

# Hungry like our Beagle?

15.- 18. November

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 & 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.

T H I S W E E K ` S A U T U M N S P E C I A L S  
bis 21:00

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

**Rotes Linsen Dhal mit Kokosmilch** klein 6,20 normal 10,90

Bio- Linsen. Bio-Kokosmilch. Bio- Joghurt.  
serviert mit hausgemachten Bio- Fladenbrot  
auf Wunsch auch vegan möglich

**#vegetarisch**

Bierempfehlung: Wallabeer (Oaked IPA)

**Bangers & Mash mit Onion Gravy** 14,50

2 Stk. Pork Honey & Mustard Sausages (von Britwurst)\*. Bio-Kartoffelpüree\*. Scottish Ale-Zwiebel-Sauce\*.  
Bierempfehlung: The GlenBEERet (Scottish Ale)

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

**Beef & Pepper Pie** per Stk 10,90

Hausgemachter Bio- Mürbteig\*. Bio- Rindfaschiertes\*. S&B Stout\*. Viel Grüner Pfeffer.

Hausgemachte Aussie - Beer- Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Raja Beagle (Cardamom Porter)



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

## **Creamy Chicken & Leek Pie**

per Stk 11,20

Hausgemachter Bio- Mürbteig\*. Bio-Huhn\*. Lauch\*.

Hausgemachte Aussie - Beer- Tomato Sauce.

Bierempfehlung: BRAU FRAU (Session IPA)

## **Pumpkin & Feta S`Roll**

per Stk 7,90

Hausgemachter Blätterteig\*. Bio- Kürbis\*. Bio- Feta. Bio-

Walnüsse. Frischer Rosmarin\*.

**#vegetarisch**

Bierempfehlung: Pining Pup (Zirben Ale)

## **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 welche kulinarischen Glückhormone es heute gibt! :)



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

# Hungry like our Beagle?

15th-18th of November

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**. 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.

T H I S W E E K ` S A U T U M N S P E C I A L S  
until 21:00

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

**Red Lentil Dhal w coconut milk**      klein 6,20    normal 10,90

Organic Lentils. Organic Coconut Milk. Organic Yoghurt\*.

served with homemade organic flatbread

**#vegetarian**

vegan option possible

Beer recommendation: Wallabeer (Oaked IPA)

**Bangers & Mash with Onion Gravy**      14,50

2 Pork Honey & Mustard Sausages (Britwurst)\*. Organic Mashed Potatoes\*. Scottish Ale- Onion- Gravy\*.

Beer recommendation: The GlenBEERet (Scottish Ale)

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

until 22:00

**Beef & Pepper Pie**      per piece 10,90

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

Loads of Green Pepper. Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Raja Beagle (Cardamom Porter)



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

## **Creamy Chicken & Leek Pie**

per piece 11,20

Homemade Organic Pastry\*. Organic Shredded Chicken\*. Leek\*.  
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: BRAU FRAU (Session IPA)

## **Pumpkin & Feta S`Roll**

per piece 7,90

Homemade Flaky Pastry\*. Organic Pumpkin\*. Organic Feta.  
Organic Walnuts. Fresh Rosemary.\*

**#vegetarian**

Beer recommendation: Pining Pup (Zirben Ale)

## **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 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 % CO<sub>2</sub> 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

