

# UNSERE QUALITÄT

## Das Beef

Wir legen größten Wert auf eine artgerechte Tierhaltung und den Status 4-Mal Österreich: Das Fleisch für unsere Burger-Patties stammt von Rindern die in Österreich geboren, aufgewachsen, geschlachtet und verarbeitet wurden. Für unser täglich frisch faschieretes Burger-Fleisch werden nur die besten Rindfleischteile verarbeitet, ganz ohne Konservierungsstoffe und dabei werden sie niemals tiefgefroren. Das merkt man sofort an der exzellenten Qualität.

## Die Veggies

Wir machen unsere Veggies frisch vor Ort. Dabei kommen nur hochwertige Zutaten zum Einsatz. Diese werden von unseren MitarbeiterInnen 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 Partner:innen und heimischen Betrieben.



# Allergene und Sprachauswahl

For the menu in a different **language** or the allergen information, please scan the QR-Code!

Wenn Du Infos zu den Allergenen haben möchtest oder eine andere Sprache bevorzugst, scanne gerne den QR-Code! Welche Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sind, erfährst Du in unserer Allergenkarte.



tip tip  
hurra!

# Trinkgeld ist freiwillig ...

... **aber immer eine schöne Geste**. Egal ob bar oder mit Karte: Jeder Cent geht direkt an unser Team. Und weil wir fair denken, geben unsere Servicekräfte fix 2% von Ihrem Umsatz an die Küche weiter.

Trinkgeld macht einen echten Unterschied: Es ist steuerfrei, steigert die Motivation und hilft uns, faire Preise für euch zu halten.

# Unser ideales Geschenk.

Du möchtest Dich bedanken? Oder jemandem einfach eine riesengroße Freude machen? Dann verschenke jetzt einen Gutschein von Le Burger! Der ist ideal für jeden Anlass und auch für jeden Geschmack!



# Du feierst Geburtstag?

Melde Dich bei uns, wir haben eine Überraschung für Dich! ♥

# SOMMER SPECIALS

## Saisonale Burger

**Fisherman's Favorite** / 13.50 €

*Der Fang des Sommers!*

im Brioche Bun  
Lachs-Garnelen-Patty  
Rucola • Salatgurke • Röstzwiebeln  
Knoblauch Mayo • Dillsauce

**Pitmaster** / 14.50 €

**BBQ Brisket, Baby.**

im Brioche Bun  
homemade Pulled BBQ Brisket • Weißkraut  
Karotte • Red Pickled Onions • Essiggurke  
Mustard Mayo • Kansas BBQ Sauce

**Brazil** / 14.50 €

optional VEGAN!

**Tropische (.planted) Vibes.**

im High protein Bun  
wahlweise pulled planted.chicken,  
pulled Chicken oder grilled Chicken  
Rucola • BBQ Sellerie • Vegan Mayo  
Tropic Salsa • Nachos

**Seoul** / 14.50 € 🌶️

**Seoul food vom Feinsten.**

im Brioche Bun • Pork Belly vom Strohschwein\*  
Jalapeños • Salatgurke • Kimchi\*\* • rote Zwiebeln  
White BBQ Sauce • Knoblauch Mayo



**Unser \*Strohschwein** kommt aus artgerechter Haltung mit viel Auslauf, Stroh zum Wühlen und schmeckt dadurch besonders saftig und aromatisch.

**\*\*Kimchi** ist fermentierter Chinakohl aus Korea, der durch seine Schärfe und Säure für ein ganz neues Geschmacksabenteuer sorgt.

# SOMMER SPECIALS

---

## Saisonale Salate & Bowls

**Koreatown Bowl** / 16 € Vegan!

***Tofu but with an attitude.***

mit Sushi-Reis • geräucherter Tofu • Kimchi\*\*  
BBQ Radieschen • Eisbergsalat  
gegrillter Brokkoli • Erdnüsse  
Vegan Avocado-Mayo  
schwarzer Sesam • Jungzwiebel  
Teriyaki Glace

**Tennessee Salad** / 15 €

***BBQ-Liebe meets Caesar!***

*Auf Wunsch mit Brioche Bun oder High Protein Bun + 1.50 €*  
mit Romanasalat • homemade Pulled BBQ Brisket  
Parmesan • BBQ Radieschen • Karotte  
Röstzwiebeln • Caesar Dressing  
Gartenkresse

**Tokyo Bowl** / 14.50 € Vegan!

***Zen & Tasty!***

mit Sushi-Reis • gegrillte Champignons  
Jungzwiebel • Rucola • Mango • Avocado  
Cocktailtomaten • schwarzer Sesam  
Vegan Avocado-Mayo  
geräucherter Tofu • Teriyaki Glace

# STARTERS

## Beef Tatar

125g / 16.50 €  
250g / 27.90 €

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

## Beef Tatar „Le Burger Style“ / 17.50 €

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

## Vegan Tatar / 15.90 €

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

## Sharing is Caring / 22.90 €

*Große Beilagenplatte zum Teilen*

Fries • Süßkartoffel Fries  
crunchy Onion-Nest • Onion Rings  
Mac'n'Cheese Le Burger Style  
Chicken Stripes • Coleslaw Salat  
Guacamole • Red Pickled Onions  
Cheddar Cheese Sauce

*Tip: mit homemade Pulled BBQ Brisket (+5.20 €)*

# STEAKS

♥ *Alle unsere Steaks sind „sous vide“ gegart und werden ab „medium“ sowie mit **Grillgemüse** und **Knoblauchbutter** serviert*

## Hüft-Steak

*Die Hüfte ist ein mageres Stück Fleisch, welches aus dem hinteren Teil des Rindes stammt. Sie bietet einen kräftigen Geschmack und eine angenehme Textur.*

Hüft-Steak 200g / 22 €

## Filet-Steak

*Das Filet ist das zarteste Stück vom Rind und stammt aus dem Lendenbereich. Durch seine feine Marmorierung besonders saftig und eine bevorzugte Wahl für Steak-Fans.*

Filet-Steak 160g / 29.80 €

Filet-Steak 250g / 39 €

## Pimp your Steak

**Cheddar Cheese Sauce** / 3.50 €

**Knoblauchbutter** nach Omas Rezept / 2.70 €

**Blue & White Cheese** gratiniert / 3.30 €

**Café de Paris** gratinierte Gewürzbutter / 3 €

**Bacon** / 2.50 €

## Dry Aged Rib Eye-Steak

*Das Dry Aged Rib Eye, mindestens 21 Tage gereift, stammt aus dem vorderen Rückenbereich und ist bekannt für seine ausgeprägte Marmorierung, die ihm einen intensiven Geschmack und eine saftige Konsistenz verleiht.*

Rib Eye-Steak 300g / 33 €

## planted.steak Vegan!

*Pflanzliches Steak. Zart & saftig aus Soja, Reis und Bohnen. 100% natürliche Zutaten. Serviert mit Vegan Chive Sauce.*

planted.steak 120g / 25 €



**Cornribs Brazilian Style** / 6 € Neu!

*frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 4 Stück*

**Crunchy Onion-Nest** / 3.50 €

**Spiegelei** on top / 2 €

# STEAK BURGER

## Steak Burger / 24 €

200g medium gebratenes Hüft-Steak  
im Brioche Bun • Rucola  
Trüffel Mayo • Tomate  
Basilikum Pesto • White Cheese  
gegrillte Zwiebeln

## planted.steak Burger / 24 €

*Pflanzliches Steak. Zart & saftig aus Soja,  
Reis und Bohnen. 100% natürliche Zutaten*

High Protein Bun • Vegan Chive Sauce  
Rucola • Tomate • gegrillte Zwiebeln  
Basilikum Pesto



# BURGER

♥ 100% Rindfleisch Patty / Double +3.50 €

## Classic Cheeseburger / 11 €

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

## Classic Bacon Cheeseburger / 12.90 €

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

## Hot & Spicy Vol. 2 / 13 € 🌶️

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

## Farmhouse / 14 €

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

## Pimp your Burger

Spiegelei +2 € / Coleslaw Salat +2 €  
Extra Cheddar Cheese +2 €  
Red pickled Onions +2 €



## Argentina New Style / 15.90 €

Bacon • Eisbergsalat • White Cheese  
crunchy Onion-Nest • Nachos  
Guacamole • Spicy Mayo • Tomaten Salsa

## Coleslaw Burger / 14.50 €

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

## Flying Dutchman\* / 15.50 €

2x 100% Rindfleisch Patty  
2x Cheddar Cheese • crunchy Onion-Nest  
Cheddar Cheese Sauce • Sauce Royal



## Frisco Vol. 3 / 16.90 €

homemade Pulled BBQ Brisket (Double 5.20 €)  
Mac'n'Cheese Le Burger Style  
Cheddar Cheese Sauce • gegrillte Champignons  
Red Pickled Onions • BBQ Sauce • Mayo



# CHICKEN BURGER

♥ wahlweise mit: pulled Chicken, grilled Chicken oder crunchy Chicken / Double +3.90 €

## Little Italy / 13.90 €

zarter Mozzarella • Tomate  
Rucola • Basilikum Pesto  
Spicy Mayo

## White City / 13.90 € 🌶️

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

## Classic Chicken Burger / 12.90 €

Cheddar Cheese • gegrillte Zwiebeln  
Tomate • Eisbergsalat  
Sweet Chili Sauce • Mayo

## Kentucky / 16 € Neu!

Bacon • 2x Cheddar Cheese • Mayo  
Spicy Mayo • Eisbergsalat • Tomate  
Essiggurke • gegrillte Champignons  
gegrillte Zwiebel

## Schon gewusst?

Du kannst unsere Burger-Kreationen ganz nach Deinen Wünschen verändern und individualisieren. Deiner Kreativität sollen keine Grenzen gesetzt werden.

Anderes Bun? **Kein Problem.**  
Andere Saucen? **Kein Problem.**  
Andere Zutaten? **Kein Problem.**



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

# VEGGIE BURGER

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty (v) oder Falafel Patty (v) (gf) / Double +3 € – oder mit pulled planted.chicken +1.50 €

**Key West** / 12.90 €

zarter Mozzarella  
Tomate • Rucola  
Basilikum Pesto • Mayo

**Houston** / 13.90 € 🌶️

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

# VEGANE BURGER

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty (v) oder Falafel Patty (v) (gf) / Double +3 € – oder mit pulled planted.chicken +1.50 €

**Veganer Cheeseburger** / 13.90 €

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

**Kansas** / 13 €

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

**Bilbao** / 13.90 €

mit veganem High Protein Bun  
Grillgemüse • Tomate  
Salatgurken • Rucola  
Knoblauch • Ketchup

# SALATE UND BOWLS

♥ auf Wunsch mit:

Brioche Bun oder High Protein Bun (V) +2 €

## Sicilian Salad / 12.50 €

Rucola • frisches Basilikum  
zarter Mozzarella • Grillgemüse  
Cocktailtomaten  
Dijon Dressing

## Caesars Palace / 15.50 €

pulled Chicken  
Romanasalat • Cocktailtomaten  
Parmesan • frisches Basilikum  
Caesar Dressing

**Tipp:** mit knusprigem Bacon +2 €

## California Salad / 12.90 € Vegan!

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

## Extras On Top

Crunchy Chicken Stripes / +3.90 €

Spiced Crunchy Chicken Stripes / +5 € Neu!

Gegrilltes Rindfleisch Patty / +3.50 €

Homemade Pulled BBQ Brisket / +5.20 €

Gegrilltes Hühnerfilet / +3.90 €

Neu!

## Tokyo Bowl / 14.50 € Vegan!

mit Sushi-Reis • gegrillte Champignons  
Jungzwiebel • Rucola • Mango  
Avocados • Cocktailtomaten  
schwarzer Sesam • Vegan Avocado-Mayo  
geräucherter Tofu • Teriyaki Glace

## Verona Bowl / 16.50 €

pulled Chicken • Basilikum Pesto  
Makkaroni • Romanasalat • Jungzwiebel  
Parmesan • frisches Basilikum  
Cocktailtomaten • Kresse • Caesar Dressing

**Tipp:** mit knusprigem Bacon +2 €

## Wild Cheeseburger Bowl / 15.90 €

gehacktes 100% Rindfleisch Patty • Kartoffel Fries  
gegrillte Zwiebeln • Essiggurke • Cocktailtomaten  
geriebener Cheddar Cheese • Eisbergsalat  
Mustard Mayo • Cheddar Cheese Sauce

Spiegelei / +2 €

Veggie Patty nach Wahl / +3 €

Knuspriger Bacon / +2 €

Cornribs Brazilian Style / +2.50 € Neu!

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 2 Stk.

# GESTALTE DEINEN BURGER SELBST.

## Schritt 1 / Wähle Deinen Burger

Hamburger / 10.50 €

Cheeseburger / 11.50 €

Bacon Burger / 12.50 €

Bacon Cheeseburger / 12.50 €

Chicken Burger / 12.90 €

wahlweise mit: pulled Chicken, grilled Chicken  
oder crunchy Chicken

Veggie Burger / 11.50 €

wahlweise mit: Zucchini Patty  oder Falafel Patty    
oder mit pulled planted.chicken  + 1.50 €



## Darf Dein Burger **DOUBLE** sein?

 = mit glutenfreien Zutaten hergestellt /  = vegan /  = scharf

## Schritt 2 / Wähle Dein Bun

Brioche Bun

Low Carb in der Reiswaffel

High Protein Bun  +1.50 €

glutenfreies Bun  +3 €

## Schritt 3 / Wähle Deine Saucen

BBQ Sauce  • Hot Sauce  • Spicy Mayo

Ketchup  • Mustard Mayo • Basilikum Pesto 

Mayo • Sweet Chili  • Tomaten Salsa 

Dijon Senf  • Knoblauch Mayo

White BBQ Sauce • Pineapple Curry

Sauce Royal • Kansas BBQ Sauce  

## Schritt 4 / Wähle Deine Zutaten

Eisbergsalat • Rucola • Tomate

Essiggurke • rote Zwiebeln

gegrillte Zwiebeln • Röstzwiebeln

Salatgurken • Knoblauch

gegrillte Champignons

scharfe Jalapeños • Nachos

## Schritt 5 / Wähle Deine Extras

**je +2 €**

Coleslaw Salat • Cheddar Cheese • Spiegelei

White Cheese • Bacon • Vegan Mayo

Veganer Cheddar Cheese • Red Pickled Onions

Tropic Salsa 

Vegan Avocado-Mayo  

Dillsauce 

**je +2.50 €**

Guacamole • Trüffel Mayo • Mozzarella

Mango • Grillgemüse • Vegan Chive Sauce

Blue Cheese • BBQ Radieschen 

BBQ Sellerie 

**+3.50 €**

Cheddar Cheese Sauce • crunchy Onion-Nest

... fertig ist **DEIN** Burger!

# SUPER-FRIES

♥ wahlweise mit: Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries / Nachos

## Chili Cheese / 10.50 € 🌶️

scharfe Jalapeños  
Chiliflakes  
Cheddar Cheese Sauce

## BBQ Brisket Vol. 2 / 15.90 €

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

## Italian / 12.50 €

Basilikum Pesto  
Parmesan • Tomaten Salsa  
Trüffel Mayo

## Extras On Top

Crunchy Chicken Stripes / +3.90 €

Spiced Crunchy Chicken Stripes / +5 € **Neu!**

Gegrilltes Rindfleisch Patty / +3.50 €

Homemade Pulled BBQ Brisket / +5.20 €

Gegrilltes Hühnerfilet / +3.90 €

Spiegelei / +2 €

Veggie Patty nach Wahl / +3 €

Knuspriger Bacon / +2 €

Cornribs Brazilian Style / +2.50 € **Neu!**

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 2 Stk.

# BEILAGEN

Kartoffel Fries / 4.90 €

Süßkartoffel Fries / 6.50 €

Coleslaw Salat / 4.70 €

Crunchy Onion-Nest 2 Stück / 6.90 €

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Spiced Crunchy Chicken Stripes / 6.90 € **Neu!**

Mac'n'Cheese Le Burger Style / 5.90 €

Onion Rings / 4.90 €

Cornribs Brazilian Style / 6 € **Neu!**

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 4 Stück

Grillgemüse / 6.90 €

Kleiner gemischter Salat / 4.50 €

Eisbergsalat • Karotten  
Cocktailtomaten • Dressing nach Wahl

Sharing is Caring / 22.90 €

Große Beilagenplatte zum Teilen

Fries • Süßkartoffel Fries  
crunchy Onion-Nest • Onion Rings  
Mac'n'Cheese Le Burger Style  
Chicken Stripes • Coleslaw Salat  
Guacamole • Red Pickled Onions  
Cheddar Cheese Sauce

**Tipp:** mit homemade Pulled BBQ Brisket (+5.20 €)

# KIDS

♥ Alle Speisen inklusive einer **Gratis!** Portion Kartoffel Fries – Süßkartoffel Fries +1.50 €

## Crunchy Chicken Stripes / 9.50 €

gebackene Hühnerfiletstreifen

## Klein aber Oho / 9.50 €

100% Rindfleisch Patty  
Tomate • Eisbergsalat  
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

## Das verrückte Huhn / 9.50 €

mit crunchy Chicken Stripe  
Tomate • Eisbergsalat  
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

## Starker Popeye / 9.50 €

Zucchini Patty  oder Falafel Patty  

Tomate • Eisbergsalat  
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

## Mit Nix / 8.90 €

100% Rindfleisch Patty • Ketchup  
serviert mit einem süßen Schlecker

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

## Kids Sweets

### Schoki-Doki / 5.50 €

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

 = mit glutenfreien Zutaten hergestellt /  = vegan /  = scharf

# DESSERTS

♥ Als Topping **gratis** zu jedem Dessert frei wählbar:

Mangosauce / Erdbeersauce / Karamellsauce / Schokosauce / Bananensauce

## Krokant / 5,90 €

cremigtes Milcheis aus 100% Alpenmilch  
Krokant • Butterkekse

## Caramel Cookie Cheesecake / 6,90 €

im Glas serviert

mit Karamellkeksboden  
Cheesecake Creme • Minze

## Hausgemachter Brownie / 6,90 €

im Blumentopf serviert\*

Schlagobers  
Erdbeere • Minze

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



# EISSHAKES

## Eisschokolade / 6,90 €

cremigtes Milcheis  
kalter Kakao • Schlagobers  
Schokoflocken • Orange Softcake • Minze

## Mango-Orangen Shake / 6,90 €

cremigtes Milcheis • Schlagobers  
Mangopüree • Orangensaft  
Orange Softcake  
Orange • Minze

## Erdbeer-Bananen Shake / 6,90 €

cremigtes Milcheis • Schlagobers  
Erdbeersaft • Bananenpüree  
Bananenchips • Minze

## Uncle Dan's Popcorn Shake / 6,90 € Neu!

cremigtes Milcheis • Vollmilch  
Popcorn • Popcorn-Sirup • Karamellsauce

## Doktor Colada / 13,50 €

cremigtes Milcheis • Ananassaft  
Schokoladensauce  
Schlagobers • Brownie  
Minze • Ananas

**wahlweise mit:**

Blue Curacao Sirup / Likör (alkoholhaltig, +2 €)

# ALKOHOLFREI

- Brooklyn Cola (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Cola Zero (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Eistee Pfirsich (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Holunderblüte\* (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Apfel naturtrüb\* (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Drachenfrucht\* (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige\* (0.4l) 4.70 €

## LeBurger

### LIMONADEN

- Cola (0.33l) 4.50 €
- Cola plus Lemon zuckerfrei (0.33l) 4.50 €
- Cola plus Orange (0.33l) 4.50 €
- Orangen-Kracherl (0.33l) 4.50 €
- Ananas-Kracherl (0.33l) 4.50 €
- Maracuja-Kracherl (0.33l) 4.50 €
- Zitronen-Kracherl (0.33l) 4.50 €

\*laut oder leise  
erhältlich

- Brooklyn Lemon\* (0.4l) 4.70 €
- Brooklyn Wassermelone\* (0.4l) 4.70 €
- SODA Zitrone\* (0.4l) 3.80 €
- SODA Himbeere\* (0.4l) 3.80 €
- SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.90 €
- MONTES Mineralwasser  
laut/leise (0.33l/0.75l) 3.90 € / 6.90 €

**LE ENERGY DRINK** (0.25l) 4.50 €

Neu!

**Homemade Lemonade** (0.35l) / 5.90 €

Gurke • Soda • Monin Gurken Sirup  
Minze • Zitronensaft

# BIER-HIGHLIGHTS

*Le Burger Hausbier* (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.40 €  
vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%

*Le Burger Radler* (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.40 €  
vom Fass / Österreich / Alk. <3%

*Le Burger Zwickl* (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.40 €  
vom Fass / Österreich / Alk. 4.8%

*Tegernseer Hell* / 6.50 €  
Flasche (0.5l) / Alk. 4.8%

*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%

.....  
**Le Growler** / 19.90 €

Le Burger Hausbier  
2 Liter im Growler  
Alk. 4.1%



*Augustiner Lager* / 5.90 €  
Flasche (0.5l) / Alk. 5.2%

*Bitta von Tresen – Pils* / 5.70 €  
Flasche (0.33l) / Alk. 5.5%

*Indira Blondi – IPA* / 6.10 €  
Dose (0.44l) / Alk. 6%

*Wiener Bubi – Wiener Lager* / 5.70 €  
Flasche (0.33l) / Alk. 4.7%



# SPRITZER

♥ je 1/4l

**Spritzer Weiß** / 4.50 €

**Aperol Spritz** mit Prosecco +2 € / 5.50 €

**Lillet Rosé Spritzer** / 6.40 €

**Hugo** mit Prosecco +2 € / 5.90 €

**Hugo alkoholfrei** / 4.90 €

**Aperol Maracuja Spritzer** / 6.40 €

**Wassermelonen Spritzer** / 4.90 €

**Veilchen Spritzer** / 4.90 €

**Bellini Spritzer** / 5.90 €

# SHOTS

**Averna Sour** (6cl) / 5.90 €

Averna • Zitronensaft

**Whiskey Sour** (6cl) / 5.90 €

Whiskey • Zitronensaft

**Strawberry Shot** (5cl) / 5.90 €

Vodka • Erdbeersaft

Erdbeerpüree



# CAFÉ UND CO.



♥ auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich

**Espresso** / 3.20 €

**Espresso Doppio** / 4.40 €

**Espresso Macchiato** / 3.40 €

**Americano** / 4.20 €

**Cappuccino** / 4.40 €

**Latte Macchiato** / 4.90 €

**Heiße Schokolade** mit Schlagobers / 5.50 €

**Eiskaffee** / 6.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers  
mit kaltem Kaffee

## Tee



**Bio Früchtetee** / 4.20 €

**Bio Schwarztee** / 4.20 €

**Bio Grüntee** / 4.20 €

# COCKTAILS

## Mojito / 11.40 €

weißer Rum • Limette • Minze  
brauner Zucker • Soda

## Piña Colada / 11.40 €

weißer Rum • Kokospüree  
Obers • Ananassaft

## H. Baverna / 11.40 €

Averna • Bananenpüree  
Erdbeersaft

## Sex on the Beach / 11.40 €

Vodka • Pfirsich Likör • Cranberrysaft  
Orangensaft

## Long Island Iced Tea / 13.50 €

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

## Caipirinha / 11.40 €

Cachaça • Limette • brauner Zucker

## Mango Fresh / 11.40 €

Vodka • Mangopüree  
Mangosaft • Zitronensaft

## Moscow Mule / 12.90 €

Vodka • Limette • Ginger Beer  
Gurke • Minze

## Tropicana / 11.90 €

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

## Caribbean Cinema / 10.90 € Neu!

weißer Rum • Obers  
Popcorn Sirup

# MOCKTAILS

## Virgin Mojito / 8.90 €

*wahlweise: Classic / Erdbeere / Mango*

Limette • Minze  
brauner Zucker  
Ginger Ale

## Virgin Colada / 8.90 €

*wahlweise: Classic / Erdbeere / Mango*

Orangensaft • Kokospüree  
Obers • Ananassaft

## Virgin Swimming Pool / 8.90 €

Ananassaft • Orangensaft  
Obers • Blue Curacao Sirup  
Kokospüree

# UNSERE HAUSWEINE

**Gelber Muskateller** *1/8l oder 0.75l* 4.80 €/31 €

Muskatbouquet, lieblicher und fruchtiger Jungwein.

**Grüner Veltliner DAC** *1/8l oder 0.75l* 4.80 €/31 €

Fruchtig, süffiger Wein mit leichtem Pfefferl.

**Cabernet Sauvignon „Barrique“** *1/8l oder 0.75l* 4.90 €/33 €

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

**Rosé** *1/8l oder 0.75l* 4.80 €/31 €

Gleich gepresster Zweigelt mit ausgeprägter Beerenaromatik.

**Bio Prosecco** *0.1l oder 0.75l* 4.40 €/31 €

Villa Doral / Tipp: Wahlweise auch mit Orangensaft.

♥ mehr Weine finden Sie auf der nächsten Seite.

# WEISSWEINE

## 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, Orangenesten 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.

## Ein Sommermärchen vom Warten

Wenn du diese Zeilen liest, sitzt du vielleicht gerade da, wo die Teller klappern – und wartest. Genau hier beginnt unsere Geschichte, denn Warten ist kein Stillstand. Es ist eine kleine, geheime Tür zu Abenteuern, die nur diejenigen entdecken, die für einen Augenblick nichts weiter tun als...nur genau aufzupassen.

Es war einmal eine Geschwisterbande namens Constantin (5) und Marie (12 und drei Viertel – Marie ist sehr gewissenhaft und genau). Sie waren Meister im Warten, das behaupteten sie jedenfalls. An diesem heißen und ein bisschen langweiligen Junitag hatten sie sich vorgenommen, die „unsichtbare Uhr“ zu besiegen. Das ist die, die immer tickt, wenn der Magen knurrt. Kennst du sie auch?

„Stell dir vor“, begann Marie, „dass hinter der Küchentür ein alter Sommergeist wohnt. Er heißt Herr Tick-Tack und stoppt die Zeit, immer dann, wenn jemand seine Fantasie benutzt.“ Constantin riss die Augen auf: „Dann zaubere ich jetzt!“ Er blies einmal kräftig auf eine imaginäre Pfefferkorn-Flöte – und schon schwamm ein winziges Gurkenboot über den Tisch, gesteuert von einer roten Ketchup-Krabbe.

Die Tischkante verwandelte sich in eine Meeresklippe, an der winzige Seesalz-Kristalle wie Leuchttürme funkelten. Ein Sesam-Falke kreiste über den Kindern und ließ goldene Konfetti regnen. „Das ist das Meer des Wartens!“, flüsterte Marie. „Wir müssen es bis zum Ende durchqueren, bevor die Glocke läutet und das Essen kommt.“

Constantin nahm einen Strohhalm als Fernrohr. Durch das Glas sah er Inseln aus Riesenzwiebeln, Tomaten-Kometen und eine ferne Stadt aus schmelzendem Käse. Verantwortlich dafür war

– wie jeder Kapitän weiß – der Sonnenofen, der im Herzen jeder guten Küche lodert.

Plötzlich peitschte ein Sturm aus Gerüchen heran – Rauch, Rosmarin, Abenteuer. Die Kinder hielten sich am Servietten-Rettungsring fest, während das Gurkenboot tanzte. „Nicht loslassen!“, rief Constantin. „Herr Tick-Tack prüft, ob wir standhaft warten können!“ Da tauchte Marie tief in ihre Tasche und zückte ein paar Pommes als Ruder. Gemeinsam steuerten sie ihr Schiff durch die duftende Brandung.

Gerade als sie dachten, das Wartemeer nähme kein Ende, erklang ein helles Pling. Kellner Zsolt kam mit einem freundlichen Lächeln – samt einem Teller, der wie ein Schatz funkelte. Herr Tick-Tack zwinkerte unsichtbar, drehte seine Uhr zurück an die Wand und verschwand hinter einer Wolke aus Kräuterduft.

Marie schnupperte. „Weißt du was, Constantin? Das Warten war fast so köstlich wie der erste Bissen.“ Constantin grinste. „Fast.“

Und wenn du künftig irgendwo sitzt und glaubst, die Minuten ziehen sich wie Käsefäden ins Unendliche, dann schließ für einen Moment die Augen. Vielleicht hörst du Herrn Tick-Tack leise lachen – und plötzlich wird aus bloßem Warten ein Sommermärchen, das nur darauf gewartet hat, von dir entdeckt zu werden.

*Ihre Gastgeber Irene und Herbert wünschen einen schönen Sommer.*



