

Hungry like our Beagle?

15.-18. Jan

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.

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

Cremige Polenta mit buntem Bio-Wintergemüse 13,90

Steirische Polenta*. Bio-Pastinaken*. Bio-Karotten*. Rote Zwiebel*. Parmesan. Steirische Kürbiskerne*. Steirisches Kürbiskernöl*.

#glutenfrei add Bio- Feta 2,50

Bierempfehlung: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

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)



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

Lamb & Ale Pie

per Stk 12,60

Hausgemachter Bio- Mürbteig*. Bio-Lammfleisch*. Bio-Kartoffeln*. Erbsen*.

Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

Bierempfehlung: The GlenBEERet (Scottish Ale)

Chili Sausage Roll

per Stk 9,70

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Bio- Schweinsfaschiertes*. Chili. Fenchelsamen.

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer- Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Hut Dog (Session IPA)

Veggie S` Roll

per Stk. 7,90

Hausgemachter Bio- Blätterteig*. Cheddar Käse. Lauch*.

Hausgemachte Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarisch

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

Bierempfehlung: Christmas Ale

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?

15th-18th of Jan

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.

W I N T E R C O M F O R T F O O D u n t i l 21:00

Creamy Polenta with colourful Winter Veggies 13,90

Styrian Polenta*. Organic Parsnip*. Organic Carottes*. Red Onions. Pumpkin Seeds & - Oil from Austria. Parmesan.

#glutenfree add Organic Feta 2,50

Beer recommendation: The Ginger Heist (Malted Ginger Beer)

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)



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

Lamb & Ale Pie per Stk 12,60

Homemade Organic Pastry*. Organic Lamb*. Organic Potatoes*. Peas*.

Served with homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: The GlenBEERet (Scottish Ale)

Chili Sausage Roll per piece 9,70

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pork*. Chili. Fennel Seeds.

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

Beer recommendation: Hut Dog (Session IPA)

Veggie S`Roll per piece 7,90

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

Homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarian

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

Beer recommendation: Christmas Ale



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

