

Hungry like our Beagle?

10.-13. Juli

Unser Fokus liegt auf **nachhaltigem und saisonalem Essen/Zutaten**, wir versuchen so weit wie möglich regionale Lebensmittel sowie aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden. Unser **Fleisch ist zu 100% österreichisch und BIO** und wir verwenden nur **österreichische BIO-Eier**. Wir versuchen soweit wie möglich all unsere **Milchprodukte in Bioqualität & aus Österreich** zu beziehen.

Alles wird **direkt bei uns frisch gekocht**, daher bitten wir dich um Verständnis, falls es mal zu längeren Wartezeiten kommen sollte.

Gemüse & Kräuter frisch geliefert von Gärtnerei Bach Wien

S O M M E R K Ü C H E bis 21:00

Melonenturm

12,50

Bio- Wassermelone. Bio-Zuckermelone. Bio- Feta. Rucola. Frische Minze*. Grissini.

#vegetarisch

add on Bio-Prosciutto: + 4,90

Bierempfehlung: Melon Collie (Watermelon Pale Ale)

Summer Veg Tostada

11,50

Hausgemachter Crunchy Bio- Tortilla. Bio-Erbсенmash*. Geröstete Zucchini*. Paprika*. Gerösteter Bio- Mais*. Frische Minze*.

Hopfenoregano*. Tomatenvielfalt*.

#vegan

add on Bio-Feta: +2,50

add on Bio- Grillkäse: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Bierempfehlung: Lifesaver (Pineapple Wit)



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

Antipasti auf Bio-Hummus 13,90

Bio- Kichererbsen* . Zucchini* . Paprika* . Auberginen* . Rote Zwiebel* . Bio- Olivenöl (von unserem adoptierten Olivenbaum in ESP). Serviert mit hausgemachten Fladenbrot* .

#vegan

add on Bio-Feta: +2,50

add on Bio- Grillkäse: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Bierempfehlung: Melon Collie (Watermelon Pale Ale)

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

Classic Aussie Beef Pie per Stk 10,50

Hausgemachter Bio- Mürbteig* . Bio- Rindfaschiertes* . S&B Stout* . Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Merdog (Coconut Stout)

Classic Sausage Roll per Stk 9,30

Hausgemachter Bio- Blätterteig* . Bio- Schweinsfaschiertes* . Speck* . Fenchelsamen. Serviert mit hausgemachter Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Rescue Me (Oaked Smoked Porter)

Kleiner gemischter Blattsalat 3,80
mit Hausdressing (Balsamico-Senf)

Kleiner gemischter Salat 4,50
Blattsalat* . Tomatenvielfalt* . Paprika* .

*Produkte/Zutaten aus Österreich

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

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



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

Hungry like our Beagle?

10th-13th of July

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.

Vegetables & herbs delivered fresh by Gärtnerei Bach Vienna

S U M M E R F O O D until 21:00

Melontower

12,50

Organic Watermelon. Organic Cantaloupe. Organic Feta. Salad Rocket. Fresh Mint*. Grissini.

#vegetarian

add on Organic Prosciutto: + 4,90

Beer recommendation: Melon Collie (Watermelon Pale Ale)

Summer Veg Tostada

11,50

Homemade Organic Crunchy Tortilla. Mashed Organic Peas*. Charred Zucchini*. Capsicum*. Roasted Organic Corn*. Fresh Mint*. Colourful variety of cocktail tomatoes*. Kent Beauty Oregano*.

#vegan

add on Organic Feta: +2,50

add on Organic Grilled Cheese + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Lifesaver (Pineapple Wit)



Antipasti with organic Hummus 13,90

Organic Chickpeas*. Courgette*. Eggplant*. Capsicum*. Red Onions*. Organic Olive Oil (from our adopted olive tree in ESP). Served with homemade flatbread*.

#vegan

add on Organic Feta: +2,50

add on Organic Grilled Cheese: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Melon Collie (Watermelon Pale Ale)

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

Classic Aussie Beef Pie per piece 10,50

Homemade Organic Pastry*. Organic minced Beef*. S&B Stout*.
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Merdog (Coconut Stout)

Classic Sausage Roll per piece 9,30

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Minced Pork*. Speck*.
Fennel Seeds. Served with homemade Aussie Beer Tomato
Sauce.

Beer recommendation: Rescue Me (Oaked Smoked Porter)

Small mixed lettuce salad 3,80

w house dressing (balasamico- mustard)

Small mixed salad 4,50

Lettuce*. Tomatoes*. Capsicum*.

*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 Tina. Please ask or have a look into our cake fridge at the entrance :)



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

