

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!

Mariahilferstrasse 3/2025

Wir verwenden ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte.

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

Gratis WLAN

Name: LeBurger_FreeWiFi
Passwort: LeBurger2016

Specials

Burgers



Sunland / 11.50 € **Vegan!**

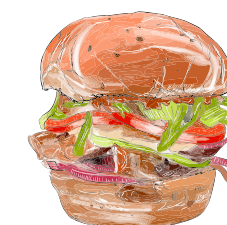
im High Protein Bun • Falafel Patty • Rucola • Datteln
gegrillter Brokkoli • Curry-Linsen-Hummus
Knoblauch • Cranberry Ketchup



Berry Beef / 12.50 €

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

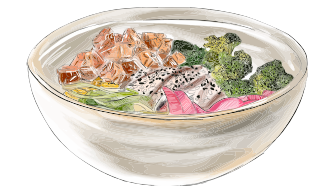
über 40g Protein-Power



Fearless / 13.50 €

wahlweise: pulled planted.chicken **♥** oder pulled Chicken
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

Top Ballaststoff-Quelle



Sweet Smoothie Bowl / 13.50 €

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

food for thought


Schon gewusst?

*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/Saucen/Patties

Cranberry Ketchup 
Curry-Linsen-Hummus +2 €
Balsamico Heidelbeeren +2 €

gegrillter Brokkoli +2 €
pulled planted.chicken  +3.90 €
Falafel Patty   / Double +3 €

Beilagen

Green Goddess Salad / 4.70 €

Krautsalat mit cremigem Dressing aus Spinat
Jungzwiebel • Knoblauch • Kräuter

Power Smoothies

Pink Dragon / 6.90 €

Rosa Drachenfrucht
Banane • Maracujasaft

Green Detox / 6.90 €

Spinat • Gurke
Ananassaft • Minze

Desserts

Caramel Cookie Cheesecake im Glas / 6 €

mit Karamellkeksboden
Cheesecake Creme • Toffee-Sauce • Minze

Hausgemachter Brownie im Blumentopf* / 6.50 €

Schlagobers • Erdbeere • Minze
Tipp: Portion cremiges Milcheis +2 €

*frisch
gebacken!
& HEISS

Drinks

*exklusiv in
Wr. Neustadt

Schilerol Spritz* / 6.50 €

Tropical Dragon / 10.90 €

Rosa Drachenfrucht • Bananen Püree
Zitronensaft • weißer Rum • Physalis

Rosé Sparkling 1/8l oder 0.75l 6.40 € / 36 €

Winzerhof Weiß – Ein prickelnder Cuvée aus drei Weinsorten.
Durch das richtige Mischverhältnis entsteht das fruchtig frische Aroma.



Le Growler / 19.90 €

Le Burger Hausbier
2 Liter im Growler
Alk. 4.1%

TIPP!
Le Growler
2 Liter Flasche

Starters

Beef Tatar

125g / 14.90 €
250g / 24.90 €

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

Beef Tatar „Le Burger Style“ / 16.90 €

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

Vegan Tatar / 13.90 €

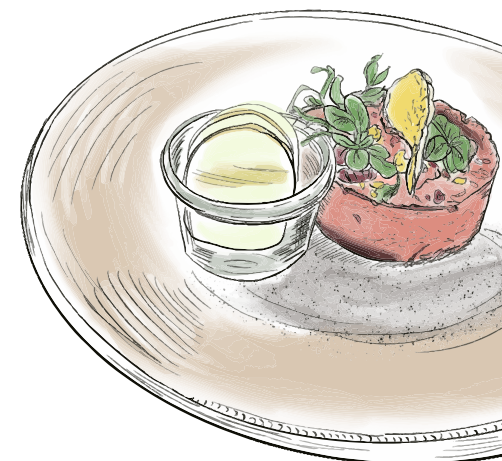
veganer High Protein Bun (4 Scheiben)
Rote Rübe • Guacamole
Vegan Chive Sauce
Affila Kresse • Nachos

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 / 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.

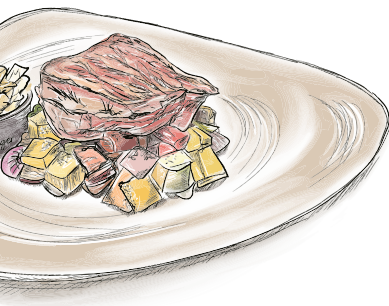
160g / Filet-Steak / 29 €

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 / 10.50 €

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

Farmhouse / 13 €

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

Classic Bacon Cheeseburger / 12 €

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

Argentina New Style / 15 €

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

Hot & Spicy / 11.50 € 🌶️🌶️

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

Coleslaw Burger / 13 €

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 / 15.80 €

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

♥ pulled Chicken oder crunchy Chicken / Double +3.90 €

Little Italy / 13.50 €

zarter Mozzarella • Tomaten
Rucola • Basilikum Pesto
Spicy Mayo

White City / 13 € 🌶️

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

Classic Chicken Burger / 12 €

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 Falafel Patty 🍃 🍷 / Double +3 €

Key West / 11.50 €

zarter Mozzarella • Tomaten • Rucola
Basilikum Pesto • Mayo

Houston / 13 € 🌶️

Cheddar Cheese • Spiegelei • Tomaten
Coleslaw Salat • Eisbergsalat
BBQ Sauce • Hot Sauce

Vegane Burger

♥ wahlweise mit: Zucchini Patty 🍃 oder Falafel Patty 🍃 🍷 / Double +3 €

Veganer Cheeseburger / 12.50 €

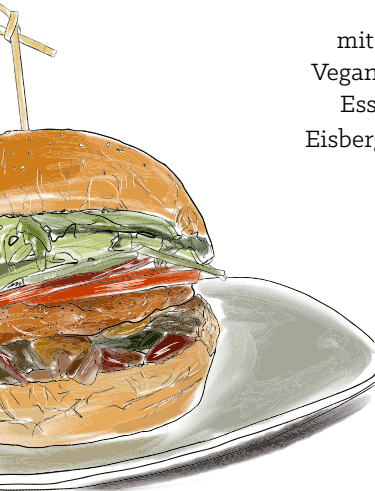
mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

Bilbao / 13 €

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

Kansas / 11.50 €

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 / 9.50 €

Cheeseburger / 10.50 €

Bacon Burger / 10.50 €

Bacon Cheeseburger / 11.50 €

Chicken Burger pulled oder crunchy / 11 €

Veggie Burger / 10 €

♥ wahlweise mit: Zucchini Patty 🍃 oder Falafel Patty 🍃 🍷

**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!**

🍷 = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / 🍃 = vegan / 🌶️ = scharf

Salate und Bowls*

♥ Auf Wunsch mit Brioche Bun oder High Protein Bun (v) +1.50 €

Sicilian Salad / 12 €

Rucola • frisches Basilikum
zarter Mozzarella • Grillgemüse
Cocktailtomaten
Dijon Dressing

Caesars Palace / 15 €

pulled Chicken
Romanasalat • Cocktailtomaten
Parmesan • frisches Basilikum
Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

California Salad / 12 € Vegan!

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

Jaipur Bowl / 14.50 € Vegan!

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

Verona Bowl / 16.50 €

pulled Chicken
Basilikum Pesto Makkaroni • Romanasalat
Jungzwiebel • Parmesan • frisches Basilikum
Cocktailtomaten • Kresse • Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

Wild Cheeseburger Bowl / 15.20 €

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 €
pulled Chicken +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 € / pulled Chicken +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3 € / knuspriger Bacon +2 € / Spiegelei +2 €

Beilagen

Kartoffel Fries / 4.70 €

Süßkartoffel Fries / 5.50 €

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 / 4.90 €

Onion Rings / 4.70 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4.90 €

Grillgemüse / 5.90 €

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

Klein aber Oho / 8.50 €

100% Rindfleisch Patty
Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Das verrückte Huhn / 8.50 €

mit crunchy Chicken Stripe
Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Starker Popeye / 8.50 €

Zucchini Patty  oder Falafel Patty  

Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Mit Nix ;-)/ 8.50 €

100% Rindfleisch Patty • Ketchup
serviert mit einem süßen Schlecker

Double +1.50 € / Cheddar Cheese +1 €

Crunchy Chicken Stripes / 9.50 €

gebackene Hühnerfiletstreifen

Kids Sweets

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

Hausgemachter Brownie im Blumentopf* / 6.50 €

Schlagobers • Erdbeere • Minze

Tipp: Portion cremiges Milcheis +2 €



Krokant / 5.40 €

cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch
Krokant • Butterkekse

Caramel Cookie Cheesecake im Glas / 6 €

mit Karamellkeksboden
Cheesecake Creme
Toffee-Sauce • 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) 4.40 €

Brooklyn Cola Zero (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Eistee Pfirsich (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Holunderblüte* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Apfel naturtrüb* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Drachenfrucht* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Lemon* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Wassermelone* (0.4l) 4.40 €

SODA Zitrone* (0.4l) 3.60 €

SODA Himbeere* (0.4l) 3.60 €

SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.70 €

MONTES Mineralwasser
laut/leise (0.33l/0.75l) 3.90 € / 6.90 €

ENERGY DRINK (0.25l) 3.90 €



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

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

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

Kaltenhausen Kellerbier / 4.50 €
Flasche (0.3l) / Alk. 4.8%

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

Augustiner Edelstoff / 6.50 €
Flasche (0.5l) / Alk. 5.6%

Paulaner Hefe-Weißbier Dunkel / 5.90 €
Flasche (0.5l) / Alk. 5.3%

Schladminger Bio-Weisse / 5.90 €
Flasche (0.5l) / Alk. 5%

Weihenstephaner Hefeweißbier alkoholfrei / 5.40 €
Flasche (0.5l) / Alk. <0.5%

Gösser Naturgold alkoholfrei / 4.60 €
Flasche (0.33l) Alk. <0.4%



Le Growler / 19.90 €
Le Burger Hausbier
2 Liter im Growler
Alk. 4.1%

TIPP!
Le Growler
2 Liter Flasche

Wein

Grüner Veltliner 1/8l oder 0.75l 4.90 € / 29 €

Bioweingut Lenikus – Frisch und spritzig, elegant und leicht. Ein echter Wiener Klassiker.

Wiener Gemischter Satz DAC 1/8l oder 0.75l 4.90 € / 29 €

Bioweingut Lenikus – Die Verwendung von mindestens drei verschiedenen Rebsorten liefern die vielschichtige, frische Aromatik. Ein breitgefächertes Geschmacksprofil mit harmonischer Säure.

Cuveé Rendezvous 1/8l oder 0.75l 4.90 € / 29 €

Bioweingut Lenikus – In der Nase überzeugt die Cuvée mit fruchtiger Kirsch-Note, roten Beeren und dezenter Würze. Am Gaumen sauber, saftig, mit mittlerer Dichte und Länge.

Gelber Muskateller 1/8l oder 0.75l 4.90 € / 29 €

Winzerhof Weiß – Ein spritziger, fruchtiger Jungwein mit feinem Muskatbouquet, der hält, was er verspricht.

Bio Prosecco 0.1l oder 0.75l 4.30 € / 29.80 €

Nave de Oro / Tipp: Wahlweise auch mit Orangensaft.

Spritzer

je 1/4l

Spritzer Weiß / 4.50 €

Aperol Spritz mit Prosecco +2 € / 5.40 €

Lillet Rosé Spritzer / 6.40 €

Hugo mit Prosecco +2 € / 5.90 €

Hugo alkoholfrei / 4.90 €

Aperol Maracuja Spritzer / 5.90 €

Bellini Spritzer / 5.90 €

Wassermelonen Spritzer / 4.90 €

Veilchen Spritzer / 4.90 €



Café und Co.

BIO
Fairtrade
Kaffee

♥ auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich

Espresso / 3.20 €

Espresso Doppio / 4.30 €

Espresso Macchiato / 3.40 €

Americano / 4.20 €

Cappuccino / 4.30 €

Latte Macchiato / 4.50 €

Heiße Schokolade / 4.50 €

mit Schlagobers

Eiskaffee / 6.50 €

cremiges Milcheis
Schlagobers
mit kaltem Kaffee

Tee

Nachhaltiger
Bio Tee

Bio Früchtetee / 4.20 €

Bio Schwarztee / 4.20 €

Bio Grüntee / 4.20 €

Cocktails

Mojito / 10.90 €

weißer Rum • Limette • Minze
brauner Zucker • Soda

Piña Colada / 10.90 €

weißer Rum • Kokospüree • Obers • Ananassaft

H. Baverna / 10.90 €

Averna • Bananenpüree • Erdbeersaft

Long Island Iced Tea / 13.50 €

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

Sex on the Beach / 10.90 €

Vodka • Pfirsich Likör
Cranberrysaft • Orangensaft

Caipirinha / 10.90 €

Cachaça • Limette
brauner Zucker

Mango Fresh / 10.90 €

Vodka • Mangopüree
Mangosaft
Zitronensaft

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
Obers • Blue Curacao Sirup
Kokospüree

Shots

Averna Sour (6cl) / 5.90 €

Averna • Zitronensaft

Whiskey Sour (6cl) / 5.90 €

Whiskey • Zitronensaft

Strawberry Shot (5cl) / 5.90 €

Vodka • Erdbeersaft
Erdbeerpüree