Hungry like our Beagle?

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.

WINTER COMFORT FOOD bis 21:00

It's all about the Avocado, Baby! - Solange der Vorrat reicht... Wir haben über Crowdfarming einen Avocadobaum in Spanien adopiert! :)

Loaded Avo- Nachos

11,90

Bio-Avocado. Paprika. Bio- Lauch*. Hausgemachte Salsa Sauce & Sour Cream. Mit Cheddar überbacken.

#vegetarisch #glutenfrei

vegane Option möglich (+1,00) add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Quesadilla

als Vorspeise 7,20

normal 10,90

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

#vegetarisch

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: The Wizard Dog (Juniper Rosemary IPL)

S&B Ham & Cheese Toastie

9,90

Hausgemachtes Bio-Brot*. Berger Backofen-Schinken*. Cheddar Käse. Jalapenos- Mayonnaise. Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Cobble Classic (Belgian Wit)



S&B Tomato & Cheese Toastie

9,10

Hausgemachtes Bio-Brot*. Tomaten*. Cheddar Käse. Jalapenos-Mayonnaise. Serviert mit Salat.

add on Jalapenos: + 1,50

Bierempfehlung: Blonde on Blonde (Belgian Blonde)

AUSSIE PIES&ROLLS 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: Galahger (Aussie Lager)

Aussie Sausage Roll

per Stk 9,90

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

Serviert mit hausgemachter Aussie Beer-Tomato Sauce.

Bierempfehlung: Blonde on Blonde (Belgian Blonde)

Spinat & Feta S'Roll

per Stk. 8,60

Hausgemachter Bio-Blätterteig*. Blattspinat*. Ricotta. Feta. Serviert mit hausgemachter Aussie Beer-Tomato Sauce. #vegetarisch

Bierempfehlung: The Wizard Dog (Juniper Rosemary IPL)

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

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!



Hungry like our Beagle?

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.

WINTER COMFORT FOOD until 21:00

It's all about the Avocado, Baby!- Until sold out

We adopted an avocado tree in Spain via crowdfarming! :)

Loaded Avo- Nachos

11,90

Organic Avocado. Capsicum. Organic Leek*. Homemade Salsa Sauce & Sour Cream. Baked with Cheddar.

#vegetarian #glutenfree

vegan option possible (+1,00) add on Jalapenos: + 1,50

Beer recommendation: She-Bier (Raspberry Cheesecake IPA)

Quesadilla as a Starter 7,20 normal 10,90

Cheddar Cheese. Organic Mashed Kidney Beans. Leek*.

Homemade Salsa & Sour Cream*.

#vegetarian

add on Jalapenos: +1,50 add on Bio- Avocado: +2,50

Beer recommendation: The Wizard Dog (Juniper Rosemary IPL)

S&B Ham & Cheese Toastie

9,90

 $\label{lem:condition} Homemade\ Organic\ Bread^*.\ Berger\ Backofen-Ham^*.\ Cheddar\ Cheese.\ Jalapenos-\ Mayonnaise.\ Served\ with\ salad.$

add on Jalapenos: + 1,50 add on Bio- Avocado: + 2,50

Beer recommendation: Cobble Classic (Belgian Wit)

S&B Tomato & Cheese Toastie

9,10

Homemade Organic Bread*. Tomato*. Cheddar Cheese. Jalapenos-Mayonnaise. Served with salad.

add on Jalapenos: + 1,50 add on Bio- Avocado: + 2,50

Beer recommendation: Blonde on Blonde (Belgian Blonde)

AUSSIE PIES&ROLLS 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: Galahger (Aussie Lager)

Aussie Sausage Roll

per piece 9,90

Homemade Organic Flaky Pastry*. Organic Pork*. Organic Speck*. Fennel Seeds. Served with Homemade Aussie Beer Tomato Sauce. Beer recommendation: Blonde on Blonde (Belgian Blonde)

Spinach & Feta S'Roll

per piece 8,60

Homemade Organic Flaky Pastry*. Spinach*. Ricotta. Feta. Served with homemade Aussie Beer Tomato Sauce.

#vegetarian

Beer recommendation: The Wizard Dog (Juniper Rosemary IPL)

Small mixed lettuce salad

3,80

w house dressing (balasamico-mustard)

There is always room for something sweet... or coffee

Our cakes & desserts are freshly prepared with **a lot of love** by us. Please ask or have a look into our cake fridge at the entrance:)



^{*}products/ingredients from Austria

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!



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

