



SPEISEKARTE





Bier vom Fass

draft beer

Seidl 0,3L **4,90** | Krügerl 0,5L **6,50** | Wiener Mass 1L **10,50**



Winter Lager
Oktober - April

DE

Das Winter Lager Edition ist eine uralte Biersorte. Durch seine einzigartige Machart ist es im Geschmack rund und süffig, mit einem kernigen Karamellcharakter, der durch die Zugabe von heißen Steinen zur Würze entsteht. Terracotta-Farbe, feiner naturweißer Schaum. An Kräuter erinnernde Hopfennase, Kandisnoten, daneben Pfeffer und gelber Paprika. Geschmacklich dicht im Mund mit lebendiger Kohlensäure und angenehmer Frische. Dann herbe Malznoten, Anklänge an Birne. Ein fruchtiger Säureeindruck klingt trocken mit der malzigen Unterlage aus und macht Lust auf den nächsten Schluck. Ausgewogen und dicht, spannend und zugleich gut trinkbar.

EN

This edition of Winter Lager is an ancient type of beer. Due to its unique design, the taste is round and tasty, with a hearty caramel character, which is created by adding hot stones to the seasoning. Terracotta color, fine natural white foam. Scent reminiscent of herbs, bits of candy, pepper and yellow paprika. Tasteful density in the mouth with playful carbon dioxide and pleasant freshness. Afterwards feel of bitter malt and hints of pear. A fruity acid impression with the dry malty base makes you want to take the next sip. Balanced and dense, exciting and at the same time easy to drink.

in Vienna Veritas

Bier vom Fass

draft beer

Seidl 0,3L **4,90** | Krügerl 0,5L **6,50** | Wiener Mass 1L **10,50**

April - Oktober



DE

"Classic Ale" ist eine österreichische Interpretation eines American Pale Ale. Pale Ale ist ein obergäriger Biertyp, der sich durch die Verwendung einer speziellen Alehefe und den Einsatz von aromatischen Hopfensorten auszeichnet. Eine weitere Besonderheit dieses Bieres ist die Anwendung des sogenannten „Hopfenstopfens“. Hierbei wird das fertig vergorene Bier mit Aromahopfen versetzt. Daraus resultiert ein flüchtiges Buletten, das an exotische Früchte und Zitrusfrüchte erinnert.

EN

"Classic Ale" is an Austrian Interpretation of an American pale ale. Pale ale is a top-fermented type of beer characterized by the use of special ale yeast and aromatic varieties of hops. Another special characteristic of this beer is the use of dry hopping, where aromatic hops are added to the already fermented beer. This gives a fruity bouquet reminiscent of exotic and citrus fruits.

in Vienna Veritas

Bier vom Fass

draft beer



Pfiff 0,2L **3,90** | Seidl 0,3L **4,90** | Krügerl 0,5L **6,30** | Wiener Mass 1L **9,90**



Gösser Märzen

Der Inbegriff für österreichisches Märzenbier. Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft angenehm hopfig mit feinen Malznoten. Im Antrunk prägen sich diese Malztöne deutlicher aus, die leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab.

The epitome for the Austrian „Märzen“ beer. The bottom-fermenting, light-colored beer is straw-yellow in the color and pleasantly hop-like in the fragrance with fine malt notes. In the „Antrunk“ (the first sip), these malt tones are more prominent, the light Hopfen note rounds off the harmonious taste of Gösser Märzen.



Kaltenhauser Bernstein Original

Das bernsteinfarbene, Kaltenhauser Original ist besonders charakterstark und vollmundig, mild und zart gehopft. Gebraut nach überlieferter Rezeptur überzeugt es durch seine intensive Malzblume bei gleichzeitig feiner Karamellnote.

The amber-colored, naturally turbid „Kaltenhauser original“ is particularly characteristic and full-bodied, mild and delicately hopped. Brewed according to traditional recipe, it impresses with its intense malt flower and at the same time fine caramel notes.



Hirter Privat Pils

Nach alten böhmischen Rezepturen gebraut und besonders lang gelagert, unterscheidet sich das Hirter Privat Pils geschmacklich vom typischen norddeutschen Pils. Das weiche Bergquellwasser für unser Privat Pils stammt aus den „Hanslbauerquellen“ im Wasserschutzgebiet gegenüber der Brauerei und sorgt gemeinsam mit reinstem Aromahopfen für den typischen Geschmack.

Brewed according to old Bohemian recipes and stored for a very long time, the „Hirter Privatpils“ differs in taste from the typical North German Pils. The soft mountain spring water for our private pils comes from the „Hanslbauerquellen“ in the water protection area opposite the brewery and ensures together with the purest aroma hops for the typical taste.



Schwechater Wiener Lager

Das Wiener Lager ist bernsteinfarben mit orangen Reflexen, in der Nase findet man feine hopfige Noten unterstrichen durch leicht biskuitartige Töne. Im Trunk wird die dezente Bittere durch röstige, malzige Aromen unterstützt.

The Viennese „Lager“ is amber colored with orange reflexes, in the nose one finds fine hoppy notes underlined by slightly biscuit-like tones. The subtle bitter taste is supported by roasted, malty aromas.



Schwechater Zwickl

Das Schwechater Zwickl ist strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen eingebunden. Im Nachtrunk hopfenaromatisch ausklingend.

The Schwechater Zwickl is straw yellow, unfiltered with dense yeast opacity. It is emphasized aromatically hopped with flowery note. On the palate creamy and soft. The carbonic acid is particularly well-balanced in this cellar-fresh specialty.



Starobrno

Die Tschechische Bierspezialität aus Brunn. Nahe der österreichischen Grenze entsteht dieses malzige, sanft kohlenstoffhaltige Bier in der gemeinsamen Brautradition der letzten 700 Jahre. Süffig begleitet es durch einen beschwingten Abend.

The Czech beer specialty from Brno. Near the Austrian border, this malty, soft carbonated beer is produced in the common bridal tradition of the last 700 years. It's „süffig“-taste accompanies you through a lively evening.



Edelweiss Hefetrüb

Ist naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase. Erfrischend fein prickelnd besticht dieses Weizenbier durch gewürzhafte Aromen am Gaumen.

It is naturally cloudy, golden yellow and particularly fruity with light banana nose. This wheat beer has a spicy aroma on the palate.



Bier aus der Flasche

bottled beer

Österreich

Wieselburger Gold	5, ⁸⁰
0,5l malzig-röstig/lager	
Wieselburger Stammbräu	5, ⁸⁰
0,5l malzig-würziger/lager	
Wieselburger Schwarz	5, ⁸⁰
0,5l dunkel/dark	
Stiegl-Goldbräu	5, ⁸⁰
0,5l lager	
Gösser Stiftsbräu	5, ⁸⁰
0,5l dunkel/dark	
Gösser Natur Radler	5, ⁸⁰
0,5l Zitrone/lemonade beer	
Gösser Naturgold	5, ⁸⁰
0,5l alkoholfrei/alcohol free	
Edelweiss Weizenbier	5, ⁸⁰
0,5l alkoholfrei/alcohol free	

International

Heineken	5, ⁷⁰
0,33l klar und hell/milder Lager	
Pilsner Urquell	6, ⁸⁰
0,5l „Pilsen“	
Corona Extra	5, ⁷⁰
0,35l Maisbier	
Desperados	5, ⁷⁰
0,33l Tequila-Bier	
Guinness	5, ⁷⁰
0,33l Extra Stout	
Bulmers Original	7, ⁸⁰
0,56l Classic British	
Strongbow Cider	5, ⁷⁰
0,33l Gold Apple, Red Berries	
Bernard Glutenfrei	5, ⁹⁰
0,50l Gluten free Lager	

BIER & BIERLI



Lecker mit Bier

great with beer

Langos ^{1,7}.....10.50

nach Art des Hauses mit oder ohne Knoblauch bestreichen
Geriebener Käse, Ketchup, Sauerrahm, Röstzwiebeln dazu.

Hungarian deep-fried dough with or without garlic glaze brushing
Shredded cheese, ketchup, sour cream, and crispy fried onion

Spareribs Bier&Bierli ^{6,11,13}.....46

Saftig marinierte Rippeln mit Braterdäpfeln, frischem Kren,
BBQ-Honig und hausgemachte Diabolo Sauce und Pfefferoni

Tender marinated grilled spareribs with baked potatoes,
horseradish, and BBQ-honey and homemade spicy dip, peperoncini

Steirisches Backhendl ^{1,3,7,9}.....23

mit g'schmackigem Erdäpfel-Vogerlsalat, Kürbiskernöl
Crispy fried 1/2 chicken with potato salad and pumpkinseed oil

Bier&Bierli glasierte Hühnerflügel ^{6,10}

Honig-Teriyaki Marinade

Honey-Teriyaki glazed chicken wings

6 stück/pcs.....8

10 stück/pcs.....12

Rinderbäckchen ^{1,3,7,9}.....21

auf Rot Weine Wurzegemüse, mit Kartoffelpüree

Braised Beef Cheeks on red wine root veggies, mashed potatoes

Traditionelles zum Bier

Jausen Bierli Platte ^{1,6,7,8,9}.....20

mit Schwarzwälder Schinken, Pastrami, Tafelspitzscheiben,
würzigem Bierkäse, Emmentaler, Zwiebel, Pfefferoni und
Gurkerl, mit Gebäck

Cold Cuts Tray - Black Forest Ham, Pastrami,
boiled „Tafelspitz“-Beef ham, savory beer-cheese,
emmentaler-cheese, onions, peperoncini, pickles, bread

Wiener Sacherwürstel ^{1,9,10}.....12.50

mit Senf und Kren, dazu Semmel

Viennese sausage with mustard, horseradish and bread

mit Gulaschsaft, dazu Semmel.....13.50

Viennese sausage with goulash sauce and bread

Topinky mit Aufstrich Variationen ^{1,3,7,9}.....8.50

knusprige Brot Stücke mit Grammelaufrich
mit Zwiebel und Scharf-Diaboloaufrich

Crispy bread pieces, with pork-spread with onions and
spicy-chilly spread



Heiss und flüssig

soups (warm and tasty)

Hausgemachte Rindsuppe 1,3,9 7

mit Leberknödel, Fritatten, Nudeln,
oder eine klare für den Morgen danach

Beef broth with choice of liver dumplings, pancake noodles,
noodles or just clear one to fight the hangover

Gulaschsuppe 1,9 9

Der Klassiker für den kleinen Hunger, mit Gebäck

Goulash soup with bread

Vorspeisen

starters

Traditionelles Beef Tartare 1,3,10 17.50

mit knusprigem Brot und Knoblauch

Beef tartare with toasted bread, garlic

Schweinbauch & Honignuss-Glasur 5,7 15

12 Stunden Sous-vide, gebraten, Krensaucе,
Senf und Brot

Peanutsauce glazed pork belly, 12h sous-vide, fried,
horseradish sauce, mustard and bread

Emmentaler im Knuspermantel 1,3,7 14

mit Sause Tartar und Preiselbeeren

Crispy fried emmentaler cheese served with tartar sauce
and cranberries sauce

Buffalo Blumenkohl Wings 1,3,7,10 9.50

Blauschimmelkäse Dip, Buffalo Sauce

Cauliflower wings, blue chesee dip, Buffalo sauce

Hauptspeisen

main dishes

Wiener Gulasch 1,3,7,9 16//20

sämiges Gulasch vom Rind mit original Wiener
Serviettenknödeln

Viennese beef goulash with homemade
bread-dumplings

klein // groß

small // large

Wiener Zwiebelrostbraten 1,9 25

Leicht gedünsteter Rostbraten in dunkler Sauce mit
Braterdäpfeln und knusprigen Zwiebeln

Viennese onion roast-beef with roasted potatoes

Traditionelles Gröstl 3 22

im Pfandl mit Krautsalat, Kartoffeln, Schwein und
Rindfleisch, Speck, Ei in der Pfanne gebraten

„Groostl“ traditionally pan with Austrian coleslaw - roasted
potatoes with beef,pork meat, bacon, fried egg

Gemüse Gröstl 3 17.50

im Pfandl mit Krautsalat, Kartoffeln, bunte Paprika,
Zucchini, Bohnen, rote Zwiebel, Ei in der Pfanne gebraten

„Vegetarian Groostl“ traditionally pan with coleslaw - roasted
potatoes, bell peppers, zucchini, green beans, onion, fried egg

... dem klassischen Wien ...

... viennese classics ...

Aus der Heimat...

our heritage...

Schweinsbraten 1,3,7 22

vom Schopf, mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Roasted pork with sauerkraut and bread-dumplings

Tafelspitz 1,9 25

mit Röstkartoffeln, saisonal Gemüse und Apfelkren

„Tafelspitz“ boiled beef with roasted potatoes,
seasonal vegetables and horseradish-apple sauce

Geröstete Knödel 1,3,7 17.50

mit Ei und grünem Salat

Roasted dumpling with eggs and leafy green salad

Käsespätzle 1,3,7 18.50

nach Art des Hauses, mit Röstzwiebeln,
würzigem Käse und grünem Salat

Austrian speciality, flour gnocchi and cheese
gratin served with leafy green salad

und dem Rest der Welt

... and the rest of the World



Rib-Eye Steak 7 38

vom Grill mit Bratkartoffeln, grünen Bohnen im
Speck und Pfeffersauce

with pepper sauce and roasted potatoes, green beans & bacon

Smoked BBQ Cheese-Burger 1,3,7,11,13 24

Cheddar und Edamer Käse, Speck, Zwiebel Chutney,
Tomaten, Zwiebel, Salat und Bier&Bierli Sauce, dazu Pommes
cheddar and edam cheese, bacon, onion chutney,
tomato, onion, salat and Bier&Bierli sauce, served with fries

+ extra Spiegelei / add sunny side up egg 3

Smoked BBQ Vegan Burger 1 24.50

Beyond Burger serviert mit Salat, Zwiebel,
Tomate und Vegan Bier&Bierli Sauce, dazu Pommes

Beyond-Meat vegan burger served with leafy salad,
onion, tomato and Vegan Bier&Bierli sauce, fries

Pastrami Sandwich 1,7,8,9 24

Rindfleisch Pastrami, Emmentaler, Sauerkraut,
Reuben Dressing, mit Pommes und Coleslaw

Beef pastrami, Swiss cheese, sauerkraut, Reuben dressing,
with fries and coleslaw

Fish & Chips 1,4,7 21

Bierteig Zander mit Pommes, Erbsenmus und Sauce Tartar

Beer-battered Sander fish served with fries, mushy peas, tartar dip

...dem klassischen Schnitzel...

Original „Wiener“ Schnitzel im Schmalz ^{1,3,7}..... 28

knuspriges Schnitzel vom Milchkalb im Schmalz

Crispy Viennese veal schnitzel fried on pork lard

mit Preiselbeeren / with cranberry sauce

Bier&Bierli „Wiener“ Schnitzel ^{1,3,7}..... 25

knuspriges Schnitzel vom Milchkalb

Crispy Viennese veal Schnitzel

mit Preiselbeeren / with cranberry sauce

Bier&Bierli Schwein/Pute Schnitzel ^{1,3,7}..... 20

vom Schweinskarree oder Putenbrust

Schnitzel of pork-back or of turkey-breast

Cordon Bleu ^{1,3,7}..... 22

vom Schweinskarree oder von der Putenbrust mit
saftigem Schinken und Edamer gefüllt

Cordon Bleu of pork-back or of tender turkey breast,
porkham-and-cheese filling

+Extra Erdäpfelsalat oder andere Beilage ^{1,3,9,10}..... 5.50

+Add potato salad or side of your choice

+Add Preiselbeeren / cranberries jam 2

Salate, leicht und g'sund

Salads (light and fresh)

Truthahn Frisch Salat ¹⁰..... 16.50

Gegrillte Putenstreifen, Eisbergsalat, Cherry Tomaten,
Gurke, Paprika, Joghurt-Dressing (LF)

Grilled turkey strips, cherry tomatoes, cucumber, bell peppers,
yogurt dressing (lactose free)

Gegrillte Honig Ziegenkäse ^{7,8}..... 19

mit Blattsalat, gegrillte Birnen und Rote-Rüben Chutney,
Walnüsse

Grilled honey goat-cheese with leafy green salad, grilled pears and
beetroot chutney, walnuts

Caesar Salat ^{1,3,7,10}..... 18

mit gebratenen Putenstreifen, Croutons und Parmesan

Caesar salad with grilled turkey strips, croutons and parmesan

+ extra Pochiertes Ei / add poached egg 2

Erdäpfel- oder Krautsalat ¹⁰..... 7.50

potato- or Vienna cabbage salad

Gemischter Salat ¹⁰..... 7//11

Salads variation sampler

klein // gross
small // large

Grüner Salat ¹⁰..... 5//7

Leafy green salad

klein // gross
small // large

Coleslaw ^{klein 7,9}..... 5

Coleslaw salad small

 vegetarisch / vegetarian

Beilagen & Saucen

Side Dishes & Sauces

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffel Püree, Serviettenknödeln ^{1,3,9}..... 5.50

French fries, roasted potatoes, potatoes with butter-parsley,
mashed potatoes, homemade bread-dumplings

Senf, Ketchup, Mayonnaise, Sauce Tartar, Sweet&Hot Chili Sauce, BBQ Sauce ^{1,3,6,7,9,10}..... 1

Mustard, ketchup, mayo, Tartar sauce,
sweet-hot chili sauce, BBQ sauce

Preiselbeeren, Hausgemachte: Bier&Bierli Sauce, Reuben Dressing, Diabolo Sauce, Erbsenmus ^{1,3,6,7,9,10}..... 2

Cranberry jam, Home made: Bier&Bierli sauce, Reuben
dressing spicy sauce, mushy peas

Semmel, Salzstangerl, Brot, Topinky ^{1,8,10}..... 2

Bread roll, Salt stick, Bread, Toasted Bread



Süßes Wien

selbstgemachte Desserts

Homemade Desserts

Sweet Vienna Style

Apfel Strudel ^{1,3,7}..... 10

„Wiener Art“ mit Schlagobers oder Vanillesauce

Apple Strudel „Viennese“ (warm) with whipped cream or
vanilla cream

Belgische Schoko Fudge Cake ^{1,3,5,7}..... 8

mit Schlagobers und Himbeere Coulis

Belgium chocolate Fudge cake with whipped cream
and raspberry coulis.

Wiener Kaiserschmarrn ^{1,3,7,8}..... 10.50

mit Apfelmus, Zwetschenröster,
oder belgische Schokolade

Torn pancakes, butterfried, with apple sauce,
plum chutney or Belgian Schokolade

Saison Dessert ^{1,3,5,7,8}..... 9

Marillenknödel, Panna Cotta, Zwetschenknödel,
Tiramisu

Apricot Sweet Dumplings, Panna Cotta, Plumb Sweet
Dumplings, Tiramisu

Alkoholfreies

alcohol free drinks



Sekt & Prosecco

sparkling wine¹²

Hausgemachte Limonade* 0,50l 8
Orange, Zitrone oder Ingwer
Homemade lemonade - orange, lemon, ginger

Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Almdudler
0,33l 5.50

Spezi 0,5l 6.50
mix of coke and fanta

Eistee Zitrone oder Pfirsich
0,33l 5.50
Ice tea lemon or peach

Apfel oder Orangensaft gespritzt*
0,25l // 0,50l 4 // 6
apple juice or orange juice mixed with soda water

Apfelsaft oder Orangensaft*
0,25l // 0,50l 5 // 8
apple juice or orange juice

Rauch Marillen
Rauch Johannisbeer* 0,20l 5.50
apricot/currant juice

Soda Wasser* 0,33l 2
soda water

Wiener Wasser*
0,33l 1
1,00l 2
Vienna tap water is complementary, we charge only for service, general costs & taxes

Römerquelle still oder prickelnd*
0,33l // 0,75l 5 // 8
mineral water carbonated or still

Red Bull 0,25l 6.50

Bitter Lemon, Tonic Water
0,20l¹² 4

*Jugendgetränk

Prosecco Casa Gheller
0,10l // Flasche/bottle 6 // 40

Sekt Hubert De Luxe Rose
0,75l Flasche/bottle 33

Champagne Moët & Chandon
Imperial brut
0,75l Flasche/bottle 121

BIER & BIERL

Hausweine aus NÖ

house-wine¹²

Grüner Veltliner oder Zweigelt
weiss // „house-white“ or rot // „house-red“
1/8 // 1/4l // 1/2l 3,⁶⁰ // 6,²⁰ // 9,⁹⁰

Spritzer weiß oder rot
„Spritzer“ white or red
1/4l // 1/2l 5,⁹⁰ // 7,³⁰

Wein Bouteillen

wine by glass and bottle¹²

Grüner Veltliner DAC Weinviertel, Reckendorfer
1/8l // Flasche/bottle 6,⁵⁰ // 36

Riesling Zöbinger Bründlmayer, Heiligenstein
1/8l // Flasche/bottle 6,⁵⁰ // 36

Gelber Muskateller Tement, Südsteiermark
1/8l // Flasche/bottle 6,⁹⁰ // 38

Weissburgunder Weinviertel, Reckendorfer
1/8l // Flasche/bottle 6,⁹⁰ // 38

Rot Wein / Red Wine

Pannobile (Zweigelt, Blaufränkisch) Heinrich, Gols
1/8l // Flasche/bottle 6,⁹⁰ // 38

Redmont (Zweig., Blaufränk., Cab. Sauv., Syrah)
Markowitsch, Carnuntum
1/8l // Flasche/bottle 6,⁵⁰ // 39

Blaufränkisch Pelzmann-Rubin Carnuntum
1/8l // Flasche/bottle 6,⁹⁰ // 38

Cabernet Sauvignon Reserve, Leth, Fels a. W.
1/8l // Flasche/bottle 8,¹⁰ // 43

Rose Pelzmann-Rubin Carnuntum
1/8l // Flasche/bottle 6,⁵⁰ // 36



Edelbrände und Schnaps

Liquor-Schnapps 2cl // 4cl

Klassiker vom Bauernhof 4,³⁰ // 7,⁵⁰

Obstler, Apfel-Braeburn, Birne, Pfirsich, Zwetschken, Haselnuss,
Tresterbrand: Gelber Muskateller, Chardonnay, Blauburger

Fruity, Apple-braeburn, Pear, Peach, Plum, Hazelnut,
Grappa-Style: Yellow Muscat, Chardonnay, Blauburger

Marille, Himbeere 4,⁹⁰ // 9,¹⁰
Apricot, Raspberry

Zigarrenbrand 4,⁹⁰ // 9,¹⁰
5 Jahre im Barrique, Trester Cuvée, Gelber Muskateller
Matured 5 years in oaks, Grappa-Style, Yellow Muscat

Liköre auch vom Bauernhof 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Haselnuss, Kräuter, Bier, Dirndl
Hazelnut, Herbs, Beer, Cornelian cherry

Standards

Bitter's und Liköre 2cl // 4cl

Averna 3,⁹⁰ // 7,¹⁰
Jägermeister 3,⁹⁰ // 7,¹⁰
Underberg 7, 12 3,⁹⁰ // 7,¹⁰
Fernet Branca 4,³⁰ // 7,⁵⁰
Amaretto Disaronno 8 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Ramazzotti 12 3,⁹⁰ // 7,¹⁰
Bayley's Original 7 // 6,⁷⁰
Limoncello // 6,⁷⁰

Tequila, Vodka, Rum etc. 2cl // 4cl

Tequila Gold/Silver 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Vodka Stolichnaya 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Stroh Rum Stroh 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Captain Morgan 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Bacardi white 4,⁷⁰ // 8,⁵⁰
Beefeater Gin 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Grappa Nonino 4,⁷⁰ // 8,⁵⁰
Calvados Père Magloire 4,⁷⁰ // 8,⁵⁰
Hennessy 4,⁷⁰ // 8,⁵⁰

Whiskey 2cl // 4cl

Chivas Regal 12 years blended Scotch whisky 4,⁷⁰ // 8,⁵⁰
Red Label - Johnnie Walker 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
blended Scotch whisky
Ballantines blended Scotch whisky 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Four Roses bourbon whiskey 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Jim Beam bourbon whiskey 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Jack Daniel's No 7 Tennessee 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Tullamore Dew Irish whiskey 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰
Jameson Irish whiskey 4,⁴⁰ // 7,⁸⁰

Wiener Kaffee-Tradition



viennese coffee tradition

Kleiner Schwarzer, Kleiner Brauner 7 3,⁹⁰
small Espresso, small Espresso with milk

Grosser Schwarzer, Grosser Brauner 7 5,²⁰
large Espresso, large Espresso with milk

Verlängerter schwarz oder braun 7 4,⁹⁰
americano, americano with milk

Wiener Melange mit Milchschaum 7 5,²⁰
Viennese blend: coffee with milk foam

Cappuccino 7 5,⁹⁰
Classic Italian cappuccino

Latte Macchiato 7 5,⁹⁰
Milk coffee

Heiße Schokolade mit Sahne 7 5,⁹⁰
Hot BELGIUM chocolate with whipped cream

Heiße Milch 7 2,⁹⁰
Hot milk

Tee 5,⁴⁰
Earl Grey, Grün, Kamillen, Waldfrüchte
Pouch Tea: Earl Grey, Green, Camomille, Wildfruit

Frisch Tee 6,⁵⁰
Ingwer, Minze
Fresh Tea Ginger ot Mint

Longdrinks/Aperitiv

Aperol Spritzer 0,25l 12 9
Hugo 0,25l 12 8
prosecco with mint, elderflower, lime
Negroni 0,09l 10
Campari Soda 0,25l 7
Campari Orange 0,25l 8
Martini Bianco / Extra dry 4cl 12 8
Vodka Lemon / Orange 0,25l 9
Whiskey Cola 0,25l 10
Rum Cola 0,25l 10
Gin Tonic 0,25l 12 10
Gin Soda 0,25l 8



BIER & BIERLI

in Vienna Veritas

Wir bieten frische, regionale Zutaten von unseren österreichischen Lieferanten. Die Verwendung von raffiniertem Zucker haben wir auf ein Minimum reduziert.

Wir süßen alternativ mit Honig und Rohrzucker. Kein Palm Öl.

Für genaue Informationen zu unseren Lieferanten sprechen sie bitte mit dem Servicepersonal.

We offer fresh and regional products.

We reduce the use of refined sugar to a minimum.

Alternatively we use honey and non-refined sugar. No Palm oil.

For detailed informations regarding of our suppliers, please ask our staff.

 vegetarisch / vegetarian

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können

1 - Glutenthaltiges Getreide, 2 - Krebstiere, 3 - Eier, 4 - Fische, 5 - Erdnüsse, 6 - Sojabohnen, 7 - Milch, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesamsamen, 12 - Schwefeldioxid und Sulphite, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten 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 auch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Alle Preise verstehen sich in €, inklusive USt. und allen Abgaben
All prices in €, incl. VAT and taxes





BIER & BIERLI



in Vienna Veritas



+43 1 585 03 68

bierundbierli@gmail.com

Operngasse 12,
1010 Wien, **Austria**

  Bier & Bierli

www.bierundbierli.at