

Hungry like our Beagle?

23.-26. November
Warme Küche bis 21:00

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 überwiegend Bio und zu 100% aus Österreich** und wir verwenden nur **österreichische BIO-Eier**. Wir versuchen soweit wie möglich all unsere **Milchprodukte in Bioqualität** zu beziehen.

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

Bitte lass uns auch wissen, wenn du Allergien hast. Wir können nicht garantieren, dass es 100% allergenfrei ist, aber wir geben unser Bestes.

A U S S I E P I E S & R O L L S

Beef, Stout & Mushroom Pie per Stk 7,10

Hausgemachter Mürbteig* Bio- Rindsfaschiertes*. Bio-Champignons*. S&B Stout*.

Bierempfehlung: Pinning Pup (Zirben Ale)

Sausage Roll per Stk 7,10

Hausgemachter Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Bacon von Britwurst*. Fenchelsamen.

Bierempfehlung: Beach Basset (APA)

Veggie Sausage Roll per Stk. 6,50

Hausgemachter Blätterteig*. Cheddar Käse. Bio- Lauch*.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Coniferous Canine (Zirben Wit)

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing (Balsamico-Senf)

3,50



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

A U T U M N F O O D

Suppe mit Sinn - 1€ wird an die Wiener Tafel gespendet

Cremige Bio- Tomatensuppe

5,50

mit Schlagobershaube

#vegetarisch #allesbio

Bierempfehlung: Total Geyser (IPA)

Ofenwarmer Bio- Weichkäse mit Winterofengemüse 12,90

Bio-Weinkäse. Bio-Fenchel*. Bio-Kürbis. Bio- Karotte*.

serviert mit hausgemachten Baguette*.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Cobble Classic (Belgian Wit)

Parmigiana di Melanzane

11,90

Bio- Melanzani*. Hausgemachte Tomatensauce aus aromatischen Sommertomaten. Bio- Mozzarella*. Parmesan.

serviert mit hausgemachten Baguette*

auf Wunsch auch vegan möglich

#vegetarisch

Bierempfehlung: The Ginger Heist (Lemon - Ginger- Beer)

*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 welche kulinarischen Glückhormone es heute gibt! :)

**Kuchen, Kaffee & Essen
auch zum Mitnehmen!**



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

Hungry like our Beagle?

23rd-26th of November
Kitchen closes at 21:00

Our focus is on **sustainable** and **seasonal food/ingredients**, we try to use local food as much as possible. Our **meat is mostly organic and 100% from Austria** and we only use **organic eggs from Austria**.

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

Please also let us know if you have any allergies. We cannot guarantee that it is 100% allergen free, but we do our best.

A U S S I E P I E S & R O L L S

Beef, Stout & Mushroom Pie

per piece 7,10

Homemade Pastry*. Organic Minced Beef*. Organic Champignons*. S&B Stout*.

Beer recommendation: Pining Pup (Zirben Ale)

Sausage Roll

per piece 7,10

Homemade Flaky Pastry*. Organic minced Pork*. Bacon from Britwurst*. Fennel Seeds.

Beer recommendation: Beach Basset (APA)

Veggie Sausage Roll

per piece 6,50

Homemade fluffy pastry*. Cheddar Cheese. Organic Leek*.

#vegetarian

Beer recommendation: Coniferous Canine (Zirben Wit)

Small mixed lettuce salad

w house dressing (balasamico- mustard)

3,50



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

A U T U M N F O O D

Suppe mit Sinn - 1€ will be donated to the Wiener Tafel

Creamy organic Tomato Soup 5,50

#vegetarian

Beer recommendation: Total Geyser (IPA)

Oven Warm Soft Cheese w Winter veggies 12,90

Organic wine cheese*. Organic fennel*. Organic Pumpkin*. Organic Carrot*

served with homemade bread

#vegetarian

Beer recommendation: Cobble Classic (Belgian Wit)

Parmigiana di Melanzane 11,90

Organic eggplant*. Homemade Tomatosauce made out of tasty summer tomatoes. Organic Mozzarella*. Parmesan.

served with homemade Baguette

vegan option possible

#vegetarian

Beer recommendation: The Ginger Heist (Lemon - Ginger- Beer)

*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 :)

**Cakes, Coffee & Food available
for Take Away**



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 unsern 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. Übrigens, er ist nach dem Spitznamen unserer Beagledame benannt: Nutty

Kaffeebohnen - Kaffeefabrik / Wien

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

