

About

— seit 2014 —

Das Beef

Für unser täglich frisch faschieretes 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 MitarbeiterInnen die perfekten Burger-Patties.

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 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 in unserer Allergenkarte.



- 10 Jahre Le Burger - Eine Erfolgsgeschichte.

Vor über einem Jahrzehnt, als die österreichische Burgerlandschaft noch von tristen Fast-Food-Ketten dominiert wurde, träumten Dr. Thomas Tauber und sein Sohn Lukas von etwas Größerem:

Dem perfekten Burger.

2014 wurde das erste Patty in ihrer Showküche gebraten. Der unverwechselbare **Le Burger Geschmack** war geboren, und ihre Vision, den perfekten **Smash-Burger** zu kreieren, nahm Gestalt an.

Zum **10-jährigen Jubiläum** bringen wir die **besten Specials** der letzten Jahre zurück! Freut euch auf eure Lieblings-Burger und genießt den Geschmack, der unsere Geschichte geprägt hat.

Es ist eine **Hommage** an die Anfänge – an die **Vision**, die den Burger in Österreich revolutionieren wollte und es auch geschafft hat.



2014-2024

Special-Burger Evolution

Zum 10-jährigen Jubiläum haben wir etwas Besonderes für euch:
Wir bringen die besten Specials der letzten Jahre zurück! Freut euch auf eure Lieblings-Burger und genießt den Geschmack, der unsere Le Burger-Geschichte geprägt hat.



2014

Der Grundstein ist gelegt.

Es wurde der Grundstein für das heutige beliebte Konzept der **DIY-Burger** gelegt. **Smash-Burger**, die ganz nach eigenem Geschmack individualisiert werden können.



2016

Damals bereits Vorreiter.

Vegan Honolulu / 13 € Vegan!

mit veganem High Protein Bun
Popcorn-Mais Patty
veganer Cheddar Cheese
gegrillte Ananas • Eisbergsalat
Sweet Chili Sauce
vegane Mayo



2018

Specials: Gekommen um zu bleiben!

Wild Wild West / 14,90 €

100 % Rindfleisch Patty • Bacon
Cheddar Cheese • Eisbergsalat
Spiegelei • Baked Beans
BBQ-Sauce • Sour Cream



2020

Irgendwann wurde es dann auch mal Cheesy bei Uns.

Come on Bert / 15,50 €

100 % Rindfleisch Patty
Camembert • Babyspinat
Preiselbeeren • Zwiebel-Chutney
Trüffel Mayo



2022

Howdy, taste buds! Let me entertain you right there, sunshine.

Texas / 15,90 € 🌶️

100 % Rindfleisch Patty • Bacon
Cheddar Cheese • Tomate • Eisbergsalat
Onionring • Zwiebel-Chutney
Cheddar Cheese Sauce
Smoked Pepper Mayo



2024

Perfektion ist die Kunst, das Beste aus allem zu machen.

Le Burger / 13,90 €

100 % Rindfleisch Patty
Chimichurri Butter
Ochsenherz Tomate • Eisbergsalat
gegrillte Zwiebel • Sauce Royal
Mustard Mayo

2015

Es begann mit einem Klassiker.

California BBQ / 12,50 €

100 % Rindfleisch Patty
Cheddar Cheese • Oliven
Tomate • Eisbergsalat
gegrillte Zwiebel
gegrillte Champignons
BBQ-Sauce • Mayo

2017

Der erste Special Burger: benannt nach Erfinder und Mitarbeiter Rudi.

Rudi's Burger / 13,50 € 🌶️🌶️

100 % Rindfleisch Patty
Cheddar Cheese • scharfe Jalapenos
Tomate • Röstzwiebel
rote Zwiebel • Babyspinat
Guacamole • Hot Sauce • Mayo

2019

Dieses Special hat süchtig gemacht.

Polson / 15,50 €

100 % Rindfleisch Patty
Bacon • White Cheese
Spiegelei • Essiggurke
Zwiebel-Chutney
Baconnaisse • Dijon Senf

2021

Wenn Italien an deinem Gaumen inne hält.

Saluzzo / 15,50 €

100 % Rindfleisch Patty
Prosciutto-Chip • Caciotta al Tartufo
Salatgurke • Babyspinat
Zwiebel-Chutney • Trüffel Mayo
Mustard Mayo

2023

Nächster Halt: Ufer des feinen Geschmacks.

New Haven / 13,50 € 🌶️

wahlweise mit crunchy oder
grilled Chicken • Tomate • Salatgurke
Eisbergsalat • Knoblauch
Fattoush Pesto
Smoked Pepper Mayo



Saisonale Saucen & Zutaten

Sauce Royal • Blueberry Ketchup ✔ • Smoked Pepper Mayo
Fattoush Pesto ✔ • Preiselbeeren ✔
Baconnaisse +2 € • Sour Cream +2 € • Chimichurri Butter +2 €

Saisonales Veggie Patty / Popcorn-Mais-Patty ✔ gf

10 Jahre Smash Burger

Als echte Pioniere in der **österreichischen Burgerwelt** smashen wir unsere Burger seit **10 Jahren** – lange bevor dieser Trend in Österreich Fuß gefasst hat. Mit Leidenschaft sorgen wir seither für den perfekten Biss und unvergleichlichen **Le Burger**-Geschmack.

Specials



TIPP!
Le Growler
2 Liter Flasche

Le Growler / 19.20 €


Le Burger Hausbier
2 Liter im Growler
Alk. 4.1%

Saisonale Saucen & Zutaten

Sauce Royal

Blueberry Ketchup 

Smoked Pepper Mayo

Fattoush Pesto 

Preiselbeeren 

Baconnaise / +2 €

Sour Cream / +2 €

Chimichurri Butter / +2 €

Saisonales Veggie Patty

Popcorn-Mais-Patty  

 = mit glutenfreien Zutaten hergestellt /  = vegan /  = scharf

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 €

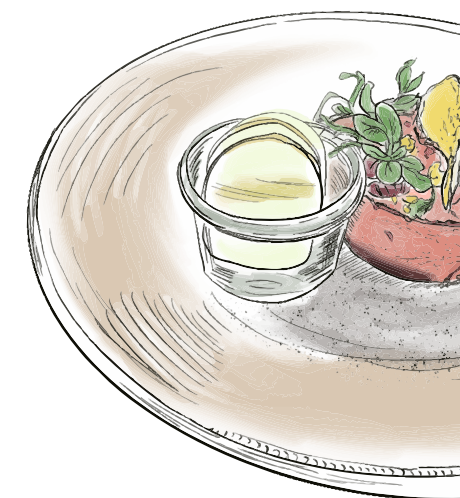
Guacamole
Cheddar Cheese Sauce
Jungzwiebel

Sharing is Caring / 24.90 €

Beilagenplatte zum Teilen für 2 Personen

Kartoffel Fries • Süßkartoffel Fries
Onion Rings • Mac'n'Cheese Le Burger Style
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 €

160g / Filet-Steak / 31 €

250g / Filet-Steak / 39 €

Buffalo Style

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

200g / Hüft-Steak / 26 €

160g / Filet-Steak / 34 €

250g / Filet-Steak / 41 €

Jacksonville Style

Spiegelei • Cheddar Cheese Sauce
Grillgemüse • Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 26 €

160g / Filet-Steak / 34 €

250g / Filet-Steak / 41 €

Lausanne Style

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

200g / Hüft-Steak / 26 €

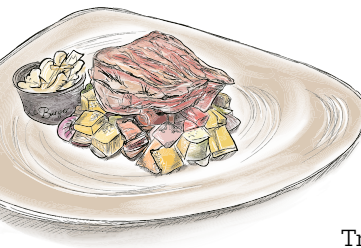
160g / Filet-Steak / 34 €

250g / Filet-Steak / 41 €

Steak Burger / 26 €

200g medium gebratenes Hüft-Steak im Brioche Bun

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



Le Burger meets planted.

planted.steak / 25 €

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

planted.steak Burger / 24,50 €

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

Pimp your Steak

Spiegelei on top / 2 €

Knoblauchbutter nach Omas Rezept / 2,50 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4,80 €

Cheddar Cheese Sauce / 3 €

Blue Cheese / 3 €

Café de Paris / 2,50 €

Burger

♥ 100% Rindfleisch Patty • Double +3 €

Classic Cheeseburger / 10,90 €

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

Hot & Spicy / 12,70 € 🌶️

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

Classic Bacon Cheeseburger / 12,70 €

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

Frisco Vol. 3 / 16,80 €

homemade BBQ Brisket (Double +3,90 €)
Mac'n'Cheese Le Burger Style • 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 / 12,40 €

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

White City / 13,50 € 🌶️

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

Gallahead / 13,50 €

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

🌱 = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / 🌱 = vegan / 🌶️ = scharf

Veggie Burger

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty (v) / saisonales Veggie Patty siehe „Special Karte“ / Double +3 €

Key West / 12.50 €

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) / saisonales Veggie Patty siehe „Special Karte“ / Double +3 €

Veganer Cheeseburger / 12.90 €

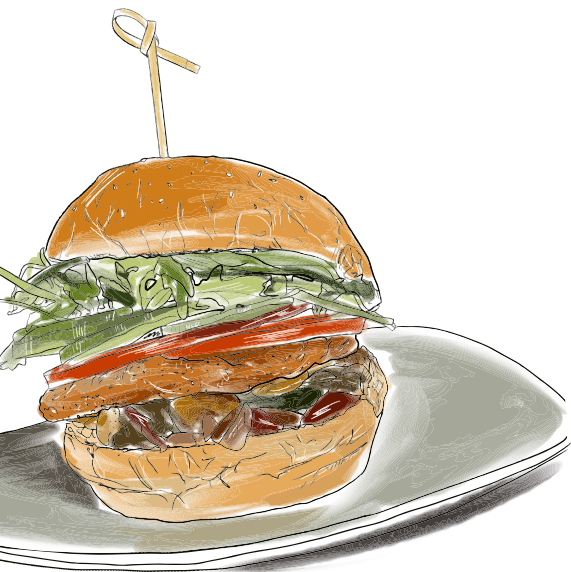
mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

Bilbao / 13.50 €

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

Kansas / 12.90 €

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

Hamburger / 9.90 €

Cheeseburger / 10.90 €

Bacon Burger / 10.90 €

Bacon Cheeseburger / 11.90 €

Chicken Burger *gegrillt oder crunchy* / 10.50 €

Veggie Burger / 10 €

♥ wahlweise mit: Zucchini Patty (v) oder
saisonales Veggie Patty siehe „Special Karte“

**Darf Dein
Burger
Double sein?**

Patty +3 €
Veggie Patty +3 €
Chicken +3.60 €



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



Schritt 5 / Wähle Deine Extras

je +2 €

Coleslaw Salat • Cheddar Cheese • Spiegelei
White Cheese • Bacon • Onion Ring
Veganer Cheddar Cheese • Vegan Mayo
Red Pickled Onions

je +2.50 €

Guacamole • Trüffel Mayo • Mozzarella
Mango • Grillgemüse • Vegan Chive Sauce

+3 €

Cheddar Cheese Sauce



Schritt 4 / Wähle Deine Zutaten

Eisbergsalat • Rucola • Tomaten • Essiggurke
rote Zwiebeln • gegrillte Zwiebeln • Röstzwiebeln
Salatgurken • 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

Caesars Palace / 15.50 €

gegrilltes Hühnerfilet
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

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 • Kresse • Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

Wild Cheeseburger Bowl / 15.50 €

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



*Extras On Top

gegrilltes Hühnerfilet +3.60 €
crunchy Chicken Stripes +3.60 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3 €
homemade BBQ Brisket +4.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3 €
knuspriger Bacon +2 €
Spiegelei +2 €

Super-Fries*

♥ wahlweise mit: Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries / Nachos

Chili Cheese / 9.50 € 🌶️

scharfe Jalapeños
Chiliflakes
Cheddar Cheese Sauce

BBQ Brisket Vol. 2 / 13.90 €

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

Italian / 10.50 €

Basilikum Pesto
Grana Padano • Tomaten Salsa
Trüffel Mayo

*Extras On Top

gegrilltes Hühnerfilet +3.60 € / crunchy Chicken Stripes +3.60 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3 € / homemade BBQ Brisket +4.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3 €
knuspriger Bacon +2€ / Spiegelei +2€



Beilagen

Kartoffel Fries / 4.90 €

Süßkartoffel Fries / 5.90 €

Coleslaw Salat süßer Krautsalat, homemade / 4.50 €

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Mac'n'Cheese Le Burger Style / 5.50 €

Onion Rings / 4.50 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4.80 €

Grillgemüse / 5.90 €

Kleiner gemischter Salat / 4.10 €

Eisbergsalat • Karotten
Cocktailtomaten • Dressing nach Wahl

Sharing is Caring / 24.90 €

Beilagenplatte zum Teilen für 2 Personen

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

Tipp: mit homemade BBQ Brisket (+4.90 €)

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

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

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 €

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 (V) / saisonales Veggie Patty
siehe „Special Karte“

Tomaten • Eisbergsalat • Ketchup • Mayo

Double +1,50 € / Cheddar Cheese +1 €

Crunchy Chicken Stripes / 8,50 €

gebackene Hühnerfiletstreifen

Kids Sweets

Schoki-Doki / 5,80 €

kalter Kakao
cremiges Milcheis
Schlagobers
Schokoladen Sauce
Schokolinsen
Mini Marshmallows

(gf) = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / (V) = vegan / (🔪) = scharf

Desserts

♥ Als Topping gratis zu jedem Dessert frei wählbar:

Mangosauce / Erdbeersauce / Caramelsauce
Schokosauce / Bananensauce

Apple Crumble / 6,90 €

warmer Apfelkuchen
Staubzucker • Schlagobers

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Hausgemachter Brownie / 6,90 €

warmer Schoko-Brownie
Staubzucker • Schlagobers

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Krokant / 5,40 €

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
Schokoflocken • Orange Softcake • Minze

Mango-Orangen Shake / 8,50 €

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

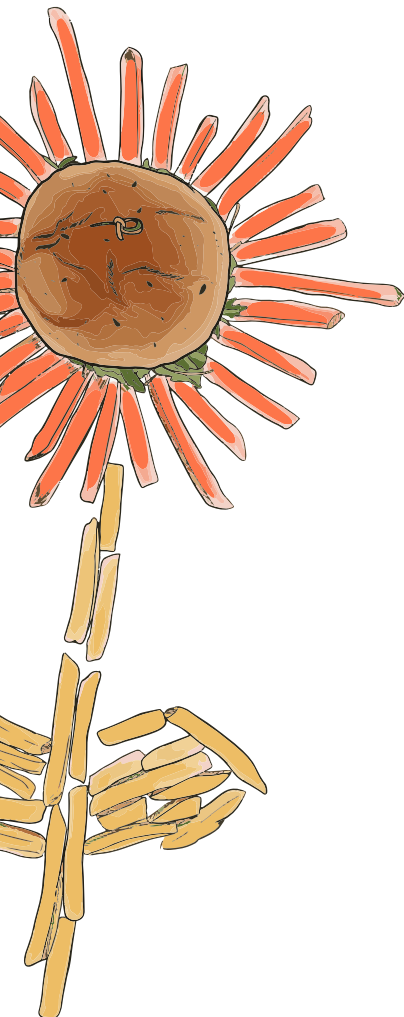
Erdbeer-Bananen Shake / 8,50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers
Erdbeersaft • Bananenpüree
Bananenchips • Minze

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 Apfel naturtrüb* (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 €

LeBurger 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

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

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

LeBurger **Radler** (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.30 €
Süß oder Sauer
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 €*

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 Finisch, gute Länge.

Rioja „Crianza“ *Lopez de Haro, San Vincente, 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 €

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 €

cremig
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

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

Schnäpse

vom Bodensee 2cl / 5.50 €