

GETRÄNKE
&
SPEISEN

VIELEN DANK
FÜR
IHREN BESUCH!

HEISSGETRÄNKE

Kaffee importiert von Grano Nero in Ostuni (It)

◦ Espresso einfach ohne/mit Milch	€ 2,8/€ 3,1
◦ Espresso doppelt ohne/mit Milch	€ 4,8/€ 5,1
◦ Verlängerter ohne/mit Milch	€ 3,9/€ 4,2
◦ Cappuccino oder Melange	€ 4,8
◦ Latte Macchiato	€ 5,8
◦ Flat white	€ 5,2
Espresso coretto (mit Grappa/1cl)	€ 5,9

Ingwer-Zitronentee mit frischer Minze	€ 5,6
Chai Latte kalt/heiß	€ 5,4
Matcha Latte kalt/heiß	€ 6,8
◦ Heiße Schokolade	€ 6,5
◦ mit oder ohne Schlagobers	
◦ mit 2cl Rum und Schlagobers	€ 7,5

*Alles auch mit Soja-, Hafer- oder Laktosefreier

Milch

Demmers Tee Spezialitäten € 6,4

in der Kanne serviert 0,4l

English Breakfast
Bio Nilgiri FOP Oothu Fairtrade Schwarztee
Sunny Island Ceylon
Grüner Jasmin
Bio Thé à la menthe
Beeren Cocktail
Mango Cocktail
Frisch & Fit Kräutertee
Kashmir Chai Walla
Sonnenwiese Kräutertee

ALLERGENVERZEICHNIS

A	Gluten
B	Schaltier
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soya
G	Milch
P	Lupinen
H	Nüsse
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
R	Molluske

(v) vegetarisch

(vg) vegan

Mo- Fr 11.30 -22.30 Uhr
 Sa, So und feiertags ab 15.00 Uhr

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BURGER & WRAPS Burgerbuns vom Öfferl

AGN	Falafelwrap (v) optional vegan	€ 12,9
	Tahini, Salat, Tomate, Gurke, roter Zwiebel, Rotkraut Joghurt-Minz-Sauce	
AFHLN	Simply Vegan Burger (vg)	€ 16,9
	veganer Bun, Gemüse-Falafel, Salat, Tomate, Gurke, Rotkraut, Hummus, Mango-Chili-Sauce dazu Taboulé	
AGL MO	Pulled Pork Burger	€ 16,9
	Gezupfter Braten, knuspriger Speck, Cheddar, Röstzwiebeln, Essiggurkerl, Coleslaw und Pommes optional Süßkartoffelpommes	
ACG MN	Cheeseburger (medium gegrillt)	€ 19,8
	Rindfleisch, Cheddar, Speck, Paradeiser, Röstzwiebeln, Dijon-Mayosauce, Salat dazu Coleslaw und Pommes optional Süßkartoffelpommes	
ACE FHN	Crispy Chickenburger	€ 19,8
	gebackenes Hühnerfilet, Speck, Salat, Krautsalat Paradeiser, Zwiebeln, Sourcream und Pommes optional Süßkartoffelpommes	
AGLM	Chili con Carne Wrap	€ 16,9
	rote Zwiebeln, Cheddar, Tortillachips Jalapenòs, Guacamole-Dip	

NACHSPEISEN

ACGH	Schokobrownie	€ 7,8
	Beerenragout & Vanilleeis	
ACGH	Cheesecake	€ 6,9
	Karamellsauce & Erdbeergel	
ACH	Apfelstrudel	€ 6,5
	mit Rosinen	
AH	Bananenbrot (vg)	€ 5,5

Mineralwasser Vöslauer 0,33l	€ 3,9
prickelnd oder still	
Mineralwasser Vöslauer 0,75l	€ 7,8
prickelnd oder still	
fritz-kola 0,33l	€ 5,2
fritz-kola, fritz-kola ohne zucker, fritz-limo zitrone	
Balis 0,25l	€ 4,9
Basilikum-Ingwer Limonade	
Coca Cola, Coca Cola light 0,33l	€ 4,6
Almdudler, Frucade, Spezi 0,33l	€ 4,6
Himbeerkracherl 0,33l	€ 4,6
Tonic Water 0,2l	€ 3,9
Bitter Lemon oder Ginger Ale	
^A Becks Blue Alkoholfrei 0,3l	€ 4,6
^A Erdinger Alkoholfrei 0,5l	€ 5,4

Hausgemacht

Eistee 0,375l	€ 5,6
Schwarztee-Limette, Grüntee-Holunder, Ingwer-Zitrone	
Mangolassi 0,25l	€ 6,2
Orange frisch gepresst 0,25l	€ 6,2
Apfel-Karottensaft 0,25l	€ 5,2

Säfte

Apfel naturtrüb BIO, Traube, Orange	
pur 0,25l	€ 3,6
gespritzt mit Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,9 / € 5,8
gespritzt mit Wasser 0,25l / 0,5l	€ 2,6 / € 5,2
Rauch 0,2l	
Marille, Johannisbeer, Birne	€ 4,4
gespritzt mit Soda 0,5l	€ 6,2
gespritzt mit Wasser 0,5l	€ 5,4

Soda 0,25l / 0,5l	€ 2,4 / € 4,4
Soda Zitrone 0,25l / 0,5l	€ 2,6 / € 5,2
Soda Sirup 0,25l / 0,5l	€ 2,6 / € 5,2
Himbeer oder Holunder	

Mo-Fr 11.30 -22.30 Uhr
Sa, So und feiertags ab 15.00 Uhr

BIER & WEIN

BIER VOM FASS

A Weitra Bräu 0,3l / 0,5l	€ 4,2 / € 5,8
A Zwettler Zwickl 0,3l / 0,5l	€ 4,2 / € 5,8
A Cerna Hora Lager 0,3l / 0,5l	€ 4,2 / € 5,8
A Trumer Pils 0,3l / 0,5l	€ 4,2 / € 5,8

FLASCHENBIER

A Schneider Weisse Tap 7 0,5l	€ 6,2
A Radler 0,5l	€ 5,2
A Augustiner Helles 0,5l	€ 5,9
A Die Weisse 0,5l	€ 6,5
A Zwettler Dunkel 0,5l	€ 5,9

WEIN

Wei	1/8	6/8
o Grner Veltliner Lehner	€ 3,6	
o Grner Veltliner DAC Pollak	€ 4,8	€ 27,8
o Gelber Muskateller Edlinger	€ 4,8	€ 27,8
o Gemischter Satz Christ	€ 4,8	€ 27,8
o Welschriesling Tscheppe	€ 4,8	€ 27,8
o Sauvignon Blanc Weichselbaum	€ 6,6	€ 38,6
o Riesling Federspiel Tegernseehof	€ 7,2	€ 42,2
Rot	1/8	6/8
o Zweigelt Ried Haid Lehner	€ 4,7	€ 27,2
o Blaufränkisch Kerschbaum	€ 6,3	€ 36,8
o Zweigelt Rebencuve Glatzer	€ 6,3	€ 36,8
o St. Laurent Reinisch	€ 6,3	€ 36,8
o Grande Cuvée Josef Salzl	€ 8,3	€ 48,8
o Rosé Cistercin Schloss Gobelsburg	€ 5,2	€ 30,2
o 1150_Vermuth "Burschik" 5cl dry oder red	€ 5,9	
o 1/4 Spritzer weiß/rot	€ 4,1	

HAUPTSPEISEN

ACG Eiernockerl (v) grüner Salat	€ 12,9
GO Rote-Rüben-Risotto (v) optional vegan mit frischem Grana, Rucola, Olivenöl	€ 15,9
AGC Wiener Schnitzel vom Schwein/Huhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 17,5
ADFP Lachsforellenfilet LNRP auf asiatischem Gemüse, Wasabipree, Kartoffelstroh	€ 22,8
GO Hhnerrisotto mit Edamame, Schmelztomaten, frischem Grana, Rucola, Olivenöl	€ 16,9
ACGH Roastbeef Sandwich MNO getoastetes Vollkornbaguette, Feigen-Dijonsenf, Rotweinschalotten, kaltes Roastbeef, Senfgurkenrelish, Rucola-Limettenmajo, Grana	€ 17,9

BOWL

ABCFN Basmatireis,
Rohkost,
Grillgemüse, Sesam,
Koriander, Limette,
Poke- und Mango-
Chili-Sauce

€ 18,5

CURRY

ABDG mit Basmatireis,
FHLM Mandeln,
NO Koriander,
Joghurt, Gemüse,
Kokosmilch

€ 19,8

optional mit

Tofu (vg) | Huhn | Garnele

Mo- Fr 11.30 -22.30 Uhr
Sa, So und feiertags ab 15.00 Uhr

SUPPEN

- AGCLF Rindsuppe mit Frittaten € 6,3
mit Wurzelgemüse
- FHLMNO Kokos-Curry-Suppe (vg) € 7,3
mit Gemüse

VORSPEISEN

- AHNL 3erlei Dips (vg) € 15,5
Muhammara, Guacamole, Oliven-Hummus mit
Rohkost und Pitabrot
- AG Zigarrenbörek (v) € 8,3
mit Schafkäse-Blattspinat-Füllung & Joghurt-Minz-Dip
- AGHN Frittierte Sardellen € 9,2
Knoblauch-Mayonnaise Dip
- AGHN Antipastiteller (ideal zum Teilen) € 19,8
Grissini, Prosciutto, Salami, Grana, Rucola,
Oliven, Grillgemüse, Mozzarella, Basilikumpesto
- ACGO Arancini (v) € 12,9
gebackene Risottobällchen mit Gemüse, Tomaten-
Basilikum-Sauce, Rucola, Grana

SALATE

- AGHN mit gebratenem Ziegenkäse (v) € 15,5
Nüsse, Äpfel, Birnen und Mango-Chilli-Dressing
optional glutenfrei
- G mit Schafkäse im Speckmantel € 15,5
mit Datteln, Granatapfelkernen, Jungzwiebel
Oliven-Limetten-Dressing
- ACG Backhendlstreifen auf Erdäpfel-Vogelersalat € 15,5
mit Kernöl

Mo-Fr bis 11.30 Uhr
Sa, So und feiertags bis 15.00 Uhr

SPIRITUOSEN & COCKTAILS

APERITIFS & PROSECCO

◦ Mionetto DOC Treviso Brut 0,1l	€ 5,5
◦ Mionetto MO Sergio Rosé 0,1l	€ 5,5
◦ Aperol Sprizz mit Prosecco	€ 7,3
◦ Lillet Rosé Sprizz	€ 7,3
◦ Limoncello Sprizz	€ 7,3
◦ Hugo Sprizz	€ 7,3
◦ Balis Sprizz Basilikum, Ingwer, Prosecco	€ 7,9
◦ Campari Soda 4cl	€ 6,2
◦ Campari Orange 4cl frisch gepresst	€ 7,1
◦ Mimosa	€ 5,9

COCKTAILS

Caipirinha	€ 11
Cachaca, Limetten, brauner Zucker	
^A Caipiroska	€ 11
Vodka, Limetten, brauner Zucker	
Mojito	€ 12
Havana Club (3 Años), Limetten, Minze, brauner Zucker	
Cuba Libre	€ 11
Havana Club (3 Años), Limette, Cola	
^A Gimlet (Vodka, Gin oder Havana)	€ 11
Limette, Lime Juice	
^A Averna oder Whiskey Sour	€ 11
Zitronensaft, Orangensaft	
Erdbeer oder Mango Daiquiri	€ 12
Havana Club (3 Años), Erdbeeren/Mangos, Limettensaft, brauner Zucker	
^A Classic Mule	€ 12
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Gurke	
Latin Lover	€ 12
Tequila, Cachaca, Limettensaft, Ananassaft, Zitronensaft	
Basil Smash	€ 12
Beefeater24 Gin, frischer Basilikum, Limettensaft, Rohrzucker	
Elephant Fizz	€ 12
Elephant Gin, Limettensaft, Rohrzucker, Soda	
Pipe Line	€ 12
Vodka, Ananassaft, Limettensaft, Mandelsirup	
Negroni	€ 11
Select, Vermuth, Gin	
Negroni Passion	€ 11
Select, Vermuth, Gin, Pink Grapefruit	

FRÜHSTÜCKSGERICHTE

^{ACG} Shakshuka (v)	€ 13,8
Pita, pochiertes Ei, Schafkäse, Joghurt	
^{ACG} Gröst'l	€ 16,8
Pita, Zwiebeln, Paprika, Erdäpfel, pikante Salsiccia, Rucola, Grana, Spiegelei, Speck	
^{ACGH} Breakfast Burger	€ 15,8
Salat, Tomate, Speck, Erdäpfel-Bergkäse Patty, Spiegelei & Sourcreme	
^{ACG} Schinken-Käse-Ei-Croissant	€ 9,8
^{AGH} Tomaten-Mozzarella (v)	€ 8,5
Toast mit Basilikumpesto	
^{AGH} Schinken-Käse Toast	€ 7,5
^{AGH} Croque Madame	€ 10,5
Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei	

SÜSSES

^{GH} Griechisches Joghurt	€ 7,8
Honig & Früchten oder mit Honig & Nüssen	
^{AH} Schoko-Bananen Porridge (vg)	€ 7,8
Kokosmilch, Beeren, Nüsse, Kokosraspeln	
^{AH} Blueberry Bowl (vg)	€ 9,9
Granola, Beeren, Banane, Nüsse	
^{ACG} Frenchtoast	€ 11,5
Ahornsirup, Beeren, Banane, Vanillecreme	
^{ACGH} Croissant mignon	€ 11,9
Mascarpone-Vanillecreme, Nougatcreme, Banane, Beeren, Mandeln	
^{ACG} Waffel	€ 11,9
Vanilleeis, Schokosauce, Beeren	
^{AH} Bananenbrot (vg)	€ 5,5
^{ACH} Apfelstrudel mit Rosinen	€ 6,5

Mo-Fr bis 11.30 Uhr
Sa, So und feiertags bis 15.00 Uhr

SAUERTEIGBROT

Sauerteigbrot vom Öfferl

ACGLMO	Eggs Benedict	€ 15,8
	Sauerteigbrot, Beinschinken, 2 pochierte Eier, Sauce Hollandaise	
ACGDLMO	Lachs Benedict	€ 18,6
	Sauerteigbrot, Räucherlachs, 2 pochierte Eier, Sauce Hollandaise	
ACG	Brot Vital (v)	€ 15,8
	Sauerteigbrot, Guacamole, Tomaten, 2 pochierte Eier, Cottagecheese, Rucola	
AGH	Avocado Smash (v)	€ 13,9
	Sauerteigbrot, Guacamole, Brie, Walnüsse, Honig	
AC	Steirerspeis (v)	€ 13,9
	Sauerteigbrot, Eierspeis, Tomaten, Vogerlsalat, Kürbiskerne, Kernöl	
AFHLN	Simply Vegan (vg)	€ 13,9
	Sauerteigbrot, roter Rübenhummus, Antipasti, Falafel, Rucola	

VOM FREILANDEI

AG	Weiches Ei, Spiegelei	€ 3,2
c	2 Eier im Glas	€ 6,4
c	Eierspeise, 3 Eier	€ 8,9
c	Ham & Eggs, 2 Eier	€ 9,8
c	Bacon & Eggs, 2 Eier	€ 9,8
c	Omlette 3 Eier	€ 8,9
c	mit Gemüse	€ 11,5
CG	mit Käse	€ 12,5
CG	mit Schinken-Käse	€ 12,5
CDG	mit Räucherlachs	€ 15,5

SPIRITUOSEN & COCKTAILS

AFTER DINNER DRINKS

AG	Espresso Martini	€ 11
	Vodka, Kaluha, Espresso	
AG #	"Dude´s" Favorite	€ 11
	Vodka, Kahlúa, Obers	

LONGDRINKS

o	Vermuth Tonic	€ 10
	4cl Belsazar, Dry Tonic	
	Gin Tonic	€ 10
	4cl Bombay Sapphire, Tonic	
A	Vodka Lemon	€ 10
	4cl Finlandia, Bitter Lemon	
A	Whiskey Ale	€ 10
	4cl Wild Turkey Proof 101, Ginger Ale	

SPIRITUOSEN & EDELBRAND 2CL

	Nonino Grappa Tradizione 41%	€ 6,6
	Poli Grappa Sarpa Barrique di Poli in Tubo 40%	€ 8,5
	Martell Cognac VSOP 40%	€ 8,5
	Wild Turkey Proof 101 8 years 50,5%	€ 5,9
	Dalwhinnie Highland 15 Years 43%	€ 7,9
	Bombay Sapphire Dry Gin 45%	€ 5,9
	Elephant Gin 45%	€ 7,9
	Rum Diplomático Exclusiva 12 Y. Reserva 40%	€ 9,9
A	Finlandia Vodka 40%	€ 5,9
A	Tito's Handmade Vodka 40%	€ 6,9
	Cuervo Tequila 1800 Reposado 38%	€ 5,9
	Marille, Zwetschke, Williams	€ 5,9

Bitters & Digestives

	Underberg 2cl/Fl.	€ 3,6
	Averna 4cl	€ 6,5
	Amaro Montenegro 4cl	€ 5,9
G	Baileys Irish Cream 4cl	€ 5,9

Mo-Fr bis 11.30 Uhr
Sa, So und feiertags bis 15.00 Uhr

SPEISEN

FRÜHSTÜCKSANGEBOTE

FRÜHSTÜCK

- | | | |
|------|---|--------|
| ACG | Wiener Duett (v) | € 10 |
| | 2 Eier im Glas & Schnittlauchbrot | |
| ACG | Kleines Frühstück (v) | € 10,5 |
| | Semmel oder Kornspitz, Croissant, Butter, Marmelade
weiches Ei, Bananenbrot, frischer Orangensaft 0,1l | |
| ACGH | Kleines Frühstück erweitert | € 13,8 |
| | zusätzlich: Gouda, Brie, Schinken, Salami, Essiggurkerl
Joghurt mit Granola & Früchten | |
| ACGH | Großes Frühstück | € 16,9 |
| | Semmel & Kornspitz, Croissant, Butter, Marmelade,
Brie, Schinken, Salami, Gouda, Cottagecheese,
Essiggurkerl, Joghurt mit Granola & Früchten,
weiches Ei, Bananenbrot, frischer Orangensaft 0,1l | |
| ACGH | Vegetarisch (v) | € 16,9 |
| | Pita, Hummus, Antipasti, Rucola, Ziegenkäse,
Schafkäse-Spinatbörek, Menemen, Spiegelei,
Joghurt mit Nüssen&Honig, Bananenbrot,
Mangolassi 0,1l | |
| ANFH | Vegan (vg) | € 16,9 |
| | Pita, Rote-Rübenhummus, Antipasti, Rucola,
Falafel, Guacamole, Apfel-Karottensaft 0,1l
Schoko-Kokos-Bananen-Porridge | |

EXTRAS

- | | | |
|----|--|-------|
| AG | Gebäck | € 3 |
| | Semmel, Kornspitz, Pita, Sauerteigbrot | |
| AG | Croissant | € 4 |
| AG | Schnittlauchbrot | € 4,3 |
| AG | Butterbrot | € 3,9 |
| | Knuspriger Speck | € 4,4 |

WEINKARTE

Weißwein

€/Flasche

- **Riesling Federspiel Terrassen** € 42,2
Weingut Tegernseehof, Dürnstein/Wachau
Helles Grüngelb. Feine gelbe Steinobstanklänge, ein Hauch von Pfirsich, Nuancen von Blütenhonig. Saftige weiße Frucht, lebendiger Säurebogen, angenehme Zitrusnuancen, ein frischer Sommerwein mit Tropenfruchtnachhall.
- **Sauvignon Blanc** € 38,6
Ried Wechselberg-Himmel
Ein Wein mit einzigartigem Aroma, erinnernd an Holunderblüten und schwarze Johannisbeeren, zarter Stachelbeerentouch. Ein reifer, sehr eleganter und kräftiger Wein, würzig und voll im Abgang!
- **Grüner Veltliner** € 27,8
Weinviertel DAC - Rockabilly
Weingut Pollak, Unterretzbach/Weinviertel
Helles Grüngelb, in der Nase würzig-pfeffrig, am Gaumen sehr vielschichtig mit reifen exotischen Früchten, eleganter Säure und schönem Trinkfluss.
- **Gelber Muskateller** € 27,8
Göttweiger Berg
Weingut Josef Edlinger, Palt/Kremstal
Helles Grüngelb, elegantes, sortentypisches Fruchtbukett, Holunderblüten, traubige Nuancen und exotische Fruchtanklänge, am Gaumen frisch-fruchtig, lebendiges Säurespiel, feine Mineralik, gute Länge.
- **Wiener Gemischter Satz** € 27,8
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf/Wien
Gelbgrün, in der Nase duftige Apfel- und Stachelbeernoten, florale Anklänge, Gewürztouch, am Gaumen gelbe Äpfel, zarte Muskatnote, delikate, reife Säure
- **Welschriesling** € 27,8
Weingut Tscheppe am Pössnitzberg/Südsteiermark
Mittleres Grüngelb, frische Apfelschalen und Zitrus in der Nase, saftiger Gaumen, wiederum Apfel, vielschichtiger Welschriesling mit Trinkfluss!

WEINKARTE

Rotwein

€/Flasche

- **Blaufränkisch** € 36,8
Weingut Paul Kerschbaum,
Horitschon/Mittelburgenland
Mittleres Rubingranat, in der Nase zarte Dörrobstanklänge, am Gaumen frische Frucht, dunkle Beeren und gutes Lagerpotenzial.
- **Zweigelt Rebencuvée** € 36,8
Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum
Rubinrot mit Granatschimmer, in der Nase rote Früchte, zarte würzige Nuancen, am Gaumen elegante Textur mit schöner Harmonie, charmant, fruchtig im Finish.
- **St. Laurent** € 36,8
Weingut Reinisch, Thermenregion Austria
Sortentypisch mit den Aromen von Waldbeeren, dicht in der Struktur.
- **Grande Cuvée** € 48,8
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weingut Josef Salzl, Illmitz/Neusiedlersee
Tiefdunkle rubinrote Farbe mit schwarzem Kern, in der Nase angenehm reife Zwetschken-Kirsch-Frucht, mit Schokolade unterlegt, leichter Duft nach Kokos und Vanille sowie Kräuterwürze und Süßholz, am Gaumen dicht, rund, weiche Tannine, vollmundig, reifer Paprika, Zwetschke, reife dunkle Kirsche, wieder Kräuterwürze, schwarze Olive, speckig-rauchige Röstaromen, etwas Kaffeebohne und florale Noten im Nachhall.

Rosé

- **Cisterciën Rosé** € 30,2
Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois/Kamptal
Sehr hell in der Farbe, in der Nase etwas Nougat und türkischer Honig, kühl und erfrischend, am Gaumen schlank und pikant, geht trotz der Zweigelt-Dominanz in eine burgundische Richtung, erfrischend und anhaltend, der Sommer kann kommen.

Prosecco & Sekt

- **Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut** € 32,4
Die Trauben entwickeln in diesem Spumante eine hell-leuchtende strohgelbe Farbe, eine intensive Perlage, ein fruchtiges Bukett nach Golden Delicious Äpfeln, Birnen und Honig sowie feine Aromen nach Akazie.
- **Mionetto MO Sergio Rosé** € 32,4
Ein pfirsichblütenrosa Spumante mit leichten, violetten Reflexen und Aromen von Pink Grapefruit, Himbeere, Johannisbeere und Wildrose. Intensiv, ausgewogen und frisch.

GETRÄNKE
KARTE