

BITES

Roasted Cauliflower A, H, N 
Tahina, Mandeln Minzpesto

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

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

Chili Garnelen aus dem Ofen* A, B, G
Garnelen, Chili, Knoblauch,
frisches Fladenrot

Calamari Fritti C, R
Cherry Aioli, Zitrone

* ab 11:00



SOULFOOD & SALADS

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

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

Green Bowl F, H 
Quinoa, Grünkohl, Sojabohnen,
Wakame, wilder Brokkoli, Avocado,
Pistazien-Kokos Creme

Falafel Salat N 
Gemischte Blattsalate, Wiener Dressing,
Gurken, Granatapfel, Hummus,

Caesar Salat A, C, G
Römersalat, Caesar Dressing,
Croutons, Parmesan
+ Hühnerstreifen 3.0
+ Garnelen 5.0



SOUP & STARTERS

Tomatencremesuppe G  6.9
Vegan, mit Basilikumöl

Altwiener Suppentopf L kl./gr. 6.8/7.8
Kräftige Rindsuppe,
Schulterscherzel, Wurzelgemüse,
Frittaten, Schnittlauch

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

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

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

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

Antipasti Plate A, E, H, G 23.9
Prosciutto, Bresaola, Mortadella, Melanzani
Zucchini, Mozzarella, Grana Padano,
Taleggio, Oliven, Tomaten Basilikum Creme
Hausbrot getoastet



ITALY

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

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

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

Spaghetti Bolognese A, C, G 15.9
Bolognese Rindsragout,
Grana Padano

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

Orzo mit Chorizo A, B, C, G 14.9
Chorizo Sauce, Spargel, Scamorza,
getrocknete Tomaten

Classic Lasagne A, C, G 15.9
Lasagne pasta, Italienisches Rindsragout,
Mozzarella, Grana Padano

PIZZA

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

Margherita A,G

Fior di Latte

Fresh Buffalo A, G

Büffelmozzarella, Pesto, Basilikum

Farmer A, G

Fior di Latte, Zucchini, Melanzani,
Tomaten, Pistaziencreme

Mushroom A, G

Fior di Latte, Portobello,
Kräuterseitlinge, Rotweinzwiebel

Bresaola A, G

Fior di Latte, Stracciatella di buffalo,
Rucola, Rinderschinken

Avocado A

Veganer Käse, Avocado, Tomaten,
Petersilie

Hells Bells A, G

Fior di Latte, scharfe Salami,
Jalapenos, Ricotta, Habanero Sauce

Salami A, G

Fior di Latte, Mailänder Salami

Cardinale A, G

Fior di Latte, Beinschinken,
Büffelmozzarella

Tonno A, D

Fior di Latte, Thunfisch
Zwiebel, Oliven

Prosciutto & Rucola A, G

Fior di Latte, Prosciutto di Parma,
Rucola, Grana Padano

Sweet & Spicy A, G

Fior di Latte, Chorizo,
Ziegenfrischkäse, Rucola,
Ahornsirup

Bacon & Truffle A, G

Kartoffelcreme, Trüffelcreme,
Scamorza, Wacholderspeck,
Babyspinat

Mortadella & Pistazien A, G, H

Cream Cheese, Büffelmozzarella,
Mortadella, Pistazien

Cheeselover A, G

Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio,
Scamorza, Creme Fraîche, Feigen

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 

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 

*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, Grillgemüse + Grün Pfeffersauce 1.0 + 2 Stk. Garnelen 3.0		
Rib-Eye	250g	29
Feinstes Premium Rindfleisch, Maldon Meersalz, Grillgemüse		
Entenbrust Sous Vide	A, C, G, L	17.9
serviert mit Rotkohlpüree und hausgemachte Kroketten		
Wildlachsfilet	D, G	21.4
Zucchini Veloute, Orange-Fenchel Salat		

BURGER

Beyond Meat Burger	A, C, G, N	16.8
Beyond Meat Burger, Hummus, Rucola, Tomaten, Guacamole, Sweet Fries		
Veggie Club	A, G	15
Brot, Crispy Planted® Patty, 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		
BBQ Burger	A, C, F, G	16.8
Milch bun, österr. Premium Beef, Cheddar, Speck, Blattsalat, Essiggurkerl, BBQ Sauce, karamellierte Zwiebel, Fries		
Clubsandwich	A, C, F, G	16.8
Toast, gegrillte Hühnerbrust, Avocado, knuspriger Speck, Blattsalat, Tomaten, Smoked Cocktail Sauce Fries		
+ Spiegelei	2	
+ Cheddar	2	
+ Speck gebraten	3	
+ Jalapenos	1.5	
+ extra Beef als Double 180g	6	



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, Vogelssalat mit Wiener Dressing + Preiselbeeren		
Käsespätzle	A, C, G	13.6
Hausgemachte Nockerl, Gouda, Ziegenkäse, Röstzwiebel, Blattsalat mit Wiener Dressing		

DESSERTS

Choco Lava Special	A, C, E, H	8.8
Mit flüssigem Schokokern, Vanilleeis		
Cheesecake	A, C, G	7.8
mit Blutorangenkaramell		
Maracuja Crème Brûlée	A, C, G	7.4
Vanilleschoten, Kokoschips		
Apfelstrudel	A, C	6.8
hausgemacht aus heimischen Äpfel, +Vanilleeis 1.5, +Vanillesauce 1.5, +Schlagobers 0.8		
Tiramisu		5.8
Mascarpone, Röstraum Espresso		
Zwei Palatschinken	A, C, G	7.9
Marillenmarmelade / Nutella / Pistaziencreme		

Zusätzliche Desserts gibt es in unserer Vitrine!

FRÜHSTÜCKSBOXEN

08:00 bis 17:00 Uhr

SIGNATURE BOXES

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

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 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
Schnittlauchbrot	5.9

SIDES AND EXTRAS

EIER VOM LANDHENDL

Weich gekochtes Ei C	2.5
Zwei Eier im Glas C	5
Spiegelei C	2.5

AUFSTRICHE

Hausgemachte Marillenmarmelade	1.8
Kräuterricotta G	1.8
Butter G	1.8
Honig	1.8
Nutella H	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 N	3.2



FRÜHSTÜCKSGERICHE

08:00 bis 17:00 Uhr

Vegane Heidelbeer Bowl A, E, H 	11.5
Veganer Joghurt Heidelbeer Minz Ragout Granola, Heidelbeeren, Weiße Schokolade	
Exotic Breakfast Bowl A, C, G 	10.5
Kokos-Mango Joghurt, hausgemachte Nuss-Granola, Maracuja, Kokoschips, Chia-Samen	
Croque Madame A, C, G	13.9
Hausbrot dunkel, Kräuterricotta, Beinschinken, Emmentaler, Spiegelei	
English Breakfast A, C, G	12.9
Toast, Baked Beans, Speck, Käsekrainer 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, Früchte	
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	5
Truffle Salmon Brot A, G	11.7
Hausbrot dunkel, Creme Fraîche, Lachs, gegrillte Cherry Tomaten	

EIERGERICHTE

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 + Spiegelei 2.5	

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 Herkunft

Wir beziehen unseren Kaffee von der Rösterei RÖSTRAUM(c), 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 Röstkunsth Handwerk 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
Einspanner ^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	3.4
Großer Brauner ^G	4.9
Verlängerter	3.7
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
Alternativ Hafer- Laktosefreie Milch	0.8

EIN SCHUSS GESCHMACK

Macadamia, Amaretto, weiße Schokolade, Vanille, Kokos ^{F, G}	0.8
Baileys ^{E, G}	1.5
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





Julius Meinl TEE

FREIRAUM BIO & FRISCHE SELEKTION

Bio Bergkräuter 5-7 min **4.5**
Für diesen Kräutertee werden beste Bio Bergkräuter ausgewählt. Melisse, süßer Fenchel und Anis bilden die harmonische Basis, Minze verleiht der Mischung einen frischen Geschmack.

SCHWARZ & MINZE

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 2-4 min **4.5**
Dieser Schwarztee aus kontrolliert biologischem Anbau überzeugt durch seine feine Würze und die leuchtend kupferfarbene Tassenfarbe.

Minze 5-7 min **4.5**
Diese ausgewogene Minz-Mischung ist inspiriert von dem Nationalgetränk Marokkos, der Marokkanischen Minze.

GRÜN, KAMILLE

Chun Mee 2-3 min **4.5**
Dieser Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau hebt sich durch sein besonders fruchtiges und exotisches Aroma ab. In der Tasse besticht dieser Tee durch ein leuchtend sattes Gelb

Kamille 5-7 min **4.5**
Ausgesuchte Blütenköpfe der Bio Kamille verleihen diesem Tee einen frischen, mild - aromatischen Geschmack. In der Klostermedizin wird der Kamille eine positive Wirkung auf das Wohlbefinden nachgesagt

FRUIT & HERBAL INFUSION, KOFFEINFREI

Früchtereigen 5-7 min **4.5**
Die Fruchtmischung aus Äpfeln, Hibiskus und Holunder, abgerundet mit Orange und Beeren ist der perfekte Durstlöcher und zeichnet sich durch die besonders rote Tassenfarbe aus.

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 Zitronen Ingwer Soda	
Yuzu Limette Cola	5.1
Yuzu Cola Limette Soda	
Lavendel Zitronen	5.1
Zitronen Bio-Lavendelsirup Thymianzweig Soda	
Maracuja	5.1
Frische Maracuja Zitronen Soda	
Erdbeere-Basilikum	5.1
Erdbeere-Basilikum-Püree Zitronen Erdbeeren Basilikum Soda	

EISTEE 0,5L

Pfirsich	4.8
Assam Schwarztee Pfirsichpüree Zitronen	
Erdbeer Basilikum	4.8
Assam Schwarztee Zitronen Erdbeer-Basilikum	
Mango	4.8
Assam Schwarztee Mango Püree Zitronen	

MILCHSHAKES

Mango G	0.25l	5.5
Pürierte Mango Milch		
Erdbeere G	0.25l	5.5
Pürierte Erdbeere 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 Birne naturtrüb	0,25l	3.7
Mango	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
Energy Drinks	0,25l	5.2
Red Bull / Sugarfree / Sea Blue Sommer Edition		
The Organic by Red Bull	0,25l	4.2
Simply Cola / Tonic Water Bitter Lemon / Easy Lemon Black Orange / Purple Berry Ginger Ale		
Fentimanns	0,2l	5.2
Fentimans Connoisseurs Tonic, Ginger Ale, Rose, Ginger Beer, Pink Grapefruit Tonic, Valencian Orange Tonic, Yuzu Tonic		

Soda*	0,25l / 0,5l	2.2 / 2.6
Soda Zitronen*	0,25l / 0,5l	2.8 / 3.5
Himbeer/Hollunder		
Gasteiner	0,25l / 0,75l	3.9 / 7.2
still		
Gasteiner	0,25l / 0,75l	3.9 / 7.2
prickelnd		

*Jugendgetränk

FRUCHTSAFT GESPRITZT

Apfel / Birne natur	0,25l / 0,5l	2.8 / 4.4
Mango	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 / 4.90

FLASCHE

Muttermilch Wiener Bubi ^A	0,33l	5.2
Muttermilch Bitta v. Tresen ^A	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
Blak Stock Cider ^A	0,33l	4.9
Schladminger Bio Zwickl ^A	0,50l	5.2
Brewdog Punk IPA ^A	0,33l	5.2

PROSECCO / ROSÉ

Fräulein Rosé ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 34
Mayer am Pfarrplatz		
Casa Gheller Prosecco DOC		4.9 / 29

WEIN

WEISS

Grüner Veltliner ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
„Hundschupfen“, Hagn, Weinviertel		
Gemischter Satz ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
Wieninger, Wien		
Chardonnay ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
„Classic“, Gesellmann, Deutschkreutz		
Riesling ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
„Furth Terrassen DAC“, Unger, Kremstal		
Gelber ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
Muskateller Arthner, Carnuntum		
Sauvignon Blanc ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
Vulkanland DAC Gollenz, Vulkanland Steiermark		

ROT

Zweigelt	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
„Rubin Carnuntum“, ^o Netzl, Carnuntum		
Cabernet	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
Sauvignon Reserve ^o Egermann, Neusiedlersee		
Cuvée Carnuntum ^o	0,125l / 0,75l	5.3 / 31
Markowitsch, Carnuntum		

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot ^o Reserve Cuvée	0,75l	95
R de Ruinart ^o	0,75l	115
Moët & Chandon Impérial Brut ^o	0,75l	99
Moët & Chandon Brut Rosé ^o	0,75l	119
Moët & Chandon Ice ^o	0,75l	129
Moët & Chandon ^o N.I.R. Nectar Imperial Rose	0,75l	139
Dom Perignon ^o Impérial Brut 2013	0,75l	390

WEIß

PICHLER FX 0,75l	
Grüner Veltliner	
Ried Klostersatz Wachau DAC 2023	
GOBELSBURG 0,75l	
Grüner Veltliner	
Ried Lamm Kampthal DAC-R 2022	
DOMÄNE WACHAU 0,75l	
Grüner Veltliner	
Smaragd Kellerberg 2022	
UNGER 0,75l	
Riesling Steiner	
Gaisberg Kremstal DAC-Reserve 2022	
HIRSCH 0,75l	
Riesling Ried	
Heiligenstein Zöbing 2018	
WIENINGER 0,75l	
Riesling Ried	
Rosengartel IÖTW Riesling 2021	
PRAGER 0,75l	
Riesling Wachau	
DAC Ried Achleiten Smaragd 2022	
MAYER PFARR 0,75l	
W.r.Gemischter Satz	
DAC Preussen-Nussberg 2021	
SABATHI 0,75l	
Sauvignon Blanc	
Leutschach 2022	
ARTNER 0,75l	
Chardonnay massive a. [weiß] 2022	
GATTINGER 0,75l	
Riesling Smaragd Ried Loibenberg 2022	
KNOLL 0,75l	
Grüner Veltliner	
Kreutles Federspiel Wachau DAC 2023	
NIGL 1,5l	
Grüner Veltliner	
Privat Ried Pellingen Magnum 2020	

ROT

52	HEINRICH SILVIA 0,75l	66
	Blaufränkisch Goldberg Reserve 2019	
78	SCHEIBLHOFER 0,75l	55
	The Legends 2021	
58	NITNAUS ANITA & HANS 0,75l	100
	Comondor 2018	
58	CLUB BATONNAGE 0,75l	290
	Batonnage 2019 Limitiert!	
46	KOLLWENTZ 0,75l	100
	Steinzeiler 2019	
70	UMATHUM 0,75l	75
	Pinot Noir Unter den Terrassen 2020	
70	KRUTZLER 0,75l	78
	Merlot 2017	
70	GESELLMANN 0,75l	69
	Bela Rex 2020	
96	ZAHEL 0,75l	65
	Antares Grande Reserve 2017	
50	MARKOWITSCH 0,75l	120
	M1 2020 Limitiert!	
50	GRASSL 0,75l	80
	Ried Bärnreiser 2021	
48	KIRNBAUER 0,75l	58
	Das Phantom 2021	
75	RIECINE 0,75l	70
	Chianti Classico Riserva DOCG 2021	
58	ALTESINO 0,75l	78
	Brunello di Montalcino DOCG 2018	
54	PÖCKL 1,5l	90
	Rosso e Nero 2020 Magnum	

ROSE

EAU DE PROVENCE 0,75l	58
Rose 2023	
ULTIMATE PROVENCE AOP 1,5l	190
Côtes de Provence Rosé Magnum 2023	

SPRIZZ

Prosecco ○	0,1l / 0,75l	4.9 / 29
Casa Gheller, Prosecco DOC 0,1l		
Freiraum Sprizz		7.5
Prosecco, Yuzu, Ingwer, Zitronenmelisse, Soda		
Hugo		5.5
Prosecco, Soda, Holunder, Limette, Minze		
Aperol Prosecco		7.5
Aperol, Prosecco, Soda, Orange		
Aperol Spritzer		6.9
Aperol, Wein, Soda, Orange		
Granatapfel Sprizz		7.5
Prosecco, Soda, Yuzu, Granatapfel Sirup, Zitrone, Minze		
Passionfruit Sprizz		7.5
Prosecco, Organics Tonic, Maracuja, Limettensaft, Basilikum		
Pink Grapefruit Sprizz		7.5
Prosecco, Soda, Grapefruit, Zitronensaft, Minze		
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, Holunderblüten Sirup		
La Vie en Rose		6.9
Lillet, Prosecco, Soda, Rose Limonade		
Limoncello Sprizz		6.9
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		

NEGRONI | APERITIF

Freiraum Negroni	10.5
Tanqueray Gin, Strawberry Infused Campari, Chocolate Bitters, Feigen infundiertet Cocchi Vermouth	
Barrel Aged Negroni	10.5
Tanqueray Gin, Campari, Cocchi Red Vermoth, Eine Woche Eichenfasslagerung	
Negroni Sbagliato	12.5
Campari, Cocchi Red Vermouth, Prosecco	
Classic Negroni	10.5
Tanqueray Gin, Campari, Cocchi Red Vermouth	
Campari Soda	5.4
Campari, Soda	
Campari Orange	6.9
Campari, Orangensaft	
Lillet Berry	6.9
Lillet Rose, Organics Purple Berry	
Martini Rosso & Tonic	6.9
Martini Rosso, Organics Tonic Water	

Cocktails ab 17:00 Uhr

CLASSICS

Margarita Don Julio Reposade, Triple Sec, Limette, Agave	11.0
Don Paloma Don Julio Reposade, Grapefruitsaft, Limette, Agave	11.0
Daiquiri Angostura Reserva, Limettensaft, Zuckersirup	10.5
Espresso Martini Ketel One Vodka, Kahlua, Espresso, Brauner Zuckersirup	10.9
Makava Vodka Ketel One Vodka, Makava	10.5
Caipiroska Ketel One Vodka, Brauner Zucker, Limetten	10.5
Caipirinha Cachaca, Brauner Zucker, Limetten	10.5
Cuba Libre Angostura Reserva, Coca Cola, Limette	10.9
Mojito Angostura Reserva, Minze, Limettensaft, brauner Zuckersirup	10.5
Mojito Fruit Angostura Reserva, Minze, Limettensaft Erdbeer Mango Pfirsich Himbeer	10.5
Pornstar Martini Ketel One Vodka, Aloha Fassionala, Passoa Maracuja Püree, Limettensaft, Vanillesirup	11.9
White Russian Ketel One Vodka, Kahlua, Obers	10.5
Black Russian Ketel One Vodka, Kahlua	10.9
Bloody Mary Ketel One Vodka, Tomatensaft, Pfeffer, Salz Worcestershire, Tabasco	10.9
Vodka Gimlet Ketel One Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup	10.9
Gin Gimlet Tanqueray Gin, Zitronensaft, Limetten Cordial	10.9
Tom Collins Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda	10.5
Old Fashioned Bulleit Bourbon, Zucker, Angostura Bitters	11.7
Long Island Iced Tea Ketel One Vodka, Angostura Reserva, Don Julio Reposado, Tanqueray Gin, Zitronensaft, Coca Cola	13.5

Cocktails ab 17:00 Uhr

SIGNATURE

Freiraum Sour Ketel One Vodka, Cointreau, Yuzu Marmalade, White Chocolate, Zitronensaft, Orange Bitters	10.5
Smoky Peach Daiquiri Angostura 7, Pfirsich Likör, Pfirsichpüree, Zimtsirup, Hickory Smoke, Zitronensaft, Orange Bitters	12.5
Red & Hot Love Ketel One Vodka, Ingwersirup, Zitronensaft, Erdbeerpüree, Fentimans Rose Lemonade	11.9
Tonka Margarita Don Julio Reposado, Tonka infundierter Cointreau, Limettensaft, Bio Agavendicksaft	11.9
Cocotini Angostura Reserva, Kokosnuss Likör, Kokos Vanille Milch, Kokosnuss Flocken, Grenadine	11.9
Mai Tai v2.0 Angostura Reserva, Angostura 7, Disaronno, Passion Fruit Püree, Falemum, Limettensaft, Orange Bitters & Angostura Bitters	12.9
Gimlet Kiss Brockmans Orange Kiss, Limettensaft, Angostura Orange Bitters	10.9
Thyme Will Tell Bulleit Bourbon Whiskey, Grand Marnier, Ahornsirup, Lemon Juice, Frisch Thymian	11.9
Monkey Around Monkey 47, Banana Liqueur, Honigsirup, Zitronensaft, Angostura Bitters	11.9
O' Johnnie Boy Johnnie Walker Black, Feigen infundierter Cocchi Vermouth, Chocolate Bitters, Pflaume Bitters	11.9
Apple Pie Ketel One Vodka, Angostura Reserva, Agavendicksaft, Limettensaft, Zimtsirup, Apfelsaft	11.9
Fizzy Berry Brockmans Original, Chambord, Zitrone, Soda	11.9
Spicy Tropic Chilli infundierter Rum, Cointreau, Zuckersirup, Mangopüree, Ananassaft, Limettensaft	11.9
Bourbon & Scotch Bulleit Bourbon Whiskey, Butterscotch, Limettensaft, Apfelsaft, Zimtsirup	11.9
Passion Touch Tanqueray Gin, Aperol, Maracuja Sirup, Ananassaft, Zitronensaft	11.9
Yuzu Gin Fizz Tanqueray Gin, Pfirsich Likör, Yuzu Marmelade, Zuckersirup, Zitronensaft, Soda	11.9



MULES

Freiraum Mule	10.5
Ketel One Vodka, Triple Sec, Yuzu Marmelade Limettensaft, Ginger Beer	
Moscow Mule	11.5
Ketel One Vodka, Lime-Cordial, Limettensaft, Ginger Beer	
London Mule	11.5
Tanqueray Gin, Lime Cordial, Limettensaft, Ginger Beer	
Don Carlito's Mule	10.5
Don Julio Reposado, Lime Cordial, Limettensaft, Ginger Beer	
Mezcal Mule	10.5
San Cosmo Mezcal, Lime Cordial, Limettensaft, Ginger Beer	
Tamboo Mule	10.5
Angostura Tamboo, Lime Cordial Limettensaft, Ginger Beer	
Kentucky Mule	11.4
Bulleit Bourbon, Lime Cordial Limettensaft, Ginger Beer	

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	

MIXED SHOTS

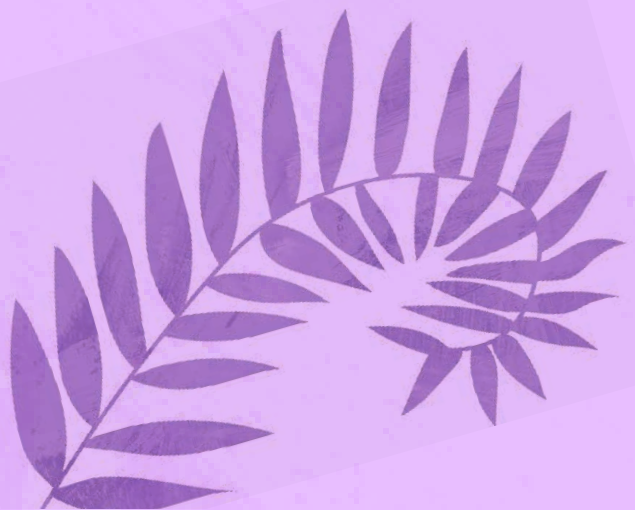
2 SHOT

Mango Shot	11.9
Ketel One Vodka, Triple Sec, Mango, Zitrone	
Pallini Beach	11.9
Pallini Limoncello, Erdbeerpüree	
B.1020	11.9
Basilikum, Ketel One Vodka	
Espresso Martini Shot	11.9
Ketel One Vodka, Kahlua, Espresso, Zucker	
Pornstar Martini Shot	14.9
Ketel One Vodka, Aloha Fassionala, Passoa, Maracuja, Limettensaft	

MOCKTAILS BA

Southern Passion	9.5
Ananassaft, Maracujasirup, Ahornsirup Limettensaft, Ginger Ale	
Safe Sex on the Beach	9.5
Ananassaft, Orangensaft, Preiselbeersaft, Mangosirup, Zitronensaft	
Among the Berries	9.5
Ananassaft, Cranberrysaft, Berry Püree, Zitronensaft	
Tanquereay 0,0% & Tonic	9.5
Tanqueray 0,0%, Fentimans Tonic Water Limette, Beerer	
Limonzero 0,0% Tonic	6.9
Limonzero 0,0%, Fentimans Tonic, Zitrone	

Cocktails ab 17:00 Uhr



APERITIF|BITTER 4CL

Campari	4.9
Martini Bianco	4.9
Jägermeister	4.9
Amaro Averna	4.9

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
Bunnahabhain 12y	12.8
Tomatin 14y	12.8
Deanston	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

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

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

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 2CL

Luigi Francoli Chardonnay	4.5
Luigi Francoli Riserva	4.5
Luigi Francoli Barrique Limousin	4.5
Luigi Francoli Oro di Barolo Riserva	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

Wichtige Info zu Allergenen

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Information über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

- *) enthält eine Phenylalaninquelle
- **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen

- | | |
|---|--------------------|
| A - glutenhaltiges Getreide | H - Schalenfrüchte |
| B - Krebstiere | I - Sellerie |
| C - Ei | M - Senf |
| D - Fisch | N - Sesam |
| E - Erdnuss | O - Sulfite |
| F - Soja | P - Lupinen |
| G - Milch oder Laktose | R - Weichtiere |
|  Vegan | |
|  Vegetarisch | |

