

# 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 CO<sub>2</sub>-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, beziehen wir einen Großteil der Produkte bei regionalen Partnern und heimischen Betrieben.

Wenn du mehr Info zu den **Allergenen** haben möchtest, scanne einfach den QR-Code.



## APP geholt?

Lade Dir jetzt unsere Le Burger App runter, sammle fleißig Fries-Punkte und tausche diese gegen tolle Goodies ein.



iOS



Android

## Du feierst Deinen Geburtstag?

Melde Dich bei uns, wir haben eine Überraschung für Dich! :-)



For the **English menu** please scan the **QR-code!**

Wir verwenden ausschließlich *qualitative Produkte*.

Welche Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sind, erfährst Du 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

### 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 • Tomato • 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 €