

Hungry like our Beagle?

3.-6. April

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.

F R Ü H L I N G S K Ü C H E bis 21:00

S& B Käsebrettl perfekt zum Teilen als Vorspeise 14,90

Zillertaler Heumilch- Edelziege*. Pfefferkäse „Pfeffer Rebell“*. Gorgonzola. Hausgemachter Bio- Erdäpfelkas*. Hausgemachtes Bio- Gerstenbrot*.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Butter Bean Mash mit Muhammara 14,50

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

#vegan

add Bio- Feta + 2,50

Bierempfehlung: She-Bier (Raspberry Cheesecake 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

Ham, Leek & Potato Pie

per Stk 11,20

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Honey Glazed Bio- Ham. Lauch*. Bio-Kartoffeln*. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Cobble Classic (Belgian Wit)

Classic Aussie Beef Pie

per Stk 10,50

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Black Butch (Oatmeal Milk Stout)

Chili Sausage Roll 🌶️

per Stk 9,20

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Speck*. Jalapenos. Fenchelsamen. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Hot Under the Collar (Ginger Beer)

Veggie S`Roll

per Stk. 7,40

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Cheddar Käse. Lauch*. Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
#vegetarisch
Bierempfehlung: Cobble Classic (Belgian Wit)

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 beim Eingang 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?

3rd - 6th of April

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.

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

S & B Cheese board perfect for sharing as a starter 14,90

Zillertaler Heumilch Edelziege* (Goatcheese). Pepper Cheese „Peffer Rebellen“*. Gorgonzola. Homemade Organic Potato Spread*. Homemade Organic Bread* with barley flour.

#vegetarian

Beer recommendation: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Butter Bean Mash mit Muhammara 14,50

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

#vegan

add organic Feta + 2,50

Beer recommendation: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)



A U S S I E P I E S & R O L L S until 22:00

Ham, Leek & Potato Pie

per piece 11,20

Homemade Organic Pastry* . Honey Glazed Bio- Ham. Leek* .
Organic Potatoes* . Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Cobble Classic (Belgian Wit)

Classic Aussie Beef Pie

per piece 10,50

Homemade Organic Pastry* . Organic minced Beef* . S&B Stout* .
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Black Butch (Oatmeal Milk Stout)

Chili Sausage Roll 🌶️

per piece 9,20

Homemade Organic Flaky Pastry* . Organic Minced Pork* . Speck* .
Jalapenos. Fennel Seeds.
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Hot Under the Collar (Ginger Beer)

Veggie S`Roll

per piece 7,40

Homemade Organic Flaky Pastry* . Cheddar Cheese. Leek* .
Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
#vegetarian
Beer recommendation: Cobble Classic (Belgian Wit)

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 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

