

Hungry like our Beagle?

4.-7. Sept

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.

S O M M E R K Ü C H E #gutgegenhitze bis 21:00

Roasted Cauliflower Raita 10,90

Gerösteter Karfiol in Curry- Erdnuss Marinade auf Minz-Joghurt.
Hausgemachtes Bio- Baguette*.

#vegetarisch

add on Organic Feta: +2,50 add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Lifesaver (Pineapple Wit)

Paprika-Ziegenkäse Quiche 9,90

serviert mit Blattsalat.

#vegetarisch

Bierempfehlung: Galahger (Hoppy Aussie Lager)

Quesadilla als Vorspeise 7,20 normal 10,90

Cheddar Käse. Bio- Bohnenmus. Lauchq*. Hausgemachte Salsa & Sour Cream*.

#vegetarisch

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Convict Pale 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

Classic Aussie Beef Pie

per Stk 10,50

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio- Rindfaschiertes*. S&B Stout*.

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Merdog (Coconut Stout)

Beef & Caramelised Onion Sausage Roll

per Stk 9,50

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Rindsfaschiertes*.

Karamellierte Zwiebeln*.

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Bushranger (Aussie Hoped IPA)

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 Glückmacher es heute gibt! :)

White Chocolate Cheesecake

5,20

mit Heidelbeeren aus Österreich



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

Hungry like our Beagle?

4th-7th of September

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 U M M E R F O O D until 21:00

Roasted Cauliflower Raita 10,90

Roasted Cauliflower in Curry-Peanut Marinade on Mint Yogurt.
Homemade Organic Baguette*.

#vegetarian

add on Organic Feta: +2,50 add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: Lifesaver (Pineapple Wit)

Capsicum- Goat Cheese Quiche 9,90

served with Green Salad.

#vegetarian

Beer recommendation: Galahger (Hoppy Aussie Lager)

Quesadilla as a Starter 7,20 normal 10,90

Cheddar Cheese. Organic Mashed Kidney Beans. Leek*.

Homemade Salsa & Sour Cream*.

#vegetarian

Beer recommendation: Convict Pale 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

Classic Aussie Beef Pie per piece 10,50
Homemade Organic Pastry*. Organic minced Beef*. S&B Stout*.
Served with homemade Aussie Beer Tomato Sauce.
Beer recommendation: Merdog (Coconut Stout)

Beef & Caramelised Onion Sausage Roll per piece 9,50
Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Minced Beef*.
Caramelised Onions*. Served with homemade Aussie Beer Tomato
Sauce.
Beer recommendation: Bushranger (Aussie Hoped IPA)

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 :)

White Chocolate Cheesecake 5,20
with Blueberries from Austria



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

