



A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

STEAK PASTA SUSHI

STEAK EIER PANCAKES

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

FRÜHSTÜCK S VARIANTEN

jeden Samstag von 9-12 Uhr

IT'S A PERFECT DAY
FOR A PERFECT DAY

Frühstück in der AUGENWEIDE - vital oder
doch lieber herzhaft mit Steak and Egg den Tag starten.
Hauptsache Sie genießen es.

Ein ehrliches, zeitgenössisches und gesundes Frühstück braucht hochwertige Zutaten. Wir kooperieren mit den besten Lieferanten, haben unsere Augen immer offen, um unser Angebot ständig weiter zu entwickeln.



ENERGIESCHUB FÜR DEN TAG

FRENCH TOAST ^(A,C,G,H)

Ahornsirup, frische Beeren, Apfelmus

€ 9,50

PORRIDGE ^{(VEGAN) (C,H)}

Mandelmilch, Zimt, Nüsse, frische Beeren

€ 8,50

HOMEMADE PANCAKES ^{(VEGAN) (A,H)}

Banane, Schokolade

€ 9,50

GRILLED-CHEESE ^(A)

Veganer Käse, Öfferl-Brot, vegane Butter,
Tomaten-Marmelade, Schnittlauch

€ 11,00



SMOOTHIES

Was mit einem einfachen Bananen- oder Erdbeer Frappé begann, hat sich zum Alleskönner entwickelt. Genießen Sie unsere Obstpürees in unterschiedlichen Geschmackskombinationen.

FROZEN BERRY-SMOOTHIE (VEGAN) ^(H)

€ 7,20

MANGO-MARACUJA -SMOOTHIE (VEGAN) ^(H)

€ 7,20

EXTRAS

SOJAMILCH, HAFERMILCH, GLUTENFREIES BROT

HERZHAFT FRÜHSTÜCKEN

STEAK AND EGGS

FILET 'N EGGS

(A,C,G,N)

100 g Rinderfilet, karamellierte Zwiebel,
Bio-Spiegelei, wilder Brokkoli, Öfferl-Brot

€ 25,00

RIB 'N EGGS

(A,C,G,N)

150 g feinstes Rib Eye Steak geschnitten, karamellierte Zwiebel,
Bio-Spiegelei, wilder Brokkoli, Öfferl-Brot

€ 25,00

"PROTEIN IS A GOOD WAY TO
START YOUR DAY"

Pop Culture Fun Fact:

„Steak und Eier ist das traditionelle Frühstück des NASA-Astronauten Alan
Shepard, welches er vor seinem Flug am 5. Mai 1961 gegessen hat.“*Eat like an astronaut!*

UNBEKANNT

EIERGERICHTE

DAS GESUNDE ^(A,C,N)

Pochiertes Bio-Ei, Avocado, Chili, Sesam, Meersalz

€ 9,50

OMELETTE AUS DREI BIO EIERN ^(A,C,G)

Wahlweise mit Speck, Schinken, Bergkäse, Pilze, Paprika, Tomaten, Zwiebel oder Kräuter, Öfferl-Brot

€ 10,50

EGGS BENEDICT ^(A,C,D,G)

Zwei pochierte Bio-Eier, Brioche, Sauce Hollandaise, wahlweise mit Schinken, Spinat oder Lachs

€ 12,50

SHAKSHUKA ^(A,C,G)

Zwei pochierte Bio-Eier, Tomaten-Paprika-Sauce, Feta-Käse, Öfferl-Brot

€ 12,00

KLEINE FEINE GERICHTE

KÄSEGRUSS VOM NASCHMARKT ^(A,G,H,M)

Schnitt- und Frischkäse von „Pöhl am Naschmarkt“, geschlagene Butter, Feigensenf, geröstete Nüsse, Öfferl-Brot

€ 12,00

SCHINKENVARIATION ^(A,G,M)

Bein- und Rohschinken, geschlagene Butter, Kren, Essig-Gurken, Öfferl-Brot

€ 11,00

HAUSGERÄUCHERTER LACHS ^(A,D)

Avocado, Chimichurri, Öfferl-Brot

€ 16,00

KLASSIKER

KLEINES WIENER FRÜHSTÜCK ^(A,G)

1 Biosemmel vom Bäcker Öfferl, geschlagene Butter, Marmelade

€ 5,50



AUGENWEIDE GENUSS

FÜR 2 PERSONEN

(A,C,D,G,H,M,N)

1 Flasche Prosecco
Kaffee/Tee nach Wahl
1/4l frisch gepresster Orangensaft
Brotkorb vom Bäcker Öfferl
geschlagene Butter
Marmelade
Eggs Benedict
warm geräucherter Lachs
Schinken & Käse Variation
Frische Früchte

€ 66,00

F R Ü H S T Ü C K

*One cannot think well, love
well, sleep well, if one has not
dined well.*

VIRGINIA WOLF

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

STEAK PASTA SUSHI



A U G E N W E I D E , E I N E K U L I N A R I S C H E S C H Ö N H E I T

Frühstück mit Aussicht. Lunch mit Blick auf den Donaukanal und die innerstädtische Skyline. Dinner an der Sushi-Bar mit klassischen oder extravaganten Rolls.

Herzhafte Steaks, die im Salzklima unseres Dry-Agers bis zu mehreren Wochen reifen. Cuts für Ladies und fleischhungrige Gentlemen. Fantastische Pasta-Kreationen mit herrlichen Soßen oder raffiniert gefüllt. Sushi und Sashimi vom Feinsten von internationalen Könnern zubereitet. Dazu ein passendes Glas Wein, spannende Cocktails oder hausgemachte Limonaden. Eine genussvolle Steak, Pasta, Sushi Reise. Da wird Ihr Gaumen Augen machen.

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

VORSPEISE SUPPE SALAT

GEDECK

ABENDS

Frisches Gebäck von Öfferl,
hausgemachte Köstlichkeiten

€ 4,00/PERSON

VORSPEISEN

BEEF TARTARE KLASSISCH (A,C,F,G,H,M)

feinstes Rindfleisch aus Österreich,
Kresse, Radieschen, Pfeffermayo, Eikaviar, Toast

80g € 19,00

120g € 24,00

BEEF TARTARE ASIATISCH (A,F,H,M,N)

Rindfleisch, Koriander, Ingwer, Jungzwiebel,
Limetten, Olivenöl, Austern Sauce, Wan-Tan-Teig

100g € 22,00

GAMBAS AÓLIO (A,B)

Garnelen, Oliven Öl, Knoblauch, Chili, Zitronen, Rustikal Baguette

€ 28,00

PIMIENTOS DE PADRON (F,L,M) (VEGAN)

8 Stück Pimientos mit Meersalz und Olivenöl

€ 9,00

SELLERIE CARPACCIO (F,L,M) (VEGAN)

Ponzu Citrus Dressing, Radieschen, Karotten,
Rucola, Apfel Crumble

€ 14,50

EDAMAME (F,N)

Japanische Sojabohnen mariniert

mit Maldon Salz € 10,00

mit Chili-Ponzu € 12,00

*A good dinner must include
not only yummy food but
good conversations*
LAURIE DAVID

SUPPE

CORN CHOWDER ^(G,L)

Mais, Wurzelgemüse, Kartoffel, Chiliöl

€ 8,50



SALATE

CAESER SALAT ^(A,B,C,G,L,M)

Römersalat, Parmesan, Speck,
Croutons, Cherrytomaten
Caesar-Dressing

€ 13,00

BABYSPINAT SALAT ^(G,H,M)

Ricottacrème, eingelegte Birnen, Walnüsse

€ 16,00

ADD-ON 100G RIB EYE, Ponzu-Teriyaki Marinade ^(B,F) + € 10,00

ADD-ON RIESENGARNELEN pro Stück ^(B,G) + € 4,50



PURER FISCHGENUSS

Unsere Küchenchefs verarbeiten hochwertigen, ausgewählten Fisch roh, oder kurz angebraten. Genießen Sie die Kreationen, die unsere internationale Küchencrew an der Sushi-Bar für Sie zubereitet.

AUGENWEIDE DELIGHT ^(A,C,D,F,G,M,N,O,R)

Genuss zum Teilen: Maki-Rolls Variation

€ 39,00

LACHS-TIRADITO ^(D,F,O)

Geräucherter Lachs mit roter Beete, Aji Amarillo Miso, Koriander und Ikura

Tiradito ist ein peruanisches Gericht aus rohem, dünn geschnittenem Fisch in einer würzigen Sauce.

Ikura ist Lachskaviar.

€ 19,00

GELBSCHWANZ TATAKI ^(A,D,F,O)

kurz gebratener, innen roher Hamachi, roter Pfeffer, Tosazu-Gelee

€ 19,50

THUNFISCH-TARTARE ^(A,D,F,N,O)

Yellowfin Tuna, knusprige Zwiebeln, Wasabi

€ 23,50

SANSHU MORI SASHIMI ^(D,F,N)

Lachs, Hamachi, Tuna, Wolfsbarsch, Ponzu-Sauce, Chili, Jungzwiebel

€ 16,00

UNSERE SUSHI SPEZIALITÄTEN
SERVIEREN WIR IHNEN
MO-FR AB 16:00
SOWIE SAMSTAGS GANZTAGS

STEAKS PASTA SUSHI

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

STEAKS CUTS

NUR FÜR SIE ODER ZUM TEILEN

Unsere Steaks stammen von Rindern aus Österreich, USA, Neuseeland, Australien oder Uruguay. Unser Partner Wiesbauer Gourmet arbeitet nur mit ausgewählten Lieferanten, die mit Naturprodukten füttern und auf die konventionelle Tierhaltung verzichten. Jedes der unterschiedlichen Steak-Cuts ist es wert, probiert zu werden. Tauchen Sie in die Steak-Vielfalt ein und lassen Sie Ihren Gaumen die feinen Geschmacksunterschiede erkunden. Es ist die Herkunft des Rindes, die den feinen Unterschied macht. Im Salzklima unseres Dry-Agers dürfen die hochwertigen Rinderstücke in Ruhe reifen und atmen. So wird Ihr Steak butterweich.

FILET 180G Neuseeland € 33,00

FILET 250G Neuseeland € 46,00

Filet aus dem inneren Lendenmuskel. Ein sehr zartes, fettarmes Fleisch.

RIB EYE STEAK Uruguay ca. 250g € 32,00

DRY AGED RIB EYE STEAK AM KNOCHEN Österreich ca. 500g € 48,00

Cut aus der Hochrippe, dem Rinderrücken. Aufgrund des höheren Fettgehaltes besonders saftig und geschmackvoll.

LAMMKRONEN Neuseeland ca. 450g € 38,00

RUMPSTEAK Österreich ca. 300g € 32,00

WAGYU STRIPLOIN A5 Australien PRO 100 G / € 33,00

Königsklasse des Steaks. Nachzucht der berühmten, seltenen Rinderrasse aus Kobe. Fleisch zeichnet sich durch eine sehr feine Fett-Marmorierung aus.

KINDER-STEAK-TELLER Neuseeland ca. 150g € 19,00

Rumpsteak 150g, Pommes

Bitte berücksichtigen Sie, dass der Teller für Kinder ist.

DRY AGER & SALZKLIMA FÜR MEHR GENUSS

Das Fleisch wird in unserem Dry Ager am Knochen zwischen zwei und vier Wochen aufgehängt und durch das kühle Klima genussreif gemacht. Dadurch bildet sich eine trockene Schicht, welche das Muskelfleisch schützt und gleichzeitig die Aromen fördert.

Beim Reifungsprozess entstehen die unverkennbaren Aromen aus Nuss und Butter, darüber hinaus verändert sich die Konsistenz und das Fleisch wird wesentlich zarter.

BEILAGEN

POMMES ^(A,G)	€ 6,50
POMMES, TRÜFFEL ÖL, PARMESAN ^(A,G)	€ 8,00
SÜSSKARTOFFELPOMMES ^(A,G)	€ 7,50
TRÜFFEL-GNOCCHI ^(A,C,G)	€ 8,00
KARTOFFELPÜREE ^(G)	€ 7,00
FRISCHES GEMÜSE	
DER SAISON ^(G,L)	€ 6,50
GEMISCHTER BLATTSALAT ^(F,M)	€ 7,00
CREMIGER BLATTSPINAT ^(A,G)	€ 6,00
GEBRATENE PILZE ^(G)	€ 7,00



SAUCEN

SAUCE BEARNAISE ^(C,G,M,O)	€ 3,80
GRÜNER PFEFFER ^(G,L,M,O)	€ 3,80
CHIMICHURRI ^(M,O)	€ 3,80
ANGRY STEVE ^(L)	€ 3,80
JAMAICAN JERK ^(F,M)	€ 3,80

DIPS

KETCHUP ^(F,L,M,O)	€ 2,20
MAYONNAISE ^(C,G,M,O)	€ 2,20
TRÜFFEL-MAYONNAISE ^(C,G,M,O)	€ 3,00
CHILI AIOLI ^(C,G,M,O)	€ 2,50

KLASSIKER ZUM TEILEN

Für den geselligen Fleischhunger - wie wäre es mit einem richtigen Prachtstück von Steak zum Teilen?
800 – 1500 Gramm höchster Genuss. Für die hochwertigen Steak-Cuts hat die AUGENWEIDE eine Umgebung geschaffen, in der das Fleisch Zeit hat, sein Aroma durchschnittlich vier Wochen lang in Ruhe zu entfalten. Die patentierte Methode des Herstellers sorgt für den schonenden Reifungsprozess. Unser Premium Meat Ager schafft ein spezielles Salzklima indem per gezielten Luftstrom mit klar definierter Luftfeuchtigkeit das Salz aus den Steinen gelöst und im Gerät verteilt wird. Das Salz ersetzt Aktivkohlefilter und UV-Lampen. Nachhaltiger kann Fleisch nicht reifen. Beim Reifungsprozess entstehen die unverkennbaren Aromen aus Nuss und Butter, darüber hinaus verändert sich die Konsistenz: Das Fleisch wird wesentlich zarter.

HEIMISCH

PORTERHOUSE STEAK ca. 800g (INHOUSE IM DRY-AGER GEREIFT) PRO 100 G / € 16,00
Österreich
Filet mit Knochen aus dem flachen Roastbeef. Dicker als das T-Bone-Steak mit größerem Filet-Anteil.

T-BONE STEAK ca. 800g (INHOUSE IM DRY-AGER GEREIFT) PRO 100 G / € 15,00
Österreich
Filet und Roastbeef durch einen Knochen voneinander getrennt. Aus dem Rücken geschnitten.

CLUB STEAK ca. 700g (INHOUSE IM DRY-AGER GEREIFT) PRO 100 G / € 14,00
Österreich
Teilstück des Hinterviertels zwischen der Hochrippe und der Hüfte, aus dem Rücken geschnitten.

INTERNATIONAL

TOMAHAWK ca. 1200g PRO 100 G / € 16,00
Australien
Größeres Cut aus dem vorderen Rücken, zwischen der achten und zwölften Rippe entnommen.

PORTERHOUSE OMAHA NATURAL ANGUS ca. 1200g (INHOUSE IM DRY-AGER GEREIFT) PRO 100 G / € 17,00
USA

T-BONE STEAK OMAHA NATURAL ANGUS ca. 1000g (INHOUSE IM DRY-AGER GEREIFT) PRO 100 G / € 17,00
USA

CLUB STEAK ca. 800-1000g (INHOUSE IM DRY-AGER GEREIFT) PRO 100 G / € 17,00
USA

SURF & TURF EXTRA
Riesengarnelen

*Dinner is better,
if we eat together*
UNBEKANNT

PRO STÜCK € 4,50

TOMAHAWK

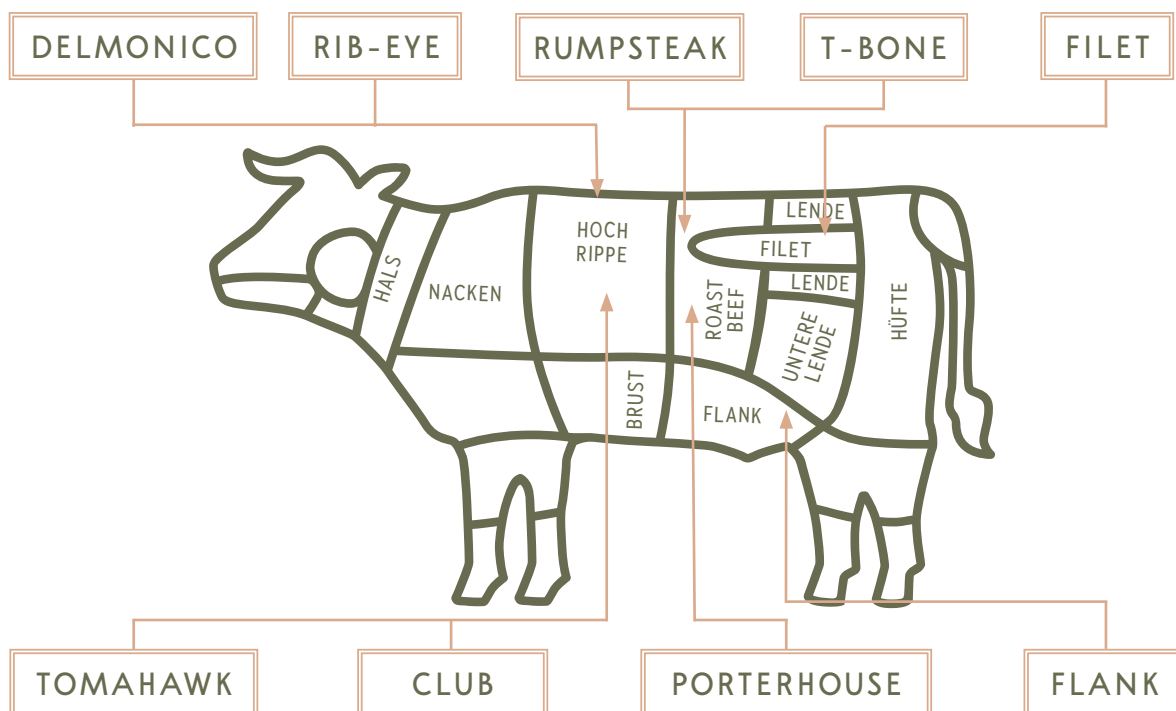
Dick geschnittenes Entrecôte aus dem hinteren Teil der Hochrippe bzw. dem vorderen Rücken. Das Eye of Rib bleibt am kompletten extra langen Rippenknochen. Wahrer Gigant mit intensivem Aroma. Imposanter Genuss zum Teilen.

FLANKSTEAK

Absoluter Geheimtipp. Ebenfalls unter den Namen Rinderlappen, Hose, Dünnung oder Bavette Steak bekannt. Wird im Ganzen gegrillt und anschließend quer zur Faser in dünne Scheiben geschnitten. Besonders zart und intensiv im Geschmack.

DRY AGED BEEF:

Wir haben für unsere hochwertigen Steaks eine besondere Umgebung geschaffen, in der sie bis zu vier Wochen das Aroma in Ruhe entfalten. Unser Premium Meat Ager schafft ein patentiertes, spezielles Salzklima, indem per gezielten Luftstrom mit klar definierter Luftfeuchtigkeit das Salz aus den Steinen gelöst und im Gerät verteilt wird. Das Salz ersetzt Aktivkohlefilter und UV-Lampen. Gereinigt wird unser Dry Ager ohne spezielle Chemikalien. Nachhaltiger kann Fleisch nicht reifen.





BURGER KREATIONEN

AUGENWEIDE DRY AGED CHEESEBURGER (A,C,G,H,M,N,O)

150 g Dry Aged Patty, Brioche, Zwiebel, Rucola, Tomate, Smoked Mayonnaise, Bergkäse, eingelegte Jalapenos

€ 22,00

ASIAN STEAK SANDWICH (A,E,F,M,N,O)

150 g Rumpsteak in Sojasauce und Sesam, Erdnuss-Sauce, Romaine Salat, Chili Aioli, eingelegte rote Zwiebeln

€ 24,00

BLACK BUN VEGAN BURGER (A,F,M,N)

Quinoa-Kichererbsen-Rote Bete-Laibchen, Koriander-Mango-Chutney, Rucola

€ 19,00

**ALLE UNSERE BURGER WERDEN MIT
KLASSISCHEN POMMES SERVIERT.**

*First we eat than we do
everything else!*

M.F.X. FISHER



PASTA

"LIFE IS A COMBINATION OF MAGIC AND PASTA"

Federico Fellini

Ursprung und Herkunft der Pasta bleiben ein ewiger Streitfall. Fakt ist, den Italienern verdanken wir die große Vielfalt an Formen von Teigwaren und fantastische Kreationen an Soßen. In der AUGENWEIDE servieren wir Linguine, schmale, viereckige Spaghetti, Tagliatelle (Bandnudeln) aber auch Canneloni und Ravioli mit herrlichen Soßen oder raffiniert gefüllt.

AMATRICIANA ^(A,G)

Mezze Maniche, Tomaten, Pancetta, Knoblauch, Chili, Pecorino

€ 19,00

PISTACHIO STRATICELLA ^(A,C,G,H)

Rigatoni, Burrata, Pistachio Pesto

€ 23,00

CREMOSO BROCCOLE ^(A,C,G)

Frische hausgemachte Linguine, wilder Broccoli, Parmesan, Petersilie, Balsamico

€ 22,00

LASAGNE ^(A,G,L)

Rindsragout, Bechamelsauce, Grana Padano

€ 19,00

POMODORI ^{(A,C,G,L)(VEGETARISCH)}

Frische hausgemachte Linguine mit klassischer Tomatensauce

€ 14,00

NERO ^(A,B,C,R)

schwarze Sepia-Linguine mit Garnelen, Thymian, Pecorino

€ 29,00

TORTELLINI AL TARTUFO ^(A,C,G)

Hausgemachte Tortellini, Trüffel-Ricotta, Lauchcreme

€ 28,00



ADD-ON RUMPSTEAK 100g, Österreich

+ € 9,00

SUSHI

LAY BACK & ENJOY

MO - FR AB 16:00 & SA AB 12:00

Sashimi. Sushi. Maki. Nigiri. Bewährtes und neue Kreationen von unserem Sushi-Meister Walter Sidoravicius. Der Fischgenuss des Blue Marlin Beach Club Ibiza wird für Sie an der Sushi Bar der AUGENWEIDE zubereitet. Finden Sie heraus, wie besonders wir unsere Rolls zubereiten.

SUSHI & SASHIMI

CHIRASHI DON PLATTE ^(A,B,C,D,F,N,O,R)
12 STÜCK - Sashimi-Variation mit Reis € 23,00

MARE COMBINATION ^(A,B,C,D,F,N,O,R)
15 STÜCK - Variation aus Sashimi, Maki und Nigiri € 32,00

SASHIMI BEACH ^(A,B,D,F,O,R)
24 STÜCK - Sashimi-Variation € 58,00

SAKE DELIGHT ^(D)
Lachs, 6 Nigiri & 2 Maki € 19,00
Lachs, 8 Nigiri & 4 Maki € 25,00

NIGIRI DELIGHT ^(D)
2 Lachs, 2 Tuna, 2 Hamachi, 2 Wolfsbarsch, 4 Maki € 32,00

VEGGIE DELIGHT ^(A,F,O)
6 Nigiri, 6 Maki € 14,00

BLUE MARLIN'S FINEST ^(A,B,C,D,F,N,O,R)
Variation aus 8 Nigiri, 6 Sashimi, 4 Maki, eine Roll nach Wahl
€ 59,00

*Wussten Sie,
dass...*

.... Sushi ursprünglich mit der
Hand gegessen wird?
...Nigiri mit dem Fisch nach unten
auf die Zunge gelegt werden?

NIGIRI & SASHIMI GENUSS

ab 16:00 / SASHIMI 2 STK. / NIGIRI 1 STK.

a la carte

SAKE ^(D)

Lachs Sashimi / Nigiri € 5,00 / € 3,20

SUZUKI ^(D)

Wolfsbarsch Sashimi / Nigiri € 5,00 / € 4,00

HOTATE ^(R)

Jakobsmuschel Sashimi / Nigiri € 7,50 / € 4,50

EBI ^(B)

Garnele Sashimi / Nigiri € 5,00 / € 4,00

HAMACHI ^(D,O)

Gelbschwanz Sashimi / Nigiri € 8,00 / € 4,50

MAGURO ^(D)

Thunfisch Sashimi / Nigiri € 7,50 / € 4,50



AUGENWEIDE MAKI-ROLLS

LACHS AVOCADO ROLL 10 STÜCK ^(A,C,D,F,M,O) € 15,00

Lachs, Avocado, Spargel, Tobiko, Tempura-Flocken und Grilljalapeño-Mayonnaise

SPICY SEA ROLL 10 STÜCK ^(A,D,F,N,O) € 17,00

Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Tobiko, Avocado, Gurke, Schnittlauch und scharfes Miso

BLACK TUNA ROLL 8 STÜCK ^(A,C,D,F,M,O) € 20,00

Glasierter Thunfisch, schwarzer Knoblauch, Avocado, Tenkasu (frittierter Tempurateig), Schnittlauch und schwarzer Sesam

BEEF TARTARE ROLL 8 STÜCK ^(C,N) € 19,00

Beef Tartar, Amarillo-Majo, Spargel, Zuckerschoten, Chili

TRÜFFEL TUNA ROLL 8 STÜCK ^(D,C) € 19,00

Yellowfin Tuna, Spargel, Trüffelmayonnaise, Kapern

GARNELEN ROLL 8 STÜCK ^(B,D,F,G,O) € 19,00

Marinierte Garnelen, Tobiko, Avocado, Schnittlauch und Red Chili Mayo - Sauce

PHILLY ROLL 8 STÜCK ^(C,D,G,N) € 16,00

Lachs, Frischkäse, Avocado, Sesam

VEGGIE ROLL 8 STÜCK ^(A,F,O) € 14,00

Avocado, eingelegter Rettich, Karotte, grüne Bohnen, Shiso und Kürbis

MANGO AVOCADO ROLL 8 STÜCK € 16,00

Mango, Avocado, Mango Sauce

UNSERE SUSHI SPEZIALITÄTEN
SERVIEREN WIR IHNEN
MO-FR AB 16:00
SOWIE SAMSTAGS GANZTAGS

SÜSSES FRUCHT KÄSE

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

DESSERTS

CANNOLI (A,C,G,H)

gefüllt mit gesalzenem Karamell, Pistazien & Schokolade

€ 10,00

CHEESECAKE (A,C,G,H)

mit Hibiskus-Sirup, Kirsche und Beeren

€ 12,00

APFEL-ZIMT-MAKIS (C,G,F)

Süße Makis mit Vanillesauce

€ 10,00

CREME BRULÉE (C,G)

mit frischen Beeren

€ 10,00

KÄSETELLER (A,G,H,M)

Schnitt- und Frischkäse von „Pöhl am Naschmarkt“,
geschlagene Butter, Feigensenf, geröstete Nüsse,
Weintrauben, Öfferl-Brot

€ 14,00

*Für Dessert gibt es
immer einen ganz
besonderen Platz
im Magen*

HEISSES KALTES ALKOHOLISCHES

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E

K A F F E E

Klima und Bodenbeschaffenheit haben Einfluss auf Qualität und Geschmack der Kaffeebohne. Kaum ein Lebensmittel besitzt eine solche immense Aromenvielfalt wie Kaffee. Daher servieren wir 100 % Arabica von Cultkaffee aus kontrolliertem ökologischen Anbau und Fairtrade zertifiziert.

ESPRESSO KLEIN	€ 3,30	VERLÄNGERTER BRAUN ^(G)	€ 4,50
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,80	WIENER MELANGE ^(G)	€ 4,60
KLEINER BRAUNER ^(G)	€ 3,50	CAPPUCCINO ^(G)	€ 4,60
GROSSER BRAUNER ^(G)	€ 4,90	CAFFÉ LATTE ^(G)	€ 5,60
VERLÄNGERTER SCHWARZ	€ 4,30	EINSPÄNNER ^(G)	€ 4,30

Gerne auch koffeinfrei bzw. mit Soja-, Hafer- oder laktosefreier Milch sowie zum Mitnehmen.

T E E

EARL GREY, GRÜNER TEE, FRÜCHTETEE,
KAMILLENTÉE, PFEFFERMINZTEE
€ 4,30

SCHOKOLADE

HEISSE TRINKSCHOKOLADE ^(G)
€ 5,60



KAFFEEHAUS SPEZIALITÄTEN

AFFOGATO ^(G)

Doppelter Espresso, Vanilleeis

€ 7,50

NOCCIOLA ^(G,H)

Espresso, Haselnuss, Schlagobers

€ 6,00

CHAI LATTE ^(G)

€ 5,60

ICED CAPPUCCINO ^(G)

€ 5,50

FIAKER

Espresso, Rum

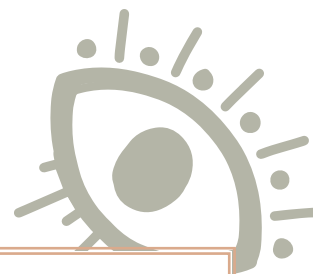
€ 6,40

IRISH COFFEE ^(G)

Doppelter Espresso, Whiskey, Schlagobers

€ 8,70





HAUSGEMACHTE EISTEES

"Aus feinsten Zutaten und hochwertigen losen Bio-Teeblättern stellen wir in unserer Manufaktur sommerliche Erfrischungsgetränke her. Unsere selbst gekochten Sirupe und Eistees werden wöchentlich frisch zubereitet. Der authentische Geschmack von Tee und den würzig blumigen Noten sommerlicher Kräuter schmecken und erfrischen."

WEISSER TEE HOLUNDER-THYMIAN 0,5L

€ 6,00

Pai Mu Tan Bio-Tee, Holunder, Thymian

GRÜNER TEE MANGO-MARACUJA 0,5L

€ 6,00

Chinesischer Bio-Grüntee, Mango-Maracuja

SCHWARZER TEE ERDBEER-ZITRONE 0,5L

€ 6,00

Schwarzer Tee (Assam), Zitronen, Erdbeeren, Lemongras, Basilikum

HAUSGEMACHTE SÄFTE

DER HAUSGEMACHTE 0,5L

€ 6,00

Sodawasser, brauner Zucker, Holundersirup,
Limetten, Zitronensaft und frische Minze

HIMBEERE DELUXE 0,5L

€ 6,00

Sodawasser, Himbeersirup, Holundersirup,
Limetten und frische Minze

GINGER BASILI 0,5L

€ 6,00

Zitronen, Orangen, Limetten, Basilikum, Ginger Ale

MOJITO LIMO 0,5L

€ 6,00

Limetten-Minz-Limonade

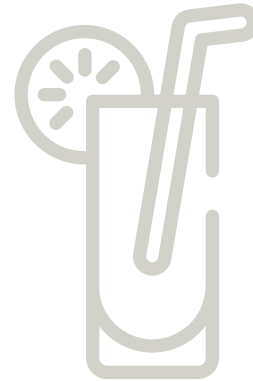
LIMONADEN

COCA-COLA	0,33L	€ 4,40
COCA-COLA ZERO	0,33L	€ 4,40
ALMDUDLER	0,35L	€ 4,40
FUZE TEA ZITRONE / PFIRSICH	0,25L	€ 4,40

CAPPY APFEL ODER ORANGE	0,25L	€ 3,80
CAPPY APFEL ODER ORANGE GESPRITZT	0,33L	€ 4,30
CAPPY APFEL ODER ORANGE GESPRITZT	0,50L	€ 4,90
CAPPY MARILLE	0,25L	€ 3,90
CAPPY JOHANNISBEERE	0,25L	€ 3,90
BIO APFELSAFT NATURTRÜB	0,20L	€ 4,30

ORGANIC LIFETIME DRINKS

SIMPLY COLA	0,25L	€ 5,60
BITTER LEMON	0,25L	€ 5,60
GINGER ALE	0,25L	€ 5,60
TONIC WATER	0,25L	€ 5,60
VIVA MATE	0,25L	€ 5,60
BLACK ORANGE	0,25L	€ 5,60
PURPLE BERRY	0,25L	€ 5,60
GINGER BEER	0,25L	€ 5,60



WASSER

VÖSLAUER PRICKELND / STILL	0,33L	€ 3,50
VÖSLAUER PRICKELND / STILL	0,75L	€ 5,90
SODA ZITRONE FRISCH GEPRESST	0,25L	€ 2,40
SODA ZITRONE FRISCH GEPRESST	0,50L	€ 4,50
SODA HIMBEERE*	0,50L	€ 4,10
SODA HOLUNDER*	0,50L	€ 4,10
SODA WASSER	0,25L	€ 2,20
SODA WASSER	0,50L	€ 3,90

ENERGY DRINKS

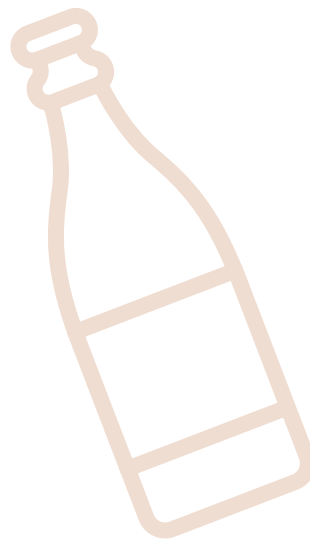
RED BULL ENERGY DRINK	0,25L	€ 5,40
RED BULL SUGARFREE	0,25L	€ 5,40
RED BULL RED EDITION	0,25L	€ 5,40
RED BULL SUMMER EDITION	0,25L	€ 5,40

BIER VOM FASS (A)

GÖSSER MÄRZEN	0,30L	€ 3,90
	0,50L	€ 5,50
GÖSSER NATURRADLER	0,30L	€ 3,90
	0,50L	€ 5,70
SCHLADMINGER BIOZWICKL	0,30L	€ 4,10
	0,50L	€ 5,70

FLASCHENBIER (A)

HEINEKEN	0,33L	€ 4,80
SOL	0,33L	€ 5,20
DESPERADOS	0,33L	€ 5,20
WIESELBURGER STAMMBRÄU	0,50L	€ 5,40
EDELWEISS HOFBRÄU	0,50L	€ 5,00
SCHWECHATER WIENER LAGER	0,50L	€ 4,80
AUGUSTINER EDELSTOFF	0,50L	€ 6,00



*Bier kalt stellen
ist auch irgendwie
kochen*

ALKOHOLFREIES BIER (A)

GÖSSER NATURGOLD	0,50L	€ 4,50
HEINEKEN 0,0	0,33L	€ 4,50
EDELWEISS HOFBRÄU	0,50L	€ 4,50

CIDER ⁽⁰⁾

STIBITZER APFEL	0,33L	€ 4,50
STIBITZER APFEL / BIRNE	0,33L	€ 4,50



CRAFTBIER (A)

MUTTERMILCH WIENER BUBI VIENNA LAGER 4.7%	0,33L	€ 6,50
BREW AGE HOPFENAUF LAUF PALE ALE 5.4%	0,33L	€ 7,00
EINSTÖCK WHITE ALE	0,33L	€ 8,20
BRAUHAUS GUSSWERK DAS SCHWARZE SCHAF	0,33L	€ 6,50
ZILLERTALER PILS	0,33L	€ 5,80

*Beer is good,
but beers are better.*

SPRITZER & CO (A)

WEISSER SPRITZER	0,25L	€ 3,90
KAISER SPRITZER	0,25L	€ 4,60
VEILCHEN SPRITZER	0,25L	€ 4,60
APEROL SPRITZ MIT WEISSWEIN	0,25L	€ 6,80
APEROL SPRITZ MIT PROSECCO	0,25L	€ 6,80
HUGO	0,25L	€ 7,50
Prosecco, Soda, Holunder, Limetten, Minze		
LILLET ROSE SPRITZER	0,25L	€ 8,00
Lillet Rosé, Prosecco, Rosenblätter		
LILLET GURKE	0,25L	€ 7,50
Lillet Blanc, Gurke, Prosecco, Soda		
VERY BERRY	0,25L	€ 7,50
Lillet Rosé, Organics Purple Berry, Beeren, Prosecco		
ORANGE SPRITZ	0,25L	€ 7,50
Campari, Organics Black Orange, Prosecco		
LIMONCELLO SPRITZ	0,25L	€ 7,50
Limoncello, Organics Bitter Lemon, Prosecco		
YUZU SPRITZ	0,25L	€ 8,00
Yuzu Sake Usunigori, Holunder, Zitrone, Prosecco, Soda		



ROTWEIN (O) AUS ÖSTERREICH

BLAUFRÄNKISCH ²⁰²⁰	1/8L	€ 7,50
Weingut Höpler	0,75L	€ 45,00
ZWIGELT „CLASSIC“ ²⁰²⁰	1/8L	€ 7,00
Weingut Franz Netzl, Carnuntum	0,75L	€ 42,00
CUVEE WIENER TRILOGIE ²⁰¹⁸	1/8L	€ 8,30
Bio-Weingut Fritz Wieneringer, Wien	0,75L	€ 49,00
MERLOT RIED LOISLAND ²⁰²¹	1/8L	€ 8,30
Weingut Mad, Leithaberg	0,75L	€ 49,00
PINOT NOIR ²⁰²¹	1/8L	€ 8,30
Weingut Reinisch, Thermenregion	0,75L	€ 49,00



*Mehr Weine
erwarten Sie in
unserer Weinkarte*

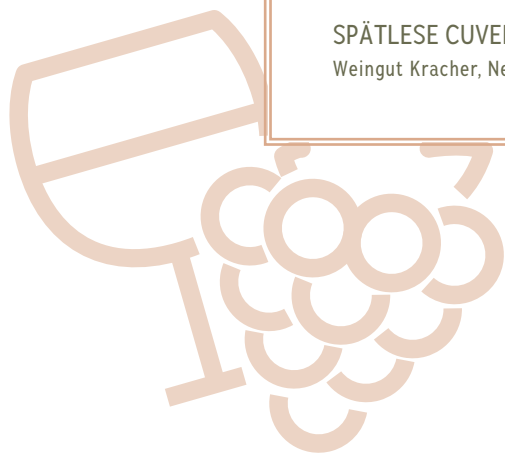
ROSÉ & SÜSSWEIN (O)

CLAIR DE ROSE ²⁰²²	1/8L	€ 7,20
Weingut Les Jamelles, Süd-Frankreich	0,75L	€ 43,00
ROSÉ ²⁰²²	1/8L	€ 7,10
Weingut Roland Müller	0,75L	€ 45,00



WEISSWEIN (O) AUS ÖSTERREICH

GELBER MUSKATELLER ²⁰²²	1/8L	€ 7,00
Weingut Artner, Carnuntum	0,75L	€ 42,00
SAUVIGNON BLANC TRADITION ²⁰²²	1/8L	€ 7,80
Weingut Potzinger	0,75L	€ 47,00
CHARDONNAY LEITHABERG DAC ²⁰²¹	1/8L	€ 8,00
Weingut Mad, Burgenland	0,75L	€ 48,00
GRÜNER VELTLINER „LÖSS“ ²⁰²²	1/8L	€ 7,50
Weingut Schloss Gobelsburg	0,75L	€ 45,00
RIESLING „FURTH TERRASSEN“ KREMSTAL DAC ²⁰²²	1/8L	€ 6,50
Weingut Petra Unger, Kremstal	0,75L	€ 39,00
GEMISCHTER SATZ „GUTSWEIN“ ²⁰²²	1/8L	€ 6,50
Bio-Weingut Zahel, Wien	0,75L	€ 39,00
SPÄTLESE CUVÉE 2019 ²⁰¹⁹	1/8L	€ 7,00
Weingut Kracher, Neusiedlersee halbtrocken	0,75L	€ 42,00



*Age and glasses of wine
should never be counted*

UNBEKANNT

ALLERGENE

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier vom Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere





G E T R Ä N K E

A
U
G
E
N



W
E
I
D
E