

Hungry like our Beagle?

15.-18. März

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.

T H I S W E E K ' S S P E C I A L S

It's all about the Avocado, Baby!

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

Solange der Vorrat reicht...

S&B Avocado Bowl

12,90

Couscous. Avocado. Paprika. Crunchy Bio- Kichererbsen*.
Geröstete Bio- Tomaten*. Glasierte Zwiebeln*. Babyblattspinat.
Gesalzene Bio- Cashewkerne. Tahin-Dressing.

#vegan

Extra: add Bio- Feta 2,00

Bierempfehlung: Loaded Dog (Golden Ale)

Loaded Avo- Nachos

klein 6,50 groß 11,50

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

#vegetarisch

#glutenfrei

vegane Option möglich (+0,50)

Extras:

Jalapenos 1,50

Bierempfehlung: Lord of the Sheep (Pale Ale)

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



Quesadilla normal/klein 9,50/4,70
Cheddar Käse. Bio- Bohnenmus. Bio- Lauch*. Salsa. Sour Cream*.
#vegetarisch
Bierempfehlung: The Ginger Heist (Lemon Ginger Bier)

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

Beef, Bacon & Mushroom Pie per Stk 7,50
Hausgemachter Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Porter*.
Britwurst Bacon*. Champignons.
Bierempfehlung: Purrfect Pawter (Hazelnut Porter)

Caramelized Apple & Pork Sausage Roll per Stk 7,10
Hausgemachter Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Apfel*.
Fenchselsamen. Thymian.
Bierempfehlung: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Veggie Sausage Roll per Stk. 6,50
Hausgemachter Blätterteig*. Cheddar Käse. Bio- Lauch*.
#vegetarisch
Bierempfehlung: Cast Away (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 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 March
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.

T H I S W E E K ' S S P E C I A L S

It's all about the Avocado, Baby!

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

Until sold out ...

S&B Avocado Bowl 12,90

Couscous. Avocado. Capsicum. Roasted organic Chickpeas*. Oven roasted tomatoes*. Glazed Onions*. Salad. Salted Cashews. Tahin-Dressing.

#vegan

Extra: add organic Feta 2,00

Beer recommendation: Loaded Dog (Golden Ale)

Loaded Avo- Nachos small 6,50 big 11,50

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

#vegetarian

#glutenfree

vegan option possible (+0,50)

Extras:

Jalapenos 1,50

Beer recommendation: Lord of the Sheep (Pale Ale)



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

Quesadilla normal/small 9,50/4,70

Cheddar Cheese. Organic Mashed Kidney Beans. Organic Leek *.
Salsa. Sour Cream *.

#vegetarian

Beer recommendation: The Ginger Heist (Lemon Ginger Beer)

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

Beef, Bacon & Mushroom Pie per piece 7,50

Homemade Pastry*. Organic minced beef*. S&B Stout*. Britwurst
Bacon*. Champignons.

Beer recommendation: Rescue Me (Porter)

Caramelized Apple & Pork Sausage Roll per piece 7,10

Homemade Flaky Pastry*. Organic Pork*. Apple*. Fennel Seeds.
Thyme.

Beer recommendation: Monk's Downfall (Belgian Tripel)

Veggie Sausage Roll per piece 6,50

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

#vegetarian

Beer recommendation: Cast Away (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 % 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

