

Hungry like our Beagle?

12. - 15. Juni

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 zu 100% österreichisch und BIO** 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.

Gemüse & Kräuter frisch geliefert von Gärtnerei Bach Wien

F R Ü H L I N G S K Ü C H E bis 21:00

Vorspeise:

Caprese 8,90

Bio-Mozzarella*. Tomatenvielfalt*. Hausgemachtes Bio-Baguette*.

Piedmont Roasted Peppers auf Fetacreme 13,90

Im Ofen gebratener Paprika*. Bio-Tomaten*. Anchovies. Griechisches Bio- Joghurt*. Bio-Feta Hausgemachtes Bio-Baguette*.

add on Bio- Grillkäse: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Bierempfehlung: Droop Doggy Dog (NEIPA)

S&B Summer Bowl mit kulinarischer Vielfalt aus Österreich 14,50

Bio-Couscous. Alles von der Chioggia-Rübe* (from root to leaf). Glasierte Zwiebel*. Tomatenvielfalt*. Jungzwiebeln*. Paprika*. Geröstete Zucchini-Vielfalt*. Peruanischer Koriander*. Kürbiskerne*. Kürbiskernöl*.

#vegan

add on Bio-Feta: +2,50

add on Bio- Grillkäse: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Bierempfehlung: Galahger (Hoppy Aussie Lager)



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

Classic Aussie Beef Pie

per Stk 10,50

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Rescue Me (Smoked Oaked Porter)

Double Cheese Meat Pie

per Stk 10,90

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*. Cheddar Käse. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Galahger (Hoppy Aussie Lager)

Classic Sausage Roll

per Stk 9,30

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Speck*. Fenchelsamen. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Veggie S`Roll

per Stk. 7,40

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Cheddar Käse. Lauch*.
Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Doggy Stardust (Aussie Pale 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** von Tina zubereitet. Bitte frag nach oder schau in die Kuchenvitrine beim Eingang welche kulinarischen Glücksmacher es heute gibt! :)



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

Hungry like our Beagle?

12th- 15th of June

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

Vegetables & herbs delivered fresh by Gärtnerei Bach Vienna

S P R I N G C O M F O R T F O O D until 21:00

Starter:

Caprese 8,90

Organic Mozzarella *. Heirloom Tomatoes*. Homemade Organic Baguette*.

Piedmont Roasted Peppers on Creamy Feta 13,90

Oven Roasted Capsicum *. Organic Tomatoes*. Anchovies. Organic Greek Yoghurt*. Organic Feta. Homemade Organic Baguette*

add on Organic Grilled Cheese: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Droop Doggy Dog (NEIPA)

S&B Austrian Summer Bowl 14,50

Organic Couscous. Chioggia Beetroot* (from root to leaf). Glased Onions*. Heirloom Tomatoes*. Spring Onions*. Capsicum*.

Heirloom Zucchini Roasted*. Peruan Coriander*.

Styrian Pumpkin Seeds*. Pumpkin Seeds Oil*.

#vegan

add on Organic Feta: +2,50 add on Organic Grilled Cheese: + 3,20

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Galahger (Hoppy Aussie Lager)



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

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

Double Cheese Meat Pie per piece 10,90
Homemade Organic Pastry*. Organic minced Beef*. S&B Stout*.
Cheddar Cheese. Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Galahger (Hoppy Aussie Lager)

Classic Sausage Roll per piece 9,30
Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Minced Pork*. Speck*.
Fennel Seeds. Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Veggie S`Roll per piece 7,40
Homemade Organic Flaky Pastry*. Cheddar Cheese. Leek*.
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
#vegetarian
Beer recommendation: Doggy Stardust (Aussie Pale 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**
by Tina.

Please ask or have a look into our cake fridge at the entrance :)



Transparenz & Qualität

... sind uns besonders wichtig, weil's **nicht** egal ist, was wir essen und woher unser Essen kommt.

So werden in all unseren 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.

Kaffeebohnen - Kaffeefabrik / Wien

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

