

Hungry like our Beagle?

29. Jan - 1. Feb

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.

W I N T E R C O M F O R T F O O D bis 21:00

Cremige Polenta mit buntem Bio-Wintergemüse 13,90

Steirische Polenta*. Bio-Pastinaken*. Bio-Karotten*. Rote Zwiebel*. Parmesan. Steirische Kürbiskerne*. Steirisches Kürbiskernöl*.

#glutenfrei add Bio- Feta 2,50

Bierempfehlung: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

Loaded Beef Nachos 11,90

Paprika*. Lauch*. Bio- Rindsfaschiertes*. Bio- Sour Cream Sauce*. Mit Cheddar überbacken.

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Monk's Downfall (Belgian Tripel)

Solange der Vorrat reicht...

It's all about the Avocado, Baby!

Wir haben über Crowdfarming einen Avocadobaum in Spanien adoptiert! :)

Loaded Avo- Nachos 11,90

Bio-Avocado. Paprika. Bio- Lauch*. Hausgemachte Salsa Sauce & Sour Cream. Mit Cheddar überbacken.

#vegetarisch #glutenfrei

vegane Option möglich (+1,00)

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)



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

Classic Aussie Beef Pie

per Stk 10,50

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*.

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: The GlenBEERet (Scottish Ale)

Chili Sausage Roll 🌶️

per Stk 9,70

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

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer- Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Hut Dog (Session IPA)

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** von Tina 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?

29th of Jan - 1st of Feb

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.

W I N T E R C O M F O R T F O O D until 21:00

Creamy Polenta with colourful Winter Veggies 13,90

Styrian Polenta*. Organic Parsnip*. Organic Carottes*. Red Onions. Pumpkin Seeds & - Oil from Austria. Parmesan.

#glutenfree add Organic Feta 2,50

Beer recommendation: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

Loaded Beef Nachos 11,90

Capsicum*. Leek*. Organic Minced Beef*. Organic Sour Cream*.

Baked with Cheddar cheese

add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: Monk's Downfall (Belgian Tripel)

Until sold out

It's all about the Avocado, Baby!

We adopted an avocado tree in Spain via crowdfunding! :)

Loaded Avo- Nachos 11,90

Organic Avocado. Capsicum. Organic Leek*. Homemade Salsa Sauce & Sour Cream. Baked with Cheddar.

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+1,00)

add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

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 until 22:00

Classic Aussie Beef Pie

per piece 10,50

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

Served with homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: The GlenBEEret (Scottish Ale)

Chili Sausage Roll

per piece 9,70

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pork*. Chili. Fennel Seeds.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Hut Dog (Session IPA)

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** by Tina. 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

