

VORSPEISEN

	Normal / Klein
TOM KHA PHAK 	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	
	160 g / 120 g
BEEF TATAR	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	4,2 €
+ GARNELEN	5 €
+ RINDERFILETSPITZEN	6,5 €

PASTA

PROSCIUTTO RAVIOLI	12,8 €
Prosciutto – Salbeibutter – getrocknete Tomaten – geröstete Pinienkerne – Grana Padano	
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	

HOLZOFEN PIZZA

Lust auf scharf? Frisch gehacktes Chili Piri Piri mit Olivenöl + 1,5 €

SOLO DI BUFALA 	8,6 €
Kirschtomaten – frisches Basilikum	
CALZONE ANTIPASTI 	9,8 €
Antipasti – Schafkäse – Basilikum – Pesto	
CARDINALE	9,4 €
Schinken (Schinkenmanufaktur Thum)	
CAPRESE 	10,4 €
Tomaten – Mozzarella –Scheiben – Pesto – Basilikum	
QUATTRO FORMAGGI	10,6 €
Brie – Gorgonzola – Schafkäse – Mozzarella	
CARNE	10,8 €
Sauce Bolognese	
PROVENCIALE	10,6 €
Bauernspeck – Zuckermais – Pfefferoni	
SALAMI	10,4 €
Große Mailänder Salami	
HAWAII	10,4 €
Beinschinken – Ananas	
TONNO	10,6 €
Thunfisch – Rote Zwiebeln	
MARE CHIARO	11,2 €
Thunfisch – Sardellen – Kapern – Knoblauch	
POLLO	11,4 €
Gegrillte Hendlbruststückchen – Mais – grüner Paprika	
SPINAT & SCHAFKÄSE 	11,6 €
Schafkäse – Blattspinat – Sesam – Knoblauch	
FUNGHI 	9,2 €
Büffelmozzarella – Champignons	
JALAPENOS	11,8 €
Salami – frische Jalapeños – rote Zwiebelringe	
SALMONE	12,6 €
Schottischer Räucherlachs – Cream Cheese – Dille	
PROSCIUTTO & RUCOLA	12,6 €
Prosciutto di Parma – Rucola mit Zitrone mariniert	
AVOCADO 	12,6 €
Tomaten – Avocado –Salsa – Petersilie – vegane Limetten-Chili-Fraiche	
SWEET & SPICY	13,2 €
Chorizo – Rucola – Ziegenfrischkäse – Ahornsirup	
SÜSSE ZIEGE 	13,8 €
Ziegenfrischkäse – Cranberries – Honig – Rucola – Weintrauben – Walnüsse	

Auf Wunsch können alle Pizzen als Vollkornpizza ohne Aufpreis bestellt werden.

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.

BURGER

FREIRAUM BURGER 13,5 €
Crispy Chicken – Sesam Bun – Gurke – Erbsenschoten – Sojasprossen – Sweet Chili Sauce – Pommes

CHEESEBURGER 13,5 €
Österreichisches Premium Beef – Brioche Bun – Cheddar – Blattsalat – rote Zwiebeln – Tomaten – Gurkerl – Smokey Cocktail–Sauce – Pommes

VEGGIE BURGER  13,5 €
Hausgemachtes Pitabrot – Rucola – Zucchini – Melanzani – Paprika – Mozzarella di Bufala – Basilikum Pesto – Sweet Potato Fries

CLUB SANDWICH 13,5 €
Gegrillte Hühnerbrust – Toast – knuspriger Speck – Blattsalat – Tomaten – Avocado – Smokey Cocktail Sauce – Pommes

DAS BESTE VOM GRILL

FILETSTEAK
Feinstes Premium Rindfleisch – standardmäßig medium gegrillt
Perfect Cut 300g **36 €** | Gentleman’s Cut 220g **26 €** | Lady's Cut 150g **18 €**

RIB EYE
Feinstes Premium Rindfleisch – standardmäßig medium gegrillt
400 g **35 €**
250 g **22 €**

LACHSFILET 16,4 €
Buntes Wokgemüse – Kokosmilch – Ingwer – Korianderpesto

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

GRILLGEMÜSE	4,8 €	COLE SLAW	3,8 €
SWEET POTATO FRIES	3,8 €	KLEINER BLATTSALAT	3,2 €
POMMES FRITES	3,8 €	KL. BUNTE MISCHUNG	4 €
ROSMARINERDÄPFEL	3,8 €	KLEINER RUCOLASALAT MIT	
REIS	2,6 €	TOMATEN – GRANA PADANO	4,6 €
SAUCEN	1,5 €		
Smokey Cocktail, Sweet Chili, Aioli, Chimichurri, Piri-Piri			

DESSERTS

FREIRAUM TORTE 5,6 €
Schokomousse – Mangocreme

CHEESECAKE 5,6 €
NY Style – Beerenragout

CHOCOLATE LAVA CAKE 7,2 €
Mit flüssigem Schoko-Kern – marinierte Erdbeeren

APFELSTRUDEL 4,8 €
Mit Schlagobers + 0,8 €
Mit Kugel Vanilleeis + 1,5 €

EISKAFFEE 5,4 €
Röstraum Espresso – Vanilleeis – Schlagobers

FREIRAUM EIS MOCACCINO 6,4 €
Röstraum Espresso – Schoko – Vanilleeis – Schlagobers

+Täglich frische süße Verführungen in unserer Vitrine

FRÜHSTÜCK (bis 17 Uhr)

BASIS FRÜHSTÜCKS BOX	5,8 €
Semmel – Buttercroissant – hausgemachte Marillenmarmelade – Kräuterricotta – hausgemachter Schokobrownie mit Nüssen – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat	
Gerne ein weiches Ei dazu	+ 1,8 €
BASIS VEGGIE BOX 	7,2 €
Dunkles Mehrkornbrot mit Butter und frischem Schnittlauch – Rohkost mit hausgemachtem Kräuterricotta – Hausbrot – Hummus – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat	
Gerne ein weiches Ei dazu	+ 1,8 €

FRÜHSTÜCK EXTRAS ZUR BOX	
Beinschinken, Mailänder Salami,	
Rostbratwürstel mit Senf oder Prosciutto di San Daniele	jeweils 4 €
Beinschinken und Schnittkäse	5 €
Kleines Frühstückstatar vom Rind	5 €
Schnittkäse, Feta mit Oliven und Cherrytomaten 	jeweils 4 €
Mozzarella di Bufala mit Cherrytomaten und Basilikumpesto 	5 €
Schottischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce	5,6 €
Rohkost mit Kräuterricotta 	4 €
Falafel mit Hummus 	4,6 €
Fruitbowl 	5,5 €

1 – LEUTE – FRÜHSTÜCK	10,4 €
Semmel – Kornspitz – Butter – hausgemachte Marillenmarmelade – hausgemachter Kräuterricotta – hausgemachter Schokobrownie mit Nüssen – weiches Ei – Beinschinken – Salami – Schnittkäse – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat – Erdbeersshake	

ORIENTAL BREAKFAST 	6,8 €
Hausbrot – Hummus – Falafel – Baba Ghanoush – Muhammara – Oliven – Tomaten – Korianderöl	

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

HUMMUS BAGEL 	5,8 €
Blattsalat – Hummus – Gurken – Tomaten	

HANGOVER BAGEL	7,8 €
Beinschinken – mit Käse überbacken – Cream Cheese – Spiegelei	

BAGEL LACHS	6,4 €
Blattsalat – Schottischer Räucherlachs – Cream Cheese – Dille	

MÜSLI 	5,2 €
Mit Joghurt und Früchten	

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

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

RÖSTRAUM KAFFEE (gerne mit Soja-, lactosefreie Milch)

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

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

NEU & SELBSTGEMACHT

SHRUBS	0,25l	0,5l
GRANATAPFEL	2,6 €	4,5 €
MANGO	2,8 €	4,3 €
ROTWEIN-ZIMT (LEICHT ALKOHOLISCH!)	2,5 €	4,9 €

Selbst angesetzte, zart essigsaurer Fruchtsirupe mit Soda aufgespritzt

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

EISTEE	0,25l	0,5l
PFIRSICH	2,6 €	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	0,3l
MANGO	4,5 €
NATUR	4 €

SMOOTHIES	0,3l
MANGO	4,3 €
ERDBEERE	4,3 €
TROPICAL	5,1 €
Maracuja, Banane, Mango	

MILCHSHAKES	0,3l
MANGO	4,7 €
ERDBEER	4,7 €
BANANE	4,7 €
OREO	5,5 €
PEANUT BUTTER CUP	5,5 €

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 €
			*Jugendgetränk		

APERITIF SELECTION

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

WEIN

WEISSWEIN	Glas	0,125l
GRÜNER VELTLINER „Hundschupfen“, Hagn, Weinviertel		4,2 €
GEMISCHTER SATZ Wienerer, Wien		4,6 €
CHARDONNAY „Classic“ Strehn, Deutschkreutz		4,6 €
RIESLING „Steinterrassen Rehbock“, Sieghardt Donaubaum, Wachau		5 €
GELBER MUSKATELLER Artner, Carnuntum		5,2 €
SAUVIGNON BLANC Gollenz, Vulkanland Steiermark		5 €
ROSÉ	Glas	0,125l
VILLA GARREL Rosé, Domaines Fabre, Côtes de Provence		4,8 €
ROT	Glas	0,125l
ZWEIGELT „Rubin Carnuntum“, Netzl, Carnuntum		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 €