

Hungry like our Beagle?

24.-27. 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

Gebackener Bio- Feta in Bio- Tomatensoße 13,00

mit Bio- Kalmata Oliven.

Serviert mit hausgemachten Bio- Baguette*

#vegetarisch

Bierempfehlung: Lord of the Sheep (Pale Ale)

Freddie`s Alpine Nachos 10,90

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

#vegetarian #glutenfree

auf Wunsch auch vegan möglich (+ 1,00)

Extras:

Jalapenos 1,50

Knusprige Bio- Speckwürfel* 2,50

Bierempfehlung: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Quesadilla als Vorspeise 7,20 normal 10,90

Cheddar Käse. Bio- Bohnenmus. Frühlingszwiebeln*.

Hausgemachte Salsa & Sour Cream*.

#vegetarisch

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Cast Away (Double 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

Salmon Chowder Pie

per Stk 12,80

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio-Lachsfilet aus Norwegen*.
Lauch*. Hausgemachter Bio- Cream Corn („Cremiger Mais“).
Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Enter the Whippet (SE Asia Wit)

Steak & Pepper Pie

per Stk 11,20

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindsgulaschfleisch*. S&B
Stout*. Viel Schwarzer & Grüner Pfeffer.
Hausgemachte Aussie - Beer- Tomato Sauce.
Bierempfehlung: Black Butch (Stout)

Chili Sausage Roll



per Stk 9,30

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Bio-
Speck*. Jalapenos. Fenchelsamen. Hausgemachte Aussie Beer
Tomato Sauce.
Bierempfehlung: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Veggie S`Roll

per Stk. 7,40

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Cheddar Käse. Lauch*.
Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.
#vegetarisch
Bierempfehlung: Enter the Whippet (SE Asia 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! :)



Hungry like our Beagle?

24th-29th 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

Baked Organic Feta in Organic Tomato Sauce 13,00

with organic Kalamata Olives.

Served with homemade organic Baguette*

#vegetarian

Beer recommendation: Lord of The Sheep (Pale Ale)

Freddie`s Alpine Nachos 10,90

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

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+ 1,00)

Extras:

Jalapenos 1,50

Crispy Organic Bacon Cubes* 2,50

Beer recommendation: Monk`s Downfall (Belgian Tripel)

Quesadilla as a Starter 7,20 normal 10,90

Cheddar Cheese. Organic Mashed Kidney Beans. Leek*.

Homemade Salsa & Sour Cream*.

#vegetarian

Beer recommendation: Cast Away (Double 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 until 22:00

Salmon Chowder Pie

per piece 12,80

Homemade Organic Pastry*. Organic Salmon Fillet from Norway.

Leek*. Homemade Organic Creamed Corn.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Enter the Whippet (SE Asia Wit)

Steak & Pepper Pie

per piece 11,20

Homemade Organic Pastry*. Organic goulash beef*. S&B Stout*.

Loads of Black & Green Pepper.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Black Butch (Stout)

Chili Sausage Roll 🌶️

per piece 9,30

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pork*. Organic Speck*.

Jalapenos. Fennel Seeds.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Veggie S`Roll

per piece 7,40

Homemade Organic Flaky Pastry*. Cheddar Cheese. Leek*.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarian

Beer recommendation: Enter the Whippet (SE Asia 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

