

freiraum

MENÜ

WORLD KITCHEN & SOCIAL SPACE



BITES

Roasted Cauliflower **A,H,N** 
Tahina, Safran, Mandeln Minzpesto

Melanzani on Fire **H,N** 
Hummus, Granatapfelkerne, Zatar
(afrikan. Gewürzmischung)

Arancini Siciliano **A,C,G** 
Gebackener Risottoreis,
Tomatensauce, Fior di Latte,
Pecorino

Ratatouille Bruschetta **A,G** 
Roggenbrot, Stracciatella di bufala,
Pinienkerne, Basilikumöl

Calamari Fritti **C,R**
Cherry Aioli , Zitrone



SOUP & STARTERS

6.4 **Altwiener Suppentopf** **L** kl./gr. **6.8/7.8**
Kräftige Rindsuppe,
Schulterschmelze, Wurzelgemüse,
Frittaten, Schnittlauch

6.8 **Feta aus dem Holzofen** **A,G** 
Tomaten, Oliven, Rotweinzwiebel,
Rosmarin, Fladenbrot **11.8**

6.8 **Beef Tatar** **A,C,G,M** kl./gr. **13.8/18.8**
Senfkaviar, rote Zwiebel,
Kapernbeeren, Butter, Dijonnaise,
Maldon Meersalz, Hausbrot hell

8.2 **Avocado Tatar** **A,G** 
Mit Kräuterseitlinge, Radieschen,
Creme Fraîche, Limetten-Aioli,
Schnittlauch, Maldon Meersalz,
Hausbrot dunkel **13.8**

10.9 **Veggie Plate** **A,E,G,H** 
Büffelmozzarella, Taleggio, Zucchini,
Paprika, Kapernbeeren, Oliven,
Tomaten-Basilikum Aufstrich,
Hausbrot hell **14**

Butcher Plate **A,E,H** **14**
Prosciutto Crudo, Bresola, Lardo,
Mortadella

All-in Plate **A,E,G,H** **26**
Veggie + Butcher Plate in
Originalportion



SOULFOOD & SALADS

15.8 **Crispy Chicken Salat** **F,N,H**
Knuspriges österreichisches
Landhendlfilet, Blattsalat, Cherry
Tomaten, Cashewkerne, Sesam,
Sweet Chili Sauce

15.2 **Wiese und Ziege** **G** 
Lauwarmer Ziegenkäse,
Baby Mangold, Babyspinat,
Balsamico, Birne, Chioggia Rübe,
Maracujadressing

14.6 **Green Bowl** **E** 
Quinoa, Grünkohl, Sojabohnen,
Wakame, wilder Brokkoli, Avocado,
kandierte Limettenschale,
Pistazien-Kokos Creme

ITALY

12.5 **Parmigiana di Melanzane** **A,C,G,L** 
im Ofen gebackene Melanzani,
Tomatensauce, Fior di Latte, Grana
Padano, Basilikum

15.8 **Spaghetti Carbonara** **A,C,G**
Guanciale, Pecorino Romano, Ei,
Pfeffer

16.9 **Rigattoni Pollo fresca** **A,C,G**
Hühnerfilet, Sonnengetrocknete
Tomaten, Babyspinat / Grana
Padano

18.4 **Spaghetti alla Calabrese** **A,C,G**
Nduja, Rinderfiletspitzen, Cherry
Tomaten

15.9 **Marry me Pasta** **A,C** 
Orechiette, Pistazien Sauce, Wilder
Brokkoli, Zitrus Panko

16.9 **Rigattoni ai Gamberi** **A,B,C,G**
Garnelen, Erbsen Minz Püree,
Gegrillte Cherry Tomaten



PIZZA

Caputo Manitoba Mehl, Extra
Vergine Olivenöl, Meersalz,
Naturhefe, 48 Stunden Reifezeit

RED

Margherita A,G 	12.8
Fior di Latte	
Fresh Buffalo A,G 	14.8
Büffelmozzarella, Pesto, Basilikum	
Farmer A,G 	15.2
Fior di Latte, Zucchini, Melanzani, Tomaten, Pistaziencreme	
Mushroom A,G 	16.2
Fior di Latte, Portobello, Kräuterseitlinge, Rotweinzwiebel	
Bresaola A,G	16.8
Fior di Latte, Stracciatella di buffalo, Rucola, Rinderschinken	
Avocado A 	16.2
Veganer Käse, Avocado, Tomaten, Petersilie	
Hells Bells A,G	15.8
Fior di Latte, scharfe Salami, Jalapenos, Ricotta, Habanero Sauce	
Salami A,G	14.8
Fior di Latte, Mailänder Salami	
Cardinale A,G	16.8
Fior di Latte, Beinschinken, Büffelmozzarella	
Habibti A,G	15.8
Fior di Latte, Fenchel, gelbe Tomaten, Landhendlfilet, Ricotta, karamelierte Zwiebel	
Prosciutto & Rucola A,G	15.8
Fior di Latte, Prosciutto di Parma, Rucola, Grana Padano	
Sweet & Spicy A,G	16.2
Fior di Latte, Chorizo, Ziegenfrischkäse, Rucola, Ahornsirup	
Bacon & Truffle A,G	16.2
Kartoffelcreme, Trüffelcreme, Scamorza, Wacholderspeck, Babyspinat	

WHITE

Cheeselover A,G 	15.8
Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio, Scamorza, Creme Fraîche, Feigen	
Seafood heaven A,B,D,G,R	15.9
Fior di Latte, Garnelen, Oktopus, Venusmuschel, Calamari, Rosmarin	
Potato A,G	15.6
Fior di Latte, Kartoffelcreme, Potato Chips, knuspriger Speck, karamellierte Zwiebel, Rosmarin	

Alle Pizzen sind täglich ab 11:00 Uhr erhältlich.
Auch als Vollkornmehl-Pizzen, mit Knoblauch
oder extra scharf mit unserem Chilliöl (+ 1.8).

ADD-ONS AND SIDES

Falafel F 	3
Garnelen B	5
Österreichische Rinderfiletspitzen	7
Fries 	5
Süßkartoffelfries 	6
Rosmarinkartoffel G 	5
Reis 	4
Grillgemüse 	6
Blattsalat M 	4.2
Gemischter Salat M 	5.2
Rucolasalat mit Grana Padano und Cherrytomaten G,M 	5.8

FLADEN

Natur mit Olivenöl A 	3.8
Frischer Rosmarin A 	5
Knoblauch und Petersilie A 	5
Hummus und Oliven A,F 	5.8

SAUCEN

Ketchup, Senf, Mayo C,F,M 	1.3
Sour Cream G 	1.8
Limetten-Aioli 	1.8
Sweet Chili N 	1.8
Smoked Cocktail C 	1.8
BBQ 	1.8
Chimichurri G 	1.8

BAKERY

Hausbrot hell* A 	2.4
Hausbrot dunkel* A 	2.4

*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.

BARBECUE

Filetsteak	200g / 300g	29.5/39
standard cut / perfect cut Feinstes Premium Rindfleisch, Maldon Meersalz		
Rib-Eye	250g	29
Feinstes Premium Rindfleisch, Maldon Meersalz		
Entenbrust Sous Vide	A,C,G,L	16.9
serviert auf Rotkohlpüree dazu hausgemachte Kroketten		
Wildlachsfilet	D,G	21.4
Zucchini Veloute, Orangen-Fenchel Salat		

BURGER

Portobello Burger	A,G	16.8
Hausgemachtes Pita Brot, Büffelmozzarella, Rucola, Zucchini, Melanzani, Paprika, Basilikum Pesto, Süßkartoffelfries		
Vegan Club	A,G	15
Toast, Crispy Planted® Patty, Avocado, Blattsalat, veganes Rucola-Aioli, Pico de Gallo, Fries		
Cheeseburger	A,C,F,G	15.8
Milch Bun, österr. Premium Beef, Cheddar, Blattsalat, Tomaten, Essiggurkerl, rote Zwiebel, Smoked Cocktail Sauce, Fries		
Club Sandwich	A,C,F,G	16.8
Toast, gegrillte Hühnerbrust, Avocado, knuspriger Speck, Blattsalat, Tomaten, Smoked Cocktail Sauce, Fries		

WIENER KLASSIKER

Rindsgulasch	G	15.9
Petersilerdäpfel, Relish		
Schinkenfleckerl	A,C,G	13.6
Überbacken mit Emmentaler, Blattsalat mit Wiener Dressing		
Eiernockerl	A,C,G	12.6
Hausgemachte Nockerl, Eier, Schnittlauch, Blattsalat mit Wiener Dressing		
Wiener Schnitzel	A,C,G	26 / +1.4
Vom Kalb, Petersilerdäpfel, Vogerlsalat mit Wiener Dressing + Preiselbeeren		

DESSERTS

Choco Lava Special	A,C,E,H	8.8
Mit flüssigem Schokokern, Haselnuss-Eis		
Cheesecake	A,C,G	7.8
mit Blutorangenkaramell		
Maracuja Crème Brûlée	A,C,G	7.4
Vanilleschoten, Kokoschips		
Apfelstrudel	A,C	6.8 / +1.5 / +0.8
hausgemacht aus heimischen Äpfel, + Vanilleeis + Schlagobers		
Freiraum Torte	A,C,G	6.8
Schokomousse, Mangocreme		
Tiramisu	A,G	5.8
Mascarpone, Röstraum Espresso		

Zusätzliche Desserts gibt es in unserer Vitrine!

FRÜHSTÜCKSBXEN

08:00 bis 17:00 Uhr

SIGNATURE BOXES

Wiener Box A,C,G,E Beinschinken, Emmentaler, Salami, Müsli mit Joghurt und Fruchtsalat, Schokobrownie mit Nüssen, weiches Ei, Butter, hausgemachte Marillenmarmelade, Kräuterricotta, Semmel, Kornspitz	15.8
Oriental Box A,E,H  Rohkost, Falafel, Hummus, Baba Ghanoush, Muhammara, Oliven, Tomaten, Gurken, Hausbrot hell	13.9
American Box A,C,E,G,H Röstkartoffel, Spiegelei, knuspriger Speck, Avocado, Tomaten, Schokobrownie mit Nüssen, Toast, Peanutbutter, Butter, Marmelade	14.8

BOX ADD-ONS

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

SIDES AND EXTRAS

EIER VOM LANDHENDL

Weich gekochtes Ei C 	2.5
Spiegelei C 	2.5

AUFSTRICHE

Hausgemachte Marillenmarmelade 	1.8
Kräuterricotta G 	1.8
Butter G 	1.8
Honig 	1.8
Nutella E,F,G 	1.8
Hummus N 	2.4
Erdnussbutter E 	1.8

DIREKT GEPRESSTE SÄFTE 0,25L

Orangensaft	4.6
Orangen-Karotten-Saft	4.6
Karottensaft	4.6

GEBÄCK

Buttercroissant A 	2.4
Hausbrot hell A 	2.4
Hausbrot dunkel A 	2.4
Kaisersemmel A 	2.4
Kornspitz A 	2.7
Glutenfreies Brot A,N	3.2

FRÜHSTÜCKSGERICHE

08:00 bis 17:00 Uhr

Exotic Breakfast Bowl ^{A,E,G,H} 10.5

Kokos-Mango Joghurt,
hausgemachtes Nuss-Granola,
Maracuja, Kokoschips, Chia Samen

Croque Madame ^{A,C,G} 13.9

Hausbrot dunkel, Bechamel,
Beinschinken, Emmentaler,
Spiegelei

English Breakfast ^{A,C,G} 12.9

Toast, Baked Beans, Speck,
Spiegelei, Röstkartoffel, gegrillte
Tomaten, Champignons

Shakshuka ^{C,L} 11.8

2 Freilandeier, Feta, Paprika,
Melanzani, Jungzwiebel,
Tomatensauce, Ras el-Hanout

Breakfast Quesadilla ^{A,G} 10.5

Weizentortilla, Chorizo, Avocado,
Cheddar, Kräuterricotta, Pico de
Gallo, Sour Cream Dip

Matcha Porridge ^N 10.5

Beerenragout, Kokos

Sweet Waffle ^{A,C,G} 10.9

Mascarpone Creme mit Vanille,
Basilikum Erdbeeren Ragout,
Pistazien

Müsli mit Joghurt und Früchten ^{A,G,E} 6.2

Hausbrot Ei & Garnele ^{A,B,C} 15.9

Eierspeise, Garnelen, Chili, Rucola

Hausbrot Ei & Rinderfilet ^{A,C} 15.9

Eierspeise, Rinderfiletspitzen,
Paprika, Zwiebel, Pilze?

Avocado Brot ^{A,E,H} 9.7

Hausbrot dunkel, Avocado,
Tomaten, Babyspinat mit
Maracujadressing, Pinienkerne,
Basilikumöl

+Spiegelei ^C 2.5

+Büffelmozzarella ^G 3

+Heimische Räucherlachsforelle 3

+Prosciutto di Parma

Truffle Salmon Brot ^{A,G} 11.7

Hausbrot dunkel, Creme Fraîche,
Lachs, gegrillte Cherry Tomaten

EGG CLASSICS

Omelette oder Eierspeise (3 Eier) ^C 6.9

mit Babyspinat und Pilzen 7.8

mit Tomaten und Avocado 8.9

mit Trüffelöl 8.5

mit Kernöl und Kürbiskernen ^{E,H} 7.8

mit Beinschinken und Emmentaler ^G 7.8

mit Beinschinken 7.8

mit Speck 7.8

Ham & Eggs ^C 9.8

Bacon & Eggs ^C 9.8

BAGELS & CROISSANT

Croissant Eiertraum ^{A,C} 8.9

Eierspeise, Schinken, Käse

Crovocado ^{A,E,G} 9.9

Eierspeise, Avocado, Chili

Hangover Bagel ^{A,C,G} 9.9

Beinschinken, mit Käse überbacken,
Spiegelei, Kräuterricotta

Avocado Bagel ^{A,C,G} 8.9

Avocado, gegrillte Kräuterseitlinge,
Blattsalat, Radieschen, Cream
Cheese

SMOOTHIES

Tropic Twister 0.2l 5.9

Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange

Royal Berry 0.2l 5.9

Heidelbeere, Erdbeere, Banane,
Aronia

BREAKFAST TIME

Unser gesamtes Frühstücksangebot ist
täglich von 08:00 bis 17:00 Uhr erhältlich.

RÖSTRAUM



Herkunft

Wir beziehen unseren Kaffee von der Rösterei RÖSTRAUM®, wo die Auswahl und Verarbeitung der Bohnen eine echte Handwerkskunst darstellt. Die Bohnen stammen von kleinen, sorgfältig ausgewählten Plantagen aus den besten Anbaugebieten, wodurch sie ihren einzigartigen Charakter erhalten. Die Experten bei RÖSTRAUM® wenden eine schonende Röstung an, um die reichen Aromen und die volle Geschmackstiefe der Bohnen optimal hervorzuheben. Dieser Prozess garantiert, dass jede Tasse Kaffee, die wir servieren, eine perfekte Balance aus sorgfältiger Auswahl, traditionellem Röstkunsthandwerk und einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis bietet, das unsere Leidenschaft und Hingabe für erstklassigen Kaffee widerspiegelt.

Alle Getränke nach Wahl mit Vollmilch, laktosefreier Milch, Sojadrink oder Haferdrink!

RÖSTRAUM BLACK

Espresso	3.2
Espresso Macchiato ^G	3.4
Ristretto	3.2
Espresso Doppio	4.9
Espresso Doppio Macchiato ^G	5.2
Espresso Doppio Ristretto	4.9
Einspänner ^G Doppelter Espresso mit Schlagobers	5.2
Irish Coffee ^{E,G} mit 4cl Jameson Original, halb geschlagenes Obers	9.9

RÖSTRAUM RED

Kleiner Brauner ^G	3.2
Großer Brauner ^G	4.9
Melange ^G	4.4
Cappuccino ^G	4.4
Cappuccino con Panna ^G	4.9
Caffé Latte ^G	4.9
Milchkaffee ^G	4.9
Mocaccino ^{F,G} Schokolade, Espresso, geschäumte Milch	5.9

EIN SCHUSS GESCHMACK

Macadamia, Amaretto, weiße Schokolade ^{F,G} , Vanille, Kokos	0.8
Baileys ^{E,G}	1.5
Freiraum Spezial	
Eiskaffee ^{F,G} Espresso, Vanilleeis, Schlagobers	6.9
Eismocaccino „Freiraum“ ^{F,G} Schokolade, Espresso, Vanilleeis, Schlagobers	7

SCHOKOLADE

Heiße Trinkschokolade ^{F,G}	4.6
Eisschokolade ^{F,G} mit Vanilleeis und Schlagobers	6.5
Extra Schlagobers ^G	0.5





TEE

FREIRAUM BIO & FRISCHE SELEKTION

Freiraum Kräutergarten 8-10 min 4.5
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

SCHWARZ

Earl Grey 2-3 min 4.5
Der Klassiker - eine elegante Mischung aromatischer Schwarztees aus Indian Darjeeling | Assam und Nepal | veredelt mit Bergamotte-Aroma - begleitet durch den ganzen Tag

English Breakfast 3 min 4.5
Eine Mischung verschiedener Tees aus dem Hochland Ceylons mit goldgelber Tasse und hocharomatischem Geschmack - der ideale Muntermacher

English Caramel 3-4 min 4.5
Feine Krokantstücke verleihen dem Assam-Schwarztee seinen cremig-feinen Charakter - serviert mit Milch und braunem Kandiszucker

GRÜN

Chun Mee 2-3 min 4.5
Weich und blumig mit süßlich-herber Note | leicht gerolltes Blatt und goldgelbe Tasse - sanfter Muntermacher

China Sencha 1-3 min 4.5
Grüner Tee mit langem und flachem Blatt | hellem Aufguss und zartem, leicht herbem Aroma - mild anregend

FRUIT & HERBAL INFUSION, KOFFEINFREI

Nana-Minze Maroko 5-10 min 4.5
Feine, erfrischende Minznote - wird klassisch heiß und stark gesüßt getrunken

Rooibos natur 5-10 min 4.5
Rotbraune Farbe, mit leichter Süße - aus kontrolliert biologischem Anbau

Elephant Chai Latte 4.9

HAUSGEMACHTE DRINKS

LIMONADEN 0,5L

Ingwer Minze	5.1
Frische Minze Ingwer Soda	
Yuzu Limette Cola	5.1
Yuzu Cola Limette Soda	
Lavendel Zitrone	5.1
Zitrone Bio-Lavendelsirup Thymianzweig Soda	
Maracuja	5.1
Frische Maracuja Soda	
Erdbeere-Basilikum	5.1
Erdbeere-Basilikum-Püree Zitrone frische Erdbeeren und Basilikum Soda	

EISTEE 0,5L

Pfirsich	4.8
Assam Schwarztee Pfirsich Zitrone Zucker	
Apfel-Himbeere	4.8
Green Tropics Tee Apfel Himbeere Zitrone Agavendicksaft	

LASSI 0,25L

Mango	4.7
Pürierte Mango	

MILCHSHAKES

Mango ^G	0.25l	5.5
Pürierte Mango Milch		
Erdbeere ^G	0.25l	5.5
Pürierte Erdbeere Milch		
Banane ^G	0.25l	5.5
Pürierte Banane Milch		

SMOOTHIES

Tropic Twister	0.2l	5.9
Mango, Ananas, Kokosnuss, Orange		
Royal Berry	0.2l	5.9
Heidelbeere, Erdbeere, Banane, Aronia		

ALKOHOLFREI

FRUCHTSAFT

Apfel naturtrüb	0,25l	3.7
Birne naturtrüb	0,25l	3.7
Orange	0,25l	3.7
Marille	0,25l	3.7
Erdbeere	0,25l	3.7
Johannisbeere	0,25l	3.7

SOFT DRINKS

Coca Cola / Zero	0,33l	4.2
Almdudler	0,33l	4.2
Frucade	0,33l	4.2
Makava	0,33l	4.2
Red Bull Energy Drink	0,25l	5.2
Red Bull Sugarfree	0,25l	5.2
Fentimanns	0,2l	5.2
Fentimans Connoisseurs Tonic, Ginger Ale, Rose, Ginger Beer, Pink Grapefruit Tonic, Valencian Orange Tonic, Yuzu Tonic		
Soda*	0,25l / 0,5	2.2 / 2.6
Soda Zitrone*	0,25l / 0,5	2.8 / 3.5
Gasteiner still	0,25l / 0,75l	3.9 / 7.2
Gasteiner prickelnd	0,25l / 0,75l	3.9 / 7.2

*Jugendgetränk

FRUCHTSAFT GESPRITZT

Apfel naturtrüb	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4
Birne naturtrüb	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4
Orange	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4
Marille	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4
Erdbeere	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4
Johannisbeere	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4



BIER

FASS

American Bud A	0,3l / 0,5l	4.5 / 5.6
Corona Extra A	0,3l / 0,5l	4.5 / 5.6
Stella Artois A	0,3l / 0,5l	4.5 / 5.6
Franziskaner A	0,3l / 0,5l	4.5 / 5.6
Leffe Blond A	0,3l / 0,5l	4.5 / 5.6
Spaten A	0,3l / 0,5l	4.3 / 5.2

FLASCHE

Muttermilch Wiener Bubi A	0,33l	5.2
Muttermilch Bitta v. Tresena	0,33l	5.2
Gösser Radler A	0,33l	5.2
Leffe Brune A	0,33l	5.2
Corona Extra A	0,35l	5.2
Corona Cero Alkoholfrei A	0,35l	5.2

WEIN

WEISS

Grüner Veltliner	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
„Hundschupfen“, Hagn, Weinviertel		
Gemischter Satz	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Wieninger, Wien		
Chardonnay	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
„Classic“, Strehn, Deutschkreuz		
Riesling	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
„Furth Terrassen DAC“, Unger, Kremstal		

Gelber	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Muskateller Artner, Carnuntum		
Sauvignon Blanc	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Gollenz, Vulkanland Steiermark		

ROT

Zweigelt	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
„Rubin Carnuntum“, Netzl, Carnuntum		
Cabernet	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Sauvignon Reserve Egermann, Neusiedlersee		
Cuvée Carnuntum	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Markowitsch		

ROSÉ

Fräulein Rosé	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Mayer am Pfarrplatz		

CHAMPAGNER

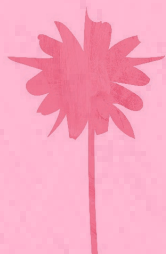
Veuve Clicquot Reserve Cuvée	0,75l	95
R de Ruinart	0,75l	115

APERITIF / SPRIZZ

Prosecco ○	0,1l / 0,75l	4.7 / 29
Casa Gheller, Prosecco Spumante 0,1l		
Freiraum Sprizz	0,25l	7.5
Prosecco, Soda, Yuzu, Ingwer, Zitronenmelisse		
Hugo	0,25l	5.5
Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze		
Aperol Prosecco	0,25l	6.9
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
Aperol Spritzer	0,25l	6.9
Aperol, Wein Soda, Orange		
Granatapfel Sprizz	0,25l	7.5
Prosecco, Soda, Yuzu, Granatapfel Sirup, Zitrone, Minze		
Passionfruit Sprizz	0,25l	7.5
Prosecco, Organics Tonic, Maracuja, Limettensaft, Basilikum		
Pink Grapefruit Sprizz	0,25l	7.5
Prosecco, Soda, Grapefruit, Zitronensaft, Minze		
Campari Soda	0,25l	5.4
mit 4cl Campari		
Campari Orange	0,25l	6.9
mit 4cl Campari frischer Orangensaft		
Weißer Spritzer		4.5
Weißwein, Soda		
Roter Spritzer		4.5
Rotwein, Soda		
Sommerspritzer		4.5
Weißwein, Soda, Eis, Zitrone		
Pfirsichspritzer		4.5
Pfirsichwein, Soda		
Kaiserspritzer		4.5
Weißwein, Soda, Holunderblutensirup		
La Vie en Rose		6.9
Lillet, Prosecco, Soda, Rose Limonade		
Lillet Berry		6.9
Lillet, Wild Berry		
Limoncello Sprizz		6.9
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		
Limonzero Tonic 0%		6.9
Limonzero, Tonic, Zitrone		

RUM COCKTAILS

Bahama Mama		10.5
Rum, Kokos, Granatapfel, Ananassaft, Orangensaft		
Daiquiri		10.5
Rum, Limettensaft, Zuckersirup		
Mai Tai		12.5
Rum, Limettensaft, Aprikosenlikör, Mandelsirup, Ananassaft		
Pina Colada		10.5
Rum, Kokos, Ananassaft, Schlagobers		
Swimming Pool		10.5
Rum, Vodka, Blue Curacao, Kokos, Ananassaft, Schlagobers		
Vegan Colada		10.5
Rum, Cocos, Ananassaft, Kokosmilch		
Caipirinha		10.5
Rum, brauner Zucker, Limetten		
Caipirinha Fruit		11.3
Rum, brauner Zucker, Limetten/ Erdbeeren/Mango/Pfirsich/ Himbeeren		
Jamaican Fever		11.3
Rum, Limettensaft, Aprikosenlikör, Mangosirup, Ananassaft		
Cuba Libre		10.5
Rum, Limetten, Organics Simply Cola		
Mojito		11.3
Rum, Minze, brauner Zucker, Limettensaft		
Mojito Fruit		11.3
Rum, Minze, brauner Zucker, Limettensaft/Erdbeeren/Mango/ Pfirsich/Himbeeren		
Hurricane		10.5
Rum, Limettensaft, Passionsfruchtsirup, Ananas und Orangensaft		
Zombie		14.5
Rum, Coruba, Zitronensaft, Ananas und Orangensaft, Passionsfruchtsirup, Aprikosenlikör, Granatapfelsirup		



VODKA COCKTAILS

Makava Vodka Vodka, Makava	9.9
Vegan Russian Vodka, Kaffeelikör, Kokosnussmilch	10.5
White Russian Vodka, Kaffeelikör, Schlagobers	10.5
Espresso Cream Martini Vanilla Vodka, Espresso, Zuckersirup, Schlagobers	11.3
Pipeline Vodka, Limettensaft, Mandelsirup, Gurke, Ananassaft	10.5
Caipiroska Vodka, brauner Zucker, Limetten	10.5
Caipiroska Fruit Vodka, brauner Zucker, Limetten /Erdbeeren/Mango/Pfirsich/ Himbeeren	11.3
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, schwarzer Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Worcestersauce, Tabasco	10.5
Caramel Cosmo Vanilla Vodka, Limettensaft, Butterscotch, Preiselbeerensaft	10.5
Cosmopolitan Vodka, Orangenlikör, Limettensaft, Preiselbeerensaft	10.5
Crimson Crush Vodka, Limettensaft, Pomegranate, Granatapfelsirup, Holunderblutensirup, Soda	10.5
Orgasm Amaretto, Vodka, Baileys, Kaffeelikör, Schlagobers	11.3
Passion Cosmo Vodka, Limettensaft, Preiselbeerensaft, Passionsfruchtsirup	11.3
Peach Cosmo Vodka, Limettensaft, Preiselbeerensaft, Pfirsichsaft, Pfirsichlikör	11.3
Watermelon Cosmo Vodka, Limettensaft, Preiselbeerensaft, Wassermelonenlikör, Passionsfruchtsirup	11.3
Vodka Gimlet Vodka, Limetten, Roses Limettensaft	13.5
Vodka Melon Vodka, Wassermelonenlikör, Limettensaft, Red Bull	10.5
Black Russian Vodka, Kaffeelikör	11.1

WHISKEY COCKTAILS

Whiskey Sour Jack Daniels, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft	10.5
Old Fashioned Jack Daniels, Angustora Bitters, Soda, Zuckersirup	11.7

TEQUILA COCKTAILS

Margarita Classic Tequila, Limettensaft, Zuckersirup, Orangenlikör	11
Sex Machine Tequila, Limettensaft, Passionsfruchtsirup, Mandelsirup, Pfirsich Puree, Ananassaft	10.3
Don Paloma Don Julio Reposado, Limettensaft, Grapefruitsaft	11

GIN COCKTAILS

London Mule Gin, Limettensaft, Organics Ginger Beer	10.5
Botanical Garden Gin, Limettensaft, Old Judge Falernum, Zuckersirup, Basilikum, Gurke	11.3
Orange Kiss Brockmans Orange Kiss, Valencian Tonic, Orange	11.4
Negroni Gin, Red Vermouth, Campari	10.5
Gin Fizz Gin, Soda, Zitronensaft, Zuckersirup	9.7
Mango Mint Fizz Gin, Soda, Zitronensaft, Zuckersirup, Mango Puree, Minze	10.7
Tom Collins Gin, Soda, Zitronensaft, Zuckersirup, Angostura Bitter	11.4
Ladykiller Gin, Limettensaft, Aprikosenlikör, Passionsfruchtsirup, Ananassaft	11.3
Gin Gimlet Gin, Limetten, Limettensaft	11.3

FROZEN COCKTAILS

Frozen Fruit Daquiri 12.5
Rum, Limettensaft, Erdbeeren/
Mango/Pfirsich/Himbeeren

Frozen Fruit Margarita 12.5
Tequila, Limettensaft, Orangenlikör,
Erdbeeren/Mango/ Pfirsich/
Himbeeren

FRUIT COCKTAILS

Fruit Colada 11.3
Rum, Cocos, Ananassaft,
Schlagobers, Erdbeeren/Mango/
Pfirsich/Himbeeren

Honey Smash 11.3
Vodka, Limettensaft, Honig,
Erdbeer- und Himbeerpüree,
Basilikum

Raspberry Mule 10.7
Monkey 47, Himbeeren,
Limettensaft, Organics Ginger Beer

Sex on the Beach 10.5
Vodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft,
Orangen- und Preiselbeersaft

Tequila Sunrise 10.5
Tequila, Zitronensaft, Orangenlikör,
Orangensaft, Granatapfel

SOUR COCKTAILS

Averna Sour 10.5
Averna, Zitronensaft, Zuckersirup,
Orangensaft

Amaretto Sour 10.5
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup,
Orangensaft

Whiskey Sour 10.5
Jack Daniels, Zitronensaft,
Zuckersirup, Orangensaft

Vodka Sour 10.5
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup,
Orangensaft

LONG COCKTAILS

Long Beach Ice Tea 13.5
Vodka, Rum, Gin, Pfirsichlikör,
Limettensaft, Preiselbeersaft

Long Island Ice Tea 13.5
Vodka, Rum, Gin, Tequila,
Orangenlikör, Limettensaft, Coca
Cola

MIXED SHOTS COCKTAILS 2 SHOT

Amaretto Sour Shot 11.9
Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup

Whiskey Sour Shot 11.9
Jack Daniels, Zitronensaft,
Zuckersirup

B52 14.9
Kaffeeelikör, Baileys, Orangenlikör,
Coruba

Mango Shot 11.9
Vodka, Limettensaft, Mangopüree

Strawberry Shot 11.9
Vodka, Limettensaft, Erdbeerpüree

MOCKTAILS BA

Coconut Kiss 9.5
Kokossirup, Ananassaft,
Schlagobers, Granatapfelsirup

Manga Style 9.5
Mandelmilch, Orangensaft,
Ananassaft, Litschisaft, Yuzu
Marmalade,

Safe Sex on the Beach 9.5
Ananassaft, Orangensaft,
Prelbeersaft, Mangosirup,
Zitronensaft

Virgin Mojito 9.5
Organics Ginger Ale, brauner
Zucker, Limettensaft, Minze

Strawberry Kiss 9.5
Kokossirup, Ananassaft,
Schlagobers, Erdbeerpüree



APERITIF/BITTER 4CL

Campari	4.9
Martini Bianco	4.9
Jägermeister	4.9
Amaro Averna	4.9

GIN 4CL

Tanqueray London Dry Gin	8.9
Tanqueray No. 10	11.9
Tanqueray 0%	8.9
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	11.9
Hendricks Gin	11.9

WHISKEY 4CL

WHISKY-SCOTTISH BLENDS

Chivas Regal 12y	8.9
Ballantine's Finest	9.9
Johnnie Walker Black Label 12y	9.9
Johnnie Walker Blue Label	17.9

WHISKY-SCOTTISH MALTS

Talisker 10y	12.8
Lagavulin 8y 48%	8.9

WHISKY-IRISH

Jameson Irish Whiskey	9.9
Jameson Black Barrel	9.9

WHISKY-BOURBON

Bulleit Bourbon	8.9
Jack Daniel's	9.9

COGNAC 4CL

Remy Martin VSOP	8.9
Hennesy XO	14.9

VODKA 4CL

Grey Goose Vodka	8.9
Ketel One	7.9
Ciroc	8.9
Belvedere	9.9
Beluga Noble	9.9
Beluga Gold	14.9

RUM 4CL

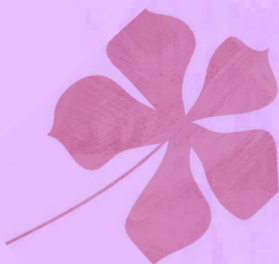
Angostura Reserva 3y 37,5%	7.9
Angostura Gold 5y 40%	8.9
Angostura Dark 7y 40%	8.9
Angostura 1824 Prem. 40%	11.9
Angostura 1787 Super Premium 40%	14.9
Angostura 1919 Deluxe Blend 40%	11.9
Zacapa Centenario 23y 40%	14.9

LIKÖR 4CL

Amaretto Gozio	5.9
----------------	-----

GRAPPA 4CL

Luigi Francoli Chardonnay	8.5
Luigi Francoli Riserva	8.5
Luigi Francoli Barrique Limousin	8.5
Luigi Francoli Oro di Barolo Riserva	14.9



SCHNAPS 2CL

Freihof Haselnuss	4.5
Hämmerle Himbeere	7.9
Hämmerle Holunder	7.9
Hämmerle Marille	7.9
Hämmerle Apfel	7.9
Hämmerle Williams	7.9
Hämmerle Enzian	7.9

TEQUILA / MEZCAL 4CL

Don Julio Blanco	7.9
Don Julio Reposado	7.9
Don Julio 1942	15.9
Casamigos Reposado	9.9
Casamigos Blanco	9.9
Casamigos Mezcal	9.9
Clase Azul Reposado	15.9

Alle Preise sind in EURO, inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern.

