

Hungry like our Beagle?

24.-27. Mai

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 & 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 S P E C I A L S

Italian Style Loaded Nachos

12,50

Bio- Cocktailtomaten. Bio- Oliven. Frühlingszwiebeln*. Bio-Tomatensauce. Sauerrahm*. Bio- Mozzarella*. Parmesan. Bio-Basilikum*.

#glutenfrei #vegetarisch

vegan Option möglich (+0,50)

Bierempfehlung: Smoking Brakes (Smoked Belgian Wit)

Loaded Nachos mit Dhal

11,90

Paprika. Frühlingszwiebeln*. Rotes Linsen Dhal. Chiliflakes. Sour Cream Sauce. Cheddar Käse.

#glutenfrei #vegetarisch

vegan Option möglich (+0,50)

Bierempfehlung: BRAU FRAU (Session IPA)

Rotes Linsen Dhal

Vorspeise 5,90 normal 10,90

Rote Bio- Linsen*. Bio-Kokosmilch.

serviert mit hausgemachten Bio- Fladenbrot*.

#vegan

Bierempfehlung: Hut Dog (Session 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

Classic Aussie Pie

per Stk 10,50

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

Bierempfehlung: Rescue Me (Porter)

Classic Sausage Roll

per Stk 8,50

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Bio-Speck*. Fenchselsamen.

Bierempfehlung: Monk's Downfall (Belgian Tripel)

Veggie Sausage Roll

per Stk. 7,10

Hausgemachter Blätterteig*. Cheddar Käse. Lauch*.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Fleabag (Lager)

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?

24th - 27th of May
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**. 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 S P E C I A L S

Italian Style Loaded Nachos 12,50

Organic Cocktailtomatoes. Organic Olives. Spring Onions*. Organic Tomato Sauce. Sour Cream*. Organic Mozzarella*. Parmesan. Organic Basil*.

#glutenfrei #vegetarisch

vegan Option möglich (+0,50)

Beer recommendation: Smoking Brakes (Smoked Belgian Wit)

Loaded Nachos mit Dhal 11,90

Capsicum. Spring Onions. Red Lentil Dhal. Chiliflakes. Sour Cream Sauce. Cheddar Cheese.

#glutenfrei #vegetarisch

vegan possible (+0,50)

Beer recommendation: BRAU FRAU (Session IPA)

Red Lentil Dhal Starter 5,90 normal 10,90

Organic Red Lentils*. Organic Coconut Milk. served with homemade organic flatbread*.

#vegan

Beer recommendation: Hut Dog (Session 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

Classic Aussie Pie per piece 10,50
Homemade Organic Pastry* . Organic minced beef* . S&B Stout* .
Beer recommendation: Rescue Me (Porter)

Veggie Sausage Roll per piece 7,10
Homemade Flaky Pastry* . Cheddar Cheese. Leek* .
#vegetarian
Beer recommendation: Fleabag (Lager)

Classic Sausage Roll per piece 8,50
Homemade Flaky Pastry* . Organic Pork* . Organic Speck* . Fennel
Seeds.
Beer recommendation: Monk's Downfall (Belgian Tripel)

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 % 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

