

HERDGEFLÜSTER

„MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST HAT, DARIN ZU WOHNEN“

ganzjährig **10⁰⁰ - 18⁰⁰** geöffnet
Küche bis **17³⁰**

Dienstag & Mittwoch Ruhetage

Bei uns im **BIOSPÄRENPAK WIENERWALD**
sagen sich Fuchs und Dachs noch gute Nacht
damit das so bleibt,
geben wir mit unseren Öffnungszeiten darauf acht.

Einen erholsamen und genüsslichen Aufenthalt
wünschen Ihnen Ihre Gastgeber

Karin mit Team
Seit 01. April 1989

**Ofenfrisches Gebäck
aus der Bäckerei „Simhofer“**

Handsemmerl^A 1,40

Brot^A 1,00

Korngebäck^{AF} & Salzstangerl^A 1,40

Für alle Schnüffler

„Peppis“ Fleischbällchen für Hunde!
gebratenes Faschiertes^{von der Pute} mit frischen Kräutern 0,50/Stk

**Hundedecken & Wasserschüsseln stellen wir ebenso gerne zur
Verfügung!**

. ALLERGENINFORMATION

**A GLUTEN C EIER E ERDNÜSSE F SOJA G MILCH/LAKTOSE H NÜSSE L
SELLERIE M SENF N SESAM O SULFITE
P LUPINE R WEICHTIERE B KREBSTIERE D FISCH**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichnenden Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden

„Achte stets bei deinem Streben: Suppe ist das Salz im Leben“

hausgemachte **Fritatten** in feiner Suppe 3,¹⁰

Nudelsuppe mit Gemüse 3,¹⁰

wechselnde **Cremesuppe**^{nach Jahreszeit} ab 3,⁵⁰

Altwiener Suppentopf mit Gemüse, Rindfleisch und Nudeln 4,⁵⁰

"Ohne die Küche meiner Frau wäre ich nicht so alt geworden"
Österreichisches Qualitätsfleisch der Metzgerei „Ströbel“

Vegan knuspriges **Seitanschnitzerl**^{AL}
dazu Pommes & selbstgemachtes Ketchup 10,⁵⁰

cremig bunte **LINSEN**^L mit Knödel^{AP} 8,¹⁰

wahlweise mit:

Vegan selbstgemachtem Seitanspeck 9,⁶⁰
klassisch knusprig ausgelassenem Speck 9,⁶⁰

fein säuerliche **Dillsauce** mit **Fisolen** und **Erdäpfeln** 7,⁶⁰

wahlweise mit:

frisch gebratenem Leberkäs 10,³⁰
Vegan knusprigem Seitanschnitzerl 10,⁷⁰

frisch rausgebackenes **Putenschnitzerl**^A gerne auch „natur“

dazu Pommes & selbstgemachtes Ketchup 10,50

Kinderputenschnitzerl mit Pommes & selbsgemachtes Ketchup 6,⁶⁰

Gerne bringen wir Ihnen **Kinder- Teller/Besteck, Lätzchen, Kindersessel & Wickeltisch** & für alle Notfälle haben wir eine **Babyhygienebox**.

*„Von Alters her, ein guter Brauch dort wo`s schmeckt da
dauert`s auch.“*

"Ein saftiges Bohnenkraut ist besser als ein trockener Hummer"

a la minute und heiß auf die Hand:

Schnitzsemmel^A von der Pute
knusprig rausgebacken 3,⁹⁰

Vegan krachfrische Seitanschnitzsemmel^{AL}
knusprig rausgebacken 3,⁹⁰

handgeformtes Fleischlaibchen^{AC}
kuschelt in der Semmel^A 3,⁹⁰

frisch angebratenen Leberkäs
in der Semmel^A 3,⁵⁰

hauseigenes Grammschmalz im Tiegerl serviert
dazu Brot^A 3,⁵⁰

Vegan hauseigenes Knoblauchschnitzsemmel im Tiegerl serviert
dazu Brot^A 3,⁵⁰

"Eine gute Mehlspeise ist das Fundament allen Glücks"

Ofenfrisch und mit Liebe gemacht

Apfelstrudel mit Nüssen und Zimt 3,⁰⁰
Zuckerreduziert

Topfenstrudel mit Himbeeren 3,⁰⁰

Klassisch & Vegan Kuchen ^{ab} 3,-
unsere Kuchen sind so vielfältig wie das Leben

Wir backen mit Dinkelmehl, unraffiniertem Rohrzucker, Birkenzucker,
ohne Backmischungen aber mit viel Liebe.

!ACHTUNG!

Wir verwenden in manchen unserer Speisen & Mehlspeisen Birkenzucker
dieser ist giftig für Hunde!

"Kaffee riecht wie frischgemahlener Himmel"

Wiener Melange^G mit Milchschaum 3,¹⁰

Demeter Lupinenkaffee ohne Reizstoffe & Koffein „Melange^G“ 3,⁵⁰

Häferlkaffee^G

der Opa von Cafè Latte 3,⁵⁰

großer **Brauner^G** oder **Mocca** 3,⁵⁰

kleiner **Mocca** oder **Brauner^G** 2,²⁰

heisser Kakao^G

mit Oberswolke 3,⁵⁰

Natur pur 3,-

Vegan Gerne auch mit verschiedenen **veganen Drinks** zu genießen.

"Wir trinken Tee um den Lärm der Welt zu vergessen"

Bio Tee „Darjeeling“ 2,⁸⁰

Bio Kräuter Tee 3,⁰⁰

Bio Früchtetee 3,⁰⁰

Bio Schwarztee mit frischer **Zitrone** 3,¹⁰

Bio Schwarztee mit **Rum** 2cl 4,³⁰

Bio Schwarztee mit **Milch** 3,¹⁰

Fragen Sie auch gerne nach unseren **verschiedenen Zuckersorten**,
hier ist für jeden Geschmack etwas dabei

"Solange man trinken kann, lässt`s sich noch glücklich sein"

selbstgemachter Sirup nach Saison

mit Wasser 0,25l 1,⁵⁰
mit Sodawasser 0,25l 2,²⁰

Bio Apfelsaft naturtrüb

0,25l pur 3,-
0,25l gespritzt 2,³⁰

Traubensaft rot 0,25l 3,²⁰

Mineral prickelnd oder still 0,5l 2,⁶⁰

Sodawasser 0,25l 1,⁶⁰
mit Zitrone 1,⁹⁰

selbstgemixtes Jugendgetränk ^{2Sorten zur Auswahl} 0,2l 0,⁵⁰

"Wein ist die edelste Verkörperung der Naturgeistes"
Wein der Familie Fürnkranz alle Vegan

Grüner Veltliner^o 1/8l 1,⁸⁰

Zweigelt Cuveè^o 1/8l 1,⁸⁰

der Spritzwein^o rot oder weiß 1/4l 2,⁶⁰

„Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wär` wie das Bier...“

Krügerl^{AO} 0,5l 3,⁷⁰

Seidl^{AO} 0,3l 3,¹⁰

Alkoholfreies^{AO} 0,5l Flasche 3,⁷⁰

Weizenbier^{AO} naturtrüb 0,5l Flasche 3,⁷⁰

HOCH%IGE VERSUCHUNGEN

Fragen Sie uns gerne nach unseren aktuellen Besonderheiten

Alle Preise in Euro & inklusive aller Gesetzlichen Abgaben

Was macht uns so speziell?

Wir lieben unser Handwerk!

Wir lieben es zu kochen und zu bewirten,
Gäste zu begrüßen und Freunde zu verabschieden.

Weil das so ist & bei uns der Gast nicht König sondern Familienmitglied
ist,
kochen wir mit „Grander Wasser“, viel Liebe, besten Produkten &
Gewürzen für alle Herzen.

Wir kochen viele unserer selbstgemachten Gaumenfreuden
Gluten & weizenfrei sowie zuckerfrei wie etwa Ketchup, Senf,
Marmeladen, Sirupe & Marinaden.

Sirupe & Marmeladen, die Sorten variieren je nach Saison, das bedeutet
auch das es sein kann das nicht jede Sorte immer verfügbar ist.
Wir beziehen unser Obst und Gemüse fast zu 100% aus Österreich vieles
davon ist sogar BIO.

Seitan, Senf, Ketchup, ... alle Rohstoffe welche wir verwenden, können bei
uns auch eingekauft werden;
ihr braucht nur ein Ei oder einen 1/2l Milch, habt keine Lust euren Seitan
selber anzurühren und stundenlang zu kochen oder braucht einfach nur
schnell 200g Putenfleisch, wollt „unverpackt“ einkaufen, dann könnt ihr
das bei uns gerne! Einfach Bescheid sagen wir packen es ab, gerne auch
in selbst mitgebrachte Boxen,
oder vakuumieren es ein für den sauberen Transport.

Wir lieben Natur & Tiere gleichermaßen, wir sind nicht nur „Aiderbichler“
&
wuzzeln fettreduzierte Fleischbällchen, wir haben Hundedecken für kalte
Tage
oder Schwimmer, Wassernäpfe & gerne auch die eine oder andere
Streicheleinheit :),
ebenso unterstützen wir auch das Projekt
„Arche Noah“ welches sich für den Erhalt von altem Saatgut einsetzt.

Wir backen unsere Weihnachtskekse selber und gerne auch auf
Vorbestellung,
für private Adventnaschorgien.
Auch hier gehen wir gerne auf weizenfreie, vegane oder glutenfreie
Wünsche ein.



Aktuelle

saisonale Köstlichkeiten

finden Sie

auf unseren Tafeln

**Genießen Sie ihre Zeit
und unser Essen**



Karin Thomas e.U.

Schwarzenbergallee
1170 Wien

Tel. 01 485 78 77
Mobil 0664 5432175

Email: karin.thomas.vienna@gmail.com

