

Hungry like our Beagle?

12.-14. Feb

**Diese Woche reduzierte Speisekarte,
danke für dein Verständnis!**

Unser Fokus liegt auf **nachhaltigem und saisonalem Essen/Zutaten**, wir versuchen so weit wie möglich regionale Lebensmittel sowie aus biologischer Landwirtschaft zu verwenden.

Alles wird **direkt bei uns frisch gekocht**, daher bitten wir dich um Verständnis, falls es mal zu längeren Wartezeiten kommen sollte.

W I N T E R C O M F O R T F O O D bis 21:00

S&B Toastie 9,90

Hausgemachtes Bio-Brot*. Berger Backofen-Schinken*. Cheddar Käse. Jalapenos- Mayonnaise. Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Cobble Classic (Belgian Wit)

Rotes Linsen Dal mit Kokosmilch 12,90

Bio- Linsen. Kokosmilch. Bio-Ingwer. Bio- Soyghurt.
serviert mit Bio-Langkornreis.

#vegan

add on Vegan Feta or Bio-Feta: +2,50 **add on Jalapenos: +1,50**

Bierempfehlung: Band of Puppies (Session NEIPA)



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

Freddie`s Alpine Nachos

10,90

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: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Solange der Vorrat reicht...

It`s all about the Avocado, Baby!

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

Loaded Avo- Nachos

11,90

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

#vegetarisch #glutenfrei

vegane Option möglich (+1,00)

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

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 uns zubereitet. Bitte frag nach oder schau in die Kuchenvitrine beim Eingang welche kulinarischen Glückhormone es heute gibt! :)

Zitronen Himbeer Kuchen vegan 4,90

Schoko-Karamell-Shortbread 4,10



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

Beer - Snack Food

Loaded Nachos

klein 6,90

groß 10,90

Rote Bio- Bohnen. Paprika* . Frühlingszwiebel/Lauch* .
Hausgemachte Salsa Sauce & Sour Cream. Mit Cheddar
überbacken.

#vegetarisch #glutenfrei

vegane Option möglich (+1,00)

Extras:

Jalapenos 1,50

**Enjoying our beers?
Grab a 6- Pack to go and
get 20 % off!**



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

Hungry like our Beagle?

12th-14th of Feb

**This week reduced menu,
thanks for understanding!**

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

W I N T E R C O M F O R T F O O D until 21:00

S&B Toastie 9,90

Homemade Organic Bread*. Berger Backofen-Ham*. Cheddar Cheese. Jalapenos- Mayonnaise. Served with salad.

add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: Cobble Classic (Belgian Wit)

Red Lentil Dal w coconut milk 12,90

Organic Lentils. Coconut Milk. Organic Ginger. Organic Soyghurt*. served with organic long grain rice.

#vegan

add on Vegan Feta or Organic Feta: +2,50

add on Jalapenos: +1,50

Beer recommendation: Band of Puppies (Session NEIPA)



Freddie`s Alpine Nachos

10,90

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: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Until sold out

It`s all about the Avocado, Baby!

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

Loaded Avo- Nachos

11,90

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

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+1,00)

add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

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

Until sold out

Lemon Raspberry Cake vegan 4,90

Chocolate Caramel Shortbread 4,10

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



Beer - Snack Food

Loaded Nachos

small 6,90 large 10,90

Organic Kidney Beans. Capsicum* . Spring Onions* . Homemade Salsa Sauce & Sour Cream. Baked with Cheddar Cheese.

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+ 1,00)

Extras:

Jalapenos 1,50

**Enjoying our beers?
Grab a 6- Pack to go and
get 20 % off!**



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

