

Hungry like our Beagle?

8.- 11. Mai

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.

F R Ü H L I N G S K Ü C H E bis 21:00

Bio- Hummus mit crispy Chili- Garlic - Topping

klein 9,80 normal 13,50

Bio- Kichererbsen. Hausgemachtes Dukkah. Olivenöl (von unserem adoptierten Olivenbaum in ESP). Serviert mit hausgemachten Fladenbrot*.

#vegan

add Bio- Feta + 2,50

Bierempfehlung: Cast Away (Double IPA)

Bangers & Mash mit Onion Gravy

14,90

2 Stk. Pork & Caramelized Onion Sausages (von Britwurst)*.

Bio- Kartoffelpüree*. Scottish Ale-Zwiebel-Sauce*.

Bierempfehlung: Rescue Me (Smoked Oaked Porter)



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

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

Beef, Bacon & Cheese Pie

per Stk 11,00

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*. Britwurst Bacon*. Cheddar Käse. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Chili Sausage Roll



per Stk 9,30

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Bio-Speck*. Jalapenos. Fenchelsamen. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Veggie S`Roll

per Stk. 7,40

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Cheddar Käse. Lauch*.
Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Cobble Classic (Belgian Wit)

Kleiner gemischter Blattsalat

3,80

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 zubereitet. Bitte frag nach oder schau in die Kuchenvitrine beim Eingang welche kulinarischen Glückhmacher es heute gibt! :)



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

Hungry like our Beagle?

8th-11th of May

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

Organic hummus with crispy garlic - chili topping

small 9,80 big 13,50

Organic chick peas. Homemade Dukkah. Olive Oil (from our adopted olive tree in ESP). served with homemade flat bread.

#vegan

add organic Feta + 2,50

Beer recommendation: Cast Away (Double IPA)

Bangers & Mash with Onion Gravy

14,90

2 Pork & Caramelised Onion Sausages (Britwurst)*.

Organic Mashed Potatoes*. Scottish Ale- Onion- Gravy*.

Beer recommendation: Rescue Me (Smoked Oaked Porter)



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

Beef, Bacon & Cheese Pie per piece 11,00

Homemade Organic Pastry*. Organic minced Beef*. S&B Stout*.

Britwurst Bacon*. Cheddar Cheese. Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Chili Sausage Roll per piece 9,30

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pork*. Organic Speck*. Jalapenos. Fennel Seeds.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Veggie S`Roll per piece 7,40

Homemade Organic Flaky Pastry*. Cheddar Cheese. Leek*.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarian

Beer recommendation: Enter the Whippet (SE Asia Wit with Ginger & Lemongras)

Small mixed lettuce salad 3,80

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.
Please ask or have a look into our cake fridge :)



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

