



FOOD & DRINKS

BREAKFAST

SAMSTAG, SONNTAG & FEIERTAG VON 9:00 BIS 11:00 UHR

Avocado Toast <small>ACM</small>	12
Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Avocado-creme, wachswweichem Bio-Ei, geschmorten Cocktail-Tomaten und Babyspinat mit Lime-Dressing <i>Öfferl organic sourdough bread with avocado cream, soft-boiled organic egg, braised cocktail tomatoes and baby spinach with lime dressing</i>	
Salmon Toast <small>ACDGM</small>	14
Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Räucherlachs und Frischkäse, wachswweichem Bio-Ei, geschmorten Cocktail-Tomaten und Babyspinat mit Lime-Dressing <i>Öfferl organic sourdough bread with smoked salmon and cream cheese, soft-boiled organic egg, braised cocktail tomatoes and baby spinach with lime dressing</i>	
Beef Tartare Toast <small>ACM</small>	14
Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Beef Tartare (80g), Avocado-creme, rotem Zwiebel, Kapernbeeren, Chili-Schote (an der Seite) und Babyspinat mit Lime-Dressing <i>Öfferl organic sourdough bread with beef tartare, avocado cream, red onion, Caper berries, chili pepper (on the side) and baby spinach with lime dressing</i>	
Summer Truffle Toast <small>ACM</small>	15
Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Eierspeise aus 3 Bio-Eiern mit Trüffelöl, gehobelten schwarzen Sommertrüffel, geschmorten Cocktail-Tomaten und Babyspinat mit Lime-Dressing <i>Öfferl organic sourdough bread with egg dish made from 3 organic eggs with truffle oil, shaved black summer truffle, braised cocktail tomatoes and baby spinach with lime dressing</i>	
Sun-dried Tomato Toast <small>ACGM</small>	12
Öfferl Bio-Sauerteigbrot mit Eierspeise aus 3 Bio-Eiern mit getrockneten Tomaten, gebröselten Feta und Babyspinat mit Lime-Dressing <i>Öfferl organic sourdough bread with egg dish made from 3 organic eggs with dried tomatoes, crumbled feta and baby spinach with lime dressing</i>	
Ham & Eggs / Bacon & Eggs <small>c</small>	9
2 Bio-Eier mit Thum-Beinschinken / mit knusprigen Bacon <i>2 organic eggs with Thum ham / with crispy bacon</i>	
French Toast <small>AC</small>	9
mit Erdbeeren, Heidelbeeren und Ahornsirup <i>with strawberries, blueberries and maple syrup</i>	
Buttermilk-Pancakes <small>AG</small>	9
mit Bananenscheiben und Nutella <i>with banana slices and Nutella</i>	
Granola <small>AGH</small>	9
Griechisches Joghurt mit Granola, Heidelbeeren und Bananenscheiben <i>Greek yogurt with granola, blueberries and banana slices</i>	
New York Cheesecake <small>ACG</small>	9
mit Himbeersauce <i>with raspberry sauce</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
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 Avocadocreme <i>Portion of avocado cream</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 AB 11:30 UHR BIS 21 UHR (MO-DO, SO) UND 22 UHR (FR, SA)

MOLE FRIES SELECTION (auch im Lounge-Bereich! *also in the lounge area!*)

Skin-on Fries mit Ketchup *with ketchup*

6

Truffle Fries A C G VEGETARISCH

10

Skin-on Fries mit Trüffelöl, gehobeltem schwarzen Sommertrüffel, geriebenen Parmigiano Reggiano und Trüffelmayonnaise

Skin-on fries with truffle oil, shaved black summer truffle, grated Parmigiano Reggiano and truffle mayonnaise

Mexican Fries G VEGETARISCH

10

Skin-on Fries mit Avocadocreme, Tomatensalsa und Sour Cream

Skin-on fries with avocado cream, tomato salsa and sour cream

HEALTHY SALADS

Portion Öfferl Bio Baguette *portion of Öfferl organic baguette* A C

3

Caesar Salad A C G R

19

mit sous-vide gegarten Hühnerbrustfilet oder gegrillten Riesengarnelen, Blattsalat, Cocktail-Tomaten, Croutons, Parmesanscheiben und klassischen Caesar-Dressing

with sous-vide cooked chicken breast fillet or grilled king prawns, lettuce, cocktail tomatoes, Croutons, parmesan slices and classic Caesar dressing

Goat Cheese Salad G H

18

mit gratinierten Ziegenkäse, Blattsalat, Cocktail-Tomaten, Feigen, Weintrauben und Honig-Senf-Dressing

with gratinated goat cheese, lettuce, cocktail tomatoes, figs, grapes and honey mustard dressing

MOLE BOWL B F

19

mit sous-vide gegarten Hühnerbrustfilet oder gegrillten Lachsfilet oder gegrillten Riesengarnelen,

Basmati-Reis, Zuckerschoten, Karotten, Zucchini, Röstzwiebel und Teriyaki-Sauce (wird warm serviert! *served warm!*)

with sous-vide cooked chicken breast fillet or grilled king prawns or grilled salmon fillet,

basmati-rice, sugar snap peas, carrots, zucchini, roasted onions and teriyaki sauce (served warm!)

PASTA ITALIANA Spaghetti oder Penne oder Gnocchi (je nach Wahl) *Spaghetti or penne or gnocchi (depending on your choice)*

Pomodoro e Mozzarella A C G VEGETARISCH

15

mit Tomatensauce und Babymozzarella

with tomato sauce and baby mozzarella

Ragù alla Bolognese A C G

16

mit Kalbfleischsugo und Parmesan

with veal sauce and parmesan

al Tartufo A G VEGETARISCH

19

mit Rahmsauce und gehobeltem schwarzen Sommertrüffel

with cream sauce and shaved black summer truffle

BURGERS

Mole Burger ACG

19

mit bestem Rindsfaschierten (180g), Cheddarkäse, Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Zwiebel und Skin-on Fries mit Ketchup

with the best minced beef (180g), cheddar cheese, lettuce, tomatoes, cucumbers, red onions and skin-on fries with ketchup

Chicken Avocado Burger ACG

18

mit sous-vide gegarten Hühnerbrustfilet, Avocadocreme, Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Zwiebel und Skin-on Fries mit Ketchup

with sous-vide cooked chicken breast fillet, avocado cream, lettuce, tomatoes, cucumbers, red onions and skin-on fries with ketchup

Vegan Burger A

16

mit Beyond Meat, Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, rotem Zwiebel und Skin-on Fries mit Avocadocreme

with Beyond meat, lettuce, tomatoes, cucumbers, red onions and skin-on fries with avocado cream

MEAT & FISH

Steak Frites G

29

mit sous-vide gegarten Entrecote (200g), hausgemachter Café de Paris-Butter und Skin-on Fries

with sous-vide cooked entrecote (200g), homemade Café de Paris- butter and skin-on fries

Beef Tartare ACM

19

Rinderfilet (160g) faschiert, mit Avocadocreme, rotem Zwiebel, Kapernbeeren, Chili-Schote (an der Seite) und getoastetem Öfferl Bio-Baguette

Minced beef fillet (160g) with avocado cream, red onion, caper berries, Chili pepper (on the side) and toasted Öfferl organic baguette

Moules Frites AGR

19

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Skin-on Fries

Mussels in white wine stock with skin-on fries

King Prawns ACGR

29

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

Calamari fritti GR

19

Tintenfischringe mit Limetten-Dip

Squid rings with lime dip

AUSTRIA'S MOST FAMOUS

Original „Wiener Schnitzel“ ACGL

28

vom besten Kalbfleisch, mit Kartoffel-Salat und Preiselbeeren

of the best veal, with potato-salad and cranberries

KIDS

Wir ersuchen um Verständnis, dass Kinderportionen nur bis 12 Jahre serviert werden!

We ask for your understanding that children's portions are only served up to 12 years!

Chicken Nuggets^{ACG}

mit Pommes Frites und Ketchup *with French fries and ketchup*

12

Spaghetti Bolognese^{ACL}

mit Parmesan *with parmesan*

12

SWEETS

Mousse au Chocolat^{CG}

mit Erdbeeren *with strawberries*

8

Tiramisu^{ACG}

mit Kakaopulver *with cocoa powder*

8

New York Cheesecake^{ACG}

mit Himbeersauce *with raspberry sauce*

9

ICE CREAM

Vanilleeis^{CEG} *vanilla ice cream*

mit Schokoladensauce und gehackten Nüssen
with chocolate sauce and chopped nuts

8

Eiskaffee^G *iced coffee*

gerührt *stirred*

8

Affogato^G

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 TRINGELD