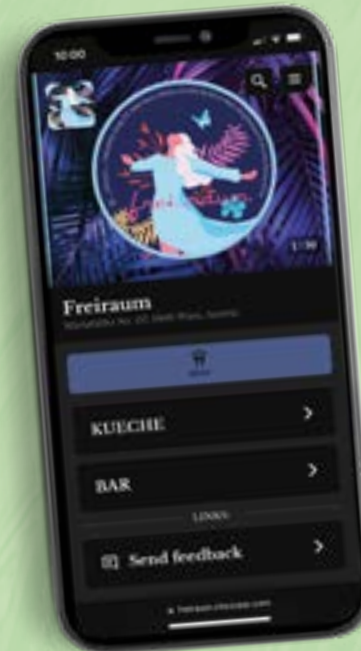


freiraum



Digital Menu



freiraum.choiceqr.com

MENÜ

WORLD.KITCHEN & SOCIAL.SPACE

Besuchen Sie alle unsere Gastronomiekonzepte in Wien

Funky Izakaya

Mariahilfer straÙe 117/2/8-12, 1060 Wien
+43 1 4230099

Buffalino

Gersthofer Str. 21, 1180 Wien
+43 676 4173887

Rubi Israeli Cuisine

Gersthofer Str. 30, 1180 Wien
+43 676 4764097

Iris Modern Greek Restaurant

Naschmarkt Stand 94, 101, 1060 Wien
+43 1 58614205



BITES

Roasted Cauliflower 🌿	Tahina Safran Mandeln Minzpesto	6.4
Melanzani on Fire 🌿	Hummus Granatapfelkerne Zatar (afrikan. Gewürzmischung)	6.8
Arancini Siciliano 🌿	Gebackener Risottoreis Tomatensauce Fior di Latte Pecorino	6.8
Ratatouille Bruschetta 🌿	Roggenbrot Stracciatella di bufala Pinienkerne Basilikumöl	8.2
Chicken Satay	Gurken-Sprossensalat Erdnusssdip	8.5
Pork Belly	Duroc Pork Belly Apfel-Coleslaw Röstzwiebel Teriyaki Marinade	6.8
All In Bites	Kombination aus allen oben genannten Bites (Originalportion)	41

SOUP & STARTERS

Altwiener Suppentopf	Kräftige Rindsuppe Schulterscherzel Wurzelgemüse Frittaten Schnittlauch	7.8 kl. 6.8	Veggie Plate 🌿	Büffelmozzarella Taleggio Zucchini Paprika Kapernbeeren Oliven Tomaten-Basilikum Aufstrich Hausbrot hell	14
Feta aus dem Holzofen 🌿	Tomaten Oliven Rotweinzwiebel Rosmarin Fladenbrot	11.8	Butcher Plate	Prosciutto Crudo Bresaola Lardo Mortadella	14
Beef Tatar	Senfkaviar rote Zwiebel Kapernbeeren Butter Dijonnaise Maldon Meersalz Hausbrot hell	17.8 kl. 13.8	All in Plate	Veggie + Butcher Plate in Originalportion	26
Avocado Tatar 🌿	Mit Kräuterseitlingen Radieschen Crème Fraîche Limetten-Aioli Schnittlauch Maldon Meersalz Hausbrot dunkel	13.8			

SOULFOOD & SALADS

Crispy Chicken	Knuspriges österreichisches Landhendlfilet Blattsalat Cherry Tomaten Cashewkerne Sesam Sweet Chili Sauce	15.8
Wiese und Ziege 🌿	Lauwarmer Ziegenkäse Baby Mangold Babyspinat Balsamico Birne Chioggia Rübe Maracujadressing	13.5
Oriental Bowl 🌿	Tabouleh Babyspinat Kichererbsen Hummus Gurken Cherry Tomaten Granatapfelkerne Maracujadressing	13.8
Green Bowl 🌿	Quinoa Kale Sojabohnen Wakame wilder Brokkoli Avocado kandierte Limettenschale Pistazien-Kokos Crème	14.6
Süßkartoffel Curry 🌿	Reis Kichererbsen Spinat Mandeln Granatapfelkerne Kokosmilch	17.8

ITALY

Parmigiana di Melanzane 🌿	Im Ofen gebacken Tomatensauce Fior di Latte Grana Padano Basilikum	12.5
Gnocchi al Tartufo 🌿	Trüffelcreme Portobello getrocknete Tomaten Grana Padano Rucola	16.4
Spaghetti Carbonara	Guanciale Pecorino Roman Ei Pfeffer	15.8
Papardelle al ragu di cinghiale	Wildschweinragout Wurzelgemüse Ricotta fresca Salbei	18.4
Seafood Risotto	Arborio Reis Octopus Garnelen Calamari Grana Padano Safran Limettenschäum	19.5

PIZZA Caputo Manitoba Mehl | Extra Vergine Olivenöl | Meersalz | Naturhefe | 48 Stunden Reifezeit

RED

Margherita 🌿	Fior di Latte	12.8
Fresh Buffalo 🌿	Büffelmozzarella Pesto Basilikum	14.8
Farmer 🌿	Fior di Latte Zucchini Melanzani Tomaten Pistaziencreme	15.2
Mushroom 🌿	Fior di Latte Portobello Kräuterseitlinge Rotweinzwiebel	16.2
Bresaola 🌿	Fior di Latte Tomatensauce Stracciatella di bufala Rucola	16.8
Avocado 🌿	Veganer Käse Avocado Tomaten Petersilie	16.2
Hells Bells 🌶️🌶️🌶️	Fior di Latte scharfe Salami Jalapeños Ricotta Habanero Sauce	15.8
Salami	Fior di Latte Mailänder Salami	14.8
Cardinale	Fior di Latte Beinschinken Büffelmozzarella	16.8
Chipotle	Fior di Latte grilled Chipotle Chicken Mais Paprika	15.8
Prosciutto & Rucola	Fior di Latte Prosciutto di Parma Rucola Grana Padano	15.8
Sweet & Spicy	Fior di Latte Chorizo Ziegenfrischkäse Rucola Ahornsirup	16.2
Bacon & Truffle	Kartoffelcreme Trüffelcreme Scamorza Wacholderspeck Babyspinat	16.2
WHITE		
Cheeselover 🌿	Fior di Latte Gorgonzola Taleggio Scamorza Crème Fraîche Feigen	15.8
Shrimp Heaven	Fior di Latte Garnelen Crème Fraîche Vogersalat kandierte Limettenschale Granatapfelkerne	16.8
Potato	Fior di Latte Kartoffelcreme Potato Chips knuspriger Speck karamellisierte Zwiebel Rosmarin	15.6

Auf Wunsch können alle Pizzen auch als Vollkornmehl-Pizzen, mit Knoblauch oder extra scharf mit unserem Chiliöl (+ 1.8) bestellt werden!

ADD-ONS AND SIDES

ADD-ONS		SIDES	
Falafel 🌿	3	Fries 🌿	5
Garnelen	5	Sweet Potato Fries 🌿	6
Grilled Chipotle Chicken	4.5	Rosmarinkartoffel 🌿	5
Garnelen-Octopus Ceviche	5.5	Reis 🌿	4
Chicken Satay	5	Grillgemüse 🌿	6
Österreichische Rinderfiletspitzen	7	Blattsalat 🌿	4.2
		Gemischter Salat 🌿	5.2
		Rucola Salat mit Grana Padano und Cherytomaten 🌿	5.8
SAUCEN			
Ketchup, Senf, Mayo 🌿	1.3	Smoked Cocktail 🌿	1.8
Sour Cream 🌿	1.8	BBQ 🌿	1.8
Limetten-Aioli 🌿	1.8	Chimichurri 🌿	1.8
Sweet Chili 🌿	1.8		
FLADEN		BAKERY	
Natur und Olivenöl 🌿	3.8	Hausbrot hell* 🌿	2.4
Frischer Rosmarin 🌿	5	Hausbrot dunkel* 🌿	2.4
Knoblauch und Petersilie 🌿	5		
Hummus und Oliven 🌿	5.8		

**Der Teig, mit unserem Naturhefe Weizensauerteig, rastet für mindestens 48h. Das macht das Brot sehr bekömmlich und geschmackvoll. Er beinhaltet Mehl, Hartweizen, Salz, Wasser, Eigenhefe und Olivenöl.*

Unsere Add-Ons und Sides sind zu allen Speisen bestellbar!

BARBECUE

Filetsteak	Feinstes Premium Rindfleisch Maldon Meersalz	Standard Cut 200g 29.5 Perfect Cut 300g 39
Rib-Eye	Feinstes Premium Rindfleisch Maldon Meersalz	250g 28 400g 39
Teriyaki Spareribs	Österreichische Schweinsrippe mit Teriyaki Marinade Jungzwiebel	0.5kg 15.5 1kg 23.5
Mangalitz Käsekrainer	Röstzwiebel Krautsalat Dijonnaise	7.2
Seesailing	Aus Österreich Peperonata knusprige Parmesan-Polenta Gremolata	21.4
Grillbrett zum Teilen	400g Rib-Eye Steak 0.5kg Teriyaki Spareribs Mangalitz Käsekrainer Octopus Garnelen Pommes Limetten-Aioli smoked Cocktail Sauce Ketchup	119

BURGER

Portobello Burger 🌿	Hausgemachtes Pita Brot Büffelmozzarella Rucola Zucchini Melanzani Paprika Basilikum Pesto Sweet Potato Fries	16.8
Beyond Meat Burger 🌿	Pitabrot Rucola Sprossensalat Muhammara Sweet Potato Fries	16.8
Vegan Club 🌿	Toast Crispy Planted® Patty Avocado Blattsalat veganes Rucola-Aioli Pico de Gallo Fries	15
Freiraum Burger	Milch Bun österr. Premium Beef Cheddar Blattsalat Tomaten Essiggurkerl Bacon-Zwiebel-Marmelade Jalapeño-Mayo Fries	16.2
Cheeseburger	Milch Bun österr. Premium Beef Cheddar Blattsalat Tomaten Essiggurkerl rote Zwiebel Smoked Cocktail Sauce Fries	15.8
Steakhouse Burger	Milch Bun österr. Rinderfiletspitzen Scamorza Blattsalat Rotweinzwiebel geschmorte Tomaten Chimichurri Fries	23.5
Club Sandwich	Toast gegrillte Hühnerbrust Avocado knuspriger Speck Blattsalat Tomaten Smoked Cocktail Sauce Fries	16.8

WIENER KLASSIKER

Käsespätzle 🌿	Gratinierter Ziegenkäse Bergkäse Emmentaler Röstzwiebel Schnittlauch Blattsalat mit Wiener Dressing	12.6
Wiener Schnitzel	Vom Kalb Petersildäpfel Vogersalat mit Wiener Dressing + Preiselbeeren	24 +1.4
Gekochtes Schulterscherzel	Wurzelgemüse Röstkartoffel Cremespinat Apfel-Kren Sauce Schnittlauchsauce	21.6

DESSERTS

Choco Lava Special 🌿	Mit flüssigem Schokokern Haselnuss-Eis	8.8
Cheesecake 🌿	Mit Blutorangenkaramell	6.9
Maracuja Crème Brûlée 🌿	Vanilleschoten Kokoschips	7.4
Apfelstrudel 🌿	Hausgemacht aus heimischen Äpfeln +Vanilleeis +Schlagobers	6.8 +1.5 +0.8
Freiraum Torte 🌿	Schokomousse Mangocreme	5.8
Chia Mango Pudding 🌿	Chia Samen Mandelmilch	5.8

FRÜHSTÜCKSBOXEN

SIGNATURE BOXES

Wiener Box 15.8
Beinschinken | Emmentaler | Salami | Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat | Schokobrownie mit Nüssen | weiches Ei | Butter | hausgemachte Marillenmarmelade | Kräuterricotta | Semmel | Kornspitz

Oriental Box 13.9
Rohkost | Faläfel | Hummus | Baba Ghanoush | Muhammara | Oliven | Tomaten | Gurken | Hausbrot hell

American Box 14.8
Röstkartoffel | Spiegelei | knuspriger Speck | Avocado | Tomaten | Schokobrownie mit Nüssen | Toast | Peanutbutter | Butter | Marmelade

BUILD YOUR BOX

Basis Box 8.5
Schokobrownie mit Nüssen | Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat | hausgemachte Marillenmarmelade | Kräuterricotta | Butter | Semmel | Buttercroissant

Basis Veggie Box 9.8
Rohkost | Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat | Kräuterricotta | Hummus | Hausbrot dunkel mit Butter und Schnittlauch | Hausbrot hell

BOX ADD-ONS

Beinschinken	5	Fruitbowl	7.5
Knuspriger Speck	5	Heimische Räucherlachsforelle mit Wasabi-Frischkäse	7
Mailänder Salami	5	Kleines Frühstückstatar vom Rind	6.5
Prosciutto di Parma	5	Büffelmozzarella mit Pesto und Cherrytomaten	6.5
Schnittkäse	5	Rohkost mit Kräuterricotta	5
Feta mit Oliven und Cherrytomaten	5		
Beinschinken und Emmentaler	6		
Mortadella	5		

SIDES AND EXTRAS

EIER VOM LANDHENDL		DIREKT GEPRESSTE SÄFTE	0.25l
Weich gekochtes Ei	2.5	Orangensaft	4.6
Spiegelei	2.5	Orangen-Karotten-Saft	4.6
		Karottensaft	4.6
AUFSTRICHE		GEBÄCK	
Hausgemachte Marillenmarmelade	1.8	Buttercroissant	2.4
Kräuterricotta	1.8	Hausbrot hell	2.4
Butter	1.8	Hausbrot dunkel	2.4
Honig	1.8	Kaisersemmel	2.4
Nutella	1.8	Kornspitz	2.4
Hummus	2.4	Gluten- und laktosefreier Brotmix	2.7
Erdnussbutter	1.8		

Tipsy Breakfast

It's never too early for a drink!

Hugo	5.3	Fresh Day Daiquiri or Margarita	10.8
Prosecco Soda Holunder Limette Minze		Mango	
Freiraum Sprizz	6.8	Strawberry	
Prosecco Soda Yuzu Ingwer Minze		Raspberry	
Pink Grapefruit Sprizz	5.9	Basil	
Prosecco Soda Grapefruit Zitronensaft Minze			

FRÜHSTÜCKSGERICHE

Exotic Breakfast Bowl 10.5
Kokos-Mango Joghurt | hausgemachtes Nuss-Granola | Maracuja | Kokoschips | Chia Samen

Shakshuka 11.8
2 Freiland Eier | Feta | Paprika | Melanzani | Jungzwiebel | Tomatensauce | Ras el-Hanout

Breakfast Quesadilla 10.5
Weizentortilla | Chorizo | Avocado | Cheddar | Kräuterricotta | Pico de Gallo | Sour Cream Dip

Avocado Brot 9.7
Hausbrot dunkel | Avocado | Tomaten | Baby Leaf mit Maracujadressing | Pinienkerne | Basilikumöl
+ Spiegelei +2.5
+ Büffelmozzarella +3
+ Heimische Räucherlachsforelle +3
+ Prosciutto di Parma +3

Müsli 5.2
Mit Joghurt und Früchten

EGG CLASSICS Unsere Frühstückseier kommen von Monika Schabauers Hühnerhof, A - 2851 Krumbach

Omelette oder Eierspeise (natur)
Mit Babyspinat und Pilzen 6.8
Mit Tomaten und Avocado 8.2
Mit Trüffelöl 7.6
Mit Kernöl und Kürbiskernen 6.8
Mit Beinschinken und Emmentaler 5.2
Mit Beinschinken 6.8
Mit Speck 6.8

Ham und Eggs 6.8
Bacon und Eggs 6.8

BAGELS

Hangover Bagel 9.5
Beinschinken mit Käse überbacken | Spiegelei | Kräuterricotta

Hummus Bagel 7.8
Hummus | Melanzani | Blattsalat | Tomaten | Gurke

Fish Bagel 9.8
Heimische Räucherlachsforelle | Blattsalat | Wakame | Wasabi-Frischkäse

Avocado Bagel 10.5
Avocado | gegrillte Kräuterseitlinge | Blattsalat | Radieschen | Cream Cheese

Mexican Bagel 9.8
Grilled Chipotle Chicken | Blattsalat | Tomaten | Maiscreme | Salsa Verde



SMOOTHIES

Tropic Twister 5.9
Mango | Ananas | Kokosnuss | Orange

Royal Berry 5.9
Heidelbeere | Erdbeere | Banane | Aronia

BITES

Unsere Bites sind auch zum Frühstück bestellbar!

 vegetarisch
 vegan

RÖSTRAUM



HERKUNFT

Unser Kaffee wird in der Rösterei RÖSTRAUM® hergestellt. Dabei werden die Bohnen von kleinen Plantagen aus den besten Anbaugebieten der Welt verwendet und schonend geröstet.

RÖSTRAUM FÜR ZUHAUSE

NERO

500g | ganze Bohne | 70 % Arabica | 30 % Robusta | Brasilien, Indien und Indonesien 17.9

ROJO

500g | ganze Bohne | 100 % Arabica | Brasilien 17.9

KAFFEETASSEN FÜR GENIESSER

ESPRESSO

7cl 8.9

CAPPUCCINO

17cl 9.9

LATTE

25cl 10.9

Eine große Auswahl an Kaffee Spezialitäten für zu Hause findest du im Webshop www.roestraum.at und hier im Freiraum.

RÖSTRAUM BLACK

Espresso		2.7
Espresso Macchiato		2.9
Ristretto		2.7
Espresso Doppio		4.6
Espresso Doppio Macchiato		4.8
Espresso Doppio Ristretto		4.6
Einspänner	Doppelter Espresso mit Schlagobers	4.9
Irish Coffee	Mit 4cl Jameson Original halb geschlagenes Obers	8.9



RÖSTRAUM RED

Kleiner Brauner		2.9
Großer Brauner		4.8
Melange		3.8
Cappuccino		3.8
Cappuccino Panna		4.1
Caffè Latte		4.6
Milchkaffee		4.6
Mocaccino	Schokolade Espresso geschäumte Milch	5.3

Als Frischebotschafter der Stadtmolkerei sind wir Förderer der regionalen Milchkultur. Wir legen größten Wert auf Frische und höchste Qualität und bieten unseren Gästen nur das Beste. Wir wissen, wo die Milch herkommt!

EIN SCHUSS GESCHMACK

Macadamia Amaretto weiße Schokolade Vanille Kokos	0.8
Baileys	1.5

FREIRAUM SPEZIAL

Elephant Vanilla Chai Latte	Indisch würzig viel Milch	4.5
Iced Chai Latte	Mit kalter Milch	4.5
Eiskaffee	Espresso Vanilleeis Schlagobers	5.8
Eismocaccino "Freiraum"	Schokolade Espresso Vanilleeis Schlagobers	6.9

SCHOKOLADE

French Hot Chocolate	Sämige Schokoperfektion in der Tasse	4.9
Oriental Chai Cocolate	Würzig wärmender Schoko-Trinkgenuss	5.4
Heiße Trinkschokolade		3.9
Eisschokolade	Mit Vanilleeis und Schlagobers	5.9
Extra Schlagobers		0.5

Alle Getränke nach Wahl mit Vollmilch, laktosefreier Milch, Sojamilch oder Hafermilch!



DU BRAUCHST MEHR FREIRAUM?

Kaffee, Mehlspeisen und Pizzen gibt's auch zum Mitnehmen!

Freiraum Gläser, Teller, Kinderteller, Schürzen und Lanyards sowie Röstraum Kaffeehäfertel und Kaffee kann man kaufen!

Als Geschenk gibt es unsere Rockets Gutscheine zu 10 Euro.

WEITERE ANGEBOTE

Kreidetafeln

Wechselndes Angebot an offenen Weinen und saisonalen Spezialitäten!

Barkarte/Rockets App

Über 150 Cocktails, Champagner, Weine, Spirits, Vodka und Raritätensammlung. Weiterführende interessante Informationen dazu!

FREIRAUM MANUFAKTUR

In unserer eigenen Manufaktur mischen wir unsere eigenen Tees und zaubern herrliche Drinks. Wir verwenden, soweit verfügbar, frische Produkte, wenn möglich Bio. Alle unsere Produkte sind frei von Zusätzen!

Wir beschäftigen Mitarbeiter, die sich ausschließlich mit der Zusammenstellung neuer Rezepturen, der Verkostung, der Produktion und der Kontrolle befassen.

Manufaktur bedeutet auch, dass wir, wenn möglich, alles händisch herstellen. Dazu braucht es die Liebe zum Produkt - und die haben wir über alle Maßen.

Viel Freude damit!

TEE

FREIRAUM BIO & FRISCHE SELEKTION

Freiraum Kräutergarten

Naturgewachsene Kräuter aus den heimischen Alpen werden für uns nach dem Schnitt luftgetrocknet und nach unserem Rezept im Holzfass gemischt - die Kräuter werden täglich frisch im Freiraum in Teesäckchen portioniert



KANNE

8-10 min 4.1

Früchtetee Beeregarten

Speziell milder, natursüßer Bio-Früchtetee aus ganzen und geschnittenen heimischen Früchten | ein Hauch von Kräutern | Karotten für die Süße und rote Rüben für die Farbe und sonst nichts - täglich frisch portioniert

5-10 min 4.1

SCHWARZ

Earl Grey

Der Klassiker - eine elegante Mischung aromatischer Schwarztees aus Indian Darjeeling | Assam und Nepal | veredelt mit Bergamotte-Aroma - begleitet durch den ganzen Tag

2-3 min 4.1

English Breakfast

Eine Mischung verschiedener Tees aus dem Hochland Ceylons mit goldgelber Tasse und hocharomatischem Geschmack - der ideale Muntermacher

3 min 4.1

Chai

Eine Kreation nach indischer Überlieferung | frisch-würzig im Geschmack - belebend und erwärmend

8-10 min 4.1

English Caramel

Feine Krokantstücke verleihen dem Assam-Schwarztee seinen cremig-feinen Charakter - serviert mit Milch und braunem Kandiszucker

3-4 min 4.1

GRÜN

Chun Mee

Weich und blumig mit süßlich-herber Note | leicht gerolltes Blatt und goldgelbe Tasse - sanfter Muntermacher

2-3 min 4.1

China Sencha

Grüner Tee mit langem und flachem Blatt | hellem Aufguss und zartem, leicht herbem Aroma - mild anregend

1-3 min 4.1

Green Tropics

Liaison zwischen erlesenen chinesischen Grünteem und exotischen Fruchtstückchen - weißer „Pai Mu Tan“-Tee | Lung Ching | Jasmin Jade Pearls | kandierte Mango-, Papaya- und Ananasstücke

2-3 min 4.1

FRUIT & HERBAL INFUSION | KOFFEINFREI

Nana-Minze Marokko

Feine, erfrischende Minznote - wird klassisch heiß und stark gesüßt getrunken

5-10 min 4.1

Rooibos natur

Rotbraune Farbe, mit leichter Süße - aus kontrolliert biologischem Anbau

5-10 min 4.1



HAUSGEMACHTE DRINKS

Limonaden		0.25l	0.5l
Ginger-Mint	Frische Minze Ingwer Soda	2.6	4.5
Yuzu Limette Cola	Yuzu Cola Limette Soda	2.8	4.9
Lavendel Zitrone	Zitrone Bio-Lavendelsirup Thymianzweig Soda	2.8	4.9
Maracuja	Frische Maracuja Soda	2.8	4.9
Erdbeere-Basilikum	Erdbeere-Basilikum-Püree Zitrone frische Erdbeeren und Basilikum Soda	2.6	4.5
Eistee		0.25l	0.5l
Pfirsich	Assam Schwarztee Pfirsich Zitrone Zucker	2.6	4.5
Apfel-Himbeere	Green Tropics Tee Apfel Himbeere Zitrone Agavendicksaft	2.6	4.5
Cranberry-Vanille	English Breakfast Caramel Cranberry Vanille Zitrone Agavendicksaft	2.7	4.7
Lassi		0.3l	
Mango	Pürierte Mango	4.5	
Royal Berry	Pürierte Heidelbeeren, Erdbeeren und Bananen	4.8	
Milchshakes		0.3l	
Mango	Pürierte Mango Milch	4.7	
Erdbeere	Pürierte Erdbeere Milch	4.7	
Banane	Pürierte Banane Milch	4.7	
Smoothies		0.25l	
Tropic Twister	Mango Ananas Kokosnuss Orange	5.9	
Royal Berry	Heidelbeere Erdbeere Banane Aronia	5.9	

ALKOHOLFREI

Fruchtsaft	0.25l	Fruchtsaft gespritzt	0.25l	0.5l
Apfel naturtrüb	3.1	Apfel naturtrüb	2.6	3.9
Birne naturtrüb	3.1	Birne naturtrüb	2.6	3.9
Orange	3.1	Orange	2.6	3.9
Marille	3.1	Marille	2.6	3.9
Erdbeere	3.1	Erdbeere	2.6	3.9
Johannisbeere	3.1	Johannisbeere	2.6	3.9
Soft Drinks	0.33l	0.5l		
Coca-Cola	3.4	-		
Light, Zero				
Almdudler	3.4	-		
Organics	0.25l			
Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Bitter Lemon, Black Orange oder Purple Berry	3.9	-		
Red Bull	4.3	-		
Classic, Sugarfree, Blue Edition oder Seasonal Edition				
Orangina	3.6	-		
Soda	1.7	3.4		
Soda Zitrone	1.8	3.6		
Jugendgetränk				
Römerquelle	0.33l	0.75l		
Still, Prickelnd	2.6	5.2		

BIER

Fass		0.2l	0.3l	0.5l
FREIRAUM Lager	Speziell für uns gebraut rund süffig zart herb dezent malzig	2.7	3.4	4.4
FREIRAUM Pils	Herb trocken fein	2.8	3.6	4.6
Schwechater Zwickl	Fein aromatisch gehopft blumige Note	2.7	3.4	4.4
Weihenstephaner Weißbier	Würzig bitter	2.7	3.4	4.4
Heineken	Lager	2.7	3.4	4.4
Gösser Naturradler	Zitrone naturtrüb	2.7	3.4	4.4
Flasche		0.33l	0.5l	
Corona	Aus Mexiko	4.3	-	
Brew Age Alphantier	New England IPA	5.6	-	
Brewdog Punk IPA	IPA Post Modern Classic	5.2	-	
Kaltenhausen Kellerbier	Hellgold süffig mild	4	-	
Blak Stoc Standard Hard Cider	Klassischer Apfelsider	4.8	-	
Blak Stoc Ginger For My Honey	Ingwer Honig	5.1	-	
Becks	Alkoholfrei	-	3.9	
Weihenstephaner	Alkoholfrei	-	3.9	

WEIN

Weiß		0.125l
Grüner Veltliner „Hundschupfen“	Hagn, Weinviertel	4.2
Gemischter Satz	Wieninger, Wien	4.6
Chardonnay „Classic“	Strehn, Deutschkreuz	4.6
Riesling „Furth Terrassen DAC“	Unger, Kremstal	5
Gelber Muskateller	Artner, Carnuntum	5.2
Sauvignon Blanc	Gollenz, Vulkanland Steiermark	5
Rosé		
Rosé Celestia	Höpler	5.1
Rot		
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 Reserve	Egermann, Neusiedlersee	6.2
Cuvée K7	Höpler	5.3
Weißer- / Roter- / Pfirsichspritzer		0.25l
Aperol Spritzer	Aperol Weißwein Soda Limette	3.3
		4.9

APERITIF

Prosecco	Casa Gheller, Prosecco Spumante 0,1l	4.2
Freiraum Sprizz	Prosecco Soda Yuzu Ingwer Zitronenmelisse	6.8
Hugo	Prosecco Soda Holunder Limette Minze	5.3
Aperol Prosecco	Aperol Prosecco Soda Orange	5.2
Granatapfel Sprizz	Prosecco Soda Granatapfel Sirup Zitrone Minze	5.9
Passionfruit Sprizz	Prosecco Organics Tonic Maracuja Limettensaft Basilikum	6.9
Pink Grapefruit Sprizz	Prosecco Soda Grapefruit Zitronensaft Minze	5.9
Campari Soda	Mit 4cl Campari	5.1
Campari Orange	Mit 4cl Campari frischer Orangensaft	6.1