

About

— seit 2014 —

Das Beef

Für unser täglich frisch faschierendes Fleisch kommen nur die besten Rindfleischteile in Frage – dabei wird es niemals tiefgefroren. Wir legen größten Wert auf eine artgerechte Haltung der Tiere aus der Region unter besten Bedingungen – das merkt man sofort an der exzellenten Qualität. Das Rindfleisch wird täglich frisch zubereitet – ganz ohne Konservierungsstoffe. Im Anschluss formen unsere erfahrenen Mitarbeiter die perfekten Burger-Patties.

Die Veggies

Wir machen unsere Veggies frisch vor Ort. Dabei kommen nur hochwertige Zutaten zum Einsatz. Diese werden von unseren Mitarbeitern täglich ausgewählt, und mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Echte Veggie-Kenner merken sofort die ausgezeichnete Qualität. Und keine Frage: die schmeckt man!

Die Buns

Nur Brot, das nicht gleich schlapp macht, garantiert eine echte Geschmacksexplosion beim Biss in unsere Burger. Die Buns werden deshalb vom eigenen Bäcker mit besten ökologischen Zutaten handgemacht, mit Butter verfeinert und backfrisch in die Restaurants geliefert.

Saucen & Dressings

Frische Saucen sind das „A & O“ der wahren Burger-Enthusiasten. Deshalb gibt es bei *Le Burger* keine industriell hergestellten Saucen. Wir produzieren diese ganz frisch in der eigenen Saucenküche – keine Kompromisse!

... unser Planet ist uns wichtig!

Da wir großen Wert auf Nachhaltigkeit legen, bestehen unsere Takeaway-Behälter aus Zuckerrohr. Auf Nachfrage bieten wir jedoch in ausgewählten Restaurants auch Mehrweg Verpackungen an. Um unseren CO₂ Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, beziehen wir einen Großteil der Produkte bei regionalen Partnern und heimischen Betrieben.

Wenn du mehr Info zu den **Allergenen** haben möchtest, scanne einfach den QR-Code.



APP geholt?

Lade dir jetzt unsere *Le Burger* App runter, sammle fleißig Fries-Punkte und tausche diese gegen tolle Goodies ein.



iOS



Android

Du feierst Deinen Geburtstag?

Melde dich bei uns, wir haben eine Überraschung für Dich! :-)



For the **English menu** please scan the **QR-code!**

Gratis WLAN

Name: LeBurger Gaeste

Passwort: Diebestenimwesten

Wir verwenden ausschließlich *qualitative Produkte*.

Welche Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sind, erfährst Du bei unserem Servicepersonal und in unserer Allergenkarte.

Specials

Super Food

30g
Protein
im Burger

Stockholm / 13.90 € **Vegan!**

im High Protein Bun
Erbsen-Rüben Patty • Eisbergsalat
Tomate • Essiggurke • rote Zwiebel
Vegan Chive Sauce

40g
Protein
am Teller

Ana-Bowl-Ika / 15.70 €

Golden BBQ Wildlachs
Sushireis • Grüne Sojabohnen
Granatapfelkerne • Mango
Eisbergsalat • schwarzer Sesam
Wasabi Mayo
mit High Protein Bun

Ballaststoff
Quelle

Delphi Bowl / 13.40 € **Vegan!**

Zarter Buchweizen • Rucola
veganer Feta • Chioggia-Rübe
Erdbeeren • geröstete Sonnenblumenkerne
Gartenkresse • Balsamicoglace
Vegan Chive Sauce

Desserts

Spring-Break / 7.50 €

im Blumentopf serviert!
Erdbeer-Rhabarber-Ragout
Erdbeerschaum
Schoko-Erde • Minze

Burger

Salomino / 15.20 €

Golden BBQ Wildlachs • Eisbergsalat • Nachos
Knoblauchmayo • Guacamole

Le Burger meets planted.

EXKLUSIV
nur bei
Le Burger

planted.steak / 22.00 € **Vegan!**

Pflanzliches Steak. Zart & saftig
aus Soja, Reis und Bohnen. 100% natürliche Zutaten.
Grillgemüse • Vegan Chive Sauce

planted.steak Burger / 22.70 € **Vegan!**

Pflanzliches Steak. Zart & saftig
aus Soja, Reis und Bohnen.
100% natürliche Zutaten • High Protein Bun
Vegan Chive Sauce • Rucola
Tomate • Basilikum Pesto
gegrillte Zwiebel

Beilagen

Mac'n'Cheese Italian / 4.90 € **Neu!**

Spaghetti • Mozzarella
Tomate

Let's do it Vegan

Starter

Vegan Tatar / 13.90 €

Rote Rübe • Guacamole
Vegan Chive Sauce
Affila Kresse • Nachos
veganer High Protein Bun
(4 Scheiben)

Salat

California Salad / 10.60 €

Eisbergsalat • Romanasalat
Avocado • Mango • gegrillte
Champignons • Kresse
Kräuter Balsamico Dressing

Bowl

Jaipur Bowl / 12.90 €

Sushi Reis • Rucola • Balsamicoglace
Shiitake Pilze • Mango
Avocado • Cocktailtomaten
Jungzwiebel • Schwarzer Sesam
Kräuter Balsamico Dressing

Super Food




Delphi Bowl / 13.40 € **Neu!**

Zarter Buchweizen • Rucola • Erdbeeren
veganer Feta • Chioggia-Rübe
geröstete Sonnenblumenkerne • Gartenkresse
Balsamicoglace • Vegan Chive Sauce

Stockholm / 13.90 € **Neu!**

im High Protein Bun
Erbsen-Rüben Patty • Eisbergsalat
Tomate • Essiggurke • rote Zwiebel
Vegan Chive Sauce

Burger

♥ wahlweise mit: Zucchini Patty  / Erbsen-Rüben Patty   / Double +3 €

Bilbao / 13.00 €

mit veganem High Protein Bun
Grillgemüse • Tomaten
Knoblauch • Rucola
Ketchup • Salatgurke

Kansas / 11.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Röstzwiebel
Rucola • gegrillte Champignons
BBQ Sauce • Vegan Mayo

Veganer Cheeseburger / 12.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

Dessert

Spring-Break / 7.50 € **Neu!**

im Blumentopf serviert!
Erdbeer-Rhabarber-Ragout
Erdbeerschaum • Schoko-Erde • Minze

Starters

Beef Tatar / 15.90 €

klassisch zubereitet • rote Zwiebeln
Nachos • Affila Kresse
Buttertoast (4 Stk.)

Beef Tatar „Le Burger Style“ / 16.90 €

Guacamole • Trüffel Mayo
rote Zwiebeln
Nachos • Affila Kresse
Buttertoast (4 Stk.)

Vegan Tatar / 13.90 € Vegan!

veganer High Protein Bun (4 Scheiben)
Vegan Chive Sauce
Affila Kresse • Nachos

Nachos / 9.10 €

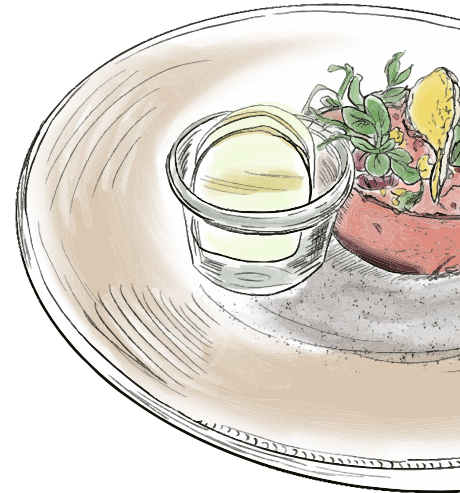
Guacamole • Cheddar Cheese Sauce
Jungzwiebel

Sharing is Caring / 19.90 €

Beilagenplatte zum Teilen für 2 Personen

Kartoffel Fries • Süßkartoffel Fries
Onion Rings • Mac'n'Cheese Italian
Chicken Stripes • Coleslaw Salat
Guacamole • Red Pickled Onions
Cheddar Cheese Sauce

Tipp: mit homemade BBQ Brisket (+3.90 €)



Steaks

♥ Alle unsere Steaks sind „sous vide“ gegart und werden „medium“ serviert.

Plain Style

Grillgemüse
Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 19.00 €

160g / Filet-Steak / 25.00 €

250g / Filet-Steak / 34.00 €

Buffalo Style

Blue Cheese • White Cheese
Knoblauchbutter • Bacon • Grillgemüse
Cheddar Cheese Sauce

200g / Hüft-Steak / 22.00 €

160g / Filet-Steak / 29.00 €

250g / Filet-Steak / 39.00 €

Jacksonville Style

Spiegelei • Cheddar Cheese Sauce
Grillgemüse • Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 22.00 €

160g / Filet-Steak / 29.00 €

250g / Filet-Steak / 39.00 €

Lausanne Style

Café de Paris
(gratinierte Gewürzbutter)
Grillgemüse • Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 22.00 €

160g / Filet-Steak / 29.00 €

250g / Filet-Steak / 39.00 €

Steak Burger / 22.70 €

200g medium gebratenes Hüft-Steak im Brioche Bun

Trüffel Mayo • Rucola • Tomate
Basilikum Pesto • White Cheese
gegrillte Zwiebel

Pimp your Steak

Spiegelei on top / 2.00 €

Knoblauchbutter / 2.50 €
nach Omas Rezept

Cheddar Cheese Sauce / 3.00 €

Blue Cheese / 3.00 €

Café de Paris / 2.50 €

Burger

♥ 100% Rindfleisch Patty • Double +3 €

Classic Cheeseburger / 10.00 €

Cheddar Cheese • gegrillte Zwiebeln
Essiggurke • Ketchup • Tomaten
Eisbergsalat • Mustard Mayo

Hot & Spicy / 12.00 € 🌶️

Bacon • Cheddar Cheese
scharfe Jalapeños • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Spicy Mayo • Hot Sauce

Classic Bacon Cheeseburger / 11.50 €

Bacon • Cheddar Cheese
Tomaten • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Mayo
Ketchup

Frisco Vol. 3 / 15.80 €

homemade BBQ Brisket (Double +3.90 €)
Mac'n'Cheese Italian • gegrillte Champignons
Cheddar Cheese Sauce • Red Pickled Onions
BBQ Sauce • Mayo

Argentina New Style / 15.00 €

Bacon • Eisbergsalat • White Cheese
Onion Ring • Nachos • Guacamole
Spicy Mayo • Tomaten Salsa

Coleslaw Burger / 13.00 €

Bacon • Cheddar Cheese
Coleslaw Salat • gegrillte Zwiebeln
Tomaten • Eisbergsalat • BBQ Sauce

Farmhouse / 13.50 €

Bacon • Cheddar Cheese • Spiegelei
Röstzwiebel • gegrillte Champignons
BBQ Sauce • Mayo

Chicken Burger

♥ gegrillt / crunchy • Double +3.60 €

Little Italy / 12.50 €

zarter Mozzarella • Tomaten
Rucola • Basilikum Pesto
Spicy Mayo

Classic Chicken Burger / 12.00 €

Cheddar Cheese • gegrillte Zwiebel
Mayo • Tomaten • Eisbergsalat
Sweet Chili Sauce

White City / 13.00 € 🌶️

scharfe Jalapeños • Eisbergsalat
Coleslaw Salat • White Cheese
White BBQ Sauce

Gallahead / 12.50 €

2x Cheddar Cheese • Tomato
Red Pickled Onions • Bacon
BBQ Sauce • Mayo

Veggie Burger

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty (v) / Erbsen-Rüben Patty (v) (gf) / Double +3 €

Key West / 11.50 €

zarter Mozzarella • Tomaten • Rucola
Basilikum Pesto • Mayo

Houston / 13.00 € 🌶️

Cheddar Cheese • Spiegelei • Tomaten
Coleslaw Salat • Eisbergsalat
BBQ Sauce • Hot Sauce

Vegane Burger

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty (v) / Erbsen-Rüben Patty (v) (gf) / Double +3 €

Veganer Cheeseburger / 12.50 €

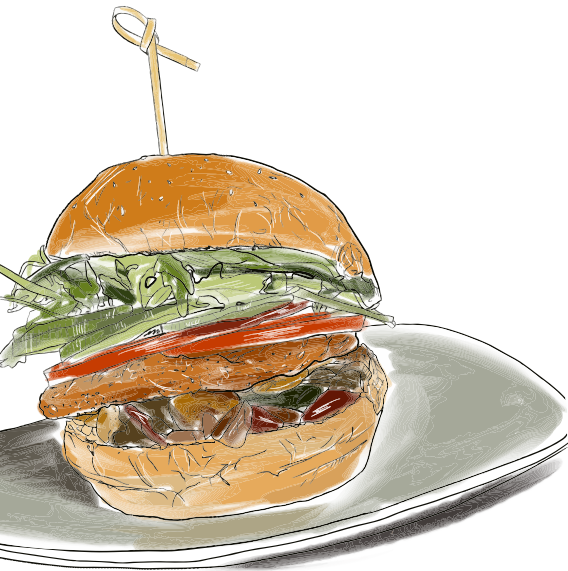
mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

Bilbao / 13.00 €

mit veganem High Protein Bun
Grillgemüse • Tomaten • Salatgurke
Knoblauch • Rucola • Ketchup

Kansas / 11.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Röstzwiebel
gegrillte Champignons • Rucola
BBQ Sauce • Vegan Mayo



Gestalte Deinen Burger selbst.

Schritt 1 / Wähle Deinen Burger (Single/Double)

Hamburger 9.00 € / 12.00 €

Cheeseburger 10.00 € / 13.00 €

Bacon Burger 10.00 € / 13.00 €

Bacon Cheeseburger 11.00 € / 14.00 €

Chicken Burger 10.00 € / 13.60 €

gegrillt / crunchy

Veggie Burger 9.50 € / 12.50 €

♥ wahlweise mit: Zucchini Patty (v) / Erbsen-Rüben Patty (v) (gf)



Schritt 2 / Wähle Dein Bun

Brioche Bun

Low Carb in der Reiswaffel

High Protein Bun (v) +1.50 €

glutenfreies Bun (gf) +3 €



Schritt 3 / Wähle Deine Saucen

BBQ Sauce (v) • Hot Sauce (v) • Spicy Mayo • Ketchup (v)

Mustard Mayo • Basilikum Pesto (v) • Mayo

Sweet Chili (v) • Tomaten Salsa (v) • Dijon Senf (v)

Knoblauch Mayo • White BBQ Sauce

Wasabi Mayo (Neu!) • Pineapple Curry



Schritt 5 / Wähle Deine Extras

je +2 €

Coleslaw Salat • Cheddar Cheese • Spiegelei

White Cheese • Bacon • Onion Ring

Veganer Cheddar Cheese • Vegan Mayo

Red Pickled Onions

je +2.50 €

Guacamole • Trüffel Mayo • Mozzarella

Mango • Grillgemüse

Vegan Chive Sauce

+3.00 €

Cheddar Cheese Sauce



Schritt 4 / Wähle Deine Zutaten

Eisbergsalat • Rucola • Tomaten • Essiggurke

rote Zwiebeln • gegrillte Zwiebeln • Röstzwiebeln

Salatgurke • Knoblauch • gegrillte Champignons

scharfe Jalapeños • Kalamata Oliven • Nachos



... und fertig ist Dein Burger!

(gf) = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / (v) = vegan / 🌶️ = scharf

Salate und Bowls*

♥ Auf Wunsch mit Brioche Bun oder High Protein Bun (V) +1.50 €

Sicilian Salad / 10.60 €

Rucola • frisches Basilikum
zarter Mozzarella • Grillgemüse
Cocktailtomaten
Dijon Dressing

California Salad / 10.60 € **Vegan!**

Kresse • Eisbergsalat
Romanasalat • Avocado
Mango • gegrillte Champignons
Kräuter Balsamico Dressing

Caesars Palace / 13.50 €

gegrilltes Hühnerfilet
Romanasalat • Cocktailtomaten
Parmesan • frisches Basilikum
Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

Jaipur Bowl / 12.90 € **Vegan!**

Sushi Reis • Rucola • Shiitake Pilze
Avocado • Cocktailtomaten • Mango
Schwarzer Sesam • Jungzwiebel • Balsamicoglace
Kräuter Balsamico Dressing

Verona Bowl / 14.50 €

gegrilltes Hühnerfilet
Basilikum Pesto Makkaroni
Romanasalat • Jungzwiebel • Parmesan
frisches Basilikum • Cocktailtomaten
Gartenkresse • Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

*Extras On Top

gegrilltes Hühnerfilet +3.60 €
crunchy Chicken Stripes +3.60 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3.00 €
homemade BBQ Brisket +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3.00 €
knuspriger Bacon +2.00€
Spiegelei + 2.00€



Super-Fries*

♥ wahlweise mit: Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries / Nachos

Chili Cheese / 9.50 € 🌶️

scharfe Jalapeños
Chiliflakes
Cheddar Cheese Sauce

BBQ Brisket Vol. 2 / 13.90 €

homemade BBQ Brisket
Cheddar Cheese Sauce
BBQ Sauce • Mustard Mayo
Red Pickled Onions

Italian / 9.50 €

Basilikum Pesto
Grana Padano • Tomaten Salsa
Trüffel Mayo

*Extras On Top

gegrilltes Hühnerfilet +3.60 € / crunchy Chicken Stripes +3.60 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3.00 € / homemade BBQ Brisket +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3.00 €
knuspriger Bacon +2.00€ / Spiegelei + 2.00€

Beilagen

Kartoffel Fries / 4.60 €

Süßkartoffel Fries / 5.40 €

Coleslaw Salat süßer Krautsalat, homemade / 4.30 €

Mac'n'Cheese Italian mit Spaghetti, Tomate und Mozzarella / 4.90 € Neu!

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Onion Rings / 4.50 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4.50 €

Grillgemüse / 5.90 €

Kleiner gemischter Salat / 4.90 €

Eisbergsalat • Karotten
Cocktailtomaten • Dressing nach Wahl



Kids

♥ wahlweise mit einer **Gratis!** Portion Kartoffel Fries oder Süßkartoffel Fries

Klein aber Oho / 8.50 €

100% Rindfleisch Patty • Tomaten
Eisbergsalat • Ketchup • Mayo

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Mit Nix ;-)/ 8.00 €

100% Rindfleisch Patty • Ketchup
serviert mit einem süßen Schlecker

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €




Das verrückte Huhn / 8.50 €

♥ gegrillt / crunchy

Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Starker Popeye / 8.50 €

Zucchini Patty  / Erbsen-Rüben Patty  

Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Crunchy Chicken Stripes / 8.50 €

Gebackene Hühnerfiletstreifen

Kids Sweets

Fruchtzwergerl / 5.60 €

Marillensaft • Pfirsichpüree
Zuckerwatte

Schoki-Doki / 4.80 €

kalter Kakao • cremiges Milcheis
Schlagobers • Schokoladen Sauce
Schokolinsen
Mini Marshmallows

 = mit glutenfreien Zutaten hergestellt /  = vegan /  = scharf



Desserts

♥ Als Topping gratis zu jedem Dessert frei wählbar:

Mangosauce / Erdbeersauce / Caramelsauce
Schokosauce / Bananensauce

Apple Crumble / 6.90 €

warmer Apfelkuchen
Staubzucker • Schlagobers

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Hausgemachter Brownie / 6.90 €

Warmer Schoko-Brownie
Staubzucker • Schlagobers

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Krokant / 5.90 €

cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch
Krokant • Butterkekse

American Cheesecake / 7.50 €

cremig süßer Cheesecake
Schlagobers • Staubzucker • Minze

Eisshakes

homemade & handgerührt

Eisschokolade / 6.50 €

cremiges Milcheis
kalter Kakao • Schlagobers

Mango-Orangen Shake / 6.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers
Mangopüree • Orangensaft

Erdbeer-Bananen Shake / 6.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers
Erdbeersaft • Bananenpüree

Doktor Colada / 12.70 €

Cremiges Milcheis • Ananassaft • Schokoladensauce
Schlagobers • Brownie • Minze • Ananas

♥ wahlweise mit: Blue Curacao Sirup / Likör (alkoholhaltig, +2 €)



Alkoholfrei

**laut oder leise erhältlich*



Brooklyn Cola (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Cola Zero (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Eistee Pfirsich (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Holunderblüte* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Bio-Apfel* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Drachenfrucht* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Lemon* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Wassermelone* (0.4l) 4.40 €

SODA Zitrone* (0.4l) 3.50 €

SODA Himbeere* (0.4l) 3.50 €

SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.70 €

MONTES Mineralwasser laut/leise (0.33l/0.75l) 3.90 € / 6.90 €

Le Burger Limonaden

Cola (0.33l) 4.10 €

Cola plus Lemon zuckerfrei (0.33l) 4.10 €

Cola plus Orange (0.33l) 4.10 €

Orangen-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Ananas-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Maracuja-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Zitronen-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Bier-Highlights

LeBurger Hausbier (0.3l/0.5l) 4.30 € / 5.20 €
vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%

LeBurger Zwickl (0.3l/0.5l) 4.30 € / 5.30 €
vom Fass / Österreich / Alk. 5.4%

LeBurger Radler (0.3l/0.5l) 4.30 € / 5.20 €
vom Fass / Österreich / Alk. < 3%

Tegernseer Hell / 5.20 €
Flasche (0.5l) / Alk. 4.8%

Augustiner Lager / 5.20 €
Flasche (0.5l) / Alk. 5.2%

Bitta von Tresen – Pils / 5.70 € Neu!

Die naturbelassene Lady Bitta erstrahlt in hellem Gold unter ihrer feinen weißen Schaumkrone.

Flasche (0.33l) / Alk. 5.5%

Wiener Bubi – Wiener Lager / 5.70 € Neu!

Der Wiener Bubi ist ein klassisches bernsteinfarbenes Wiener Lager mit einem Orangestich und einer feinporigen Schaumkrone.

Flasche (0.33l) / Alk. 4.7%

Indira Blondi – IPA / 6.10 € Neu!

Die temperamentvolle Indira Blondi belebt durch ihre aufbrausende Spritzigkeit und karamellig tropische Süße.

Dose (0.44l) / Alk. 6%

Die Weisse / 5.50 €

Bügelflasche (0.5l) / Alk. 5.2%

Die Weisse alkoholfrei / 5.50 €

Bügelflasche (0.5l) / Alk. < 0.0%

Gusswerk Jakobsgold alkoholfrei / 5.50 €

Flasche (0.5l) / Alk. < 0.5%



Café und Co.

♥ auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich

Espresso / 3.10 €

Espresso Doppio / 4.20 €

Espresso Macchiato / 3.30 €

Americano / 4.10 €

Cappuccino / 4.10 €

Latte Macchiato / 4.30 €

Heiße Schokolade mit Schlagobers / 4.30 €

Eiskaffee / 6.50 €

cremiges Milcheis
Schlagobers
mit kaltem Kaffee

Tee

Nachhaltiger Bio Tee

Bio Früchtetee / 4.20 €

Bio Schwarztee / 4.20 €

Bio Grüntee / 4.20 €

Cocktails

Mojito / 10.90 €

Weißer Rum • Limette • Minze • Brauner Zucker • Soda

Piña Colada / 10.90 €

Brauner Rum • Kokospüree • Obers • Ananassaft

H. Baverna / 10.90 €

kalt oder heiß erhältlich

Averna • Bananenpüree • Erdbeersaft

Long Island Iced Tea / 12.90 €

Vodka • Gin • Tequila • Weißer Rum • Cointreau • Zitronensaft • Cola

Sex on the Beach / 10.90 €

Vodka • Pfirsich Likör • Cranberrysaft • Orangensaft

Mango Fresh / 10.90 €

Vodka • Mangopüree • Mangosaft • Zitronensaft

Appletini / 10.90 €

Vodka • Grüner Apfel Sirup • Apfelsaft

Cotton Candy / 10.90 €

Cointreau • Tequila • Zuckerwatte • Maracujasaft • Zitronensaft

Caipirinha / 10.90 €

Cachaça • Limette • Brauner Zucker

Moscow Mule / 10.90 €

Vodka • Limette • Ginger Beer • Gurke • Minze

Rhubarb Dream / 10.90 € Neu!

Gin • Rhabarber Püree
Zitronensaft • Soda • Erbeeren

Tropicana / 10.90 €

Weißer Rum • Orangensaft • Maracujasaft
Blue Curacao Likör • Kokospüree • Bananenpüree



Mocktails

Virgin Mojito / 8.20 €

♥ wahlweise:

Classic / Erdbeere / Mango

Limette • Minze

Brauner Zucker • Ginger Ale

Virgin Colada / 8.20 €

♥ wahlweise:

Classic / Erdbeere / Mango

Orangensaft • Kokospüree

Obers • Ananassaft

Virgin Swimming Pool / 8.20 €

Ananassaft • Orangensaft

Schlagobers

Blue Curacao Sirup • Kokospüree

Shots

Averna Sour (6cl) / 5.90 €

Averna

Zitronensaft

Strawberry Shot (5cl) / 5.90 €

Vodka

Erdbeersaft

Erdbeerpüree

Whiskey Sour (6cl) / 5.90 €

Whiskey

Zitronensaft

Unsere Hausweine

Weißburgunder 1/8l oder 0.75l 4.20 €/26 €

Eleganter, kraftvoller Wein mit feinem Nussbouquet.

Grüner Veltliner 1/8l oder 0.75l 4.20 €/26 €

Fruchtig, nach Apfel duftend mit leichtem Pfefferl.

Gelber Muskateller 1/8l oder 0.75l 4.20 €/26 €

Muskatbouquet, lieblicher und fruchtiger Jungwein.

Riesling 1/8l oder 0.75l 4.20 €/26 €

Tiefe und reiche Fruchtaromen, verführerische Finesse in vollendeter Harmonie.

Grüner Veltliner DAC 1/8l oder 0.75l 4.20 €/26 €

Fruchtig, süffiger Wein mit leichtem Pfefferl.

Cabernet Sauvignon „Barrique“ 1/8l oder 0.75l 4.50 €/31 €

Kraftvoller, runder Rotwein mit typischer Charakteristik, im Holzfass gereift.

Rosé 1/8l oder 0.75l 4.20 €/26 €

Gleich gepresster Zweigelt mit ausgeprägter Beerendaromatik.

Bio Prosecco 0.1l oder 0.75l 4.20 €/29 €

Villa Doral / Tipp: Wahlweise auch mit Orangensaft.

Spritzer

Spritzer Weiß / 4.10 €

Aperol Spritz mit Prosecco +1 € / 5.10 €

Lillet Rosé Spritzer / 5.90 €

Hugo mit Prosecco +1 € / 5.90 €

Hugo alkoholfrei / 4.90 €

Aperol Maracuja Spritzer / 5.90 €

Bellini Spritzer / 5.90 €

Rhubarb Spritzer / 4.90 € Neu!

Wassermelonen Spritzer / 4.90 €

Veilchen Spritzer / 4.90 €

Weissweine

FRÜHJAHRSTROPFEN
29 €

Gritsch Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint (2020) ~~36 €~~

Ein ausdrucksvoller Wein mit einer bemerkenswerten Länge und Mineralik! Am Gaumen entfaltet sich eine tolle Duftigkeit mit zartrauchigen Noten und einem Würzeschleier, der den Wein durchzieht. Sehr mineralisch, elegant und finessenreich.

Hirtzberger Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor (2020) 44 €

Helles Gelbgrün. Einladende gelbe Frucht, duftet zart nach Akazienhonig, Melone und frischen Wiesenkräutern. Stoffig, reife gelbe Apfelfrucht, etwas Birne, feine Extraktsüße, gut integrierte Säure, bleibt gut haften, bereits sehr gut antrinkbar, feine Zitrusnote im Nachhall.

Knoll Riesling Federspiel Loibenberg (2020) 49 €

Helles Grünelb. In der Nase entfalten sich feine Steinobstanklänge, ein Hauch von Orange, zarte Blütenaromen. Am Gaumen frisch und lebendig, feine gelbe Frucht, zarte Zitrusnoten, mineralische Noten.

Gobelsburg Riesling Zöbing (2020) 39 €

Unverfälschte Noten von Manderine schweben sanft über dem Glas. Am Gaumen klar und hell mit reifem Zitrusaroma und vollreifem Marillentouch gepaart mit lebendiger Säure. Konzentriert und trotzdem schlank und saftig. Angenehme Tiefe und aromatische Frische im saftigen Abgang. Ein glockenklarer, trockener Riesling, der gut balanciert ist und ein Musterbeispiel für die Sorte darstellt. Vinaria Siegwein in der Kategorie Riesling bis 12.5 Vol.%.

Polz Sauvignon Blanc Ried Theresienhöhe (2019) 49 €

Funkelndes Grüngelb; feiner Duft nach weißem Pfirsich und Kräutern; am Gaumen wird sofort die der straffe Charakter vom Schiefer spürbar, wird äußerst vielschichtig während des langen Abgangs, toller Trinkfluss auf hohem Niveau.

Gross Gelber Muskateller Südsteiermark DAC (2020) 36 €

Zartes und blumiges Duftspiel, Assoziationen von Orangenschalen und Zuckererbsen, sehr knackig und lebendig; viel Fruchtcharme auch am Gaumen, traubig und geschmeidig, schon relativ offen und entgegenkommend.

Sabathi Grauburgunder Ried Jägerberg – BIO (2019) 49 €

Intensive Farbe, Duft nach Akazienblütenhonig, Mandelaromen; dunkles, rauchiges Mineral, komplex und tief - man spürt die Konzentration nicht, so fein ist sie verwoben; salzig tief und anhaltender Nachhall, im großen Eichenfass ausgebaut.

Wieninger Chardonnay Select – BIO (2018) 42 €

Mittleres Grüngelb. Zarter Vanilletouch unterlegt reife Apfelfrucht, zarter Ananastouch, etwas Kokos, Orangenzesten klingen an. Saftig, komplex, eleganter Säurebogen, zart cremig, weißer Nougat im Abgang, gelbes Steinobst im Nachhall, vielseitig einsetzbar, burgundischer Stil. Für Veganer geeignet.
Falstaff: 93/100 Punkte.

Tement Morillon Ried Zieregg G.STK – BIO (2018) 98 €

In der gebündelten „Nase“ zeigen sich konzentrierte, rauchige Aromen von Kakao-Bohnen, getrockneter Birne und Tabakblättern, umwoben von sehr gewürzigen Duftnoten. Im Geschmack besticht dieser Jahrgang durch eine wunderbare Festigkeit und feurige-animierende Säure.

Rotweine

Wieninger Pinot Noir Select – BIO (2018) 42 €

Mittleres Kamingranat, in der Nase deutliche Holz- und Röstnoten, Orangengelée, Schokolade, grüne Kräuter, Nelken, auch etwas Himbeermark und florale Noten nach Veilchen duftend. Am Gaumen sehr ausgewogen, samtiger Extrakt mit feiner Würze, Nuancen von Blaubeeren, Nougat, zartes Tannin gepaart mit guter Säure, im Abgang feine Anklänge von trockener Baumrinde.

Weninger Blaufränkisch Ried Dürrau – BIO (2015) 98 €

Wein aus biologischen Trauben. Dieser Blaufränkisch von der Toplage Dürrau, der ältesten und besten Lage in Horitschon, wird zweifellos schon als Kultwein bezeichnet. Seit dem Jahrgang 1999 jährlich zahlreiche Auszeichnungen. 19 Punkte bei Gault&Milau.

♥ mehr Rotweine finden Sie auf der *nächsten* Seite.

Pöckl Rosso e Nero (2018) 59 €

Rot und Schwarz sind die dominierenden Farben dieser kräftigen Cuvée aus 60% Zweigelt, 20% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon, und rot und schwarz sind auch die Kirschen und Waldbeeren nach denen sie duftet. Dahinter kommen am Gaumen Zwetschken, Lakritze, Veilchen und feine Röstaromen zum Vorschein. Dicht und saftig und mit reifen Tanninen, zeigt sie einen langen Nachhall und viel Entwicklungspotenzial.
Ausgebaut wird 18 Monate lang in zu 60% neuen Barriques.

Kirnbauer Das Phantom (2018) 48 €

Sattes Purpur, violette Reflexe. Intensiv ausströmendes Brombeerenbouquet, dunkles Holz, schwarze Schokolade, dahinter feine Pfeffernoten und Black Currant.
Im Gaumen geht die schwarzbeerige Aromatik weiter, die Tannine sind füllig und voller Charme.

Markowitsch M1 (2016) 120 €

Die Lage Aubühl ist die wärmste im Arbesthaler Hügelland. Sie liegt südwestlich geneigt auf 210–250 Metern Höhe und hat kalksandige, leicht lehmige Böden, die sich rasch erwärmen. Auf 4,5 Hektar bewirtschaftet Gerhard Markowitsch hier Blaufränkisch und Merlot, die gemeinsam einen sehr saftigen und sehr langlebigen Rotwein ergeben. Seit 2000 werden die reifsten Chargen unter der Bezeichnung M1 abgefüllt.
Cuvée: 80% Merlot, 20% Blaufränkisch.

Rosi Schuster Zagersdorf Sankt Laurent (2017) 95 €

Der St. Laurent Zagersdorf vom Weingut Rosi Schuster beginnt den Genuss mit Charme und Eleganz. Es folgen Kräuter, Kirschen, frische Beeren und Lakritze. Dieser Rotwein aus dem Neusiedlersee-Hügelland ist dichter und größer, mächtiger und erdiger als der St. Laurent Donnerskirchen vom Weingut Schuster.

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial 98 €

Moët & Chandon gilt weltweit als Inbegriff des Champagners. Seit 1743 produziert Moët & Chandon die beliebtesten Champagner der Welt. Sie zeichnen sich durch fruchtige Ausstrahlung aus, schmeicheln dem Gaumen und überzeugen durch die Eleganz ihrer Reife.