

Speisekarte: Küche Di-Fr: 12⁰⁰ Bis 21³⁰. Sa & So ab 12⁰⁰
Weekdays (12-15h) Specials 3 Gänge: Specials* + Suppe & Eis um € 12,-

Desserts, Sides & Soups

***Süßkartoffelsuppe** 6,90
Geröstete Süßkartoffeln und Karotten, mit Kokosmilch & Erdnüsse dazu Bio-Brot
Roasted sweet potatoes and carrots, with coconut milk and peanuts M|L|H|N|E|A (Vegan)

Rote Rüben Fischsuppe 6,90/8,90
Rote Rübensuppe mit Rote Rüben, Tomaten und Kräuter mit oder ohne Fisch und Vegan möglich
Beetroot soup with beetroot, tomatoes and herbs with or without fish, vegan option available E|M|L|H|D|F

Schoko-Souffle 7,90
Mit Vanille-Eis
With Vanilla -Ice-cream
A|H|C|G|E|H

Apfeltarte 7,50
Hausgemachte Apfeltarte mit Rooibos-Vanilleeis und Butterbrösel
Homemade Apple tart with rooibos vanilla ice cream A|C|G|H

Mohn-Milchreis 7,90
Kokosmilch-Mohn-Milchreis mit Safran-Vanille-Eis
Coconut poppy seed rice pudding with saffron-vanilla ice cream (Vegan möglich) H|E|F|G|O

Sides

- Hand-Cut Fries 5,50
- Standard Pommes 4,50
- Basmatireis 4,50
- Blattsalat 3,50

Bio-Nachos mit Zitrus-Chilidipp 5,00

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.

A La Carte

***Tacos de Viena** 14,90
Wiener Tacos mit Bio Rind und Bacon, Tomaten-Salsa, Chilirahmsauce und Bio-Bergkäse gefüllten Taco Shells, dazu Blattsalat
Taco-Shells filled with organic beef and bacon, tomato salsa, chili cream sauce and organic mountain cheese, served with mixed greens
A|G|C|H|E|L|M
(Scharf und Vegan + Vegetarisch möglich)

***Bio-Ziegenkäse** 12,90
Bio-Ziegenkäse vom Grill, Bio-Bacon, Chili-Mango, Blattsalat, Kräuter Pesto. Grilled organic goat cheese, organic bacon, chili-mango, lettuce, walnuts, wild-herbs pesto.
M| A | G|E|H (Vegetarisch möglich)

*** Cheeseburger** 13,90
Mit 200g Fleisch vom Bio-Weiderind (Medium) Bio-Bacon und Salat, Cheddar, Bio-Brioche von Joseph Brot
200g Meat from organic free-range cow, bacon and salad, cheddar, organic Brioche bread
A|M|O|G|N|H|C

***Veggie Burger** 12,90
Schwarze-Bohnen-Pilz-Patty, Gurken, Bio-Brioche- & Spiegelei, Cheddar, Tomaten, geschmorte-Zwiebel. Black beans mushroom-patty, cucumber, organic fried egg, cheddar cheese, tomatoes, braised onion A|C|M|G|H|N

***Kids Special** 9,90
Bio-Rind-Fleischladerl, Pommes und Salat
Organic meatballs, fries and salad (Vegetarisch möglich) A|M|C|E|G

Bio-Rindsragout 17,90
Bio Rind aus Österreich, Kräutersauce, Spinatspätzle, Kürbiskerne
Organic beef from Austria, herb sauce, spinach spaetzle, pumpkin seeds H|E|F|L|M|N

Curry Deluxe 19,90
Curry nach westafrikanischer Art mit Bio-Hendl und -Rindfleisch sowie getrocknetem Fisch dazu Basmatireis
West African style curry with organic chicken and beef, dried fish, and basmati rice
G|M|H|E|L|F (Scharf und Vegan möglich)

Pinzgauer Ochse 19,90
Pinzgauer Ochsenbackerl, Maniokpüree, Schoko-Chilisauce und Wurzelgemüse
Pinzgau ox cheeks, cassava puree, chocolate chili sauce and root vegetables
A|M|G|H|C (Pikant)

Herbstteller 17,90
Mit Bio Grillkäse aus Schaf- und Ziegenmilch, Rote-Rüben-Bohnen-Süßkartoffelragout, Eierschwammerl, Kapern-Zitruscreme. With organic grilled cheese made from sheep and goat's milk, beetroot, bean and sweet potato ragout, chanterelle mushrooms, and caper citrus cream.
M|L|E|H|G|F (Pikant und Vegan möglich)

Lachsfilet 17,90
Gewürztes Lachsfilet, Mungbohnen, Quinoa, Gemüse, Blattsalat, Schwarze Trüffelsauce, Mango-Dressing, Nüsse, Chiliöl
Seasoned salmon fillet, mung beans, quinoa, vegetables, black truffle sauce, leafy salad, mango dressing, nuts, chili oil
D|B|H|C|G|L|M| (Pikant Vegan & Vegetarisch möglich)

Wildschwein 17,90
Wildschweinragout mit Gemüse, Kürbis und Erdäpfelnockerl, Eierschwammerl
Wild boar ragout with vegetables, pumpkin and potato dumplings, chanterelle mushrooms L|M|O|N|A

ALKOHOLFREI +

Hausgemachte Limos:

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

Trip to Vienna

Gurken, Grün, Schwarz & Weißer-Tee,
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-Apple oder Orangensaft
Pur

4,90 | 3,90

Bio-Apple oder Orangensaft
G'spritzt

3,90 | 3,30

Wasser 3,60 | 3,10

Bio Rote-Traubensaft
G'spritzt

3,90 | 3,30

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 | 3,90

Zuckerfrei & normal

Mojito oder Matcha Soda

0,5 | 3,90

Minze oder Matchasirup, Minze und
Sodawasser

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

• Jugendgetränke

TEE & CO

Kampfradler

3,90€

Mit Ingwer- Zitrone-Minze- Salbei & Honig

Bio-Bergtee-Zitrone

3,90€

Hibiskus-Ingwer-Zitronengrass

3,90€

Weidenrose-Rooibos

3,90€

Bio Schwarztee-Mischung

3,90€

Bio Rooibos-Tee
ohne Koffein

3,90€

Bio Grüntee-Mix

3,90€

Bio Weißer-Tee

3,90€

Bio Minze-Lavendel-Mix
Mit Fenchelsamen

3,90€

Bio Zitronenverbene & Orange

3,90€

Mate-Hagenbutten

3,90€

***Weekends only

Orangensaft 0,25l
Frischgepresst

4,90€

KAFFEE & CO

Espresso

2,70

Espresso Grand

4,50

Espresso Macchiato

3,40

Kaffee mit Milch

4,50

Kaffee mit Milch-Schaum

4,50

Große Brauner

4,90

Verlängerter

3,40

Kaffee mit viel Milch-Schaum

4,90

Heiße Schokolade

4,50

K & K Melange

5,50

Kaffee, Schokolade, Milchschaum oder
Hafermilch

Matcha Latte

4,90

Mit Hafer/Mandelmilch möglich

Kurkuma/Ingwer Latte

4,90

Mit Hafer/Mandelmilch möglich

Love Latte

4,90

Mit Zimt, Anis, Piment, Rohrohrzucker,
Fenchel, Ehuru, Roterübenpulver,
Wacholderbeere.

Mit Mandel und Hafermilch möglich

Strong Love

5,90

Kaffee, Mit Zimt, Anis, Piment,
Rohrohrzucker, Fenchel, Ehuru,
Roterübenpulver, Wacholderbeere.
Mit Mandel und Hafermilch möglich

FASSBIER

Hirter Privat Pils 5,2% 4,90 | 4,00
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.

Hirter 1270er 4,9% 5,40 | 4,40
Nimm dir Zeit und tauche mit dem bernsteinfarbenen Hirter 1270 in die über 755-jährige Erfahrung einer der ältesten Privatbrauereien Europas ein.

Alphatier 5,6% 0,3 | 4,90 | 0,2 | 3,90
Ein blondes, samtiges Bier mit feiner Naturtrübung. Es verströmt einen betörend fruchtigen Duft.

FLASCHENBIER

Hirter Morchl 5% 0,50 | 4,90
Dunkles Bier. Besonders lang gereift, gentechnikfrei, nicht pasteurisiert und naturbelassen,

Gutmann Hefeweizen 5,2% 0,5/4,90

Bio-Jakobsgold 0,50 | 4,90
Alkoholfreies Bio-Bier

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

Loncium Hazy Neipa 0,33 | 4,90
Alcohol Free New England Style IPA

CIDER

Blakstoc WILD TREE 4,5% 0,33 | 4,90
Österreichs erster Craft-Cider: aus Äpfeln von alten Streuobstgärten.

Spezialbiere

Austrian Amber Ale 5,4% 0,33 | 4,90
Die Englische Ale-Hefe im Triple-A punktet mit angenehm fruchtigen Aromen. Der original Bio-Hopfen aus den USA unterlegt es mit einem feinem Bitterton und ein prächtiges Citrus-Grapefruit-Aroma verleiht dem AAA seine einzigartige Frische. (Österreich)

Die Schwarze Kuh 9,2% 0,33 | 4,90
Das Imperial Stout ist eine englische Biersorte, die im 18. Jhdt. zu Ehren der Zarin Katharina der Großen gebraut wurde. „Die Schwarze Kuh“ ist benannt nach den Pinzgauer Bio-Rindviechern, die unseren Bio-Biertreber genießen. (Österreich)

Brewdog Hazy Buzz 5% 0,33 | 4,90
Hazy Buzz – unser fruchtbombiges New England IPA bringt den vollen Geschmack, bei moderatem Alkoholgehalt von 5%. Saftige Noten von Ananas, Mango, Steinobst und einem Hauch Mandarine. Mit Hafer und Weizen gebraut, unfiltriert abgefüllt für ein weiches, samtiges Mundgefühl. Frisch gebraut und abgefüllt in Berlin.

Delirium Red 8% 0,33 | 4,90
Delirium Red ist ein Blend aus einem Wit - also einem belgischen Weißbier das weniger hefig ist als sein deutsches Vorbild, dafür aber mit Gewürzen verfeinert wird - und dem typischen Delirum Tremens Strong Ale. Durch die Zugabe von Kirsch- und Hollunderblütensaft bei der Gärung, um optimal eingebunden zu sein, entsteht Delirium Red .(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)

Spezialbiere

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 (Österreich)

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. (Österreich)

Zillertal Schwarzes 5,2% 0,33 | 4,90
Tiefdunkel im Glas, röstmalzaromatisch in der Nase mit feinen Hopfennoten, am Gaumen findet sich eine leichte Malzsüße und schokoladige Anklänge, der Abgang ist würzig und zart herb. (Österreich)

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. (Österreich)

Affenkönig Imperial IPA 8,2% 0,3 | 4,90
Brew-Age-Affenkönig
Der große Bruder des Hopfenaufbaus kommt mit einer royalen Hopfenintensität daher. Grapefruit, Maracuja, Zitrusnoten. Der Malzkörper balanciert die Hopfenbittere, welche einen fruchtig-herben Abgang bereitet und Lust auf mehr macht. Aber Vorsicht! Bei 8,2 vol% sollte man noble Bescheidenheit an den Tag legen, sonst macht man sich zum Affen! (Österreich)

Tripel Karmeliet 8,4% 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)

WEISSWEIN OFFEN

Hauswein Grüner Veltliner 1/8 | 3,20
Weingut Hagn 2020

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

Gelber Muskateller 1/8 | 4,40
Taferner

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

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

Chardonney 1/8 4,40
Bio, Weingut Wieneringer

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

Roter Veltliner 1/8 4,40
Ecker

Prosecco Glas 3,90
Villa Sandi

WEIN+Cocktails

Weißer Spritzer 3,90

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

Hugo 4,20
Weißwein, Sodawasser, Minze & Holundersirup

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

Wiener Wasser 11,90
Prosecco, Gin, Wodka, Martini, Gurke,
Gurkensirup und Soda

Young Blood 5,90
Campari, Weißwein, Soda, Bio-Mandel-Orangen-
Sirup

WEISSWEIN FLASCHE

Bio-Gemischter Satz 25,00
Christ 2024

Sauvignon Blanc 25,00
Bio- Weingut Pratsch 2023
Julius Klein 2023

Roter Veltliner 24,00
Ecker 2023

Gelber Muskateller 26,00
Taferner 2023

Chardonnay 35,00
Wieneringer 2022

Gewürztraminer 33,00
Kurtatsch, Brenntal Riserva, 2023

Grüner Veltliner 28,00
Mayer 2023
Sighardt Donabaum 2023

Muskat Ottonel 34,00
Pesau 2022

Pal. Collagu Prosecco 32,00
Superiore

Riesling 24,00
Mayer am Pfarrplatz 2019
Pratsch 2023

Rotgipfler 29,00
Alphart

ROTWEIN OFFEN

Hauswein Zweigelt 1/8 | 3,20
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

Laibach Ladybird Red 39,00
Südafrika 2018

Calinverno Rosso IGT 38 ,00
Italien 2018

Mandi Refosco 45,00
Isonzo del Friuli

Pinot Noir 75,00
Gsellmann,
Goldberg, 2009

Roger Sabon 35,00
Côtes du Rhône A.C.2021