

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 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 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!

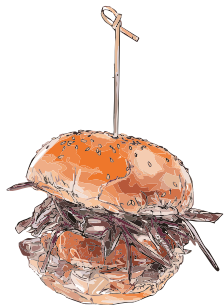


Hohenems 12/2024

Wir verwenden ausschließlich *qualitativ hochwertige Produkte*.

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

Specials



Ferdinand / 15.50 €

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



Flying Dutchman / 16.90 €

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



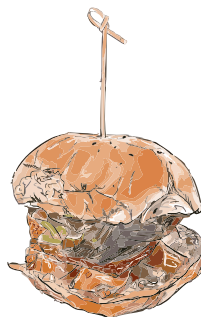
Thanks Giving / 15.50 €

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



Pennsylvania / 16.50 €

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



Bangkok / 12.90 € **Vegan!**

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

Beilagen

Cheesy Jalapeño Bites / 7.90 €

gefüllt mit homemade pulled BBQ Brisket
Cheddar Cheese Sauce • Jalapeños

Crunchy Onion-Nest 2 Stück / 7.50 €

Dessert

Vegan Cookie Dough / 6.90 € **Vegan!**

Veganer Keksteig
Ananas • Erdbeere
Mango • Schokosauce
Staubzucker • Minze

Saisonale Saucen

Bratpfelketchup **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



Le Growler / 21 €

Le Burger Hausbier
2 Liter im Growler
Alk. 4.1%



Starters

Beef Tatar

125g / 19.50 €

klassisch zubereitet • rote Zwiebeln
Nachos • Affila Kresse
Buttertoast (4 Stk.)

Beef Tatar „Le Burger Style“ / 20.90 €

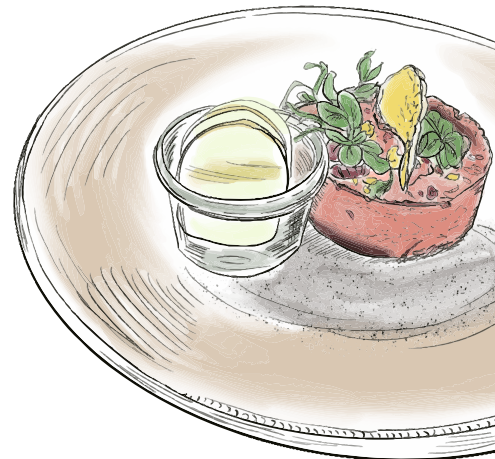
Guacamole • Trüffel Mayo
rote Zwiebeln • Nachos
Affila Kresse
Buttertoast (4 Stk.)

Sharing is Caring / 26.90 €

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 (+5.90 €)



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 / 24 €

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.

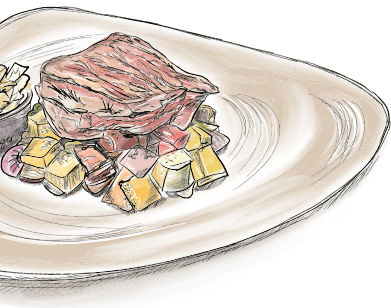
300g / Rib Eye-Steak / 35.90 €

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 / 31 €

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 / 25 €

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 / 5.90 €

crunchy Onion-Nest / 3.90 €

Spiegelei on top / 2 €

Bacon / 2 €

Steak Burger

Steak Burger / 28 €

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

planted.steak Burger / 27 €

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 +3.90 €

Classic Cheeseburger / 11.40 €

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

Farmhouse / 13.90 €

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

Classic Bacon Cheeseburger / 12.70 €

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

Argentina New Style / 16.90 €

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

Hot & Spicy / 12.70 € 🌶️

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

Coleslaw Burger / 13.90 €

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

Flying Dutchman / 16.90 €

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 / 17.40 €

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 +4.40 €

Little Italy / 13.90 €

zarter Mozzarella • Tomaten
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
Tomaten • Eisbergsalat
Sweet Chili Sauce • Mayo

Gallahead / 15.40 €

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 / 12.50 €

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

Veganer Cheeseburger / 13.50 €

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 / 13.50 €

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 / 11.40 €

Bacon Burger / 11.40 €

Bacon Cheeseburger / 12.40 €

Chicken Burger *gegrillt oder crunchy* / 11.40 €

Veggie Burger / 9.90 €



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

**Darf Dein Burger
„Double“ sein?**

Patty +3.90 €
Veggie Patty +3 €
Chicken +4.40 €









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) +1.50 €

Sicilian Salad / 12.90 €

Rucola • frisches Basilikum
zarter Mozzarella • Grillgemüse
Cocktailtomaten
Dijon Dressing

Jaipur Bowl / 15.90 € Vegan!

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

Caesars Palace / 15.90 €

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

Verona Bowl / 17.50 €

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 +4.50 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3.90 €
homemade BBQ Brisket +5.90 €
gegrilltes Hühnerfilet +4.40 €
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 / 10.90 € 🌶️

scharfe Jalapeños
Chiliflakes
Cheddar Cheese Sauce

BBQ Brisket Vol. 2 / 16.40 €

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

Italian / 12.90 €

Basilikum Pesto
Parmesan • Tomaten Salsa
Trüffel Mayo

*Extras On Top

crunchy Chicken Stripes +4.50 € / gegrilltes Rindfleisch Patty +3.90 €
homemade BBQ Brisket +5.90 € / gegrilltes Hühnerfilet +4.40 €
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 / 7.50 €

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Mac'n'Cheese Le Burger Style / 4.90 €

Onion Rings / 4.70 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 5.90 €

Grillgemüse / 5.90 €

Kleiner gemischter Salat / 4.90 €

Eisbergsalat • Karotten
Cocktailtomaten • Dressing nach Wahl

Sharing is Caring / 26.90 €

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 (+5.90 €)

Kids

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

Klein aber Oho / 8,50 €

100% Rindfleisch Patty
Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1,90 € / Cheddar Cheese +1 €

Das verrückte Huhn / 8,50 €

mit crunchy Chicken Stripes
Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1,90 € / Cheddar Cheese +1 €

Starker Popeye / 8,50 €

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

Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1,50 € / Cheddar Cheese +1 €

Mit Nix ;-) / 8,50 €

100% Rindfleisch Patty • Ketchup
serviert mit einem süßen Schlecker

Double +1,90 € / Cheddar Cheese +1 €

Crunchy Chicken Stripes / 9,50 €

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 • Minze

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Hausgemachter Brownie / 6.90 €

warmer Schoko-Brownie
Staubzucker • Schlagobers • Minze

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Krokant / 5.40 €

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 / 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 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) 3.70 €

Brooklyn Holunderblüte* (0.4l) 4.60 €

SODA Himbeere* (0.4l) 3.70 €

Brooklyn Apfel naturtrüb* (0.4l) 4.90 €

SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.80 €

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) / 5.40 €  
~~~~~



LeBurger

Limonaden

Cola (0.33l) 4.60 €

Cola plus Lemon zuckerfrei (0.33l) 4.60 €

Cola plus Orange (0.33l) 4.60 €

Orangen-Kracherl (0.33l) 4.60 €

Ananas-Kracherl (0.33l) 4.60 €

Maracuja-Kracherl (0.33l) 4.60 €

Zitronen-Kracherl (0.33l) 4.60 €

Bier-Highlights

Le Burger Hausbier (0.3l/0.5l) 4.60 € / 5.60 €
vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%

Le Burger Zwickl (0.3l/0.5l) 4.60 € / 5.60 €
vom Fass / Österreich / Alk. 4.8%

Le Burger Radler (0.3l/0.5l) 4.60 € / 5.60 €
vom Fass / Österreich / Alk. <3%

Fohrenburger Stiftle / 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%



Le Growler / 21 €

Le Burger Hausbier
2 Liter im Growler
Alk. 4.1%



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“ 0.75l oder 1/8l 28 € / 5.60 €

Weingut Buchegger, Droß, Kremstal / Saftiger grüner Apfel, frische Kräuter, gute Säurestruktur.

Chardonnay „Classic“ DAC 0.75l oder 1/8l 28 € / 5.60 €

Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum / 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 0.75l oder 1/8l 35 € / 6.80 €

Walter Frauwallner, Straden, Vulkanland / 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 0.75l oder 1/8l 28 € / 4.80 €

Philipp Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum / 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 0.75l oder 1/8l 28 € / 5.60 €

Markus Iro, Gols, Neusiedlersee / Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, ausgeprägte dunkelbeerige Frucht, Schwarzkirsche, Kakao, leicht würzig, körperreich, balancierte Struktur, engmaschiges Finish, gute Länge.

Rioja „Crianza“ 0.75l oder 1/8l 28 € / 5.60 €

Lopez de Haro, San Vicente, Rioja / 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 +2 € / 7.90 €

Lillet Rosé Spritzer / 7.90 €

Hugo mit Prosecco +2 € / 7.90 €

Hugo alkoholfrei / 7.90 €

Aperol Maracuja Spritzer / 7.90 €

Bellini Spritzer / 7.90 €

Wassermelonen Spritzer / 5.90 €

Veilchen Spritzer / 5.90 €

Café und Co.

♥ auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich

Espresso / 3.20 €

Espresso Doppio / 4.30 €

Espresso Macchiato / 3.40 €

Americano / 4.20 €

Cappuccino / 4.90 €

Latte Macchiato / 4.90 €

Heiße Schokolade mit Schlagobers / 4.90 €

Eiskaffee / 7.50 €

cremiges Milcheis
Schlagobers
mit kaltem Kaffee

Tee



Althaus Tee / 4.20 €

verschieden Sorten

Cocktails

Mojito / 11.90 €

weißer Rum • Limette • Minze
brauner Zucker • Soda

Piña Colada / 12.90 €

brauner Rum • Kokospüree
Obers • Ananassaft

Long Island Iced Tea / 14.50 €

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

Moscow Mule / 14.50 €

Vodka • Limette
Ginger Beer
Gurke • Minze

Tropicana / 12.90 €

weißer Rum • Orangensaft
Maracujasaft
Blue Curacao Likör
Kokospüree
Bananenpüree

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

