

Für Stars

täglich ab 12:00

<u>Wirr Burger</u>	16,50
Briochebun, Pattie 100 % Bio-Rinds-faschiertes, Cheddar, gegrillte Tomate, glacierte Zwiebeln, Babyspinat, homemade Farmerfries	
<u>Veganer Moving-Mountains-Burger</u>	16,50
Vegan Bun, Rucola, Sprossen zerstampfte Avocado, grünes Pesto, glacierte Zwiebel, homemade Nachos & Pindjur-Dip	
+ Halloumi	+2,50
<u>Sloppy Joe Burger</u>	14,50
Briochebun, Vegan Tomaten Faschiertes, Zwiebel, BBQ, Essiggurkerl, homemade Fries, Joghurtdip	
<u>Veganes Gemüsecurry</u>	11,50
mit Basmatireis	
<u>Green Buddha Bowl</u>	9,80
Gurken-Zucchini-Nudeln, Brokkoli, Babyspinat, Quinoa, Chimichurri & Avocado	
<u>Burrata</u>	9,80
Tomatencarpaccio, Orangen, gehackte Minze, Granatapfelkerne & Amalfi Zitronenöl	
<u>Orientalisches Gröstl</u>	13,50
Rinderfaschiertes, Kurkuma, Kartoffeln, Tomaten, Frühlingszwiebeln & Zucchini	
<u>Burrata Pita Toast</u>	14,80
Selbermachtes Pitabrot mit Za'atar, Mortadella, Rucola, Pistaziencreme, gehackte Pistazien, Trüffel	
<u>Vegane Hamshuka</u>	14,50
Veganes Faschiertes, Tomatensauce, Paprika, homemade Hummus, homemade Pitabrot	

*Gerne stehen wir für Allergeninformationen zur Verfügung!
Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mwst.*

Kaffee & so

Wirr verwenden ausschließlich Bio-Milch & du kannst mich auch mit Eiswürfel vernaschen!

Espresso klein/ kleiner Brauner	3,00
Espresso groß/ großer Brauner	5,00
Verlängert Schwarz/ Cafe Americano oder Braun	4,00
Melange/ Cappuccino	4,50
Flat White	5,50
Cafe Latte	6,00
+ Salted Caramel, Vanilla oder Pistazie	+0,50
Espresso Martini	10,50
<u>Eiskaffee</u>	7,50
Mit Vanilleeis & Schlagsahne	
<u>Affogato</u>	5,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	
<u>Matcha Affogato</u>	6,00
Matcha mit 1 Kugel Vanilleeis	
<u>Als Milchalternative:</u>	+0,50
WIRR haben für euch auch Kokosdrink oder Bio-Haferdrink von MINOR FIGURES	

Chai & Tee

Bio-Chai Masala (mit Milch)	5,00
Homemade Ingwertee	5,00
Bio Earl Grey	4,50
Bio Nana Minze	4,50
Bio Jasmin	4,50
Bio Japan Sencha (grüner Tee)	4,50
Bio Beerenkuss	4,50
Kräutergarten	4,50
Bio Matcha Green Tea Latte (mit Milch)	5,00
Bio Kurkuma Latte (Goldene Milch)	5,00
Bio Lavendelmilch	5,00
Kakao	5,00

Süßes

Täglich frisch und immer anders von unserer Konditorei „Adlerhof“
Brownie (vegan), Karottenkuchen (vegan), Streuselkuchen (vegan)
Cheesecake, Lemontarte & noch vieles mehr in unserer Vitrine!

Frühstück

täglich 9:00 – 15:00

<u>Quinoa Brekkie Bowl</u>	9,00
Grünkohl, Babyspinat, Quinoa, Zitrone, pochiertes Bio- Ei, Chiasamen, Avocado	
+ Halloumi	+2,50
+ Räucherlachs	+3,50
<u>Wiener Klassik</u>	10,50
Handsemmerl, Croissant, Staud's Marmelade, Butter, Beinschinken, Käse, Bio-Ei	
<u>The Green Goddess</u>	11,50
pochiertes Bio-Ei, Baked Beans mit Erbsen, Babyspinat & Brokkoli, Avocado, homemade Pitabrot mit Zaàtar, & Glas Prosecco	
<u>Libanon Breakfast</u>	11,00
Spiegelei von 2 Bio-Eiern mit Tahina, Gurken-Tomatensalsa Oliven, homemade Pitabrot mit Zaàtar	
<u>Pita</u>	9,80
Smashed Avocado, gerösteter Brokkoli, Pilze, Rucola & gelber Paprika	
<u>Labneh Eier</u>	9,80
2 pochierte Bio-Eier mit libanesischem Frischkäse, geröstete Mandelblättchen, gehackte Minze, Chiliflocken Ahornsirup & homemade Pitabrot mit Zaàtar	
<u>Brioche French Toast</u>	8,00
mit Birnen-Dattel Chutney, Zimtzucker	
<u>Brioche French Halloumi Toast</u>	9,00
mit Halloumi, Ahornsirup, Microgreens	
<u>Egg Benedict</u>	14,50
auf Brioche Toast mit 2 pochierten Bio Eiern, Sauce Hollandaise, Sprossen	
+ Beinschinken	+3,00
+ Räucherlachs	+3,50
Bisserl mehr vom Bio Ei	
<u>Frühstücksei/ Spiegelei</u>	2,00
<u>Breakfastsandwich</u>	8,00
Bauernbrot mit Bio-Rührei, smashed Avocado, Harissamayo	
+ Beinschinken von Höllerschmid	+3,00
+ Räucherlachs	+3,50

Bio-Spritz & Bio-Sprudel

Weisser Spritzer	0,25l	4,00
Rose/ Gurke/ Veilchen/ Lavendel - Spritzer	0,25l	5,00
Ingwer-Kurkuma/ Bergamotte - Spritzer	0,25l	5,00
Heidelbeerspritzer	0,25l	6,50
Mimosa (Prosecco & Orangensaft)		6,50
Glas Prosecco vom Fass	0,10l	4,00
Karaffe Prosecco vom Fass	0,50l	18,00

Drinks

<u>Dark & Stormy</u>	9,50
Gingerbeer, dunkler Rum, Limette	
<u>Aperol Sour</u>	9,50
Aperol, Orangen-Limettensaft, Dash Soda	
<u>Blueberry Mojito</u>	10,50
Weisser Rum, frische Heidelbeeren, Minze, brauner Zucker, Limette	
<u>Paloma</u>	9,50
Tequila, Limette. Grapefruitsaft, Dash Soda	
<u>French Gin Tonic</u>	9,50
Dubonet, Gin, Thomas Henry Tonic	
<u>Moscow Mule</u>	10,50
Vodka, Gingerbeer, Gurke	
<u>Averna Tonic</u>	10,50
Averna, Tonic Water, Zitrone	
<u>Tiki Highball</u>	9,50
Rum, Balis Ananas-Tiki, Minze, Limette	
<u>Gin & Tonic</u>	11,00
Wähle deinen Gin:	
Brokers/Hendricks/Illusionist	
Wähle dein Tonic: von Thomas Henry	
Tonic Water , Cherry Blossom, Grapefruit	

Limonaden

HOMEMADE

mit Soda oder Wasser/ heiß oder kalt

Eistee	0,4l	5,00
Granatapfel – Ingwer	0,4l	5,00
Matcha – Minze	0,4l	5,00
Grapefruit – Thymian	0,4l	5,00
Kurkuma – Ingwer	0,4l	5,00
Mineralwasser von Thalheim	0,33l	3,60
Wasser (Jugendgetränk) mit Gurke, Holunder, Himbeere oder Zitrone	0,25l	2,40
Soda mit Gurke, Holunder, Himbeere oder Zitrone	0,25l	2,00
Apfelsaft, Apfel-Karotte oder Birne	0,25l	4,00
Apfelsaft, Apfel-Karotte oder Birne gespritzt mit Soda & Wasser	0,25l	3,00
Frisch gepresster Orangensaft	0,125l	4,00
	0,25l	5,50
Cola	0,33l	4,00
Cola Zuckerfrei	0,33l	4,00
Club Mate	0,33l	4,00
Balis_Basilikum – Ingwer	0,25l	4,50
Balis Ananas – Minze	0,25l	4,50
Kombucha	0,33l	4,50
Frucade	0,33l	4,00
Rauch Rhabarber gespritzt	0,33l	4,00
Rauch Johannisbeere gespritzt	0,33l	4,00
Rauch Maracuja gespritzt	0,33l	4,00
Thomas Henry Tonic Water	0,20l	4,00
Cherry Blossom Tonic	0,20l	4,00
Pink Grapefruit	0,20l	4,00
Bitter Lemon	0,20l	4,00

Apertitivo

<u>Negroni</u>	11,50
Campari, roter Vermouth, Gin	
<u>Negroni Sbagliato</u>	11,50
Campari, roter Vermouth, Prosecco	
<u>Americano</u>	9,50
Campari, roter Vermouth, Soda	
<u>Campari Soda/ Orange oder Spritz</u>	7,80/8,50/8,00
<u>Aperol Spritz</u>	8,00
Aperol 6cl, Prosecco, Soda, Orange	
<u>Sarti Spritz</u>	8,00
Sarti (Blutorange, Mango, Maracuja), Prosecco, Limette	
<u>Baliscecco</u>	8,50
Basilikum, Prosecco, Ingwer, Dash Soda	
<u>Limoncello Spritz</u>	8,00
Limoncello, Zitrone, Prosecco	
Mit Lavendelsirup	+0,50
<u>Contreau Spritz</u>	8,00
Contreau, Orangensaft, Prosecco, Dash Soda	
<u>Pornstar Spritz</u>	8,00
Passoa, Vanillesirup, Prosecco, Dash Soda	

Apertitivo non alcohol

<u>Nogroni</u>	10,50
Dry London Spirit, Apertif Rosso, Italian Orange	
<u>No Americano</u>	9,50
Aperitif Rosso, Italian Orange, Soda	

Kurze

Berliner Luft (Pfefferminzlikörchen), Vodka, Gin, Rum	4,00
Haselnusssschnaps, Williamsbirne, Marillenschnaps, Obstler,	
Limoncello, Averna, Tequila (Weiss od. Braun), Monkey Shoulder	
Averna Sour	2cl 4,50

Bierchen

Vom Fass

Weitra Bräu "Helles" 4,9%	0,50l	5,00
	0,30l	4,00
Zwettler Zwickl (unfiltriert) 5,0%	0,50l	5,00
	0,30l	4,00
Weittraer Radler (Holunder/Soda)	0,50l	5,00
	0,30l	4,00

Die Flaschen

Das Helle (von Tilmans)	0,50l	5,00
Die Dunkle (von Tilmans)	0,50l	5,00
Der Weizen (von Tilmans)	0,50l	5,00
Mit Ohne (von Tilmans)	0,50l	5,00
Weizen Alkoholfrei		
Tannenzäpfle	0,33l	4,50
Hadmar Bio-Bier	0,50l	5,00
Gusswerk Bio-Bier (alkoholfrei)	0,50l	5,00

Wein

Rose` (Bio)	1/8l	5,00
Weiss		
Grüner Veltliner (Bio)	1/8l	4,50
Riesling	1/8l	5,00
Chardonnay	1/8l	5,50
Muskaris (Bio)	1/8l	5,50
Rot		
Zweigelt (Bio)	1/8l	4,50
Blaufränkisch	1/8l	5,00
Merlot	1/8l	5,50

Brote

<u>Schnittlauchbrot mit veganer Butter</u>	4,00
<u>Avocadobrot</u>	7,80
Bauernbrot mit Hummus, Babyspinat, Avocado & Granatapfelkerne	
- Pochiertes Bio-Ei	+2,20
<u>Lachsbro</u> t	7,80
Bauernbrot, smashed Avocado & Frühlingszwiebeln	
<u>Pilz-Avocado Brot</u>	7,80

Und noch vieles mehr

<u>Joghurt mit frischen Früchten</u>	7,00
+ homemade Granola (glutenfrei)	+2,50
<u>Hafermilchporridge</u>	8,50
mit frischen Früchten vom Markt	
<u>Pancakes</u>	7,50
mit Bananen und Heidelbeeren	
<u>Grüner Smoothie</u>	6,50
mit Obst & Gemüse vom Markt	

Snacks

<u>Snackteller</u>	12,50
Fava, Hummus, smashed Avocado, Quinoa, Oliven, Gurken-Tomaten Salsa, homemade Pitabrot mit Zaátar + Schafskäse	
+3,00	
<u>Hot Dog</u>	9,50
Brioche, Vegane Wurscht, Baked Beans mit Erbsen-Babyspinat Grünkohl, Barbeque Sauce	
<u>Tolle Rolle</u>	7,80
mit Grillgemüse, Hummus & marinierten Schafskäse	
<u>Homemade Halloumi Fries</u>	8,00
mit Joghurt & Granatapfelkerne	
<u>Homemade Farmerfries</u>	7,50
mit Barbeque Dip	
<u>Homemade Weizennachos</u>	6,50
mit smashed Avocado, Granatapfelkerne	