

Spargelzeit

Vegane Spargelcremesuppe_{a,g,l} € 6,50
mit hausgemachtem Blätterteigstangerl

Veganer Spargelsalat_{a,g,l} € 12,50
vom grünem Spargel mit Kirschtomaten, grünem Salat, frischen Erdbeeren,
geröstete Pinienkernen und Himbeeressig (**mit gebratenem Schafskäse + € 2,00**)

Spargelrisotto_{a,g}
Vegan mit geschmorten Kirschtomaten € 13,90
mit gegrillten Hühnerfiletstreifen € 15,90
mit rosa Rinderfiletspitzen € 18,90

Gebackener Spargel_{a,c,g} € 17,90
im Beinschinken & Goudamantel mit Sauce Tatar

Spargel Tagliatelle_{a,c,g,m} € 20,90
mit Spargelcreme und rosa Rinderfiletspitzen

Rosa Beiriedschnitte_{a,c,g} € 23,90
mit gebratenem grünem Spargel und Sauce Hollandaise

Erdbeer - Rhabarber Panna Cotta € 6,90
im Glas serviert - ca.25cl

Vorspeisen

Kräftige Rindsuppe a,g,l € 6,50

mit Wurzelgemüse und Rindfleischstreifen,
dazu wahlweise Kräuterfrittaten oder Leberknödel

Hausgemachte Quesadillas a,g € 12,90

mit Beinschinken und Käse gefüllt **oder vegetarisch** mit Grillgemüse,
dazu Jalapenos, Sweet Chili Sauce & Avocado Dip

Veganes Tomaten Avocado Tatar a,c,g € 13,90

Avocado, Tomaten, Jungzwiebel, grob gehackte Petersilie,
hausgemachtem Humus und rustikalem Wurzelbrot

Avocado Lachs Tatar a,c,g € 16,90

vom Räucherlachs, mit pochiertem Ei,
Avocadocreme und rustikalem Wurzelbrot

Beef Tatar a,c,g,m € 16,90 // € 18,90

frisch gehackt vom Jungstier, mit Butter, Avocadocreme,
roten Zwiebelringen, gebackenen Kapern und Wurzelbrot

Hauptspeisen

Steirischer Backhendlsalat g,m € 13,90

gebackene Hühnerfiletstreifen in Cornflakes-Panade auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kürbiskernöl und hausgemachter Kräuterrahmsauce

Geröstete Knödel mit Ei a,c,g € 13,90

mit grünem Salat - auf Wunsch mit knusprigem Speck verfeinert (+ € 2,00)

Cremige Schinkenfleckerl a,c,g,m € 14,90

mit frischem Kren oder mit Käse überbacken (+ € 2,00)
und einem grünen Salat

Faschierte Laibchen vom Rind a,g,m € 14,90

mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und hausgemachten knusprigen Röstzwiebeln

Wiener Schnitzel a,c,g,m € 17,90

vom Schweinefilet mit hausgemachtem Erdäpfelsalat

Hauptspeisen

Low Carb Beef Bowl a,c,g € 16,90

180g gebratenes Rinderfaschiertes, Cheddarkäse, gebratenes Spiegelei, Salatgurken, Cocktailtomaten, rote Zwiebelringe auf gemischtem Blattsalaten mit Avocado Dip

Fish & Chips a,c,d,g € 18,90

knuspriges Zanderfilet im Bierteig, mit hausgemachten Pommes und Sauce Tatar

Vegane Bowl a,c,d,g € 18,90

auf Gemüse-Cous-Cous, Baba Ganoush, Humus, eingelegtem Grillgemüse, mariniertes Rotkraut, Avocado-Creme & hausgemachten Mini Falafel

Rosa Rinderfiletspitzen a,c,g € 20,90

mit Serviettenknödeln und Preiselbeeren in Pfefferrahmsauce

Filet Steak ca. 200g a,c,d,g € 35,90

mit Speckfisolen oder Pommes Frites

Burger

Alle Burger werden mit hausgemachten Pommes
und einer Sauce nach Wahl serviert
(**Süßkartoffelpommes + € 2,50**)

im Brioche Bun oder im glutenfreiem Burgerbun

90 g / 180 g / 270 g

Cheeseburger A,C,G,M **15,50 / 17,50 / 19,50**

Rinderfaschiertes, würzige Burger Sauce, gemischter Blattsalat,
Tomaten, Zwiebelringe, Essiggurkerl und Cheddarkeäse

Chili Cheeseburger A,C,G,M **15,50 / 17,50 / 19,50**

Rinderfaschiertes, pikante Salsa Sauce, gemischter Blattsalat,
Tomaten, Zwiebelringe, Jalapenos und Cheddarkeäse

Baconburger A,C,G,M **15,50 / 17,50 / 19,50**

Rinderfaschiertes, Barbecue Sauce, gemischter Blattsalat,
Tomaten, Zwiebelringe, Essiggurkerl, knuspriger Speck und Cheddarkeäse

Mc Meislburger A,C,G,M **15,50 / 17,50 / 19,50**

Rinderfaschiertes, Sour Cream Sauce, Erdäpfelpuffer,
knuspriger Speck und Cheddarkeäse

alle unsere Preise verstehen sich in Euro

Burger

Alle Burger werden mit hausgemachten Pommes
und einer Sauce nach Wahl serviert
(**Süßkartoffelpommes + € 2,50**)

im Brioche Bun oder im glutenfreiem Burgerbun

90 g / 180 g / 270 g

Mc Herzkasperl A,C,G,M **16,50 / 18,50 / 20,50**

Rinderfaschiertes, Sour Cream Sauce, gemischter Blattsalat
Mac and Cheese Austrian Style, hausgemachten Röstzwiebeln und Tomaten

Farmerburger A,C,G,M **16,50 / 18,50 / 20,50**

Rinderfaschiertes, Barbecue Sauce, gemischter Blattsalat, Spiegelei
Tomaten, Zwiebelringe, Essiggurkerl, knuspriger Speck und Cheddarkeäse

Veganer Pulled Jackfruit Burger A,C,G,M **€ 17,90**

Pulled Jackfruit in Barbecue-Honig-Marinade, mariniertes Rotkraut
Zwiebelringe, geraspelte Karotten und hausgemachtes Humus

Teriyaki Duck Burger A,C,G,M **€ 18,50**

marinierte Entenbrust, Preiselbeer-Mayonnaise,
Frühlingszwiebeln mariniertes Rotkraut und Sojasprossen

alle unsere Preise verstehen sich in Euro

Beilagen

Hausgemachte Pommes Frites mit eine Sauce nach Wahl	€ 5,50
Blattsalate, Grillgemüse, Speckfisolen	€ 5,50
Süßkartoffelpommes mit eine Sauce nach Wahl	€ 7,50

Saucen

Ketchup Mayonnaise Knoblauch Barbecue
Sour Cream Hot Spicy Cocktail

Desserts

Palatschinken <small>a,c,g,m</small> mit Marillenmarmelade oder Nutella	€ 6,90
lauwarmer Schokokuchen <small>a,c,g,e,</small> mit Vanilleeis in Nusskrokant	€ 10,50

Allergenebezeichnung

- A** Glutenhaltiges Getreide und Daraus gewonnene Erzeugnisse **B** Krebstiere und Daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier von Geflügel und Daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fisch und Daraus gewonnene Erzeugnisse (ausser Fischgelatine)
E Erdnüsse und Daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Soja und Daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Lactose) **H** Schalenfrüchte (Baumnüsse) und Daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie und Daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und Daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und Daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen und Daraus gewonnene Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und Daraus gewonnene Erzeugnisse

Aperitif

Terra Serena Prosecco DOC

aus dem Fass

€ 4,70

Frizzante Rosè

Weingut Cobenzl

€ 4,70

Wiener Dirndl Spritzer

Wiener Dirndl Bio Likör mit Prosecco und Soda

€ 5,90

Wildberry Lillet Rose

mit Granatapfelkernen, frischer Minze und Wildyberry Limonade

€ 5,90

Muskatellerspritzer

Gelber Muskateller mit frischer Minze und Soda

auch alkoholfrei

€ 5,90

Aperolspritzer

Grüner Veltliner mit Aperol, Soda und Orangenscheibe

€ 5,90

Aperolsprizz

Prosecco mit Aperol, Soda und Orangenscheiben

auch alkoholfrei

€ 6,50

Biere

Budweiser

Original Lager vom Fass

0,30 l // 0,50 l

€ 4,50 // € 5,80

Ottakringer

Rotes Zwickl vom Fass

0,30 l // 0,50 l

€ 4,50 // € 5,80

Budweiser

Nealko **alkoholfrei**

0,50 l

€ 5,30

Ottakringer

Null Komma Josef **alkoholfrei**

0,50 l

€ 5,30

Ottakringer

Citrus Radler

0,50 l

€ 5,30

Die Weisse

Weissbier

0,50 l

€ 5,80

Augustiner

Edelstoff

0,30 l // 0,50 l

€ 4,50 // € 5,80

Weissweine

Grüner Veltliner DAC	0,125 l	€ 4,50
Weingut Schloss Maissau	0,70 l	€ 26,00
Weinviertel - Niederösterreich		
Sauvignon Blanc	0,125 l	€ 4,80
Weingut Wohlmuth	0,70 l	€ 26,50
Fresing - Südsteiermark		
Riesling Kamptal DAC	0,125 l	€ 4,80
Weingut Loimer	0,70 l	€ 26,50
Langenlois - Niederösterreich		
Gelber Muskateller	0,125 l	€ 4,80
Weingut Cobenzl	0,70 l	€ 26,50
Bisamberg - Niederösterreich		
Gemischter Satz DAC	0,125 l	€ 5,20
Weingut Rotes Haus	0,70 l	€ 30,00
Nussberg - Wien		

Rotweine

Zweigelt Klassik	0,125 l	€ 4,80
Weingut Gager	0,70 l	€ 26,50
Deutschkreutz - Burgenland		
Blaufränkisch 7301	0,125 l	€ 5,50
Weingut Kirnbauer	0,70 l	€ 32,00
Deutschkreutz - Burgenland		
Cuvee Heideboden	0,125 l	€ 6,10
Weingut Anita Nittnaus	0,70 l	€ 35,00
Andau - Burgenland		
Big John	0,125 l	€ 6,50
Weingut Scheiblhofer	0,70 l	€ 38,00
Andau - Burgenland		
Das Fräulein Rosè aus Döbling	0,125 l	€ 5,50
Weingut Mayer am Pfarrplatz	0,70 l	€ 32,00
Nussberg - Wien		

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser*	0,25 l // 0,50 l	€ 3,20 // € 4,60
Sodawasser* Zitrone // Himbeere // Holunder	0,25 l // 0,50 l	€ 3,70 // € 5,10
Vöslauer Still // Prickelnd	0,33 l // 0,75 l	€ 3,80 // € 5,90
Rauch Fruchtsäfte Apfel // Orange // Marille // Erdbeere // Johannisbeere	0,20 l	€ 3,70
mit Sodawasser	0,25 l	€ 4,10
mit Sodawasser	0,50 l	€ 4,50
Coca Cola Original // Zero	0,33 l	€ 4,10
Almdudler mit Sodawasser	0,33 l 0,50 l	€ 4,10 € 4,50
Bitter Limonaden Dry Tonic // Wild Berry // Ginger Beer	0,20 l	€ 4,10

*Jugendgetränke

Heißgetränke

Espresso	€ 3,10
Doppelter Espresso	€ 5,10
Melange	€ 4,60
Cafe Latte	€ 4,90
diverse Tee's	€ 4,70

Digestifs

Poli Grappa Sarpa Oro	2cl	€ 5,90
Averna Sour 2cl Averna mit frischem Zitronensaft	4cl	€ 5,90
Diverse Schnäpse Williamsbirne // Williamsbirne mit Honig // Himbeergeist Haselnuss // Zirbe // Zwetschke // Marille // Obstler	2cl 4cl	€ 4,10 € 6,50

Longdrinks

Gin Tonic Bombay Gin // Dry Tonic	€ 11,90
Hendricks Gin Tonic Hendricks Gin // Dry Tonic // Gurkenscheiben	€ 13,90
Malfy Gin Tonic Malfy Gin // Dry Tonic // Zitrone	€ 13,90
Gin Mare Tonic Gin Mare Gin // Mediteran Tonic // Rosmarin	€ 14,90
Whiskey Sour Whiskey // Läuterzucker // Eiweiß // frischer Zitronensaft	€13,90
Negroni Gin // Vermouth // Campari	€ 13,90
Espresso Martini Vodka // Kahlua // Espresso	€ 13,90
Vodka Mule Vodka // Ginger Beer // Gurkenscheiben // Limettensaft	€ 13,90