

F L A M M K U C H E N bis 21:00

Elsässer Flammkuchen 11,90

Bio- Sauerrahm*. Bio- Speckwürfel*. Rote Zwiebel*.
Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: *Smoking Brakes (Smoked Belgian Wit)*

Triple Cheese Flammkuchen 12,50

Bio- Sauerrahm*. Bio-Mozzarella*. Bio-Feta*. Cheddar*. Lauch*.
Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

add on Bio- Speck: + 3,00

Bierempfehlung: *Smoking Brakes (Smoked Belgian Wit)*

Griechischer Flammkuchen 12,50

Bio- Sauerrahm*. Bio- Feta*. Rote Zwiebel*. Bio-Tomaten*. Bio-Oliven*. Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

add on Bio- Speck: + 3,00

Bierempfehlung: *She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)*

Flammkuchen mit Camembert & Apfelscheiben 12,90

Bio- Sauerrahm*. Bio- Camembert*. Lauch*. Bio Topaz Apfel*
D'arbo Wildpreiselbeer-Marmelade. Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

add on Bio- Speck: + 3,00

Bierempfehlung: *Setter`s Delight (Red Ale)*



A U S S I E R O L L S bis 22:00

Aussie Sausage Roll

per Stk 9,90

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Bio-Speck*. Fenchelsamen.

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer- Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Rescue Me (Smoked, Oaked, Porter)

Spinat & Feta S'Roll

per Stk. 8,60

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Blattspinat*. Ricotta. Feta.

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer- Tomato Sauce.

#vegetarisch

Bierempfehlung: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Kleiner gemischter Blattsalat

3,90

mit Hausdressing (Balsamico-Senf)

*Produkte/Zutaten aus Österreich

There is always room for something sweet... or coffee

Unsere Kuchen & Desserts werden frisch **mit viel Liebe** von uns zubereitet. Bitte frag nach oder schau in die Kuchenvitrine beim Eingang welche kulinarischen Glückhormone es heute gibt! :)



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.
Gerne informieren wir Sie über die enthaltenen Allergene.

Beer - Snack Food

Loaded Nachos

klein 6,90

groß 10,90

Rote Bio- Bohnen. Paprika*. Frühlingszwiebel/Lauch*.
Hausgemachte Salsa Sauce & Sour Cream. Mit Cheddar
überbacken.

#vegetarisch #glutenfrei

vegane Option möglich (+1,00)

Extras:

Jalapenos 1,50

**Enjoying our beers?
Grab a 6- Pack to go and
get 20 % off!**



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.
Gerne informieren wir Sie über die enthaltenen Allergene.

Hungry like our Beagle?

Our focus is on **sustainable** and **seasonal food/ingredients**, we try to use local food as much as possible. Our **meat is 100% organic and from Austria** and we only use **organic eggs from Austria**. We try as far as possible to source all our **dairy products in organic quality & from Austria**.

Everything is **freshly cooked directly at our place**, so we ask for your understanding if there should be longer waiting times.

S P R I N G C O M F O R T F O O D until 21:00

Quesadilla as a Starter 7,20 normal 10,90

Cheddar Cheese. Organic Mashed Kidney Beans. Leek*.

Homemade Salsa & Sour Cream*.

#vegetarian

add on Jalapenos: +1,50 add on Bio- Speck: + 3,00

Beer recommendation: Dogs in Space (Aussie Pale Ale)

Freddie`s Alpine Nachos 10,90

Tortilla Chips. Organic Sauerkraut*. Cheddar Cheese. Homemade Salsa Sauce & Sour Cream.

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+ 1,00)

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Setter`s Delight (Red Ale)

Italian Style Loaded Nachos 12,90

Organic Tomatoes. Organic Olives. Leek*. Organic Tomato Sauce.

Organic Mozzarella*. Parmesan.

#glutenfrei #vegetarisch

add on Jalapenos: +1,50 add on Bio- Speck: + 3,00

Beer recommendation: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)



F L A M M K U C H E N bis 21:00

Elsässer Flammkuchen 11,90

Organic Speck* . Red Onions* . Chives* . Served with salad.

add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: Smoking Brakes (Smoked Belgian Wit)

Triple Cheese Flammkuchen 12,50

Organic Mozzarella* . Organic Feta* . Cheddar* . Leek* . Served with salad.

add on Jalapenos: + 1,50

add on Bio- Speck: + 3,00

Bierempfehlung: Smoking Brakes (Smoked Belgian Wit)

Greek Flammkuchen 12,50

Organic Feta* . Red Onions* . Organic Tomatoes* . Organic Olives* . Served with salad.

add on Jalapenos: + 1,50

add on Bio- Speck: + 3,00

Bierempfehlung: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Flammkuchen w Camembert & Apple Slices 12,90

Organic Camembert* . Leek* . Organic Topaz Apple* . D'arbo Wild Cranberry Sauc. Served with salad.

add on Jalapenos: + 1,50

add on Bio- Speck: + 3,00

Beer recommendation: Setter`s Delight (Red Ale)



A U S S I E R O L L S until 22:00

Aussie Sausage Roll

per piece 9,90

Homemade Organic Flaky Pastry* . Organic Pork* . Organic Speck* .
Fennel Seeds. Served with Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Rescue Me (Smoked, Oaked, Porter)

Spinach & Feta S'Roll

per piece 8,60

Homemade Organic Flaky Pastry* . Spinach* . Ricotta. Feta.
Served with homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarian

Beer recommendation: Dogs in Space (Aussie Pale Ale)

Small mixed lettuce salad

3,90

w house dressing (balasamico- mustard)

*products/ingredients from Austria

There is always room for something sweet... or coffee

Our cakes & desserts are freshly prepared with
a lot of love by us. Please ask or have a look into our
cake fridge at the entrance :)



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.
Gerne informieren wir Sie über die enthaltenen Allergene.

Beer - Snack Food

Loaded Nachos

small 6,90 large 10,90

Organic Kidney Beans. Capsicum* . Spring Onions* . Homemade Salsa Sauce & Sour Cream. Baked with Cheddar Cheese.

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+ 1,00)

Extras:

Jalapenos 1,50

**Enjoying our beers?
Grab a 6- Pack to go and
get 20 % off!**



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.
Gerne informieren wir Sie über die enthaltenen Allergene.

Transparenz & Qualität

... sind uns besonders wichtig, weil's **nicht** egal ist, was wir essen und woher unser Essen kommt.

So werden in all unseren Speisen ausschließlich **Bio-Eier**, **Bio- Milch** und **österreichisches Fleisch** (Geburt, Aufzucht & Schlachtung) verwendet.

Für unsere Pies verwenden wir nur **Bio- Fleisch** aus Österreich.

Wir versuchen soweit wie möglich all unsere Milchprodukte in Bioqualität zu beziehen.

Von u.a. folgenden Produzenten beziehen wir unsere Lebensmitteln

Gemüse & Kräuter - von Apr- Okt von der **Gärtnerei Bach**

... ein Familienunternehmen in 4. Generation im 22. Bezirk - zwar nicht Bio- zertifiziert, jedoch in Bio-Qualität.

„Unser Credo ist es, mit den uns zur Verfügung stehenden Ressourcen schonend und rücksichtsvoll umzugehen, weshalb wir auch unsere Pflanzen ausschließlich in Erde kultivieren.“

Mehl - **Haindl Mühle** / Kalsdorf bei Graz

... ein Familienunternehmen aus der Steiermark.

„Wir glauben an die Kraft der Natur. Und daran, dass sie unverfälscht am besten schmeckt. Darum verwenden wir nur die besten Produkte von umliegenden Landwirten und Produzenten mit denen wir auf Basis fairer Vertragspartnerschaften zusammenarbeiten. Und da wir möchten, dass die Natur so bleibt wie sie ist, produzieren wir unsere Produkte zu 100 % CO₂ neutral aus eigener Wasserkraft und legen ebenso großen Wert auf nachhaltige Verpackungen.“



Fleisch - Norwaldhof / Großpertholz

Familienbetrieb seit 1800

Seit 1980 arbeitet die Familie Bauer biologisch in Zusammenarbeit mit 3 Biobauern in hervorragender Qualität.

Das **Fleisch** sowie **Käse/Wurst** für Brettljause beziehen wir über **Bio Mio** / Sonnwendviertel Wien

„Bio Mio versteht sich als direkter Link zwischen den Bäuerinnen und Bauern und Kundinnen und Kunden.

Der direkte Kontakt zu beiden ist wichtig und soll ein wenig dazu beitragen, dass kleinbäuerliche, biologisch wirtschaftende Betriebe ihre gute Ware in der Stadt verkaufen können. „

Olivenöl - Spanien

Wir haben über CrowdFarming einen Olivenbaum adoptiert und bekommen nun 1x/Jahr eine größere Menge geliefert.

Kaffeebohnen - Kaffeefabrik / Wien

biologisch angebaut / fair & direkt gehandelt / frisch & lokal im 11. Bezirk geröstet



Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern.
Gerne informieren wir Sie über die enthaltenen Allergene.