



SPEISEN & GETRÄNKE

BREAKFAST

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG

VON 9:30 BIS 11:00 UHR

Summer Truffle Toast ACM

14

Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Eierspeise aus 3 Bio-Eiern mit Trüffelöl, gehobelten schwarzen Sommertrüffel, geschmorten Cocktail-Tomaten und marinierten Babyspinat

Öfferl organic sourdough bread with egg dish made from 3 organic eggs with truffle oil, shaved black summer truffle, braised cocktail tomatoes and marinated baby spinach

Beef Tartare Toast ACM

14

Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Beef Tartare, Avocadocreme, Wachtelei, rotem Zwiebel, Kapernbeeren, Chili-Schote (an der Seite) und marinierten Babyspinat

Öfferl organic sourdough bread with beef tartare, avocado cream, quail egg, red onion, Caper berries, chili pepper (on the side) and marinated baby spinach

Sun-dried Tomato Toast ACGM

12

Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Eierspeise aus 3 Bio-Eiern mit getrockneten Tomaten, gebröselten Feta und marinierten Babyspinat

Öfferl organic sourdough bread with egg dish made from 3 organic eggs with dried tomatoes, crumbled feta and marinated baby spinach

Avocado Toast ACM

10

Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit gestampfter Avocado, geschmorten Cocktail-Tomaten und marinierten Babyspinat

Öfferl organic sourdough bread with mashed avocado, braised cocktail tomatoes and marinated baby spinach

mit wachswweichem Bio-Ei

12

with soft-boiled organic egg

Salmon Toast ACDGM

12

Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Räucherlachs und Frischkäse, geschmorten Cocktail-Tomaten und marinierten Babyspinat

Öfferl organic sourdough bread with smoked salmon and cream cheese, braised cocktail tomatoes and marinated baby spinach

mit wachswweichem Bio-Ei

14

with soft-boild organic egg

Ham & Eggs / Bacon & Eggs c

9

2 Bio-Eier mit Thum-Beinschinken / mit knusprigen Bacon

2 organic eggs with Thum ham / with crispy bacon

Buttermilk-Pancakes AG

9

mit Erdbeeren und Ahornsirup / mit Bananenscheiben und Nutella

with strawberries and maple syrup / with banana slices and Nutella

Granola A G H	9
Griechisches Joghurt mit Granola, Heidelbeeren und Bananenscheiben <i>Greek yogurt with granola, blueberries and banana slices</i>	
Porridge A G VEGAN	8
Bio-Haferflocken mit Kokosmilch, Heidelbeeren und Bananenscheiben <i>Organic oat flakes with coconut milk, blueberries and banana slices</i>	
Cheesecake A C G	9
mit Himbeersauce <i>with raspberry sauce</i>	
Apple Crumble A C G	9
mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	
Öfferl Bio-Croissant A	5
mit Marmelade (Marille oder Erdbeere) oder Honig oder Nutella <i>with jam (apricot or strawberry) or honey or Nutella</i>	
Heidelbeeren-Bananen-Smoothie G <i>Blueberry banana smoothie</i>	8
Babyspinat-Avocado-Bananen-Smoothie <i>Baby spinach avocado banana smoothie</i>	8
Orangensaft 0,25l (frisch!) <i>Orange juice 0.25l (fresh!)</i>	6
Weiches Bio-Ei c <i>Soft-boiled organic egg</i>	2,50
Bio-Ei im Glas c <i>Organic egg in a glass</i>	3
Bio-Spiegelei c <i>Organic fried egg</i>	3
Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Schnittlauch A C G <i>Öfferl organic sourdough bread with chives</i>	5
Öfferl Bio-Sauerteigbrot A C <i>Öfferl organic sourdough bread</i>	2
Öfferl Bio-Handsemmel A C <i>Öfferl organic hand roll</i>	2
Glutenfreies Gebäck <i>Gluten-free pastries</i>	3
Portion gestampfte Avocado <i>Portion of mashed avocado</i>	8
Portion Räucherlachs D <i>Portion of smoked salmon</i>	9
Portion Thum-Beinschinken o <i>Portion of Thum leg ham</i>	8
Portion Butter G <i>portion of butter</i>	2
Portion Marmelade (Marille oder Erdbeere) oder Honig oder Nutella E	2
<i>Portion of jam (apricot or strawberry) or honey or Nutella</i>	

A LA CARTE

TÄGLICH

VON 11:30 UHR BIS 1 STUNDE VOR SCHLUSS

GEDECK pro Person ab 12 Jahren <i>COVER per person aged 12 and over</i>	4
Öfferl Bio-Baguette mit hochwertigen Olivenöl, sizilianischen grünen Oliven und Parmigiano Reggiano <i>Öfferl organic baguette with high-quality olive oil, Sicilian green olives and Parmigiano Reggiano</i>	
jede weitere Portion Öfferl Bio-Baguette <i>every additional portion of Öfferl organic baguette</i>	3

BARFOOD

Antipasti <small>A C G</small>	15
Prosciutto San Daniele, Parmigiano Reggiano, sizilianische grüne Oliven und Öfferl Bio-Baguette <i>Prosciutto San Daniele, Parmigiano Reggiano, Sicilian green olives and Öfferl organic baguette</i>	
Bruschetta <small>A C G VEGETARISCH</small>	12
Öfferl Bio-Baguette mit Cocktail-Tomaten und gereiften Balsamico <i>Öfferl organic baguette with cocktail tomatoes and aged balsamic vinegar</i>	
Truffle Fries <small>A C G VEGETARISCH</small>	10
Pommes Frites mit Trüffelöl, gehobeltem schwarzen Sommertrüffel und geriebenen Parmigiano Reggiano <i>French fries with truffle oil, shaved black summer truffle and grated Parmigiano Reggiano</i>	

APPETIZERS

Tomatencremesuppe mit Croutons <small>A C G VEGETARISCH</small>	8
<i>Tomato cream soup with croutons</i>	
Beef Tartare <small>A C M</small>	19
Rinderfilet faschiert, mit Avocadocreme, Wachtelei, rotem Zwiebel, Kapernbeeren, Chili-Schote (an der Seite) und getoastetem Öfferl Bio-Baguette <i>Minced beef fillet with avocado cream, quail egg, red onion, caper berries, Chili pepper (on the side) and toasted Öfferl organic baguette</i>	
Tuna Tartare <small>A C</small>	19
Thunfischfilet geschnitten, auf gestampfter Avocado mit getoastetem Öfferl Bio-Baguette <i>Sliced tuna fillet on mashed avocado with toasted Öfferl organic baguette</i>	
Calamari fritti <small>G R</small>	18
Tintenfischringe mit Pimientos de Padron und Limetten-Dip <i>Squid rings with Pimientos de Padron and lime dip</i>	

Mozzarella Caprese ACG VEGETARISCH **16**
Baby-mozzarella mit Cocktail-Tomaten, gereiftem Balsamico und getoasteten Öfferl Bio-Baguette
Baby mozzarella with cocktail tomatoes, aged balsamic vinegar and toasted Öfferl organic baguette

Guacamole ACG VEGETARISCH **14**
Avocado gestampft, mit Cocktail-Tomaten, Knoblauch und knusprigen Tortilla Chips
Mashed avocado, with cocktail tomatoes, garlic and crispy tortilla chips

SALADS

Caesar Salad ACGR **19**
mit sous-vide gegarten Hühnerbrustfilet oder gegrillten Riesengarnelen, Cocktail-Tomaten, Croutons, Parmesanscheiben und klassischen Caesar-Dressing
with sous-vide cooked chicken breast fillet or grilled king prawns, cocktail tomatoes, Croutons, parmesan slices and classic Caesar dressing

Goat Cheese Salad GH **18**
mit gratinierten Ziegenkäse, Cocktail-Tomaten, Feigen, Kiwi, Weintrauben und Honig-Senf-Dressing
with gratinated goat cheese, cocktail tomatoes, figs, kiwi, grapes and honey mustard dressing

Watermelon Feta Salad GM VEGETARISCH **16**
mit frischer Wassermelone, Gurken, gebröseltem Feta und Minz-Dressing
with fresh watermelon, cucumber, crumbled feta and mint dressing

PASTA & RISOTTO

Tagliatelle Ragù alla Bolognese ACG **16**
mit Kalbfleischsugo und Parmesan
with veal sugo and parmesan

Penne Pomodoro e Mozzarella ACG VEGETARISCH **15**
mit Tomatensauce und Baby-mozzarella
with tomato sauce and baby mozzarella

Linguine ai Gamberi ACGR **19**
mit Tomatensauce und gegrillten Riesengarnelen
with tomato sauce and grilled king prawns

Spaghetti alle Vongole ACGR **18**
mit Venusmuscheln aus dem Weißweinsud
with clams from the white wine stock

Gnocchi al Tartufo A G VEGETARISCH **19**
mit Rahmsauce und gehobeltem schwarzen Sommertrüffel
with cream sauce and shaved black summer truffle

Risotto ai Funghi A C G VEGETARISCH **18**
mit frischen Champignons und Rucola
with fresh mushrooms and rocket

MEAT

Mole Burger A C G **19**
mit bestem Rindsfaschiereten, Cheddarkäse, Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Zwiebel und Pommes Frites
with the best minced beef, cheddar cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers, red onions and French fries

Straccetti di Manzo G **28**
Dünne Rinderfiletscheiben auf Rucola, mit gehobelten Parmesanscheiben, Cocktail-Tomaten, Chili-Schote (an der Seite) und Pommes Frites
Thin slices of beef fillet on rocket, with shaved parmesan cheese, Cocktail tomatoes, chili pepper (on the side) and French fries

Chicken G M **19**
Hühnerbrustfilet sous-vide gegart, auf Parmesanrisotto mit Rucola
Chicken breast fillet cooked sous-vide on parmesan risotto with rocket

FISH

Branzino G M **29**
Wolfsbarschfilet auf Tomatenrisotto mit sautierten Babyspinat
Sea bass fillet on tomato risotto with sautéed baby spinach

King Prawns A C G R **28**
Riesengarnelen gegrillt, in Olivenöl mit Knoblauch und Cocktail-Tomaten, mit getoasteten Öfferl Bio-Baguette
Grilled king prawns in olive oil with garlic and cocktail tomatoes, with toasted Öfferl organic baguette

Moules Frites A G R **19**
Miesmuscheln im Weißweinsud mit Pommes Frites
Mussels in white wine stock with French fries

AUSTRIA'S MOST POPULAR

Rindstafelspitzsuppe <small>ACGL</small> <i>beef broth</i> mit Frittaten oder Grießnockerl <i>with sliced pancake or semolina dumplings</i>	7
Original „Wiener Schnitzel“ <small>ACGL</small> vom besten Kalbfleisch, mit Kartoffel-Vogerl-Salat <i>of the best veal, with potato-lamb´s lettuce-salad</i>	28
vom Schwein oder Huhn <i>from pork or chicken</i>	19
Apfelstrudel <small>ACG</small> <i>Apple strudel</i> mit Vanillesauce (warm serviert!) <i>with vanilla sauce (served warm!)</i>	10
3-gängiges Menü mit Kalb mit Schwein oder Huhn <small>3-course menu with veal with pork or chicken</small>	39 29
Rindstafelspitzsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl, Original „Wiener Schnitzel“ mit Kartoffel-Vogerl-Salat und Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Beef broth with sliced pancake or semolina dumplings, Original „Wiener Schnitzel“ of the best veal with Potato-lamb´s-lettuce and Apple strudel with vanilla sauce (served warm!)</i>	

KIDS

Chicken Nuggets <small>ACG</small> mit Pommes Frites und Ketchup <i>with French fries and ketchup</i>	12
Spaghetti Bolognese <small>ACL</small> mit Parmesan <i>with parmesan</i>	12

DESSERT

Schoko-Soufflé <small>ACEGH</small> mit Erdbeeren <i>with strawberries</i>	10	Mousse au Chocolat <small>CG</small> mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	8
Cheesecake <small>ACG</small> mit Himbeersauce <i>with raspberry sauce</i>	9	Tiramisu <small>ACG</small> mit Kakaopulver <i>with cocoa powder</i>	8
Apple Crumble <small>ACG</small> mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	9	Panna Cotta <small>G</small> mit Erdbeersauce <i>with strawberry sauce</i>	8

ICE CREAM

Vanilleeis <small>CEG</small> <i>vanilla ice cream</i> mit Schokoladensauce und gehackten Nüssen <i>with chocolate sauce and chopped nuts</i>	8	Eiskaffee <small>G</small> <i>iced coffee</i> gerührt <i>stirred</i>	8
		Affogato <small>G</small>	6

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Wir servieren unsere Kaffees gerne auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch (+ 0,50 Euro).

Lavazza Espresso / Doppio	3.50 / 5.50
Lavazza Espresso Macchiato / Doppio	4 / 6
Lavazza Verlängerter	4.50
Lavazza Großer Brauner	6
Lavazza Cappuccino	5
Lavazza Café au Lait	5.50
Hot Chocolate mit Schlagobers	6
Whittington Tee / diverse Sorten	5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mole Limonade / hausgemacht!

Soda oder Leitungswasser, Walderdbeersirup,

<i>frische Erdbeeren, Bio-Zitrone, frischer Minz-Zweig / 0,5l</i>	6
Soda 0,25l / 0,5l	2.50 / 4.50
Leitungswasser 0,25l / 0,5l **	1 / 2
Soda oder Leitungswasser Zitrone, Himbeere oder Holunder 0,25l / 0,5l *	3.50 / 5.50
Vöslauer ohne oder prickelnd 0,33l / 0,75l	4.50 / 6.50
Coca Cola Original, Light, Zero, Fanta, Sprite 0,33l	4.50
Richard's Sun Eistee Pfirsich 0,33l	5
Orangina 0,25l	5.50
Schweppes Ginger Ale, Dry Tonic, Bitter Lemon, Wild Berry 0,2l	5.50
Almudler Original 0,35l	4.50
Almudler Original gespritzt 0,5l	6
Pago Apfelsaft 0,25l / 0,5l	4.50 / 6.50
Pago Apfelsaft gespritzt 0,25l / 0,5l	3.50 / 5.50
Pago Marille 0,2l	4.50
Pago Marille gespritzt 0,5l	5.50
Orangensaft frisch 0,25l	6

BIER

Ottakringer Helles 0,3l / 0,5l	4.50 / 6
Ottakringer Radler 0,3l / 0,5l	4.50 / 6
Ottakringer Zwickl 0,3l / 0,5l	5 / 6.50
Ottakringer Null Komma Josef / alkoholfrei 0,5l	5.50
Ottakringer Sechzehn / vegan 0,33l	5
Budweiser Original 0,33l	5
Golser Weißbier 0,5l	6
Corona Extra 0,33l	6

SPRITZER

Mole Spritz	3.50
Kaiser Spritzer	4.50
Aperol Spritz	6.50
Aperol Spritz / alkoholfrei	6.50
Limoncello Spritz	6.50
Hugo Spritz	6.50
Lillet Wild Berry Spritz	6.50
Lillet White Peach Spritz	6.50
Lillet Rosé Chic Spritz	6.50

SUNDOWNER

Gin Tonic	
<i>Malfy Gin Originale, Rosa, con Limone, con Arancia, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water</i>	9.50
Campari Orange	8
Mojito	9.50
Pina Colada / auch alkoholfrei möglich	9
Bellini	8
Gin Tonic & Mojito	
<i>mit alkoholfreien Spirituosen von Lyre's</i>	9.50

WEIN ◦

Unsere Weinkarte gleicht einem Streifzug durch ganz Österreich.
Natürlich mit einem starken Fokus auf das Burgenland. Zu jeder
Flasche servieren wir eine 0,5l Karaffe Leitungs- oder Sodawasser.
Glas 1/8l / Flasche 0,75l

WEISS

Feiler-Artinger Chardonnay bio	5 / 27
Zahel Wiener Gemischter Satz	5 / 27
Jurtschitsch Grüner Veltliner	6 / 32.50
G&R Triebaumer Gelber Muskateller	5 / 27
Domäne Wachau Riesling Federspiel	5 / 27
Polz Sauvignon Blanc	6 / 32.50
Leo Hillinger Sauvignon Blanc bio	5.50 / 30
Skoff Original Welschriesling	5 / 27

ROT

Kerschbaum Blaufränkisch	6.50 / 32.50
Artner Cuvée Barrique	6.50 / 35
Hannes Reh Merlot	5.50 / 30
Gesellmann St. Laurent	6 / 32.50
Glatzer Zweigelt	6 / 27

ROSÉ

Strehn Blaufränkisch Rosé	5 / 27
----------------------------------	--------

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

Brioso Prosecco Spumante DOC Extra Dry 0,1l / 0,75l	6 / 30
Brioso Prosecco Rosé DOC 0,1l / 0,75l	8 / 40
Bründlmayer Brut 0,75l	50
Bründlmayer Brut Rosé 0,75l	60
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75l	100
Moet & Chandon Brut Rosé Imperial 0,75l	120
Moet & Chandon Ice Imperial 0,75l	140
Moet & Chandon Ice Rosé Imperial 0,75l	160

SPIRITUOSEN

Pyrat XO Reserve / Rum 4cl	12
Macallan Double Cask 12y / Whiskey 4cl	16
Patron Anejo Gold / Tequila 4cl	14
Remy Martin XO / Cognac 4cl	30
Disaronno / Amaretto 4cl	10
Nonino Vuisiniar Riserva / Grappa 4cl	10
Baileys / Likör 4cl	8
Wieser Marillenbrand / Schnaps 4cl	8

ALLERGENE: A GLUTENHALTIGES GETREIDE, B KREBSTIERE, C EI,
D FISCH, E ERDNUSS, F SOJA, G MILCH ODER LAKTOSE,
H SCHALENFRÜCHTE, L SELLERIE, M SENF, N SESAM, O SULFITE,
P LUPINEN, R WEICHTIERE

* JUGENDGETRÄNK

** STILLES WASSER IST BEI UNS NATÜRLICH KOSTENLOS. WIR
VERRÉCHNEN LEDIGLICH SERVICE UND ALLGEMEINE KOSTEN
ZZGL. STEUERN

VEGETARISCH GEMÄSS OVO-LACTO-VEGETARISMUS
ALLE PREISE IN EURO INKL. STEUERN OHNE TRINKGELD