

# 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 CO<sub>2</sub> 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!**

---

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** / 14.90 € **Vegan!**

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

40g  
Protein  
am Teller

**Ana-Bowl-Ika** / 16.70 €

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

Ballaststoff  
Quelle

**Delphi Bowl** / 14.40 € **Vegan!**

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

## Desserts

**Spring-Break** / 6.40 €

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

## Burger

**Salomino** / 16.50 €

Golden BBQ Wildlachs • Eisbergsalat • Nachos  
Knoblauchmayo • Guacamole

## Le Burger meets planted.

EXKLUSIV  
nur bei  
Le Burger

**planted.steak** / 25.00 € **Vegan!**

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

**planted.steak Burger** / 24.50 € **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** / 5.50 € **Neu!**

Spaghetti • Mozzarella  
Tomate

# Let's do it Vegan

## Salat

**California Salad** / 12.90 €

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

## Bowl

**Jaipur Bowl** / 14.90 €

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** / 14.90 € **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** / 13.50 €

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

**Kansas** / 12.50 €

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

**Veganer Cheeseburger** / 12.90 €

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

## Dessert

**Spring-Break** / 6.40 € **Neu!**

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

# Starters

## **Beef Tatar** / 19.50 €

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

## **Beef Tatar „Le Burger Style“** / 19.90 €

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

## **Nachos** / 9.10 €

Guacamole  
Cheddar Cheese Sauce  
Jungzwiebel

## **Sharing is Caring** / 22.90 €

*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 (+4.90 €)*



# Steaks

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

## Plain Style

Grillgemüse  
Knoblauchbutter

**200g** / Hüft-Steak / 24.00 €

**160g** / Filet-Steak / 31.00 €

**250g** / Filet-Steak / 39.00 €

## Buffalo Style

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

**200g** / Hüft-Steak / 26.00 €

**160g** / Filet-Steak / 34.00 €

**250g** / Filet-Steak / 41.00 €

## Jacksonville Style

Spiegelei • Cheddar Cheese Sauce  
Grillgemüse • Knoblauchbutter

**200g** / Hüft-Steak / 26.00 €

**160g** / Filet-Steak / 34.00 €

**250g** / Filet-Steak / 41.00 €

## Lausanne Style

Café de Paris (*gratinierte Gewürzbutter*)  
Grillgemüse • Knoblauchbutter

**200g** / Hüft-Steak / 26.00 €

**160g** / Filet-Steak / 34.00 €

**250g** / Filet-Steak / 41.00 €

## Steak Burger / 26.00 €

**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** / 2.50 €

**Blue Cheese** / 3.00 €

**Café de Paris** / 2.50 €

**Maiskolben** in Butter geschwenkt / 4.50 €

# Burger

♥ 100% Rindfleisch Patty • Double +3 €

## Classic Cheeseburger / 10.90 €

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

## Hot & Spicy / 12.40 € 🌶️

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

## Classic Bacon Cheeseburger / 12.40 €

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

## Frisco Vol. 3 / 16.80 €

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

## Argentina New Style / 15.90 €

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

## Coleslaw Burger / 13.90 €

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

## Farmhouse / 13.90 €

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

# Chicken Burger

♥ gegrillt / crunchy • Double +3.60 €

## Little Italy / 12.90 €

zarter Mozzarella • Tomaten  
Rucola • Basilikum Pesto  
Spicy Mayo

## Classic Chicken Burger / 12.90 €

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

## White City / 13.50 € 🌶️

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

## Gallahead / 13.50 €

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 / 11.90 €

zarter Mozzarella • Tomaten • Rucola  
Basilikum Pesto • Mayo

## Houston / 13.50 € 🌶️

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 / 12.90 €

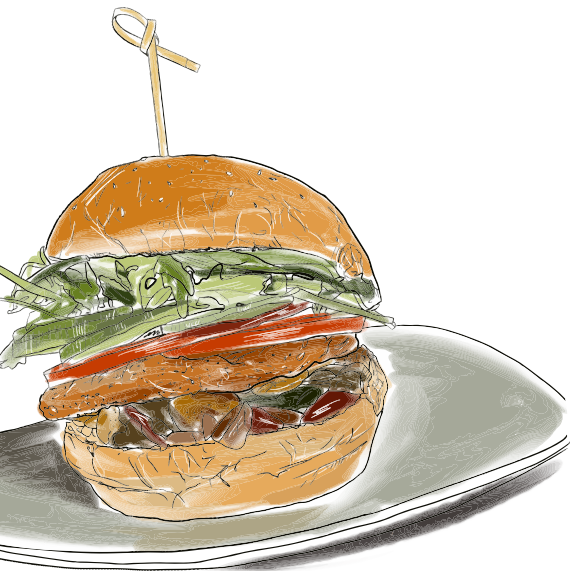
mit veganem High Protein Bun  
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten  
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln  
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

## Bilbao / 13.50 €

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

## Kansas / 12.50 €

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** 9.90 € / 12.90 €

**Cheeseburger** 10.90 € / 13.90 €

**Bacon Burger** 10.90 € / 13.90 €

**Bacon Cheeseburger** 11.90 € / 14.90 €

**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 • Cheddar Cheese Sauce

Trüffel Mayo • Mozzarella

Mango • Grillgemüse

Vegan Chive 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 / 12.90 €

Rucola • frisches Basilikum  
zarter Mozzarella • Grillgemüse  
Cocktailtomaten  
Dijon Dressing

## California Salad / 12.90 € Vegan!

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

## Caesars Palace / 15.50 €

gegrilltes Hühnerfilet  
Romanasalat • Cocktailtomaten  
Parmesan • frisches Basilikum  
Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

## Jaipur Bowl / 15.90 € Vegan!

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

## Verona Bowl / 16.90 €

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 +4.90 €  
Veggie Patty nach Wahl +3.00 €  
knuspriger Bacon +2.00€  
Spiegelei + 2.00€

---



# Super-Fries\*

♥ wahlweise mit: Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries / Nachos

## Chili Cheese / 8.50 € 🌶️

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 +4.90 €  
Veggie-Laibchen nach Wahl +3.00 €  
knuspriger Bacon +2.00 € / Spiegelei + 2.00 €

## Beilagen

Kartoffel Fries / 4.90 €

Süßkartoffel Fries / 5.90 €

Coleslaw Salat süßer Krautsalat, homemade / 4.50 €

Mac'n'Cheese Italian mit Spaghetti, Tomate und Mozzarella / 5.50 € Neu!

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Onion Rings / 4.50 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4.50 €

Grillgemüse / 5.90 €

Kleiner gemischter Salat / 4.50 €

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

## Schoki-Doki / 5,90 €

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 / 6.10 €

warmer Apfelkuchen  
Staubzucker • Schlagobers

*Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)*

## Hausgemachter Brownie / 6.10 €

Warmer Schoko-Brownie  
Staubzucker • Schlagobers

*Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)*

## Krokant / 5.40 €

cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch  
Krokant • Butterkekse

## American Cheesecake / 6.90 €

cremig süßer Cheesecake  
Schlagobers • Staubzucker • Minze

# Eisshakes

*homemade & handgerührt*

## Eisschokolade / 6.90 €

cremiges Milcheis  
kalter Kakao • Schlagobers

## Mango-Orangen Shake / 8.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers  
Mangopüree • Orangensaft

## Erdbeer-Bananen Shake / 8.50 €

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) 4.60 €

**Brooklyn Cola Zero** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Eistee Pfirsich** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Holunderblüte\*** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Bio-Apfel\*** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Drachenfrucht\*** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige\*** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Lemon\*** (0.4l) 4.60 €

**Brooklyn Wassermelone\*** (0.4l) 4.60 €

**SODA Zitrone\*** (0.4l) 3.70 €

**SODA Himbeere\*** (0.4l) 3.70 €

**SODA** (0.4l) – Jugendgetränk 2.80 €

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

# Le Burger Limonaden

**Cola** (0.33l) 4.30 €

**Cola plus Lemon zuckerfrei** (0.33l) 4.30 €

**Cola plus Orange** (0.33l) 4.30 €

**Orangen-Kracherl** (0.33l) 4.30 €

**Ananas-Kracherl** (0.33l) 4.30 €

**Maracuja-Kracherl** (0.33l) 4.30 €

**Zitronen-Kracherl** (0.33l) 4.30 €

# Bier-Highlights

*Le Burger Hausbier* (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.30 €  
vom Fass  
Österreich / Alk. 4.1%

*Le Burger Zwickl* (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.30 €  
vom Fass  
Österreich / Alk. 4.8%

*Le Burger Radler* (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.30 €  
vom Fass  
Österreich / Alk. < 3%

**Fohrenburger Stifle** / 4.40 €  
Flasche (0.33l) / Alk. 4.8%

**Mohrenbräu Spezial** / 5.30 €  
Flasche (0.5l) / Alk. 5.6%

**Erdinger Urweisse** / 5.60 €  
Flasche (0.5l) / Alk. 4.9%

**Erdinger Alkoholfrei** / 5.60 €  
Flasche (0.5l) / Alk. <0.5%

**Fohrenburger Jubiläum** / 5.30 €  
Flasche (0.5l) / Alk. 5.5%



# Wein

## Glasweise

**Grüner Veltliner „Göttweiger Berg“** *Weingut Müller, Krustetten, Kremstal 1/8l / 4.00 €*

Helles Grüngelb, zarte Würze in der Nase, am Gaumen schönes Fruchtspiel nach gelben Apfel.

**Zweigelt „Classic“ DAC** *Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8l / € 4.80 €*

Dieser interessante Mix aus jungen und alten Reben ist dabei Garant für die Zweigelt-typische Vielschichtigkeit, Frucht und Würze, die diesen Klassiker so animierend macht.

## Flaschenweine

**Grüner Veltliner „Holzgasse“** *Weingut Buchegger, Droß, Kremstal 0.75l / 28 €*

Saftiger grüner Apfel, frische Kräuter, gute Säurestruktur.

**Chardonnay „Classic“ DAC** *Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum 0.75l / 28 €*

Im Duft ist er zunächst sehr intensiv von tropischen Früchten und sogar von Zimt geprägt, und man würde einen mächtigen Gaumen erwarten. Doch dann zeigt er sich sehr frisch, sogar fruchtig und präzise, um schließlich mit einem sehr aromatischen Abgang zu enden.

**Sauvignon Blanc „Vulkanland“ DAC** *Walter Frauwallner, Straden, Vulkanland 0.75l / 35 €*

Strahlendes Gelb mit Grünreflexen, in der Nase vielschichtige, tiefgründige Frucht, am Gaumen sortentypisch nach Stachelbeeren, zarte Nuancen von Paprika, fein mineralisch und dezent-würzig.

**Zweigelt „Classic“ DAC** *Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum 0.75l / 28 €*

Dieser interessante Mix aus jungen und alten Reben ist dabei Garant für die Zweigelt-typische Vielschichtigkeit, Frucht und Würze, die diesen Klassiker so animierend macht.

**M Gabarinza** *Markus Iro, Gols, Neusiedlersee 0.75l / 28 €*

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, ausgeprägte dunkelbeerige Frucht, Schwarzkirsche, Kakao, leicht würzig, körperreich, balancierte Struktur, engmaschiges Finish, gute Länge.

**Rioja „Crianza“** *Lopez de Haro, San Vicente, Rioja 0.75l / 28 €*

Reife rote Fruchtaromen, die an Brombeeren, schwarze Johannisbeeren und Kirschen erinnern, und eine Spur Leder erfüllen die Nase. Würzige Nuancen von Zimtstange und mit Gewürznelke gespickter Orange ergänzen das Bouquet.





# Spritzer

je 1/4l

**Spritzer Weiß** / 4.50 €

**Aperol Spritz** mit Prosecco +1 € / 7.90 €

**Lillet Rosé Spritzer** / 7.90 €

**Hugo** mit Prosecco +1 € / 7.90 €

**Hugo alkoholfrei** / 7.90 €

**Aperol Maracuja Spritzer** / 7.90 €

**Bellini Spritzer** / 7.90 €

**Rhubarb Spritzer** / 5.50 € **Neu!**

**Wassermelonen Spritzer** / 5.50 €

**Veilchen Spritzer** / 5.50 €

# 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*

**Althaus Tee** / 4.20 €

verschieden Sorten

# Cocktails

## Mojito / 11.90 €

Weißer Rum • Limette • Minze • Brauner Zucker • Soda

## Piña Colada / 11.90 €

Brauner Rum • Kokospüree • Obers • Ananassaft

## 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 / 11.90 €

Vodka • Mangopüree  
Mangosaft • Zitronensaft

## Caipirinha / 10.90 €

Cachaça • Limette • Brauner Zucker

## Moscow Mule / 11.90 €

Vodka • Limette • Ginger Beer • Gurke • Minze

## Rhubarb Dream / 10.90 €

Gin • Rhabarber Püree  
Zitronensaft • Soda • Erbeeren

Neu!

# Mocktails

## Virgin Mojito / 9.90 €

♥ wahlweise:  
Classic / Erdbeere / Mango  
Limette • Minze  
Brauner Zucker • Ginger Ale

## Virgin Colada / 9.90 €

♥ wahlweise:  
Classic / Erdbeere / Mango  
Orangensaft • Kokospüree  
Obers • Ananassaft

## Virgin Swimming Pool / 9.90 €

Ananassaft • Orangensaft  
Schlagobers  
Blue Curacao Sirup  
Kokospüree

# Gin & Tonic

## Bombay Sapphire (England) / 9.30 €

mit Tonic

## Monkey 47 / 11.30 €

mit Tonic