

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.



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 € 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 / 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 €

Spiegelei on top / 2 €

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 / 5 € Neu!

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 4 Stück

Crunchy Onion-Nest / 3.50 €

Geflügel-Bacon / 3.50 € Neu!

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 €
Geflügel-Bacon + 3.50 €



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

*wird in zwei
karamellisierten
Zwiebeln serviert
ohne Bun

BBQ
Pulled Brisket
100%
homemade

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  oder Falafel Patty   / 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  oder Falafel Patty   / 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

Bilbao / 13.90 €

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

Kansas / 13 €

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) +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 € 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 / 15.90 €

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 / 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 (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) +2 €

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 / 12.50 €

Basilikum Pesto
Parmesan • Tomaten Salsa
Trüffel Mayo

Extras On Top

Crunchy Chicken Stripes / +3.90 €

Spiced Crunchy Chicken Stripes / +4.40 € 

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 € 

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 € 

Mac'n'Cheese Le Burger Style / 5.90 €

Onion Rings / 4.90 €

Cornribs Brazilian Style / 5 € 

frittierte Maisrippen • Special Würzmischung • 4 Stück

Geflügel-Bacon / 3.50 € 

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 €

cremiges 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 €

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 / 13.50 €

cremiges 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 €

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 €

*laut oder leise
erhältlich

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 €

LE ENERGY DRINK (0.25l) 4.50 €

Neu!

Homemade Lemonade (0.35l) / 6 €

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 Haferdrink 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 / 11.40 € 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, 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.

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.



