Hungry like our Beagle?

27.-29. September

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

Heumilch-Käsebrettl perfect for sharing as a starter 14,90
Zillertaler Edelziege*. Bio- Tiroler Gold*. Bio- Heublumenrebell.*
Hausgemachtes Chutney*. Hausgemachtes Bio- Brot*.
#vegetarisch
Bierempfehlung: BRAU FRAU (Session IPA)

Autumn Veg Tostada 11,50
Hausgemachter Crunchy Bio- Tortilla. Bio- Hummus*. Ofen gegarter Bio- Kürbis*. Käferbohnen*. Bio- Kürbiskerne*.
#vegan **add Bio- Feta 2,00**
Bierempfehlung: Romulus & Beermus (Milkshake IPA)

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

Creamy Leek & Potato Pie per Stk 10,20

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Lauch*. Bio- Kartoffeln*.
Hausgemachte Aussie - Beer- Tomato Sauce.
#vegetarisch
Bierempfehlung: Droop Doggy Dog (NEIPA)

Creamy Chicken & Leek Pie per Stk 11,20

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio-Huhn*. Lauch*.
Hausgemachte Aussie - Beer- Tomato Sauce.
Bierempfehlung: BRAU FRAU (Session IPA)

Classic Sausage Roll per Stk 8,90

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Bio-Speck*. Fenchelsamen.
Hausgemachte 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 zubereitet. Bitte frag nach oder schau in die Kuchenvitrine welche kulinarischen Glücklichmacher es heute gibt! :)

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

Hungry like our Beagle?

27th-28th of September

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.

THIS WEEK`S AUTUMN SPECIALS

until 21:00

Heumilch Cheese board perfect for sharing as a starter 14,90
Zillertaler Edelziege. Bio- Tiroler Gold. Bio- Heublumenrebell. Homemade Chutney. Homemade organic Bread.
#vegetarian
Beer recommendation: BRAU FRAU (Session IPA)

Autumn Veg Tostada 11,50
Homemade Organic Crunchy Tortilla. Organic Hummus*. Charred Organic Pumpkin*. Austrian Beetle Beans*. Organic Pumpkin Seeds*.
#vegan
Beer recommendation: Romulus & Beermus (Milkshake IPA)

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

Creamy Leek & Potato Pie per piece 10,20
Homemade Organic Pastry*. Leek*. Organic Potatoes*.
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
#vegetarian
Beer recommendation: Droop Doggy Dog (NEIPA)

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)

Classic Sausage Roll per piece 8,90
Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pork*. Organic Speck*.
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.
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_2 neutral aus eigener Wasserkraft und legen ebenso großen Wert auf nachhaltige Verpackungen.“

SCHNAUZER & BEAGLE

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

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

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