiv für die Hirter Gastronomie eingebracht“.

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. Fruchtige 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)

Pöhjala Kosmos 5,5% 0,33 | 4,90
Große Mengen an Citra und Mosaic sorgen für die passende Saftigkeit. Diese Hopfen geben dem Bier exotische Noten von Papaya, Ananas und Passionsfrucht. Ergänzt wird diese durch Anklänge von Zitrusfrüchten. Der Körper ist angenehm schlank, süßlich und kaum bitter. (Estland)

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)

Evergreen Hazy 3,5 0,50 | 4,90
Beim Evergreen stand für Mikkeller vor allem eine Sache im Fokus: Drinkability. Das 3,5% leichte Hazy Session IPA verbindet hopfige Noten von Zitrusfrucht, süßen Stein- und Tropenfrüchten mit einer dezenten Bitterkeit..(Belgien)

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].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