

## APERITIF SELECTION

APEROL PROSECCO Aperol – Prosecco – Sodawasser – Orange	0,25l	5,2 €
GRANATAPFEL SPRITZER Granatapfel Shrub – Prosecco – Zitrone – Minze	0,25l	5,9 €
HUGO Minze – Limette – Holunder – Prosecco – Sodawasser	0,25l	5,3 €
SLOEBERRY SPRITZ Monkey Sloeberry Gin – Himbeere – Prosecco – Zitrone	0,25l	6,3 €
JOHO St. Germain Elderflower – Johannisbeere – Prosecco – Limette	0,25l	6,3 €
LIMONCELLO BASIL SPRITZ Limoncello – Prosecco – Soda – Basilikum – Zitrone	0,25l	5,7 €
LA VIE EN ROSE Lillet Blanc – Fentimans Rose – Sodawasser – Rosenblätter	0,25l	6,9 €
ROSATO SPRIZZ Ramazzotti Aperitivo Rosato – Sodawasser – Prosecco	0,25l	6,3 €

## WEIN

WEISSWEIN GRÜNER VELTLINER „Hundschnupfen“, Hagn, Weinviertel	Glas	0,125l	4,2 €
GEMISCHTER SATZ Wieninger, Wien			4,6 €
CHARDONNAY „Classic“ Strehn, Deutschkreutz			4,6 €
RIESLING „Steinterrassen Rehböck“, Sieghardt Donaubaum, Wachau			5 €
GELBER MUSKATELLER Artner, Carnuntum			5,2 €
SAUVIGNON BLANC Gollenz, Vulkanland Steiermark			5 €

ROSÉ VILLA GARREL Rosé, Domaines Fabre, Côtes de Provence	Glas	0,125l	4,8 €
--	------	--------	-------

ROT ZWEIGELT „Rubin Carnuntum“, Netzl, Carnuntum	Glas	0,125l	4,6 €
RIOJA CRIANZA El Coto, Spanien			4,8 €
MERLOT Breganze DOC Superiore, Cantina Breganze, Veneto			5,4 €
CABERNET SAUVIGNON Gartner, Burgenland			5,4 €
CUVÉE HEIDEBODEN Keringer, Mönchhof			6 €

WEISSER- / ROTER- / PFIRSICH-SPRITZER	0,25l	3,3 €
---------------------------------------	-------	-------

## BIER & CIDER

VOM FASS	0,2l	0,3l	0,5l
TRUMER PILS	2,8 €	3,6 €	4,6 €
GRIESKIRCHNER „FREIRAUM“	2,7 €	3,4 €	4,4 €
SCHWECHATER ZWICKL	2,7 €	3,4 €	4,4 €
WEIHENSTEPHANER WEISSES	2,7 €	3,4 €	4,4 €
HEINEKEN	2,7 €	3,4 €	4,4 €
GÖSSER NATURRADLER	2,7 €	3,4 €	4,4 €

AUS DER FLASCHE	0,33l	0,50l
CORONA	4,3 €	
BREWAGE ALPHATIER New England IPA	5,6 €	
BREWDOG PUNK I.P.A Post Modern Classic	5,2 €	
KALTENHAUSEN KELLERBIER	4 €	
STRONGBOW CIDER Gold Apple, Red Berries	4,3 €	
BECKS ALKOHOLFREI	3,9 €	
WEIHENSTEPHANER ALKOHOLFREI	3,9 €	

## FREIRAUM HOMEMADE

### SHRUBS

GRANATAPFEL	0,25l	2,6 €	0,5l	4,5 €
MANGO		2,8 €		4,3 €

Selbst angesetzte, zart essigsaurer Fruchtsirupe mit Soda aufgespritzt – fruchtig, erfrischend

### LIMONADEN

GINGER MINT	0,25l	2,6 €	0,5l	4,5 €
ZITRONENVERBENE-PHYSALIS		2,8 €		4,9 €
LAVENDEL ZITRONE		2,8 €		4,9 €
MARACUJA		2,8 €		4,9 €
ERDBEER-BASILIKUM		2,6 €		4,5 €
ORANGE-ZITRONENMELISSE		2,5 €		4,3 €

### EISTEE

PFIRSICH	0,25l	2,6 €	0,5l	4,5 €
Assam Schwarztee – Pfirsich – Zitrone – Zucker				
APFEL-HIMBEERE		2,6 €		4,5 €
Green Tropics Tee – Apfel – Himbeere – Zitrone – Agavendicksaft				
CRANBERRY-VANILLE		2,7 €		4,7 €
English Breakfast Caramel – Cranberry – Vanille – Zitrone – Agavendicksaft				

### LASSI

MANGO	0,3l	4,5 €
ROYAL BERRY		4,8 €

### MILCHSHAKES

MANGO	0,3l	4,7 €
ERDBEER		4,7 €
BANANE		4,7 €

### SMOOTHIES

TROPIC TWISTER	0,25l	5,4 €
Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange		
ROYAL BERRY		5,4 €
Heidelbeere, Erdbeere, Banane, Aronia		
VISTA PURISTA		5,4 €
Apfel, Karotte, Orange, Banane, Sanddorn		
GREEN CHILLER		5,4 €
Birne, Apfel, Pfirsich, Kiwi, Gurke, Quinoa		

### FRUCHTSAFT

APFEL NATURTRÜB - BIRNE NATURTRÜB – ORANGE – MARILLE - ERDBEER - JOHANNISBEER	0,25 l   3,1 €   gespritzt 0,25 l   2,6 €   gespritzt 0,5 l   3,9 €
---	---

### SOFT DRINKS

COCA-COLA   ALMDUDLER	0,33 l   3,4 €	RÖMERQUELLE	0,33l/0,75l	2,6 € / 5,2 €
ORANGINA	0,25 l   3,6 €	SODA*	0,25l/0,5l	1,7 € / 3,4 €
RED BULL	0,25 l   4,3 €	SODA ZITRON*	0,25l/0,5l	1,8 € / 3,6 €
Classic 1 Sugarfree 1				*Jugendgetränk
Blue Edition 1 Summer Edition				



ONE WORLD KITCHEN

Wir leben Vielfalt

## VORSPEISEN

TOM KHA PHAK	Normal / Klein	6,2 € / 4,3 €
Scharfe Thai Gemüsesuppe mit Kokosmilch – buntes Wokgemüse – Shiitake – Sojasprossen – Jungzwiebel – Kaffirlimetten – Blätter – Zitronengras – Chili – Koriander		
TOM KHA GAI		+ 1,2 €
Mit Huhn		
TOM KHA GUNG		+ 2,5 €
Mit Garnele		
CRISPY CHICKEN SALAT		12,6 €
Knuspriges Sesamhendl – Blattsalate – Cherrytomaten – Cashewnüsse – Sweet Chili Sauce		
BEEF TATAR	160 g / 120 g	13,4 € / 10,8 €
Klassisch, fein gewürzt – Dijonaise – Kapern – rote Zwiebel – Butter – Toast		
GARNELEN PIRI-PIRI		11,2 €
Aus dem Holzofen – Hausbrot – Olivenöl – Knoblauch – Chili – Petersilie		

## FREIRAUM FLADEN

Geschnitten, frisch aus dem Holzofen	
NATUR & OLIVENÖL	3 €
FRISCHER ROSMARIN	3,8 €
KNOBLAUCH & PETERSILIE	3,8 €
HUMMUS & OLIVEN	4,8 €
Auf Wunsch gerne alle Fladen auch mit Vollkornmehl	

## SOUL FOOD

FALAFEL BOWL	11,8 €
Knusprige Falafel – Couscous – Cherry Tomaten – Gurke – Kichererbsen – Minzsojajoghurt – Blattsalate – Passionsfrucht-Dressing	
WOK GEMÜSE	12,8 €
Buntes Wokgemüse – Shitake – Sojasprossen – Basmati Reis – Sojasauce – Sweet-Chili Sauce – Erdnussdip	
+ GRILLED CHICKEN 3,2 € + GARNELEN 5 € + RINDERFILETSPITZEN 5,5 €	

## PASTA

TAGLIATELLE AI FUNGHI	12,8 €
Frische Schwammerl/Pilze nach Saison – San Marzano Tomaten – Jungzwiebel – Petersilie – Olivenöl	
GNOCCHI AL FORNO	11,6 €
Tomatensauce – Mozzarella di Bufala – Basilikumpesto – Olivenöl – im Holzofen überbacken	

## WIENER KLASSIKER

WIENER SCHINKENFLECKERL	11,8 €
Beinschinken vom Wiesbauer – cremig mit Sauerrahm und mit Bergkäse überbacken – Schnittlauch – kleiner saisonaler Blattsalat	
WIENER SCHNITZEL	20,6 €
Vom Kalb – Petersilienerdäpfel – Vogerlsalat + Preiselbeeren 1,40	

## BURGER

<b>FREIRAUM BURGER</b> Crispy Chicken – Sesam Bun – Gurke – Erbsenschoten – Sojasprossen – Sweet Chili Sauce – Pommes	<b>13,5 €</b>
<b>CHEESEBURGER</b> Österreichisches Premium Beef – Brioche Bun – Cheddar – Blattsalat – rote Zwiebeln – Tomaten – Gurkerl – Smokey Cocktail-Sauce – Pommes	<b>13,5 €</b>
<b>VEGGIE BURGER</b>  Hausgemachtes Pitabrot – Rucola – Zucchini – Melanzani – Paprika – Mozzarella di Bufala – Basilikum Pesto – Sweet Potato Fries	<b>13,5 €</b>
<b>CLUB SANDWICH</b> Gegrillte Hühnerbrust – Toast – knuspriger Speck – Blattsalat – Tomaten – Avocado – Smokey Cocktail Sauce – Pommes	<b>13,5 €</b>

## DAS BESTE VOM GRILL

<b>FILETSTEAK</b> Feinstes Premium Rindfleisch – standardmäßig medium gegrillt Perfect Cut 300g <b>36 €</b>   Gentleman's Cut 220g <b>26 €</b>   Lady's Cut 150g <b>18 €</b>	
<b>RIB EYE</b> Feinstes Premium Rindfleisch – standardmäßig medium gegrillt 400 g <b>35 €</b> 250 g <b>22 €</b>	
<b>LACHSFILET</b> Buntes Wokgemüse – Kokosmilch – Ingwer – Korianderpesto	<b>16,4 €</b>

## BEILAGEN FÜR BURGER & GRILL (Zu Pommes/Fries servieren wir Ketchup)

<b>GRILLGEMÜSE</b>	<b>4,8 €</b>	<b>COLE SLAW</b>	<b>3,8 €</b>
<b>SWEET POTATO FRIES</b>	<b>3,8 €</b>	<b>KLEINER BLATTSALAT</b>	<b>3,2 €</b>
<b>POMMES FRITES</b>	<b>3,8 €</b>	<b>KL. BUNTE MISCHUNG</b>	<b>4 €</b>
<b>ROSMARINERDÄPFEL</b>	<b>3,8 €</b>	<b>KLEINER RUCOLASALAT MIT</b>	
<b>REIS</b>	<b>2,6 €</b>	<b>TOMATEN – GRANA PADANO</b>	<b>4,6 €</b>
<b>SAUCEN</b>	<b>1,5 €</b>		

Smokey Cocktail, Sweet Chili, Aioli, Chimichurri, Piri-Piri

## DESSERTS

<b>FREIRAUM TORTE</b> Schokomousse – Mangocreme	<b>5,6 €</b>
<b>CHEESECAKE</b> NY Style – Beerenragout	<b>5,6 €</b>
<b>CHOCOLATE LAVA CAKE</b> Mit flüssigem Schoko-Kern – marinierte Früchte	<b>7,2 €</b>
<b>APFELSTRUDEL</b> Mit Schlagobers Mit Kugel Vanilleeis	<b>4,8 €</b> <b>+ 0,8 €</b> <b>+ 1,5 €</b>
<b>EISKAFFEE</b> Röstraum Espresso – Vanilleeis – Schlagobers	<b>5,4 €</b>
<b>FREIRAUM EIS MOCACCINO</b> Röstraum Espresso – Schoko – Vanilleeis – Schlagobers	<b>6,4 €</b>

## +Täglich frische süße Verführungen in unserer Vitrine









## HOLZOFEN PIZZA

<b>Caputo Manitoba Mehl, Extra Vergine Olivenöl, Meersalz, Naturhefe</b> <b>36 Stunden Reifezeit</b>	
<b>SOLO DI BUFALA</b>  Büffel Mozzarella – San Marzano Tomaten – Pesto – Basilikum	<b>8,6 €</b>
<b>CALZONE ANTIPASTI</b>  Antipasti – Feta – Fior di Latte – getrocknete Tomaten – Pesto – Basilikum	<b>9,8 €</b>
<b>CAPRESE</b>  Fleischtomaten – Fior di Latte – Pesto – Basilikum	<b>10,4 €</b>
<b>ZUCCHINE &amp; MASCARPONE</b>  Gegrillte Zucchini – Fior di Latte – Mascarpone – getrocknete Tomaten – Pesto	<b>11,8 €</b>
<b>GRECA</b>  Feta – Fior di Latte – schwarze Oliven – mariniertes Babyspinat	<b>11,6 €</b>
<b>FUNGHI</b>  Fior di Latte – Champignons	<b>9,2 €</b>
<b>AVOCADO</b>  Veganer Käse – Avocado – Tomaten – Petersilie	<b>12,6 €</b>
<b>CARDINALE</b> Beinschinken Wiesbauer Gourmet – Fior di Latte – Büffel Mozzarella – Basilikum	<b>9,4 €</b>
<b>PROSCIUTTO &amp; RUCOLA</b> Prosciutto di Parma – Fior di Latte – Büffel Mozzarella – Rucola	<b>12,6 €</b>
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Brie – Gorgonzola – Feta – Fior di Latte	<b>10,6 €</b>
<b>PROVENCIALE</b> Bauernspeck – Fior di Latte – Peperoni – Mais	<b>10,6 €</b>
<b>SALAMI</b> Große Mailänder Salami – Fior di Latte	<b>10,4 €</b>
<b>HAWAII</b> Beinschinken Wiesbauer Gourmet – Fior di Latte – Ananas	<b>10,4 €</b>
<b>TONNO</b> Thunfisch – Fior di Latte – rote Zwiebelringe	<b>10,6 €</b>
<b>MARE CHIARO</b> Thunfisch – Sardellenfilets – Fior di Latte – Kapern – Knoblauchöl	<b>11,2 €</b>
<b>JALAPENOS</b> Große Mailänder Salami – Fior di Latte – Jalapeños – rote Zwiebel	<b>11,8 €</b>
<b>SALMONE BIANCA (ohne Tomatensauce)</b> Schottischer Räucherlachs – Cream Cheese – Senf-Dille Sauce – Kapernbeeren	<b>12,6 €</b>
<b>SWEET &amp; SPICY</b> Chorizo – Ziegenfrischkäse – Fior di Latte – Rucola – Ahornsirup	<b>13,2 €</b>
<b>SÜSSE ZIEGE</b>  Ziegenfrischkäse-Cranberries – Fior di Latte – Weintrauben – Walnüsse – Honig	<b>13,8 €</b>
<b>Lust auf scharf? Frisch gehacktes Chili Piri Piri mit Olivenöl</b>	<b>+ 1,5 €</b>
<b>Auf Wunsch können alle Pizzen als Vollkornpizza ohne Aufpreis bestellt werden.</b>	

### ALLERGENE

Wir informieren dich gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken; mindestens ein geschulter Mitarbeiter ist immer vor Ort und erklärt dir gerne unsere gekennzeichnete Speisekarte. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften der LMIV. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte und Getränke können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.


## FRÜHSTÜCK (bis 17 Uhr)

<b>BASIS FRÜHSTÜCKS BOX</b> Semmel – Buttercroissant – hausgemachte Marillenmarmelade – Kräuterricotta – hausgemachter Schokobrownie mit Nüssen – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat <b>Gerne ein weiches Ei dazu</b>	<b>5,8 €</b> <b>+ 1,8 €</b>
<b>BASIS VEGGIE BOX</b>  Dunkles Mehrkornbrot mit Butter und frischem Schnittlauch – Rohkost mit hausgemachtem Kräuterricotta – Hausbrot – Hummus – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat <b>Gerne ein weiches Ei dazu</b>	<b>7,2 €</b> <b>+ 1,8 €</b>
<b>FRÜHSTÜCK EXTRAS ZUR BOX</b> Beinschinken, Mailänder Salami oder Prosciutto di Parma Beinschinken und Schnittkäse Kleines Frühstückstatar vom Rind Schnittkäse, Feta mit Oliven und Cherrytomaten  Mozzarella di Bufala mit Cherrytomaten und Basilikumpesto  Schottischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce Rohkost mit Kräuterricotta  Falafel mit Hummus  Fruitbowl 	<b>jeweils 4 €</b> <b>5 €</b> <b>5 €</b> <b>jeweils 4 €</b> <b>5 €</b> <b>5,6 €</b> <b>4 €</b> <b>4,6 €</b> <b>5,5 €</b>

<b>1 – LEUTE – FRÜHSTÜCK</b> Semmel – Kornspitz – Butter – hausgemachte Marillenmarmelade – hausgemachter Kräuterricotta – hausgemachter Schokobrownie mit Nüssen – weiches Ei – Beinschinken – Salami – Schnittkäse – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat – Erdbeershake	<b>10,4 €</b>
--	---------------

<b>ORIENTAL BREAKFAST</b>  Hausbrot – Hummus – Falafel – Baba Ghanoush – Muhammara – Oliven – Tomaten – Korianderöl	<b>6,8 €</b>
---	--------------

<b>AVOCADO COTTAGE CHEESE</b>  Mehrkorn – Vitalbrot – Cottage Cheese – Avocado – Schnittlauch <b>Gerne ein Spiegelei dazu</b>	<b>6,6 €</b> <b>+ 1,8 €</b>
--	--------------------------------

<b>HUMMUS BAGEL</b>  Blattsalat – Hummus – Gurken – Tomaten	<b>5,8 €</b>
---	--------------

<b>HANGOVER BAGEL</b> Beinschinken – mit Käse überbacken – Cream Cheese – Spiegelei	<b>7,8 €</b>
--	--------------

<b>BAGEL LACHS</b> Blattsalat – Schottischer Räucherlachs – Cream Cheese – Dille	<b>6,4 €</b>
---	--------------

<b>MÜSLI</b>  Mit Joghurt und Früchten	<b>5,2 €</b>
--	--------------

<b>EIERGERICHTE – VOM LANDHENDL</b> (jeweils von 3 Eiern)			
Ham & Eggs	<b>5,4 €</b>	Eierspeis mit Tomaten und Avocado	<b>5,4 €</b>
Bacon & Eggs	<b>5,4 €</b>	Eierspeis mit Gemüse	<b>5,4 €</b>
Omelette mit Pilzen und Spinat	<b>6,2 €</b>	Eierspeis mit Trüffelöl	<b>5,4 €</b>
Omelette mit Schinken und Käse	<b>5,4 €</b>	Eierspeis mit Kernöl u. Kürbiskerne	<b>5,4 €</b>

Butter, hausgemachte Marillenmarmelade, Honig, Nutella oder hausgem. Kräuterricotta Kaisersemmel Buttercroissant Kornspitz, glutenfreies Brot, Vitalbrot, Hausbrot	<b>jeweils 1,3 €</b> <b>jeweils 1,5 €</b> <b>2 €</b> <b>jeweils 1,8 €</b>
---	--

## RÖSTRAUM KAFFEE (gerne mit Soja-, lactosefreie Milch)

<b>ESPRESSO</b>	<b>2,5 €</b>	<b>MELANGE/CAPPUCCINO</b>	<b>3,5 €</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2,7 €</b>	<b>CAPPUCCINO PANNA</b>	<b>3,7 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	<b>4,3 €</b>	<b>CAFFE LATTE</b>	<b>4,3 €</b>
<b>ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO</b>	<b>4,5 €</b>	<b>MOCACCINO</b>	<b>4,9 €</b>
<b>EINSPÄNNER</b>	<b>4,6 €</b>	<b>IRISH COFFEE</b>	<b>8,8 €</b>

Wir rösten unseren Kaffee in unserer hauseigenen Spezialitäten Rösterei Röstraum. Für Kaffee pur verwenden wir die Sorte BLACK, für alle Kaffees mit Milch die Sorte RED.  
**www.roestraum.at**