



Die sonnengereiften Früchte werden von der Familie Altenriederer selbst zu Nektar und Saft verarbeitet. Sie wandern dabei mit vollem Fruchtanteil und somit allen Vitaminen und Ballaststoffen direkt vom Obstgarten in die Flasche.

100% Fruchtsaft vom Obsthof

Pfirsich · Marille · Erdbeer · Birne



LIMONADEN

Fritz Kola 0,33 · 2,90

Kola · Kola Zuckerfrei · Melone ·
Apfel-Kirsch-Holunder · Rhababer

Cucumis Limonade 0,33 · 3,60

Gurke · Lavendel

Fentimans 0,27 · 3,60

Rose Lemonade · Victorian Lemonade · Ginger Beer

Club Mate 0,33 · 2,90

Bitter Lemon 0,2 · 2,90

Tonic Water 0,2 · 2,90

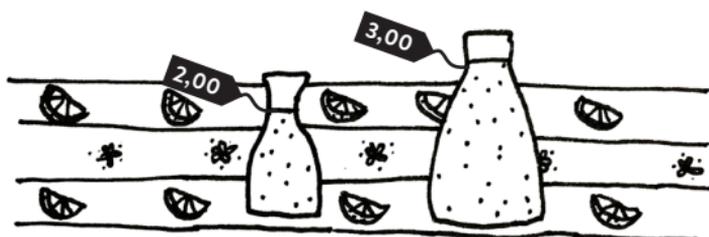
Ginger Ale 0,12 · 2,90

WASSER & SODA

Leitungswasser steht an der Bar zum Selbsteinschenken bereit.

Vöslauer still oder perlend 0,33 · 2,00

Soda mit Zitronen- oder Holundersaft





ESPRESSO

Cafe Espresso · 1,80

Espresso · Espresso Macchiato · Espresso Lungo

Doppelter Espresso · 2,40

Doppio · Doppio Macchiato

Cappuccino · 2,80

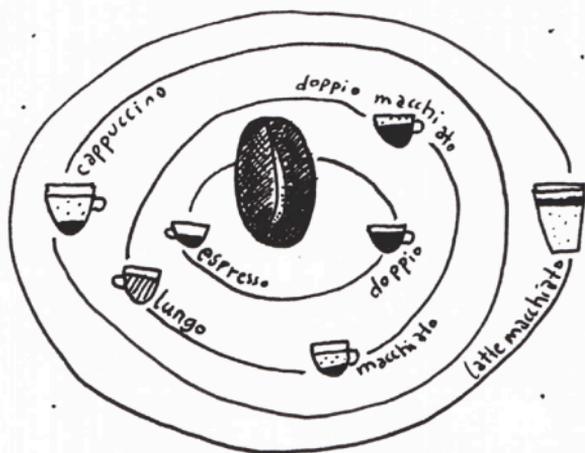
Latte Macchiato · 3,40

Wiener Einspänner · 2,80

Verlängerter mit Schlagobers im Glas

ÜBER UNSEREN KAFFEE

Wir lieben Wien, unser Kaffee kommt aber aus Italien. Geröstet werden die Bohnen dafür in der neapolitanischen Tradition-Rösterei Passalacqua und zubereitet wird er mit einer Faema E61 Baujahr 1963. Die gibts eigentlich gar nicht mehr und wir haben sie sozusagen wiederbelebt. Gerne servieren wir dir deinen Kaffee mit laktosefreier Milch oder Sojamilch (Soja Aufpreis 20c).



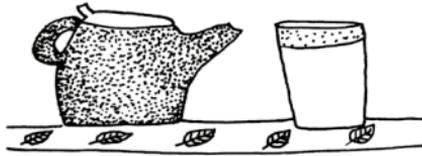
FILTER

Kaffee – Direct Trade, Brasilien · 3,80

Unser Direct Trade Kaffee kommt von der Grazer Rösterei J. Hornig, die die Bohnen direkt von der Kaffeefarm aus Brasilien bezieht und so dafür sorgt, dass die Hersteller dieses süßen und gut ausbalancierten Kaffees einen gerechten Lohn dafür erhalten. Auf Wunsch servieren wir dir deinen Filterkaffee mit einem Schuss Milch.



TEE



400ml Kanne • 3,40

auf Wunsch gerne mit Zitrone oder Milch

SCHWARZTEE

Earl Grey Schwarzer Tee

mit natürlichem Bergamotte-Aroma

KRÄUTERTEE&GRÜNTEE



Pfefferminze Blattkrüll

getrocknete Pfefferminzblätter



John Lemon Kräutertee

Apfelstücke, Hagebutte, Beeren, Rosmarin und Zitronen

Rotbusch Honeynut Tee

Rotbuschtee, Honigbuschtee, Mandeln und Blüten

Kamille

Ganze Kamillenblüten



Kurkumas Traum Grüntee

mit Kurkuma, Mangostücken und Rosenblüten

Jasmintee Grüner Tee

mit vielen Jasminblüten

Frühlingsgefühle Matcha Grüntee

mit Apfel, Hibiskus und Ananas



FRÜCHTETEE

Birnengarten

Fruchtiges Allerlei mit Birne, Beeren und Rosenblütenblättern

Früchtete

Mit Orange, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte



Cranberry-Orange-Chilli

Mit Apfel, Hibiskus, Zitronengras und Chili

HEISSE LUFT

Unser Tee kommt aus einem Hamburger Traditionsteehaus, das Mitglied der Ethical Tea Partnership ist und somit die Vision eines sozial gerechten und ökologisch nachhaltigen Teebaus teilt. Die verschiedenen Sorten werden von uns händisch und für jede Kanne frisch abgefüllt.



HEISS & MILCHIG

Trinkschokolade • Chai Latte

Kakao aus echter belgischer Schokolade. Klassisch Dunkel oder aus weißer Schokolade, wahlweise mit Schlagobers

Schwarzer Gewürztee mit geschäumter Milch und hausgemachtem Chai-Sirup aus Zimt, Sternanis und Nelken

SPEZIALBIERE aus **FORSTNER**

• HANDBRAUEREI • **FORSTNER BIER – 0,33**

Blond Ale • 3,50

Blond & schön – ein Bier für alle Tage und jede Stunde. Souverän gehopft nach steirischem Brauch, mit schlankem Körper und milder Kohlensäure. Stammwürze: 12,0° Alk. 5,0% vol.

Lucky Ginger • 3,50

Ginger Ale, wortwörtlich genommen. Ein leichteres, dunkles Bier – nicht süß, zurückhaltender Hopfengeschmack mit wohldosiertem Ingwer-Ton. Stammwürze: 12,0° Alk. 5,0% vol.

Slow 2 • 3,80

Ein helles Roggen Ale. Frischer Antrunk, fruchtige Geschmackskomponenten und ein feinherber Nachtrunk. Stammwürze: 15,5° Alk. 6,2% vol.

Dry Stout • 3,50

Kräftige schwarzbraune Farbe, röstig, nussig, ausgeprägt bitter, ausgewogene Aromatik mit Kaffee- und Schokoladennoten. Ein Klassiker der englischen Bierstile. Stammwürze: 14,5° Alk. 5,8% vol.

Bonifatius Barrique 0,7l • 33,00

Eine der edelsten Bierspezialitäten. Mit Duft nach frischen Himbeeren und Yoghurt, Kiwi und Mandeln am Gaumen. Im Nachtrunk mit trockenen Bitterstoffen. Stammwürze: 23,8° Alk. 9,5% vol.

UNSERE LIEBLINGSBRAUERIN

Die Südsteiermark ist nicht nur für hervorragenden Wein bekannt, dort wird auch Bier für den anspruchsvollen Gaumen gebraut. Elfiede Forstner führt die Arbeit des Bier-Pioniers Gerhard Forstner mutig fort und braut naturbelassene Biere mit eigenständigem Geschmack. Ihre Biere sind mehrfach ausgezeichnet.



BIER KLASSIKER

Schremser Naturpark Bio Bier 0,5 • 3,80

Tegernsee Hell 0,5 • 3,80

Rieder Helle Weisse 0,5 • 3,80

Gutmann Hefeweizen Dunkel 0,5 • 3,80

SPEZIAL

Goldkehlchen Cider 0,33 • 3,20

Schremser Naturpark Radler 0,5 • 2,80

Gösser Kracherl Alkoholfrei 0,5 • 2,80



WEISS

Grüner Veltliner D.O.C 2015 • 3,80 / 22,80

Offen / Flasche – Weingut Greil, Weinviertel

Jakobi 2016 • 4,40 / 26,40

Offen / Flasche – Gross, Südsteiermark

Sauvignon Blanc, würzig und fruchtig. Eine Note von grünen Beeren, Paprika und einem Hauch Holunder.

Gelber Muskateller 2016 • 24,60

Flasche – Gruber Röschitz, Weinviertel

Ein Bio-Wein als Aperitif oder zum gemütlichen Ausklang des Tages mit frischem Muskatbukett.

Wiener Gemischter Satz 2016 • 24,60

Flasche – Wieninger, Wien

Ein echter Regionalwein. Mit Fritz Wieninger erreichte der Gemischte Satz internationalen Erfolg.

Rheinriesling 2016 • 33,00

Flasche – Roland Minkowitsch, Weinviertel

Roland Minkowitsch stellt sein gesamtes Sortiment mit einer historischen Baumpresse her. Sein Rheinriesling zählt zu den besten Österreichs und ist ausschließlich über den Direktvertrieb erhältlich.

ROT

Blaufränkisch 2013 • 3,80 / 22,80

Offen / Flasche – Poller, Steinried Eisenberg DAC Burgenland

Gut ausgereift mit exotischen Gewürzanklängen unterlegter dunkler Beerenfrucht, zarter Minznuance und leichter Edelschokoladenote.

Zweigelt Michl 2015 • 22,80

Flasche – Schwarz, Burgenland

Ein charmant reizvoller Zeitgenosse: fruchtig, frisch und frech. Klassisch, aber ohne langweilig.

Monastrell Goru Organic 2015 • 26,40

Flasche – Ego Bodegas, Jumilla - Spanien

Barbera d'Asti Trincerina 2015 • 22,80

Flasche – Trinchero, Piemont - Italien

Gueule de Loup 2015 • 24,60

Flasche – Château De Roquefort, Provence - Frankreich

SPRITZER

Weißer Spritzer 1/8 • 3,80

Caspar Rosenspritzer 1/8 • 4,20





SPIRITUOSEN

FEUERWASSER

Gin Sul 2cl • 4,50

Hamburger Gin mit portugisischen Wurzeln, einfache aber beste Botanicals mit leichter, mediterraner Zitrusnote

Aeijst 2cl • 3,50

Steirischer Gin, 100% aus biologischen Zutaten

Mezcal Alipus 2cl • 4,50

Mexikanischer Schnaps aus Agaven, erdig fruchtiger Geschmack mit leichter Note von Zitrone und frischem Kokos

Laphroaig-10 2cl • 4,00

Islay Single Malt Scotch Whisky, 10 Jahre gereift, extrem rauchiges Aroma mit einem Hauch von Seetang und Meer

Hibiki 2cl • 5,00

Suntory Whisky aus Japan, feiner und sanfter Geschmack mit einem Hauch von Rose, Lychee, Honig und weißer Schokolade

Belsazar Dry 4cl • 3,50

Berliner Wermut aus feinen Weinen, kombiniert mit einer raffinierten Auswahl an Kräutern und Gewürzen und mit Obstbrand veredelt

GESCHÜTTELT & GERÜHRTES

Gin Tonic • 8,20

Gin Gurke • 7,20



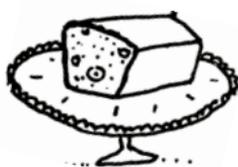
Süßes

MEHLSPEISEN

NY Cheese Cake • 3,50

Hot Chocolate Brownie • 2,80

Banana Bread • 2,50



- NACHMITTAGS - S P E I S E N

von 14:30 bis 18:30

Große Tagessuppe mit Brot • 5,50

siehe erste Speise am Mittagsmenü

Tiroler Bauerntoast • 4,50

*Getoastetes Vinschgerl mit Speck und Käse,
mit Kren und Gurke*

Hummusteller • 7,50

*Dreierlei Hummus mit Olivengläschen, Pitabrot,
Falafel und Salatgarnitur*

Flammkuchen Elsass • 6,50

Klassisch, mit Speck und Lauch.

Flammkuchen Gemüse • 6,50

Mit Käse und Mais.

