



**FOOD & DRINKS**

## MOLE FRIES SELECTION

- 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<sup>ACG</sup>

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

12

### Spaghetti Bolognese<sup>ACL</sup>

mit Parmesan *with parmesan*

12

## SWEETS

### Mousse au Chocolat<sup>CG</sup>

mit Erdbeeren *with strawberries*

8

### Tiramisu<sup>ACG</sup>

mit Kakaopulver *with cocoa powder*

8

### New York Cheesecake<sup>ACG</sup>

mit Himbeersauce *with raspberry sauce*

9

## ICE CREAM

### Vanilleeis<sup>CEG</sup> *vanilla ice cream*

mit Schokoladensauce und gehackten Nüssen  
*with chocolate sauce and chopped nuts*

8

### Eiskaffee<sup>G</sup> *iced coffee*

gerührt *stirred*

8

### Affogato<sup>G</sup>

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
Almdudler 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

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

---

## ROT

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

---

## ROSÉ

<b>Strehn</b> Blaufränkisch Rosé	5 / 27
----------------------------------	--------

---

---

## PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

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

---

## SPIRITUOSEN

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