

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 faschiertes 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 CO₂-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.



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 / 12.50 €

Der Fang des Sommers!

im Brioche Bun

Lachs-Garnelen-Patty

Rucola • Salatgurke • Röstzwiebeln

Knoblauch Mayo • Dillsauce

Pitmaster / 13.50 €

BBQ Brisket, Baby.

im Brioche Bun

homemade Pulled BBQ Brisket • Weißkraut

Karotte • Red Pickled Onions • Essiggurke

Mustard Mayo • Kansas BBQ Sauce

Brazil / 13.50 €

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 / 13.50 € 🌶️

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 / 14.90 €

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 / 14.90 €

250g / 24.90 €

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)

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

Tipp: 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 / 20 €

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 €

Filet-Steak 250g / 39 €

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 / 22 €



Pimp your Steak

Cheddar Cheese Sauce / 3.50 €

Knoblauchbutter nach Omas Rezept / 2.50 €

Blue & White Cheese gratiniert / 3 €

Café de Paris gratinierte Gewürzbutter / 2.50 €

Bacon / 2 €

Spiegelei on top / 2 €

Cornribs Brazilian Style / 5 € Neu!

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 4 Stück

Crunchy Onion-Nest / 3.50 €

Geflügel-Bacon / 3.50 € Neu!

STEAK BURGER

Steak Burger / 23.70 €

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

planted.steak Burger / 22.70 €

*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 / 10.50 €

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

Classic Bacon Cheeseburger / 12 €

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

Hot & Spicy Vol. 2 / 11.50 € 🌶️

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 €
Geflügel-Bacon + 3.50 €



Argentina New Style / 15 €

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

Coleslaw Burger / 13 €

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

Flying Dutchman / 15.50 €

serviert in zwei karamellisierten Zwiebeln ohne Bun
2x 100% Rindfleisch Patty
2x Cheddar Cheese • crunchy Onion-Nest
Cheddar Cheese Sauce • Sauce Royal

Frisco Vol. 3 / 15.80 €

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

BBQ
Pulled Brisket
100%
homemade

CHICKEN BURGER

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

Little Italy / 13.50 €

zarter Mozzarella • Tomate
Rucola • Basilikum Pesto
Spicy Mayo

White City / 13 € 🌶️

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

Classic Chicken Burger / 12 €

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 / 11.50 €

zarter Mozzarella
Tomate • Rucola
Basilikum Pesto • Mayo

Houston / 13 €

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 / 12.50 €

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

Bilbao / 13 €

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

Kansas / 11.50 €

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

SALATE UND BOWLS

♥ auf Wunsch mit:

Brioche Bun oder High Protein Bun (V) +1.50 €

Sicilian Salad / 12 €

Rucola • frisches Basilikum
zarter Mozzarella • Grillgemüse
Cocktailtomaten
Dijon Dressing

Caesars Palace / 15 €

pulled Chicken
Romanasalat • Cocktailtomaten
Parmesan • frisches Basilikum
Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

California Salad / 12 € Neu!

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

Extras On Top

crunchy Chicken Stripes / +3.90 €
Spiced Crunchy Chicken Stripes / +4.40 € Neu!
gegrilltes Rindfleisch Patty / +3.50 €
homemade Pulled BBQ Brisket / +5.20 €
gegrilltes Hühnerfilet / +3.90 €
Spiegelei / +2 €

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 / 15.20 €

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

Veggie Patty nach Wahl / +3 €

knuspriger Bacon / +2 €

Geflügel-Bacon / 3.50 € Neu!

Cornribs Brazilian Style / +2.50 € Neu!

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 2 Stk.

GESTALTE DEINEN BURGER SELBST.

Schritt 1 / Wähle Deinen Burger

Hamburger / 9.50 €

Cheeseburger / 10.50 €

Bacon Burger / 10.50 €

Bacon Cheeseburger / 11.50 €

Chicken Burger / 11 €

wahlweise mit: pulled Chicken, grilled Chicken
oder crunchy Chicken

Veggie Burger / 10 €

wahlweise mit: Zucchini Patty (v) oder Falafel Patty (v) (gf)
oder mit pulled planted.chicken (v) + 1.50 €



Darf Dein Burger DOUBLE sein?

Patty +3.50 €
Veggie Patty +3 €
Chicken +3.90 €

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

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 • Pineapple Curry

Sauce Royal • Kansas BBQ Sauce (v) Neu!

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 Neu!

Vegan Avocado-Mayo (v) Neu!

Dillsauce Neu!

je +2.50 €

Guacamole • Trüffel Mayo • Mozzarella

Mango • Grillgemüse • Vegan Chive Sauce

Blue Cheese • BBQ Radieschen Neu!

BBQ Sellerie Neu!

+3.50 €

Cheddar Cheese Sauce • crunchy Onion-Nest

Geflügel-Bacon Neu!

... 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 / 13 €

Basilikum Pesto
Parmesan • Tomaten Salsa
Trüffel Mayo

Extras On Top

crunchy Chicken Stripes / +3.90 €

Spiced Crunchy Chicken Stripes / +4.40 € **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 / 4.80 €

Süßkartoffel Fries / 5.70 €

Coleslaw Salat / 4.80 €

Crunchy Onion-Nest 2 Stück / 6.90 €

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Spiced Crunchy Chicken Stripes / 6.80 € **Neu!**

Mac'n'Cheese Le Burger Style / 4.50 €

Onion Rings / 4.80 €

Cornribs Brazilian Style / 5 € **Neu!**

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 4 Stück

Geflügel-Bacon / 3.50 € **Neu!**

Grillgemüse / 5.90 €

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 oder Süßkartoffel Fries

Crunchy Chicken Stripes / 9.50 €

gebackene Hühnerfiletstreifen

Klein aber Oho / 8.50 €

100% Rindfleisch Patty

Tomate • Eisbergsalat

Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Das verrückte Huhn / 8.50 €

mit crunchy Chicken Stripe

Tomate • Eisbergsalat

Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Starker Popeye / 8.50 €

Zucchini Patty  oder Falafel Patty  

Tomate • Eisbergsalat

Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Mit Nix / 8.50 €

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 / 5.40 €

cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch

Krokant • Butterkekse

Caramel Cookie Cheesecake / 6 €

im Glas serviert

mit Karamellkeksboden

Cheesecake Creme • Minze

Hausgemachter Brownie / 6.50 €

im Blumentopf serviert*

Schlagobers

Erdbeere • Minze

Tipp: Portion cremiges Milcheis +2 €

frisch
gebacken!
& HEISS

EISSHAKES

Eisschokolade / 6.90 €

cremiges Milcheis

kalter Kakao • Schlagobers

Schokoflocken • Orange Softcake • Minze

Mango-Orangen Shake / 6.90 €

cremiges Milcheis • Schlagobers

Mangopüree • Orangensaft

Orange Softcake

Orange • Minze

Erdbeer-Bananen Shake / 6.90 €

cremiges Milcheis • Schlagobers

Erdbeersaft • Bananenpüree

Bananenchips • Minze

Uncle Dan's Popcorn Shake / 6.90 € Neu!

cremiges Milcheis • Vollmilch

Popcorn • Popcorn-Sirup • Karamellsauce

Doktor Colada / 12.70 €

cremiges Milcheis • Ananassaft

Schokoladensauce

Schlagobers • Brownie

Minze • Ananas

wahlweise mit:

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

ALKOHOLFREI

Brooklyn Cola (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Cola Zero (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Eistee Pfirsich (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Holunderblüte* (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Apfel naturtrüb* (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Drachenfrucht* (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige* (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Lemon* (0.4l) 4.50 €

Brooklyn Wassermelone* (0.4l) 4.50 €

SODA Zitrone* (0.4l) 3.70 €

SODA Himbeere* (0.4l) 3.70 €

SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.70 €

MONTES Mineralwasser

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

*laut oder leise
erhältlich

LeBurger

LIMONADEN

Cola (0.33l) 4.40 €

Cola plus Lemon zuckerfrei (0.33l) 4.40 €

Cola plus Orange (0.33l) 4.40 €

Orangen-Kracherl (0.33l) 4.40 €

Ananas-Kracherl (0.33l) 4.40 €

Maracuja-Kracherl (0.33l) 4.40 €

Zitronen-Kracherl (0.33l) 4.40 €

LE ENERGY DRINK (0.25l) 3.90 €

Neu!

Homemade Lemonade (0.35l) / 6 €

Gurke • Soda • Monin Gurken Sirup
Minze • Zitronensaft

BIER-HIGHLIGHTS

LeBurger Hausbier (0.3l/0.5l) 4.40 €/5.40 €

vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%

LeBurger Radler (0.3l/0.5l) 4.40 €/5.40 €

vom Fass / Österreich / Alk. <3%

LeBurger Zwickl (0.3l/0.5l) 4.40 €/5.40 €

vom Fass / Österreich / Alk. 4.8%

Gösser Stiftzwickl Dunkel / 6.50 €

Flasche (0.5l) / Alk. 5.7%

Weihenstephan hefetrüb / 6.50 €

Flasche (0.5l) / Alk. 5.4%

Weihenstephan alkoholfrei / 5.90 €

Flasche (0.33l) / Alk. <0.4%



HERAK

Limetten Gin Spritzer (1/4l)

6.90 €

Herak auf Eis • Tonic • Limetten

Blueberry Gin Spritzer (1/4l)

6.90 €

Herak auf Eis • Johannisbeersaft • Tonic

Maracuja Gin Spritzer (1/4l)

6.90 €

Herak auf Eis • Maracujasaft

Tonic • Limetten

Le Growler / 19.90 €

Le Burger Hausbier

2 Liter im Growler

Alk. 4.1%



WEIN

Rosé Sparkling 1/8l od. 0.75l 4.10 €/22.60 €

Himbeere, lebendiges Mousseux, animierendes Säurespiel, leichte Vanilleanklänge, Erdbeere.

Grüner Veltliner „Zwillingslauser“ 1/8l od. 0.75l 4.10 €/22.60 €

Aromen von Steinobst, kandierte Orange, Birne und Pfeffer, feiner Schmelz, markantes Säurespiel, blättrige Noten, stoffig.

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 1/8l od. 0.75l 4.60 €/24.40 €

Aromen von gelbem Pfirsich, Nektarine und Melone, gehaltvoller Wein, lebendig, Nektarine und reife Mostbirne.

Riesling Kamptal 1/8l od. 0.75l 4.30 €/24.50 €

Weingartenpfirsich, Melisse und Ananas, dicht, engmaschige Struktur, zart mineralisches Finish, Aromen von Yuzu, Melisse und Weingartenpfirsich.

Gelber Muskateller 1/8l od. 0.75l 4.30 €/24.50 €

Holunderblüte, Limette, Maracuja, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, fruchtiger Schmelz im Abgang, eleganter Trinkfluss, Holunderblüte im Nachhall.

Privat Cuveé 1/8l od. 0.75l 4.10 €/22.60 €

2017 / Cuvée aus 70% Zweigelt, 30% Blauem Portugieser, Weichsel, Zwetschke, Gewürznelke, gut balanciertes Tannin, Dirndl, Kirsche, kräutrige Würze, Waldbeeren.

Zweigelt „Classico“ 1/8l od. 0.75l 4.30 €/24.50 €

2017 / Weichsel pur, Cassis, Kakao, Weichselkonfit, Cassis, Nelken, Zimt, pikante Würze.

SPRITZER

♥ je 1/4l

Spritzer Weiß / 4.50 €

Aperol Spritz mit Prosecco +2 € / 5.40 €

Lillet Rosé Spritzer / 6.40 €

Hugo mit Prosecco +2 € / 5.90 €

Hugo alkoholfrei / 4.90 €

Aperol Maracuja Spritzer / 5.90 €

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 Haferdrink erhältlich

Espresso / 3.20 €

Espresso Doppio / 4.30 €

Espresso Macchiato / 3.40 €

Americano / 4.20 €

Cappuccino / 4.30 €

Latte Macchiato / 4.50 €

Heiße Schokolade mit Schlagobers / 4.50 €

Eiskaffee / 6.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers
mit kaltem Kaffee

TEE



Bio Früchtetee / 4.20 €

Bio Schwarztee / 4.20 €

Bio Grüntee / 4.20 €

COCKTAILS

Mojito / 10.90 €

weißer Rum • Limette • Minze
brauner Zucker • Soda

Piña Colada / 10.90 €

weißer Rum • Kokospüree
Obers • Ananassaft

H. Baverna / 10.90 €

Averna • Bananenpüree • Erdbeersaft

Sex on the Beach / 10.90 €

Vodka • Pfirsich Likör
Cranberrysaft • Orangensaft

Long Island Iced Tea / 13.50 €

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

Caipirinha / 10.90 €

Cachaça • Limette • brauner Zucker

Mango Fresh / 10.90 €

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

If you're reading this,
you're probably
already

DROOLING.

LeBurger

