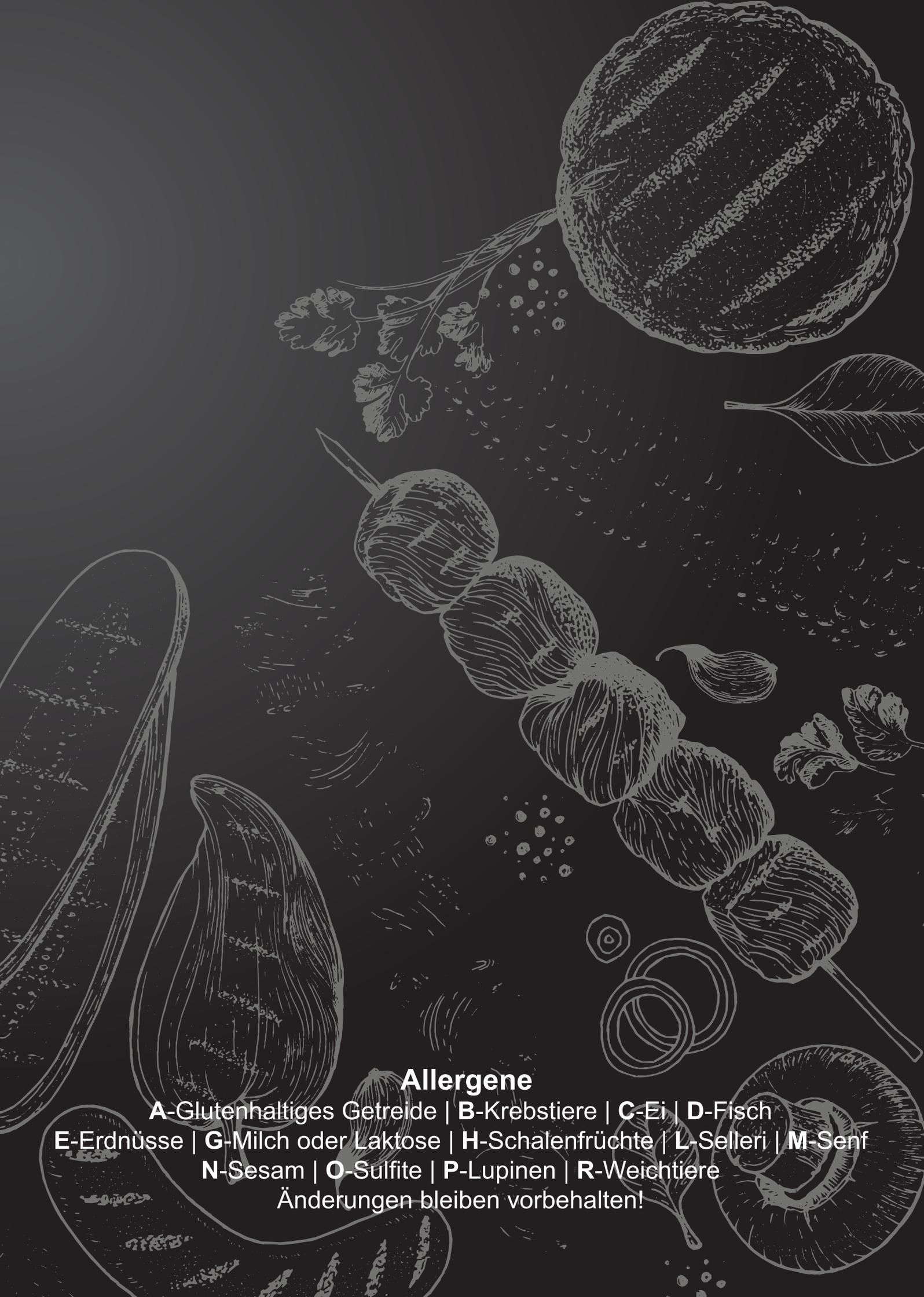




BBQ STUDIO

BBQ | Burger | Grill | Pizza





Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Ei | D-Fisch
E-Erdnüsse | G-Milch oder Laktose | H-Schalenfrüchte | L-Selleri | M-Senf
N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupinen | R-Weichtiere
Änderungen bleiben vorbehalten!

Vorspeisen

Parma Schinken mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitrone	9,40 € (A,C,F,G,L,M,N,O)
Großer gemischter Salat	6,50 €
mit Feta	6,90 €
Großer Blattsalat	5,80 €
Suppe der Woche	5,80 €

Dressings

Balsamico (C,H,L,M,O)
Cesar (A,C,D,F,G,L,M,O)
Honig-Senf (G,C,M,O)
Kürbiskern (H,C,L,M,O)

BBQ Gerichte

Über viele Stunden schonend im Smoker gegart,
mit Krautsalat, Soße und Beilage nach Wahl.

Rips	17,90 € (A,C,F,G,L,M,N,O)
Pulled Pork	12,90 € (A,C,F,G,L,M,N,O)
Brisket	17,90 € (A,C,F,G,L,M,N,O)

Vom Grill mit einer Beilage und Soße nach Wahl.

knuspriges Hühnerbrust Filet	12,90 € (A,C,I,M,N,O)
Studio Grill Spieß Schweinskarre, Hühnerfilet und argentinisches Beiried mit Speckstreifen und Kräuterbutter und mit Gemüse garniert	19,90 €
Riesengarnelen	29,90 € (D)
Cevapcici - mit frisch gebackenem Fladenbrot, Zwiebeln und Sauerrahm Dip	10,00 €
Schweinerücken Steak - zart mariniert mit Pommes oder Salat	12,90 €

Studio Platten - ab 2 Personen

dazu je 2 Beilagen nach Wahl pro Person und geräuchertem
Chipotle-, Teufel-, Sauerrahm- und BBQ Speck Dip

BBQ Platte - Pulled Pork, Rips und Brisket	19,90 € pro Person
Balkan Platte - Cevapcici, Buletten und Karree Steak dazu Zwiebeln	14,90 € pro Person
Grill Platte - Schweinerücken Steak, Hühnerbrust Filet und argentinisches Beiried Steak mit Speckstreifen und Kräuterbutter	19,90 € pro Person

Beilagen - je Beilage 4,30€

- Pommes	- Grill Gemüse (G)
- Ofenkartoffel m. Sauerrahmdip (G)	- Butterspätzle (A,C)
- Speckbohnen (G)	- Gemischter Salat (C,G)
- Maiskolben (A,G,L,M,N,O)	- Blattsalat
- Krautsalat	- Kartoffelsalat (M)

Saucen und Dips 2,40€ (A,C,F,G,L,M,N,O)

Pfefferrahmsoße	BBQ Speck Sauce
Cafe de Paris	Kräuterbutter
Teufeldip	Geräucherter Chipotle Dip
Sauerrahmdip	Habaneros Dip

Hausmannkost

Kässpätzle

mit Kartoffelsalat

12,90 € (A,C,G)

Fitnesssteller

Saftige Hühnerfiletstreifen auf Blattsalat mit Cesar Dressing

12,40 € (A,C,D,F,G,L,M,O)

Schweineschnitzel Wiener Art

mit Pommes oder Salat

12,90 € (A,C,N,G)

Hühnerschnitzel Wiener Art

mit Pommes oder Salat

12,90 € (A,C,N,G)

Cordon Bleu

vom Schwein mit Pommes oder Salat

14,90 € (A,C,N,G)

Steaks vom Australischem Black Angus: mit einer Beilage und Soße nach Wahl

Filet 200g / 29,90 € 300g / 42,40 € (A,C,I,M,N,O)

Sirlain 200g / 24,80 € 300g / 37,20 € (A,C,I,M,N,O)



BLACK ANGUS

Black Angus Burger

Mit Soße und Beilage nach Wahl

(A,C,F,G,L,M,N,O)

Studio Burger - geräucherter Chipotle Dip, Salat
Tomate, Cheddar, Zwiebeln, und Speck im hausgemachten
Brioche Brötchen

Bauernburger - geräucherter Chipotle Dip, Salat, Tomate
Röstzwiebeln, Ei, Speck und Emmentaler im hausgemachten
Brioche Brötchen

Surf 'n' Turf Burger - geräucherter Chipotle Dip, Salat,
Tomate, Cheddar und Riesengarnele im hausgemachten Brioche Brötchen

BBQ Burger - BBQ Speck, Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln,
Cheddar und Speck, im hausgemachten Brioche Brötchen



BLACK ANGUS

Small	150g./9,90 €
Regular	250g./14,90 €
Double	500g./24,90 €
Triple	750g./29,90 €

Pulled Pork Burger

Mit Soße und Beilage nach Wahl

(A,C,F,G,L,M,N,O)

BBQ Burger - BBQ Speck Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln
Cheddar, Speck im hausgemachten Brioche Brötchen

Studio Burger - geräucherter Chipotle Dip, Salat, Tomate,
Zwiebeln, Cheddar und Speck im hausgemachten Brioche Brötchen

Small	8,90 €
Regular	12,90 €
Double	22,80 €
Triple	27,80 €

Beilagen - je Beilage 4,30€

- Pommes
- Ofenkartoffel m. Sauerrahmdip (G)
- Speckbohnen (G)
- Maiskolben (A,G,L,M,N,O)
- Krautsalat
- Grill Gemüse (G)
- Butterspätzle (A,C)
- Gemischter Salat (C,G)
- Blattsalat
- Kartoffelsalat (M)

Saucen und Dips 2,40€ (A,C,F,G,L,M,N,O)

- Pfefferrahmsoße
- Cafe de Paris
- Teufeldip
- Sauerrahmdip
- BBQ Speck Sauce
- Kräuterbutter
- Geräucherter Chipotle Dip
- Habaneros Dip

Brisket Burger (A,C,F,G,L,M,N,O) 14,90 €
Mit Soße und Beilage nach Wahl

BBQ Burger - BBQ Speck Sauce, Salat, Tomate, Zwiebeln
Cheddar, Speck im hausgemachten Brioche Brötchen **Small** 9,90 €

Regular 14,90 €

Cuban Burger - Cuban Sauce, Salat, Tomate, **Double** 24,90 €

Emmentaler im hausgemachten Brioche Brötchen **Triple** 29,90 €

Chicken Burger (A,C,G,N) 12,40 €

Hühnerbrust Wiener Art mit geräuchertem
Chipotle Dip, Salat, Tomate, Cheddar
und Speck im hausgemachtem Brioche Brötchen

Small 8,90 €

Curry Huhn Burger

Hühnerschnitzel Wiener Art mit Salat, Tomate
und Teufel Dip im hausgemachten Brioche Brötchen

Regular 12,90 €

Double 22,90 €

Triple 27,90 €

BBQ - Pizza oder Calzone
(A,C,F,G,L,M,N,O)

- **Pulled Pork Pizza**

Tomaten, Mozzarella, BBQ Speck Dip und Cheddar 12,90 €

- **Brisket Pizza**

Tomaten, Mozzarella, BBQ Speck Dip und Rucola 14,90 €

Beilagen - je Beilage 4,30€

- Pommes

- Ofenkartoffel m. Sauerrahmdip (G)

- Speckbohnen (G)

- Maiskolben (A,G,L,M,N,O)

- Krautsalat

- Grill Gemüse (G)

- Butterspätzle (A,C)

- Gemischter Salat (C,G)

- Blattsalat

- Kartoffelsalat (M)

Saucen und Dips 2,40€ (A,C,F,G,L,M,N,O)

Pfefferrahmsoße

Cafe de Paris

Teufeldip

Sauerrahmdip

BBQ Speck Sauce

Kräuterbutter

Geräucherter Chipotle Dip

Habaneros Dip

(A,C,F,G,L,M)

12,90 €

Pizza

Margherita 8,90 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella

Prosciutto 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Schinken

Salami 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Salami

Funghi 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Champignon

Romana 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon

Diavolo 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Jalapenos

Parma 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Grana Padano

Tonno 9,50 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Calzone 9,90 € (A,G)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon

Desserts

5,90 €

Tiramisu (C,G)

Crepes mit Vanilleeis und Schokosauce (A,E,C,G)

Topfen-Nougat-Knödel mit Schokosoße (A,C,G)

Softdrinks

Cola, Cola Zero, Fanta, Mezzo, Sprite	0,33	3,10 €
Rauch Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33	3,10 €
Römerquelle prickelnd und still	0,75	4,40 €
Römerquelle prickelnd und still	0,33	2,80 €
Soda Zitrone	0,50	2,90 €
Red Bull Dose	0,25	3,60 €
Almdudler	0,35	3,10 €

Säfte

0,20 2,90 €

Apfel
Orange
Jahannisbeere
Mango
Erdbeere
Pfirsich
Ananas

Alle Säfte auch gespritzt

+0,30 €

Bitter Getränke

Tonic Water	0,2	2,80 €
Ginger Ale	0,2	2,80 €
Bitter Lemon	0,2	2,80 €

Spritzer

0,25 3,10 €

Rot sauer
Rot süß,
Weiß sauer
Weiß süß
Cola rot

Bierspezialitäten

Mohren	0,3	3,10 €
Mohren	0,5	3,90 €
Radler süß oder sauer	0,3	3,10 €
Radler süß oder sauer	0,5	3,90 €
Kellerbier	0,33	4,10 €
Weihenstephan		
Weißbier	0,5	4,10 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5	4,00 €

Aperitive

4,90 €

Hugo
Hugo Rose
Aperol spritz
Campari Soda
Campari Orange
Dry Martini

Spirituosen

Jägermeister	4cl/4,90 €
Stroh 60	4cl/4,90 €
Bombay Gin	4cl/6,50 €
Hendricks Gin	4cl/6,70 €
Absolut Wodka	4cl/4,90 €

Longdrinks

5,50 €

Vodka Red Bull
Vodka rot
Red bull
Jacky Cola
Flying hirsch
Whiskey sour
Gin tonic
Vodka lemon
Barcardi cola
Malibu orange

Whisky

Jack Daniels	4 cl	5,50 €
Ledaig 10 Years aged		9,50 €
Glenfiddich Project XX		9,50 €
Bowmore 12 Years aged		7,50 €
Chivas 12 Years aged		6,50 €

Degistive

Williams	2 cl/3,50 €	40 %
Obstler		38 %
Alte Haselnuss		41 %
Marille		34 %

Liköre

Limoncello	2 cl/2,90 €
Baileys	
Champagne Trüffel	
Kaffe Likör	
Averna Likör	
Ramazzotti	

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €	mit schuss Rum	4,50 €
Espresso			2,60 €
Doppelter Espresso			3,60 €
Latte macchiato			3,90 €
Cappuccino			3,50 €

Tee

Assam			3,20 €
Pfefferminze			
Waldbeere			
English Breakfast			
Grüntee			
Rooibos Vanilla			
Kamille			
8 Kräuter Selection			
Earl Grey			
Ingwer Zitrone			
Frucht Selection			
Darjelling Schwarztee			

Offenausschank Weiss	1/8	1/4
Grüner Veltliner Klassik	3,40 €	6,80 €
2019 Weingut Fritz		
Zaussenberg, Wagram, AT		
Pfeffrig und frisch, pikant; mit würziger Nase und ausdrucksstarkem Abgang. Ein jugendlicher Klassiker unter den Veltliner des Wagrams vom kräftigen Lössboden.		
Chardonnay 2018 Weingut Kroiss Illmitz, Neusiedlersee, AT	3,90 €	7,80 €
Recht füllig, zeigt einige Pikanz, Quittenanklänge, grüne Birne, Frucht intensiviert sich am Gaumen, präsenzte Zitrusnoten, wirkt frisch und schwungvoll, Wein für heiße Tage.		
Lugana Prestige DOP 2018 Weingut Ca Maiol Lugana, Veneto, IT	4,90 €	9,80 €
Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian Angenehm und delikates am Gaumen, perfektes Gleichgewicht all seiner Komponenten, mit einem mineralischen Finish.		
Offenausschank Rot	1/8	1/4
Zweigelt DAC Neusiedlersee 2017 Weingut Riepl Gols Neusiedlersee AT	4,30 €	8,60 €
Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, schwarze Kirsche, tabakige Nuancen im Hintergrund, frisch strukturiert.		
Cuvee Colloredo 2017 Weingut Hagn Mailberg, Weinviertel, AT	4,80 €	9,60 €
In der Nase Anklänge von reifen Zwetschgen, würzige Holzanklänge, zart tabakig unterlegtes Cassis, dunkle Mineralität. Am Gaumen rotbeeringe Frucht, kraftvolle lebendige Struktur.		
Malbec Beef & Liberty 2019 Weingut Beefsteak Club Mendoza, AR	4,40 €	8,80 €
Saftig rote Frucht, Pflaume und im Finale eine Feine Würze. Der Malbec ist gut balanciert mit sanften Tanninen		

Flaschenweine Weiß

Grüner Veltliner Klassik 2019 Weingut Fritz Zaussenberg, Wagram, AT 22,90 €

Pfeffrig und frisch, pikant mit würziger Nase und ausdruckstarkem Abgang, Ein jugendlicher Klassiker unter den Veltlinern des Wagrams vom kräftigen Lössboden.

Grüner Veltliner Terrassen DAC Kamptal 2019 Weingut Brandl Zöbing, Kamptal, AT 26,00 €

Komposition aus Frucht und Würze, ein Hauch kühler Minze, sehr facettenreich, jedoch angenehm elegant mit einem mineralischen Finish.

Chardonnay 2018 Weingut Kroiss Illmitz, Neusiedlersee, AT 23,60 €

Recht füllig, zeigt einige Pikanz, Quittenankläge, grüne Birne, Frucht intensiviert sich am Gaumen, präsenzte Zitrusnoten, wirkt frisch und schwungvoll, Wein für heiße Tage.

Riesling „Spontan“ Sonnleithen DAC Thermenregion 2019 Weingut Hausleitner Wagram ob der Traisen, Traisental, AT 26,00 €

Einlandende weiße Tropenfruchtnuancen, ein Hauch von Pfirsich, zart nach Maracuja, ein Hauch von Orangenzesten Saftig, feine Steinobstfrucht, lebendiger Säurebogen, mineralisch, zitronig im Abgang, gute Länge, verfügt über Reifepotenzial.

Riesling Ried Loibenberg Smaragd 2018 Weingut Knoll Unterloiben, Wachau, AT 58,00 €

In der Nase feine Steinobstnuancen, zart nach Pfirsich, etwas Blütenaromen, am Gaumen elegant und saftig, feingliedrige Säurestruktur, gelbe Pfirsichtfrucht, langer Nachhall

Weißburgunder Ried Neufeld 2018 Weingut Kroiss Illmitz, Neusiedlersee, AT 25,10 €

Frühlingswiese, Lindenblüten, diverse Birnennoten, dunkle Zitrusaromatik, alles sauber definiert, bereits gut entwickelt, Bittermandel, etwas Haselnuss, Orangenzesten im frischen Abgang.

Lugana Prestige DOP 2018 Weingut Ca Maiol Lugana, Veneto, IT 29,00 €

Duft nach grünem Apfel, Limette und wildem Thymian. Angenehm und delikat am Gaumen, perfektes Gleichgewicht all seiner Komponenten, mit einem mineralischen Finish.

Flaschenweine Rot

**Zweigelt DAC Neusiedlersee 2017 Weingut Riepl Glas,
Neusiedlersee, AT** 25,10 €

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, schwarze Kirsche, tabakige Nuancen im Hintergrund, frisch strukturiert

**Cuvee Colloredo 2017 Weingut Hagn Mailberg,
Weinviertel, AT** 28,00 €

In der Nase Anklänge von reifen Zwetschgen, würzige Holzanklänge, zart tabakig unterlegtes Cassis, dunkle Mineralität. Am Gaumen rotbeerige Frucht, kraftvolle lebendige Struktur.

**Garnacha Aldeya 2018 Bodega Pago Ayles Mezalocha,
Aragonien, ES** 24,00 €

kräftigen Rubinrot mit einem saftig-süßen Bouquet, welches mit den Aromen von roten Früchten und Rumtopf verzaubert. Untermalt werden diese Noten von Minze und einem Hauch Tabak.

**Malbec Beef & Liberty 2019 Weingut Beefsteak Club
Mendoza, AR** 26,00 €

Saftige rote Frucht, Pflaume und im Finale eine feine Würze. Der Malbec ist gut balanciert mit sanften Tanninen

**Bolgheri Rosso DOC 2018 Weingut Michele Satta Bolgheri,
Toscana, IT** 39,00 €

Nuancen von Cassis, Heidelbeeren, Paprika und Kräutern. Am Gaumen entfalten sich die Aromen. Angenehm langes Finish mit einem Hauch von Leder und Tabak.

**Chateau Rioublanc „Cuvee Edouard“ 2016 Bordeaux Superier
Rouge Chateau Rioublanc Saint-Ciers-d'Abzac, Bordeaux, FR** 28,00 €

Tiefes Granatrot. In der Nase intensive Düfte von Schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Pfeffer und Kakao. Sehr ausgeglichen am Gaumen, noch frisch, elegant mit feingeschliffenem Tannin, einem schönen, langen und frischem Nachgeschmack.

**Chateau Charmail 2015 Cru Bourgeois Superieur Chteau
Haut-Medoc, Bordeaux, FR** 46,00 €

Friche Noten von Heidelbeeren und schwarzer Johannisbeere. Intensiv und konzentriert. Im Mund zeigt er eine tolle Dynamik und eine straffe und elegante Tanninstruktur, die extraktreich und perfekt gereif ist.

Primitivo IGT 2018

25,10 €

Am Gaumen entfalten sich die Aromen. Angenehm langes Finish mit einem Hauch von Leder und Tabak.

Schaumweine

Grüner Veltliner Frizzante Weingut Rutenstock Röschitz, Weinviertel, AT

24,50 €

frischer grüner Apfle, zartfruchtig, prickelnd, trinkfeudig

Cuvee Spumante Weingut Le Contesse, Venetien IT

23,00 €

Feinperlig, fruchtig im Glas, am Gaumen sehr erfrischende Zitrusnoten.

Champagner

Brut Grand Reserve Premier Cru

60,00 €

Chateau De Vilmont, Rilly La Montagne Champagn Frankreich ein Champagner, der alle berauscheden Düfte der verwendeten Trauben erfasst und 3 Jahre gereift ist, gut strukturiert, mit genau der richtigen Balance zwischen säuerlich und süß, der Wein ist vollmundig, ausgewogen.

ÖFFNUNGSZEITEN

MO 17:00 – 23:00

DI 17:00 – 23:00

MI Ruhetag

DO 17:00 – 23:00

FR 17:00 – 00:00

SA 17:00 – 00:00

SO 17:00 – 22:00



BBQ STUDIO