

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 €
Monkey Sloeberry Gin – Himbeere – Prosecco – Zitrone		
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		

WEIN

	Glas	0,125l	
GRÜNER VELTLINER „Hundschnitten“, Hagn, Weinviertel		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	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

	0,25l	0,5l
GRANATAPFEL	2,6 €	4,5 €
MANGO	2,8 €	4,3 €
Selbst angesetzte, zart essigsaurer Fruchtsirupe mit Soda aufgespritzt – fruchtig, erfrischend		

LIMONADEN

	0,25l	0,5l
GINGER MINT	2,6 €	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

	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 €
ROYAL BERRY	4,8 €

MILCHSHAKES

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

SMOOTHIES

	0,25l
TROPIC TWISTER	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 ALMDUDLER	0,33l 3,4 €	RÖMERQUELLE	0,33l/0,75l 2,6 € / 5,2 €
ORGANICS	0,25l 3,9 €	SODA*	0,25l/0,5l 1,7 € / 3,4 €
Ginger Ale Bitter Lemon Black Orange Purple Berry			
RED BULL	0,25l 4,3 €	SODA ZITRON*	0,25l/0,5l 1,8 € / 3,6 €
Classic Sugarfree Blue Edition Summer Edition			



ONE WORLD KITCHEN

Wir leben Vielfalt

VORSPEISEN

TOM KHA PHAK	Normal / Klein	6,2 € / 4,3 €
Scharfe Thai Gemüsesuppe Kokosmilch – buntes Wokgemüse – Shiitake – Sojasprossen – Jungzwiebel – Kaffirlimetten Blätter – Zitronengras – Chili		
TOM KHA GAI		+ 1,2 €
Mit Huhn		
BEEF TATAR	160g / 120g	13,4 € / 10,8 €
Klassisch – Dijonaise – Senfkaviar – Kapern – rote Zwiebel – Butter – Hausbrot		
LACHS TATAR		11,8 €
Lobster Creme – Avocado – Sojasprossen – Koriander – Limetten Aioli – Hausbrot		
SURF & TURF TATAR		13,8 €
Beef Tatar – Lachs Tatar – Avocado – Limetten Aioli – Butter – 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

ALOHA BOWL	12,5 €
Quinoa – Römer Salat – Maracujadressing – Edamame – Avocado – Wakame – roasted Sweet Potatoes – Ananas Chili Salsa	
FALAFEL BOWL	11,8 €
Knusprige Falafel – Couscous – Cherry Tomaten – Gurke – Kichererbsen – Minzsojajoghurt – Blattsalate – Passionsfrucht-Dressing	
BLACK OCTOPUS RISOTTO	14,5 €
Mit Arborio Reis – Tintenfarbe – Tallegio – getrockneten Tomaten	
WOK GEMÜSE	12,8 €
Buntes Wokgemüse – Shiitake – Sojasprossen – Basmati Reis – Sojasauce – Sweet-Chili Sauce – Erdnussdip	
+ CHICKEN SATAY SPIESSE	+ 3,9 €
+ LACHS TATAKI	+ 5 €
+ RINDERFILETSPITZEN	+ 5,5 €
SHRIMP LO MEIN	14,8 €
Eiernudeln – Shrimps – Oyster Sauce – Pak Choi – Karotten – Sojasprossen – Röstzwiebel	
TRÜFFEL GNOCCHI	11,6 €
Mit Ricotta gefüllt – Thymian – karamalisierte San Marzano Tomaten – frittiertes Rucola	

SCHINKENFLECKERL

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

TACOS

3 Stück Weizen Tacos mit Haussalsa, Sour Cream, Koriander und Limetten serviert

Chipotle grilled Chicken – Salat – Avocado - Pico de Gallo	9,5 €
Octopus – Salat – Mango - Gurke	11,4 €
Veggie – Salat – Mais – Champignons – Zucchini	9,5 €

SWEET POTATOE CURRY

Basmati Reis – Kichererbsen – Mangold – geröstete Mandeln – Kokosmilch - Granatapfelkerne

WIENER SCHNITZEL

Vom Kalb – Petersilienerdäpfel – Vogerlsalat
+ Preiselbeeren +1,40 €

BURGER

CHEESEBURGER

Österreichisches Premium Beef – Cheddar – Blattsalat – rote Zwiebeln – Tomaten – Gurkerl – Smokey Cocktail – Sauce – Brioche Bun - Pommes

PORTOBELLO BURGER

Portobello - Mozzarella di Bufala - Rucola – Zucchini – Melanzani – Paprika – Basilikum Pesto – Hausgemachtes Pitabrot - Sweet Potato Fries

SEAFOOD BURGER

Hausgemachtes Lachs | Oktopus | Lobster Creme Patty - Blattsalat – Gurke – Sojasprossen – Limetten Aioli – Brioche Bun - Sweet Potato Fries

CLUB SANDWICH

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
400 g 35 €
250 g 22 €

TERIYAKI SPARE RIBS

Österreichische Schweinsripperl in 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 €	KL. BLATTSALAT	3,2 €
POMMES FRITES	3,8 €	KL. BUNTE MISCHUNG	4 €
ROSMARINERDÄPFEL	3,8 €	KL. RUCOLASALAT MIT	
REIS	2,6 €	TOMATEN UND GRANA	4,6 €
SAUCEN	1,5 €		

Smokey Cocktail, Sweet Chili, Aioli, Chirmichurri, Piri-Piri; Sour Cream



HOLZOFEN PIZZA

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

SOLO DI BUFALA

Büffel Mozzarella – San Marzano Tomaten – Pesto – Basilikum 11,5 €

ZUCCHINE & MASCARPONE

Gegrillte Zucchini – Fior di Latte – Mascarpone – Tomaten – Pesto 12,8 €

GRECA

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

FUNGHI

Fior di Latte – Champignons 12,8 €

AVOCADO

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

CARDINALE

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

PROSCIUTTO & RUCOLA

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

PROVINCIALE

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

SALAMI

Große Mailänder Salami – Fior di Latte 11,8 €

SWEET & SPICY

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

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

Auf Wunsch können alle Pizzen als Vollkornpizza ohne Aufpreis bestellt werden

DESSERTS

CHEESECAKE

Salted Caramel 5,6 €

CHOCO LAVA CAKE

Mit flüssigem Schoko-Kern – Mango Chutney 7,2 €

APFELSTRUDEL

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

+Täglich frische süße Verführungen in unserer Vitrine

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

RÖSTRAUM KAFFEE (gerne mit Hafer,- Soja-, lactosefreier 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

Semmel – Buttercroissant – hausgemachte Marillenmarmelade – Kräuterricotta – hausgemachter Schokobrownie mit Nüssen – Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat
Gerne ein weiches Ei dazu + 1,8 € 5,8 €

BASIS VEGGIE BOX

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 € 7,2 €

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 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

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

AMERICAN BREAKFAST

Röstkartoffel – Spiegelei – knuspriger Speck – Avocado – Tomaten – Peanutbutter – Brownie – Butter – Marmelade – Toast 11,4 €

ORIENTAL BREAKFAST

Hausbrot – Hummus – Falafel – Baba Ghanoush – Muhammara – Oliven – Tomaten – Korianderöl 7,8 €

EXOTIC BREAKFAST

Hausgemachtes Nuss Granola – Kokosjoghurt – Mango – Maracuja – Kokosflocken – Chia Samen – Erdnussbutter 8,5 €

SHAKSHUKA

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

BREAKFAST QUESADILLA

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

AVOCADO BROT

Mehrkorn Vitalbrot – Avocado – Tomaten – Blattsalat
Gerne mit Spiegelei | Lachs | Mozzarella | Prosciutto +jeweils 1,8 € 6,6 €

HUMMUS BAGEL

Blattsalat – Hummus – Gurken – Tomaten 5,8 €

HANGOVER BAGEL

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

BAGEL LACHS

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

MÜSLI

Mit Joghurt und Früchten 5,2 €

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 hausgemachter Kräuterricotta jeweils 1,3 €
Kaisersemmel jeweils 1,5 €
Buttercroissant 2 €
Kornspitz, glutenfreies Brot, Vitalbrot, Hausbrot jeweils 1,8 €