

BIER VOM FASS A

WEITRA BRÄU

Das Helle

Krügerl	0,50l	4,80
Seidl	0,30l	3,90

Zwettler

Zwickl, Naturtrüb

Krügerl	0,50l	4,90
Seidl	0,30l	3,90

Radler (Gelbe mit Almdudler oder Saure mit Soda)

Krügerl	0,50l	4,80
---------	-------	------

CRAFT BIER A

BIRRA DEL BORGO, Mittelitalien

My Antonia, Imperial	0,30l	5,50
----------------------	-------	------

Pilsener Bernstein, würzig, 7,5%

Zwettler

Black Magic Austrian Porter	0,33l	6,10
--------------------------------	-------	------

Dunkel und rauchig, wie ein guter Whisky

FLASCHENBIER A

DIE WEISSE

Weizenbier	0,50l	5,10
------------	-------	------

ALKOHOLFREIE DIE WEISSE

Alkoholfreies Bier	0,50l	4,90
--------------------	-------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

JUGENDGETRÄNKE

Soda-Zitron (hausgemacht)	0,25l	2,90
Soda-Zitron (hausgemacht)	0,50l	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,25l	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,50l	4,50

FRUGADE, Fruchtlimonade	0,33l	4,90
-------------------------	-------	------

PREMIUM, Cola	0,33l	4,90
---------------	-------	------

TIROLA, Kola leicht	0,33l	4,90
---------------------	-------	------

PREISS, Marillen-Nektar	0,25l	4,20
-------------------------	-------	------

PREISS, Zweigelt-Traubensaft	1/8l	3,00
------------------------------	------	------

WARME GETRÄNKE

CAFFÉ CALIANO, Rösterei; Udine

Kleiner Espresso		2,90
Großer Espresso		4,30
Cappucino G		4,10

HAUSGEMACHT

LIMONADE AMORE	0,50l	5,50
EISTEE WEINGARTENPFIRSICH-MARILLE	0,50l	5,50

SPRITZER

Weißer Spritzer	1/4	4,30
Limoncello Spritzer	1/4	5,50
Amore Spritzer	1/4	5,50
Hugo Prosecco, Holunder, Minze	1/4	6,50
Crodino Biondo Spritzer alkoholfrei	1/4	4,90
Crodino Rosso Spritzer alkoholfrei	1/4	4,90
Aperol Spritz	1/4	6,50
Campari Spritz	1/4	6,50

SPRITZ VENEXIAN

Aperol Venexian Prosecco, Aperol, Orange	1/4	7,50
Campari Venexian Prosecco, Campari, Limette	1/4	7,50

CIDER

BLAKSTOC, Steiermark

Ginger for my Honey	Flasche	0,33l	5,10
---------------------	---------	-------	------

OFFENER SPRUDEL

		Glas /Flasche	
Prosecco Testaverde	5,30		32,00
Wailand, Weingut; Wien			
Vienna's Best Brut (GV)			32,00
Eleganter, rassisger Sekt vom Nußberg aus Grüner Veltliner			

Weinschenke

FEINSTE BURGER

Unsere Burger

Double Cheeseburger ACGM 13,90

150g hausfaschiertes Weiderindfleisch, Sauce Dijonaise, Salat, Rispentomaten, knackige Gurkerl, geräucherter Käse & Irish Cheddar, rote Zwiebeln

Tijuana Picante AFGHN 14,90

150g hausfaschiertes Weiderindfleisch, Mole (scharfe Schokosauce mit Chipotle-Chilis), Salat, Irish Cheddar, Tomaten-Salsa mit Jalapenos und Koriander, rote Zwiebeln

El Chicano AFGLM 15,90

150g hausfaschiertes Weiderindfleisch, Tamarinden-Chipotle Ketchup, Salat, geräucherter Käse & Irish Cheddar, Rispentomaten, marinierte schwarze Bohnen mit Bauchspeck, Guacamole, rote Zwiebeln

Der Burger ACGM 16,90

150g hausfaschiertes Weiderindfleisch, Honig-Senf-Sauce Salat, Rispentomaten, Rote Rüben, Camembert de Normandie, knuspriger Speck & gehobelter Kren, rote Zwiebeln

Grace's Liebling ACGMO 17,90

150g hausfaschierte Waldviertler Wildsau, Sherry-Pfeffer-Sauce, Salat, Rispentomaten, Irish Cheddar, karamellierte Weißweinzwetschken, mariniertes Rotkraut, rote Zwiebeln

Der wilde Kerl ACGMO 16,90

150g hausfaschiertes Weiderindfleisch, Räucher-Chili-BBQ-Sauce, Salat, Rispentomaten & knackige Gurkerl, Bio-Spiegelei, geräucherter Käse & Irish Cheddar, Jalapenos, knuspriger Speck, rote Zwiebeln

Billy the Kid AGMO 17,90

150g hausfaschiertes Weiderindfleisch, Cranberry-Whiskey-Sauce, Salat & knackige Gurkerl, doppelt Rauch-käse, Waldpilzragout (mit Speck), knuspriger Speck, rote Zwiebeln

Special

Sir Hendl ACFL 15,90

150 Gramm gegrilltes Zitronen-Maishuhnfilet, Pastrami Schinken, geräucherter Gouda, hausgemachte Maiscreme-Mayonnaise, Avocado und Chili, rote Zwiebeln

Haussalat

Italienischer Baby Mix MN 5,50

mit zweierlei Rüben und roten Zwiebeln, dazu Basilikum-Sesamöl-Vinaigrette

mit flambiertem Ziegenkäse GMNO +4,90

mit geräuchertem Lachs & Avocado DMNO +5,90

Salat Amalfi: mit Maishendlbrust MNO +5,90 vom Grill, Zitronenmarinade & Oliven

Mittagsangebot

Montag bis Freitag 11:30 - 14:00 Uhr

Alle Burger - 1,00

(130g Weiderindfleisch statt 150g)

der Espresso danach 1,00

Portobello (vegetarisch) AGH 13,90

Gegrillter Portobello Pilz, geräucherter Gouda, hausgemachtes Babyspinatpesto, frischer Babyspinat, Rispentomaten, rote Zwiebeln

Der neue Tierlos (vegan) AM 16,90

Beyond Meat frisch vom Grill (Erbsenbasis, Rote Rüben), vegane Kurkuma-Dijonsenf-Mayonnaise, Salat, Rispentomaten, knackige Gurkerl, rote Zwiebeln

Burger Menu +4,00

Blattsalat oder Chips und Sauce

Extras

Extra Käse G 2,50

Gerösteter Bacon 3,00

Bio Spiegelei C 3,00

Portion Jalapenos 2,50

150 Gramm Weiderindfleisch A 6,00

150 Gramm Wildschweinfleisch A 7,00

Chips

Portion incl. 1 Sauce nach Wahl 6,50

+ frisches Rosmarin-Meersalz +0,50

Unsere Saucen 3,00

Hausketchup
vegan

BBQ Sauce AMO
vegan & scharf

Sour Cream G

Limetten Aioli C

Sauce Dijonaise CM

Honig-Senf CM

Thaicurry Erdnuss E
vegan & scharf

Safran Mayonnaise C

Blue Cheese CG

Mole (Schoko-Chili) FGHN
scharf

Beirut Ketchup AN
vegan & würzig

Trüffel-Mayonnaise C

Dessert

Crème Brûlée ACG 5,50

Flüssiger warmer Schokokuchen ACG 5,50

Cheesecake mit Marille und Walnuß ACG 5,50

Veganer, karamelisierter Apfelkuchen AF 5,50