

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

## Du feierst Geburtstag?

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



Nimm mich  
gleich mit  
von hier! 😊



## 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!



## 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.

## 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!

Auhof 3/2025

# Specials

## Burgers



**Sunland** / 13,90 € **Vegan!**

im High Protein Bun • Falafel Patty • Rucola • Datteln  
gegrillter Brokkoli • Curry-Linsen-Hummus  
Knoblauch • Cranberry Ketchup



**Berry Beef** / 13,50 €

100% Rindfleisch Patty • Rucola  
cremiger Green Goddess Salad\* • Cottage Cheese  
geröstete Sonnenblumenkerne  
Balsamico Heidelbeeren



**Fearless** / 13,50 €

pulled planted.chicken\* **V**  
im High Protein Bun • Spiegelei • Eisbergsalat  
Tomate • Red Pickled Onions • Röstzwiebel • BBQ Sauce • Mayo

## Bowls



**Fontana Bowl** / 15 € **Vegan!**

Sushi-Reis • crunchy Tempeh\*\* • gegrillter Brokkoli  
Red Pickled Onions • Jungzwiebel • schwarzer Sesam  
Curry-Linsen-Hummus • Balsamicoglace



**Los Angeles** / 15,50 € **Vegan!**

pulled planted.chicken  
mit High Protein Bun • Avocado  
cremiger Green Goddess Salad\*  
Nacho-Crumble • Jungzwiebel



**Sweet Smoothie Bowl** / 13,50 €

wahlweise: Pink Dragon oder Green Detox Smoothie  
crunchy Tempeh\*\* • Heidelbeeren • Kokosnuss  
Mango • Datteln • Banane • Haferflocken • Minze



\*Der **Green Goddess Salad** ist ein viraler Food-Trend mit einem cremigen Dressing aus unwiderstehlichen Zutaten wie Spinat, Jungzwiebel und Kräutern.

\*\***Tempeh** ist ein fermentiertes Sojaprodukt mit nussigem Geschmack, fester Textur und hohem Proteingehalt – ein Liebling der pflanzlichen Küche.

» mehr SPECIALS auf der Rückseite

## Saisonale Zutaten

Curry-Linsen-Hummus +2 €  
Balsamico Heidelbeeren +2 €  
gegrillter Brokkoli +2 €

## Saisonale Sauce

Cranberry Ketchup 

## Saisonale Patties

pulled planted.chicken  +3.90 €  
Falafel Patty   / Double +3 €

## Power Smoothies

### Pink Dragon / 6.90 €

Rosa Drachenfrucht  
Banane • Maracujasaft

### Green Detox / 6.90 €

Spinat • Gurke  
Ananassaft • Minze

## Drink

### Tropical Dragon / 10.90 €

Rosa Drachenfrucht  
Zitronensaft • weißer Rum  
Bananen Püree  
Physalis

# 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 €

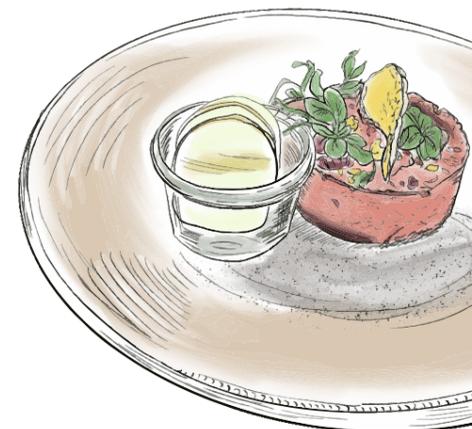
veganer High Protein Bun (4 Scheiben)  
Rote Rübe • Guacamole  
Vegan Chive Sauce  
Affila Kresse • Nachos

### 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 / 22 €

## 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 / 32 €

## 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 / 41 €

## 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 / 3.30 €

**Café de Paris** gratinierte Gewürzbutter / 3 €

**Maiskolben** in Butter geschwenkt / 4.90 €

**crunchy Onion-Nest** / 3.50 €

**Spiegelei** on top / 2 €

**Bacon** / 2.50 €

## 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 • Tomaten  
Eisbergsalat • Mustard Mayo

**Farmhouse** / 14 €

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

**Classic Bacon Cheeseburger** / 12.90 €

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

**Argentina New Style** / 15.90 €

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

**Hot & Spicy** / 13 € 🌶️

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

**Coleslaw Burger** / 14.50 €

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** / 16.90 €

homemade BBQ Brisket (Double 5.20 €)  
Mac'n'Cheese Le Burger Style  
Cheddar Cheese Sauce • gegrillte Champignons  
Red Pickled Onions • BBQ Sauce • Mayo





# Chicken Burger

mit unserem  
pulled planted.chicken

♥ gegrillt oder crunchy / Double +3.90 €

## 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 / 14.90 €

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 / 12.90 €

zarter Mozzarella • Tomaten • Rucola  
Basilikum Pesto • Mayo

## Houston / 13.90 €

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 / 13.90 €

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

## Bilbao / 13.90 €

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

## Kansas / 13 €

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 / 10.50 €

Cheeseburger / 11.50 €

Bacon Burger / 11.50 €

Bacon Cheeseburger / 12.50 €

Chicken Burger *gegrillt oder crunchy* / 11 €

Veggie Burger / 11.50 €

♥ 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 **gf** +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 • 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!**

**gf** = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / **v** = vegan / **!** = scharf

# 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 €

crunchy Chicken Stripes  
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 € Vegan!

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

## Verona Bowl / 16.50 €

crunchy Chicken Stripes  
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



### \*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 €

# 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 / 6.50 €

## 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 / 4.90 €

## 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 €)



(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 **+1.50 €**

## Klein aber Oho / 9.50 €

100% Rindfleisch Patty  
Tomaten • Eisbergsalat  
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

## Das verrückte Huhn / 9.50 €

mit crunchy Chicken Stripe  
Tomaten • Eisbergsalat  
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

## Starker Popeye / 9.50 €

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

# Desserts

♥ Als Topping **gratis** zu jedem Dessert frei wählbar:

Mangosauce / Erdbeersauce / Karamellsauce / 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 / 13.50 €

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) 4.70 €

**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 €

**ENERGY DRINK** (0.25l) 4.50 €



# Le Burger 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 €

# Bier-Highlights

**Le Burger Hausbier** (0.3l/0.5l) 4.40 € / 5.40 €  
vom Fass / Österreich / Alk. 4.1%

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

**Le Burger 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 €

cremig  
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.

## **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.