

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
Selbergmachtes 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

***Wir 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/ Cappucino	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	

Als Milchalternative: **+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

Quinoa Brekkie Bowl 9,00

Grünkohl, Babyspinat, Quinoa, Zitrone, pochiertes

Bio- Ei, Chiasamen, Avocado

+ Halloumi +2,50

+ Räucherlachs +3,50

Wiener Klassik 10,50

Handsemmerl, Croissant, Staud's Marmelade, Butter,

Beinschinken, Käse, Bio-Ei

The Green Goddess 11,50

pochiertes Bio-Ei, Baked Beans mit Erbsen, Babyspinat & Brokkoli, Avocado, homemade Pitabrot mit Zaatar, & Glas Prosecco

Libanon Breakfast 11,00

Spiegelei von 2 Bio-Eiern mit Tahina, Gurken-Tomatensalsa Oliven, homemade Pitabrot mit Zaatar

Pita 9,80

Smashed Avocado, gerösteter Brokkoli, Pilze, Rucola & gelber Paprika

Labneh Eier 9,80

2 pochierte Bio-Eier mit libanesischem Frischkäse, geröstete Mandelblättchen, gehackte Minze, Chiliflocken Ahornsirup & homemade Pitabrot mit Zaatar

Brioche French Toast 8,00

mit Birnen-Dattel Chutney, Zimtucker

Brioche French Halloumi Toast 9,00

mit Halloumi, Ahornsirup, Microgreens

Egg Benedict 14,50

auf Brioche Toast mit 2 pochierten Bio Eiern,

Sauce Hollandaise, Sprossen

+ Beinschinken +3,00

+ Räucherlachs +3,50

Bisserl mehr vom Bio Ei

Frühstücksei/ Spiegelei 2,00

Breakfastsandwich 8,00

Bauernbrotmit 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

Dark & Stormy 9,50

Gingerbeer, dunkler Rum, Limette

Aperol Sour 9,50

Aperol, Orangen-Limettensaft, Dash Soda

Blueberry Mojito 10,50

Weisser Rum, frische Heidelbeeren, Minze, brauner Zucker, Limette

Paloma 9,50

Tequila, Limette. Grapefruitsaft, Dash Soda

French Gin Tonic 9,50

Dubonet, Gin, Thomas Henry Tonic

Moscow Mule 10,50

Vodka, Gingerbeer, Gurke

Averna Tonic 10,50

Averna, Tonic Water, Zitrone

Tiki Highball 9,50

Rum, Balis Ananas-Tiki, Minze, Limette

Gin & Tonic 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)	0,25l	2,40
mit Gurke, Holunder, Himbeere oder Zitrone		
Soda	0,25l	2,00
mit Gurke, Holunder, Himbeere oder Zitrone	0,25l	2,50
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

Aperitivo

<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>Balisecco</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	

Aperitivo 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 2cl

Berliner Luft (Pfefferminzlikörchen), Vodka, Gin, Rum	4,00
Haselnussschnaps, Williamsbirne, Marillenschnaps, Obstler,	
Limoncello, Aversa, Tequila (Weiss od. Braun), Monkey Shoulder	
Aversa 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
Weitraer 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</u> mit veganer Butter	4,00
<u>Avocadobrot</u>	7,80
Bauernbrot mit Hummus, Babyspinat, Avocado & Granatapfelkerne	
- Pochiertes Bio-Ei	+2,20
<u>Lachsbrot</u>	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 Zaatar	
+ Schafskäse	+3,00
<u>Hot Dog</u>	9,50
Brioche, Vegane Wurst, 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	