

Hungry like our Beagle?

2.-5.Okt

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.

A U T U M N C O M F O R T F O O D bis 21:00

Butter Bean Mash mit Muhammara 13,90

Weißer Bio-Bohnenmus*. Hausgemachtes Muhammara (Paprika-Walnuss-Dip). Bio- Olivenöl (von unserem adoptierten Olivenbaum in ESP). Serviert mit hausgemachten Bio-Fladenbrot*.

#vegan

add on Jalapenos: +1,50

add on Bio- Grillkäse*: + 3,20

add on Bio-Hirtenkäse*: +2,50

Bierempfehlung: Bushranger (Aussie Hopped IPA)

Bangers & Mash mit Beer Onion Gravy 15,00

2 Stk. Pork & Cranberry Sausages (von Britwurst)*.
Bio- Kartoffelpüree*. Scottish Ale-Zwiebel-Sauce*.

add on Jalapenos: +1,50

Bierempfehlung: Pining Pup (Zirben Ale)

Freddie`s Alpine Nachos 10,50

Tortilla Chips. Bio-Sauerkraut*. Cheddar Käse. Hausgemachte Salsa Sauce & Sour Cream.

#vegetarian #glutenfrei

auf Wunsch auch vegan möglich (+ 1,00)

add on Jalapenos: +1,50

Bierempfehlung: Pining Pup (Zirben Ale)



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

Beef & Bacon Pie

per Stk 10,80

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*. Britwurst Bacon*. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Galahger (Fruity Lager)

Caramelised Apple & Pork Sausage Roll

per Stk 9,50

Hausgemachter Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Golden Delicious*. Thymian.

Bierempfehlung: Merdog (Coconut Stout)

Roasted Pumpkin & Feta S`Roll

per Stk. 8,40

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Kürbis*. Bio- Feta. Bio- Walnüsse. Viel Rosmarin*. Serviert mit hausgemachter Aussie Beer- Tomato Sauce.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Convict (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?

2nd-5th of October

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.

A U T U M N C O M F O R T F O O D until 21:00

Butter Bean Mash mit Muhammara 13,90

Organic White Beans Mash*. Homemade Muhammara (Pepper-Walnut- Dip). Organic Olive Oil (from our adopted olive tree in ESP). served with homemade Organic Flat Bread*.

#vegan

add on Jalapenos: +1,50

add on organic grilled cheese*: + 3,20

add on Bio-Hirtenkäse*: +2,50

Beer recommendation: Bushranger (Aussie Hopped IPA)

Bangers & Mash with Beer Onion Gravy 15,00

2 Pork & Cranberry Sausages (Britwurst)*.

Organic Mashed Potatoes*. Scottish Ale- Onion- Gravy*.

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Pining Pup (Zirben Ale)

Freddie`s Alpine Nachos 10,50

Tortilla Chips. Organic Sauerkraut*. Cheddar Cheese. Homemade Salsa Sauce & Sour Cream.

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+ 1,00)

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Pining Pup (Zirben Ale)



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

Beef & Bacon Pie per piece 10,80

Homemade Organic Pastry*. Organic minced Beef*. S&B Stout*.
Britwurst Bacon*. Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Galahger (Fruity Lager)

Caramelised Apple & Pork Sausage Roll per piece 9,50

Homemade Flaky Pastry*. Organic Pork*. Golden Delicious*.
Thyme.
Beer recommendation: Merdog (Coconut Stout)

Roasted Pumpkin & Feta S'Roll per piece 8,40

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pumpkin*. Organic
Feta. Organic Walnuts. Loads of Rosemary*.
Served with homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarian

Beer recommendation: Convict (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 :)



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 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

