

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 faschirtes 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 Partnern 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!

Du feierst Geburtstag?

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



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!

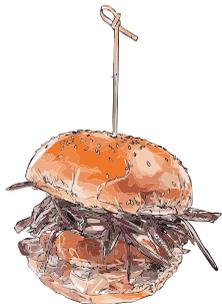


Auhof 12/2024

Wir verwenden ausschließlich *qualitativ hochwertige Produkte*.

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

Specials



Ferdinand / 14.50 €

crunchy Wildschwein Patty • mariniertes Rotkraut
gegrillte Zwiebeln • gegrillte Champignons
Wildpreiselbeeren • Wildmayo



Flying Dutchman / 15.50 €

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



Thanks Giving / 14 €

smoked BBQ Turkey
Eisbergsalat • Granny Smith Apfel • gegrillte Zwiebeln
Röstzwiebeln • BBQ Sauce • Bratapfelketchup



Pennsylvania / 13.90 €

serviert in zwei Stück belgischen Waffeln
crunchy Chicken Patty • Salatgurke • rote Zwiebeln
Hot Sauce • Knoblauch Mayo • Cheddar Cheese Sauce



Bangkok / 13.90 € **Vegan!**

Kokos-Curry Patty im High Protein Bun
Vegane Miso-Sesam-Mayo • Pakchoi • Mangowürfel
rote Zwiebeln • Sweet Chili Sauce

Beilagen

Cheesy Jalapeño Bites / 7.50 €

gefüllt mit homemade pulled BBQ Brisket
Cheddar Cheese Sauce • Jalapeños

Crunchy Onion-Nest 2 Stück / 6.90 €

Dessert

Vegan Cookie Dough / 6.90 € Vegan!

Veganer Keksteig
Ananas • Erdbeere
Mango • Schokosauce
Staubzucker • Minze

Saisonale Saucen

Bratapfelketchup v / Wildmayonnaise

Saisonales Patty

Kokos-Curry Patty v gf / Double +3 €

Drinks

Pumpkin Spice Spritz / 6.90 €

Prosecco • Soda • Pumpkin-Spice Sirup
Zitronensaft

Big Apple Margarita / 11.90 €

Tequila • Cointreau • Pumpkin-Spice Sirup
Apfelmus • Zitronensaft

Starters

Beef Tatar

125g / 16.50 €

250g / 24.90 €

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

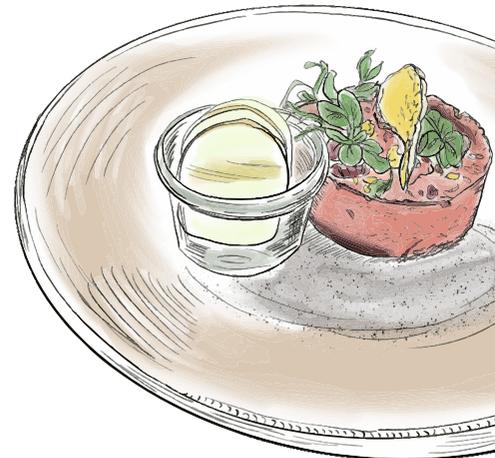
Mac'n'Cheese Le Burger Style

Chicken Stripes • Coleslaw Salat

Guacamole • Red Pickled Onions

Cheddar Cheese Sauce

Tipp: mit homemade 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.

200g / Hüft-Steak / 20 €

Rib Eye-Steak

Das Rib Eye stammt aus dem vorderen Rückenbereich und ist bekannt für seine ausgeprägte Marmorierung, die ihm einen intensiven Geschmack und eine saftige Konsistenz verleiht.

300g / Rib Eye-Steak / 30 €

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.

160g / Filet-Steak / 29 €

250g / Filet-Steak / 39 €

planted.steak

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

120g / planted.steak / 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 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4,90 €

crunchy Onion-Nest / 3,50 €

Spiegelei on top / 2 €

Bacon / 2 €

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 / 11 €

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

Farmhouse / 14 €

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

Classic Bacon Cheeseburger / 12.50 €

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

Argentina New Style / 15.50 €

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

Hot & Spicy / 12 € 🌶️🌶️

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

Coleslaw Burger / 14 €

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

Flying Dutchman / 15.50 €

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

Pimp your Burger

Spiegelei +2 € / Coleslaw Salat +2 € / Extra Cheddar Cheese +2 €
Red pickled Onions +2 € / Chimichurri Butter +2.50 €

Frisco Vol. 3 / 16.50 €

homemade 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

♥ *gegrillt oder crunchy / Double +3.90 €*

Little Italy / 13.90 €

zarter Mozzarella • Tomaten
Rucola • Basilikum Pesto
Spicy Mayo

White City / 13.50 € 🌶️

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

Classic Chicken Burger / 12.50 €

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

Gallahead / 14.50 €

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

Veggie Burger

♥ *wahlweise mit: Zucchini Patty 🌱 oder saisonales Veggie Patty siehe „Special Karte“ / Double +3 €*

Key West / 12 €

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 🌱 oder saisonales Veggie Patty siehe „Special Karte“ / Double +3 €*

Veganer Cheeseburger / 13 €

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 €

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 / 10 €

Cheeseburger / 11 €

Bacon Burger / 11 €

Bacon Cheeseburger / 12 €

Chicken Burger *gegrillt oder crunchy* / 11 €

Veggie Burger / 10 €

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

**Darf Dein Burger
„Double“ sein?**

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



Schritt 2 / Wähle Dein Bun

Brioche Bun

Low Carb in der Reiswaffel

High Protein Bun  +1.50 €

glutenfreies Bun  +3 €



Schritt 3 / Wähle Deine Saucen

BBQ Sauce  • Hot Sauce  • Spicy Mayo • Ketchup 

Mustard Mayo • Basilikum Pesto  • Mayo

Sweet Chili  • Tomaten Salsa  • Dijon Senf 

Knoblauch Mayo • White BBQ Sauce

Pineapple Curry • Sauce Royal



Schritt 5 / Wähle Deine Extras

je +2 €

Coleslaw Salat • Cheddar Cheese • Spiegelei

White Cheese • Bacon • Vegan Mayo

Veganer Cheddar Cheese • Red Pickled Onions

je +2.50 €

Guacamole • Trüffel Mayo • Mozzarella

Mango • Grillgemüse • Vegan Chive Sauce

Chimichuri Butter • Blue Cheese

+3.50 €

Cheddar Cheese Sauce • crunchy Onion-Nest



Schritt 4 / Wähle Deine Zutaten

Eisbergsalat • Rucola • Tomaten • Essiggurke

rote Zwiebeln • gegrillte Zwiebeln • Röstzwiebeln

Salatgurken • Knoblauch • gegrillte Champignons

scharfe Jalapeños • Nachos



**... und fertig ist
Dein Burger!**

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

Jaipur Bowl / 15 € Vegan!

Sushi Reis • Rucola • Shiitake Pilze
Avocado • Cocktailtomaten • Mango
Schwarzer Sesam • Jungzwiebel • Balsamicoglace
Kräuter Balsamico Dressing

Caesars Palace / 15.50 €

crunchy Chicken Stripes
Romanasalat • Cocktailtomaten
Parmesan • frisches Basilikum
Caesar Dressing
Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

Verona Bowl / 16.50 €

crunchy Chicken Stripes
Basilikum Pesto Makkaroni • Romanasalat
Jungzwiebel • Parmesan • frisches Basilikum
Cocktailtomaten • Kresse • Caesar Dressing
Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

California Salad / 12.90 € Vegan!

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

Wild Cheeseburger Bowl / 15.90 €

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

*Extras On Top

crunchy Chicken Stripes +3.90 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3.50 €
homemade BBQ Brisket +5.20 €
gegrilltes Hühnerfilet +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3 €
knuspriger Bacon +2 €
Spiegelei +2 €



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

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 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 € / gegrilltes Rindfleisch Patty +3.50 €
homemade BBQ Brisket +5.20 € / gegrilltes Hühnerfilet +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3 € / knuspriger Bacon +2 € / Spiegelei +2 €



Beilagen

Kartoffel Fries / 4.90 €

Süßkartoffel Fries / 5.90 €

Coleslaw Salat süßer Krautsalat, homemade / 4.70 €

Crunchy Onion-Nest 2 Stück / 6.90 €

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Mac'n'Cheese Le Burger Style / 5.90 €

Onion Rings / 4.70 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4.90 €

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 BBQ Brisket (+5.20 €)

Kids

♥ wahlweise mit einer **Gratis!** Portion Kartoffel Fries oder Süßkartoffel Fries

Klein aber Oho / 8.90 €

100% Rindfleisch Patty
Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Das verrückte Huhn / 8.90 €

mit crunchy Chicken Stripes
Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Starker Popeye / 8.90 €

Zucchini Patty (V) oder saisonales Veggie Patty siehe „Special Karte“

Tomaten • 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 €

Crunchy Chicken Stripes / 9.50 €

gebackene Hühnerfiletstreifen

Kids Sweets

Fruchtzwergerl / 5.60 €

Marillensaft • Pfirsichpüree
Zuckerwatte

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 / Caramelsauce / Schokosauce / Bananensauce

Apple Crumble / 6.90 €

warmer Apfelkuchen
Staubzucker • Schlagobers • Minze

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Hausgemachter Brownie / 6.90 €

warmer Schoko-Brownie
Staubzucker • Schlagobers • Minze

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Krokant / 5.90 €

cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch
Krokant • Butterkekse

American Cheesecake / 7.50 €

cremig süßer Cheesecake
Schlagobers • Staubzucker • Minze



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

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 Lemon* (0.4l) 4.60 €
Brooklyn Cola Zero (0.4l) 4.60 €	Brooklyn Wassermelone* (0.4l) 4.60 €
Brooklyn Eistee Pfirsich (0.4l) 4.60 €	SODA Zitrone* (0.4l) 3.80 €
Brooklyn Holunderblüte* (0.4l) 4.60 €	SODA Himbeere* (0.4l) 3.80 €
Brooklyn Apfel naturtrüb* (0.4l) 4.60 €	SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.90 €
Brooklyn Drachenfrucht* (0.4l) 4.60 €	MONTES Mineralwasser
Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige* (0.4l) 4.60 €	laut/leise (0.33l/0.75l) 3.90 € / 6.90 €

~~~~~  
**Le ENERGY** (0.25l) / 4.60 €  
~~~~~



Le Burger 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) 4.40 € / 5.40 €
vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%

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

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

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

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

Bitta von Tresen – Pils / 5.70 €
*Die naturbelassene Lady Bitta erstrahlt in hellem Gold
unter ihrer feinen weißen Schaumkrone.*
Flasche (0.33l) / Alk. 5.5%

Wiener Bubi – Wiener Lager / 5.70 €
*Der Wiener Bubi ist ein klassisches bernsteinfarbenes Wiener Lager
mit einem Orangestich und einer feinporigen Schaumkrone.*
Flasche (0.33l) / Alk. 4.7%

Indira Blondi – IPA / 6.10 €
*Die temperamentvolle Indira Blondi belebt durch ihre
aufbrausende Spritzigkeit und karamellig tropische Süße.*
Dose (0.44l) / Alk. 6%

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%

Café und Co.

♥ auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich

Espresso / 3.20 €

Espresso Doppio / 4.40 €

Espresso Macchiato / 3.40 €

Americano / 4.20 €

Cappuccino / 4.40 €

Latte Macchiato / 4.90 €

Heiße Schokolade mit Schlagobers / 5.50 €

Eiskaffee / 6.50 €

cremiges Milcheis
Schlagobers
mit kaltem Kaffee

Tee



Bio Früchtetee / 4.20 €

Bio Schwarztee / 4.20 €

Bio Grüntee / 4.20 €

Cocktails

Mojito / 11.40 €

weißer Rum • Limette • Minze • brauner Zucker • Soda

Piña Colada / 11.40 €

brauner Rum • Kokospüree • Obers • Ananassaft

H. Baverna / 11.40 €

kalt oder heiß erhältlich

Averna • Bananenpüree • Erdbeersaft

Long Island Iced Tea / 13.50 €

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

Sex on the Beach / 11.40 €

Vodka • Pfirsich Likör • Cranberrysaft • Orangensaft

Mango Fresh / 11.40 €

Vodka • Mangopüree • Mangosaft • Zitronensaft

Cotton Candy / 11.40 €

Cointreau • Tequila • Zuckerwatte • Maracujasaft • Zitronensaft

Caipirinha / 11.40 €

Cachaça • Limette • brauner Zucker

Moscow Mule / 12.90 €

Vodka • Limette • Ginger Beer • Gurke • Minze

Tropicana / 11.90 €

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



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

Schlagobers

Blue Curacao Sirup • Kokospüree

Shots

Averna Sour (6cl) / 5.90 €

Averna

Zitronensaft

Strawberry Shot (5cl) / 5.90 €

Vodka

Erdbeersaft

Erdbeerpüree

Whiskey Sour (6cl) / 5.90 €

Whiskey

Zitronensaft

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.

Spritzer

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 €

Bellini Spritzer / 5.90 €

Wassermelonen Spritzer / 4.90 €

Veilchen Spritzer / 4.90 €

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.

Wieninger 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.