

APERITIF SELECTION

APEROL PROSECCO Aperol – Prosecco – Sodawasser – Orange	0,25l	5,2 €
GRANATAPFEL SPRITZER Granatapfel Shrub – Prosecco – Zitrone – Minze		5,9 €
HUGO Prosecco – Holunder – Sodawasser – Limette – Minze		5,3 €
SLOEBERRY SPRITZ Monkey Sloeberry Gin – Prosecco – Zitrone – Himbeere		6,3 €
LIMONCELLO BASIL SPRITZ Limoncello – Prosecco – Sodawasser – Zitrone – Basilikum		5,7 €
LA VIE EN ROSE Lillet Blanc – Fentimans Rose – Sodawasser – Rosenblätter		6,9 €
ROSATO SPRIZZ Ramazzotti Aperitivo Rosato – Prosecco – Sodawasser		6,3 €
PROSECCO VOM FASS Glas 0,1l		4 €

WEIN

GRÜNER VELTLINER „Hundschupfen“, Hagn, Weinviertel	0,125l	4,2 €
GEMISCHTER SATZ Wieninger, 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 €

VILLA GARREL Rosé, Domaines Fabre, Côtes de Provence		4,8 €
--	--	-------

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
FREIRAUM LAGER, bernsteinfarben	2,7 €	3,4 €	4,4 €
TRUMER PILS	2,8 €	3,6 €	4,6 €
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 €

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	0,25l	3,1 €	gespritzt 0,25l	2,6 €	gespritzt 0,5l	3,9 €
---	-------	-------	-----------------	-------	----------------	-------

SOFT DRINKS

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

frei raum

ONE WORLD KITCHEN

Wir leben Vielfalt

VORSPEISEN

TOM KHA PHAK 	Normal / Klein	6,2 €/4,3 €
Scharfe Thai Gemüsesuppe mit Kokosmilch – buntes Wok Gemüse – Shiitake – Sojasprossen – Jungzwiebel – Kaffir Limetten – Blätter – Zitronengras – Chili – Koriander		
TOM KHA GAI		+ 1,2 €
Mit Huhn		

BEEF TATAR	160 g / 120 g	13,4 €/10,8 €
Klassisch, fein gewürzt – Dijonaise – Kapern – rote Zwiebel – Butter – Hausbrot		

LACHS TATAR	11,8 €
Mit Lobster Creme – Avocado – Sojasprossen – Koriander – Limetten Aioli – Hausbrot	

SURF & TURF TATAR	13,8 €
Beef Tatar – Lachs Tatar – Avocado – Limetten Aioli – Butter – frittiertes Rucola – Hausbrot	

CRISPY CHICKEN SALAT	12,8 €
Knuspriges Sesamhendl – Blattsalate – Cherrytomaten – Cashewnüsse – Sweet Chili Sauce	

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 Wok Gemüse – Shiitake – Sojasprossen – Basmati Reis – Sojasauce – Sweet-Chili Sauce – Erdnussdip	

+ CHICKEN SATAY SPIESSE	+ 3,9 €
+ LACHS TATAKI	+ 5 €
+ RINDERFILETSPITZEN	+ 5,5 €

TRÜFFEL GNOCCHI 	11,6 €
Mit Ricotta gefüllt – karamellisierte San Marzano Tomaten – frittiertes Rucola – Thymian	

SCHINKENFLECKERL	11,8 €
Beinschinken vom Wiesbauer – cremig mit Sauerrahm und mit Bergkäse überbacken – Schnittlauch – kleiner saisonaler Blattsalat	

SHORT RIBS	15,8 €
In Miso geschmort – Udon Nudeln – Pak Choi – Karotten – Mango – Röstzwiebel	

WIENER SCHNITZEL	20,6 €
Vom Kalb – Petersilienerdäpfel – Vogersalat + Preiselbeeren 1,40	

BURGER

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

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

SEAFOOD BURGER 15,2 €
Hausgemachtes Lachs-|Oktopus-|Lobster-Creme Patty – Blattsalat – Gurke – Erbsenschoten – Sojasprossen – Limetten Aioli – Brioche Bun - Sweet Potato Fries

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

DAS BESTE VOM GRILL

FILETSTEAK

Feinstes Premium Rindfleisch – standardmäßig medium gegrillt

Perfect Cut	300g	36 €
Standard Cut	200g	22 €

RIB EYE

Feinstes Premium Rindfleisch – standardmäßig medium gegrillt

Perfect Cut	400 g	35 €
Standard Cut	250 g	22 €

TERIYAKI SPARE RIBS

Österreichische Schweinsripperln – Teriyaki Marinade

0,5kg/1kg 10,8€/15,6 €

BERLINER CURRY WURST

Bratwurst – original Berliner Currysauce

5,9 €

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 €		

Zur Wahl: Smokey Cocktail, Sweet Chili, Limetten Aioli, Chimichurri

DESSERTS

FREIRAUM TORTE 5,6 €
Schokomousse – Mangocreme

CHEESECAKE 5,6 €
NY Style – Beerenragout

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

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

HOLZOFEN PIZZA

Caputo Manitoba Mehl, Extra Vergine Olivenöl, Meersalz, Naturhefe
36 Stunden Reifezeit

SOLO DI BUFALA 9,8 €
Büffel Mozzarella – San Marzano Tomaten – Pesto – Basilikum

CALZONE ANTIPASTI 12,8 €
Antipasti – Feta – Fior di Latte – getrocknete Tomaten – Pesto – Basilikum

BURRATA 13,8 €
Burrata - Fleischtomaten – Pesto – Basilikum

ZUCCHINE & MASCARPONE 11,8 €
Gegrillte Zucchini – Fior di Latte – Mascarpone – Tomaten – Pesto

GRECA 11,8 €
Feta – Fior di Latte – schwarze Oliven – mariniertes Babyspinat

PORTOBELLO 12,8 €
Fior di Latte – Portobello Champignons

AVOCADO 12,8 €
Veganer Käse – Avocado – Tomaten – Petersilie

CARDINALE 11,8 €
Beinschinken Wiesbauer Gourmet – Fior di Latte – Büffel Mozzarella – Basilikum

PROSCIUTTO & RUCOLA 12,8 €
Prosciutto di Parma – Fior di Latte – Büffel Mozzarella – Rucola

QUATTRO FORMAGGI 12,8 €
Brie – Gorgonzola – Feta – Fior di Latte

PROVENCIALE 11,8 €
Bauernspeck – Fior di Latte – Peperoni – Mais

SALAMI 11,8 €
Große Mailänder Salami – Fior di Latte

HAWAII 11,8 €
Beinschinken Wiesbauer Gourmet – Fior di Latte – Ananas

JALAPENOS 11,8 €
Große Mailänder Salami – Fior di Latte – Jalapeños – rote Zwiebel

SALMONE BIANCA (ohne Tomatensauce) 12,8 €
Schottischer Räucherlachs – Cream Cheese – Senf-Dille Sauce – Kapernbeeren

SWEET & SPICY 13,8 €
Chorizo – Ziegenfrischkäse – Fior di Latte – Rucola – Ahornsirup

SÜSSE ZIEGE 13,8 €
Ziegenfrischkäse – Cranberrys – Fior di Latte – Weintrauben – Walnüsse – Honig

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

Auf Wunsch können alle Pizzen als Vollkornpizza ohne Aufpreis bestellt werden

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

FRÜHSTÜCK (bis 17 Uhr)

BASIS FRÜHSTÜCKS BOX 5,8 €
Semmel – Buttercroissant – hausgemachte Marillenmarmelade – Kräuter Ricotta – 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 Kräuter Ricotta – Hausbrot – Hummus – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat
Gerne ein weiches Ei dazu + 1,8 €

FRÜHSTÜCK EXTRAS ZUR BOX

Beinschinken, Mailänder Salami oder Prosciutto di Parma	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 Basilikum Pesto	5 €
Schottischer Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce	5,6 €
Rohkost mit Kräuter Ricotta	4 €
Falafel mit Hummus	4,6 €
Fruitbowl	5,5 €

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

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

SHAKSHUKA 9,2 €
2 Freilandeier – Feta – Tomatensauce – Melanzani – Paprika – Ras el Hanout – Jungzwiebel

BREAKFAST QUESADILLA 7,6 €
Tortilla – Chorizo – Avocado – Pico de Gallo – Cheddar – Sour Cream

AVOCADO BROT 6,6 €
Mehrkorn Vitalbrot – Avocado – karamellierte San Marzano Tomaten – geröstete Pinienkerne – Basilikumöl – Blattsalat

+ Spiegelei	+ 1,8 €
+ Räucherlachs	+ 3,5 €
+ Prosciutto di Parma	+ 3,5 €
+ Mozzarella di Bufala	+ 3,5 €

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. Kräuter Ricotta
Kaiserssemel
Buttercroissant
Kornspitz, glutenfreies Brot, Vitalbrot, Hausbrot
jeweils 1,3 €
jeweils 1,5 €
2 €
jeweils 1,8 €

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 LMV. 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.