

About

— seit 2014 —

Das Beef

Für unser täglich frisch faschierendes Fleisch kommen nur die besten Rindfleischteile in Frage – dabei wird es niemals tiefgefroren. Wir legen größten Wert auf eine artgerechte Haltung der Tiere aus der Region unter besten Bedingungen – das merkt man sofort an der exzellenten Qualität. Das Rindfleisch wird täglich frisch zubereitet – ganz ohne Konservierungsstoffe. Im Anschluss formen unsere erfahrenen Mitarbeiter die perfekten Burger-Patties.

Die Veggies

Wir machen unsere Veggies frisch vor Ort. Dabei kommen nur hochwertige Zutaten zum Einsatz. Diese werden von unseren Mitarbeitern täglich ausgewählt, und mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet. Echte Veggie-Kenner merken sofort die ausgezeichnete Qualität. Und keine Frage: die schmeckt man!

Die Buns

Nur Brot, das nicht gleich schlapp macht, garantiert eine echte Geschmacksexplosion beim Biss in unsere Burger. Die Buns werden deshalb vom eigenen Bäcker mit besten ökologischen Zutaten handgemacht, mit Butter verfeinert und backfrisch in die Restaurants geliefert.

Saucen & Dressings

Frische Saucen sind das „A & O“ der wahren Burger-Enthusiasten. Deshalb gibt es bei *Le Burger* keine industriell hergestellten Saucen. Wir produzieren diese ganz frisch in der eigenen Saucenküche – keine Kompromisse!

... unser Planet ist uns wichtig!

Da wir großen Wert auf Nachhaltigkeit legen, bestehen unsere Takeaway-Behälter aus Zuckerrohr. Auf Nachfrage bieten wir jedoch in ausgewählten Restaurants auch Mehrweg-Verpackungen an. Um unseren CO₂-Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, beziehen wir einen Großteil der Produkte bei regionalen Partnern und heimischen Betrieben.

Du feierst Deinen Geburtstag?

Melde dich bei uns,
wir haben eine Überraschung für Dich! :-)



For the **English menu** please scan the **QR-code!**

Gratis WLAN

Name: XXXX

Passwort: XXXXX

Wir verwenden ausschließlich *qualitative Produkte*.

Welche Allergene und Zusatzstoffe in den Speisen enthalten sind,
erfährst Du bei unserem Servicepersonal und in unserer Allergenkarte.

Specials

Super Food

30g
Protein
im Burger

Stockholm / 13.90 € **Vegan!**

im High Protein Bun
Erbsen-Rüben Patty • Eisbergsalat
Tomate • Essiggurke • rote Zwiebel
Vegan Chive Sauce

40g
Protein
am Teller

Ana-Bowl-Ika / 15.70 €

Golden BBQ Wildlachs
Sushireis • Grüne Sojabohnen
Granatapfelkerne • Mango
Eisbergsalat • schwarzer Sesam
Wasabi Mayo
mit High Protein Bun

Ballaststoff
Quelle

Delphi-Bowl / 13.40 € **Vegan!**

Zarter Buchweizen • Rucola
veganer Feta • Chioggia-Rübe
Erdbeeren • geröstete Sonnenblumenkerne
Gartenkresse • Balsamicoglace
Vegan Chive Sauce

Desserts

Spring-Break / 5.40 €

im Blumentopf serviert!
Erdbeer-Rhabarber-Ragout
Erdbeerschaum
Schoko-Erde • Minze

Burger

Salomino / 15.20 €

Golden BBQ Wildlachs • Eisbergsalat • Nachos
Knoblauchmayo • Guacamole

Le Burger meat(s) planted.

EXKLUSIV
nur bei
Le Burger

Planted Steak / 22.00 € **Vegan!**

Pflanzlich fermentiertes Steak. Zart & Saftig
aus Soja und roter Rübe. 100% natürliche Zutaten.
Grillgemüse • Vegan Chive Sauce

Planted Steak Burger / 22.70 € **Vegan!**

Pflanzlich fermentiertes Steak. Zart & Saftig
aus Soja und roter Rübe. 100% natürliche Zutaten.
im High Protein Bun
Vegan Chive Sauce • Rucola
Tomate • Basilikum Pesto
gegrillte Zwiebel

Beilagen

Mac'n'Cheese Italian / 4.90 € **Neu!**

Spaghetti • Mozzarella
Tomate

Let's do it Vegan

Starter

Vegan Tatar / 13.90 €

Rote Rübe • Guacamole
Vegan Chive Sauce
Affila Kresse • Nachos
veganer High Protein Bun
(4 Scheiben)

Salat

California Salad / 10.60 €

Eisbergsalat • Romanasalat
Avocado • Mango • gegrillte
Champignons • Kresse
Kräuter Balsamico Dressing

Bowl

Jaipur Bowl / 12.90 €

Sushi Reis • Rucola
Shiitake Pilze • Mango
Avocado • Cocktailtomaten
Jungzwiebel • Schwarzer Sesam
Kräuter Balsamico Dressing

Super Food




Delphi-Bowl / 13.40 € **Neu!**

Zarter Buchweizen • Rucola • Erdbeeren
veganer Feta • Chioggia-Rübe
geröstete Sonnenblumenkerne • Gartenkresse
Balsamicoglace • Vegan Chive Sauce

Stockholm / 13.90 € **Neu!**

im High Protein Bun
Erbsen-Rüben Patty • Eisbergsalat
Tomate • Essiggurke • rote Zwiebel
Vegan Chive Sauce

Burger

♥ wahlweise mit: Zucchini Patty  / Erbsen-Rüben Patty   / Double +3.00 €

Bilbao / 13.00 €

mit veganem High Protein Bun
Grillgemüse • Tomaten
Knoblauch • Rucola
Ketchup • Salatgurke

Kansas / 11.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Röstzwiebel
Rucola • gegrillte Champignons
BBQ Sauce • Vegan Mayo

Veganer Cheeseburger / 12.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

Dessert

Spring-Break / 5.40 € **Neu!**

im Blumentopf serviert!
Erdbeer-Rhabarber-Ragout
Erdbeerschaum • Schoko-Erde • Minze

Starters

Beef Tatar / 14.90 €

klassisch zubereitet • rote Zwiebeln
Nachos • Affila Kresse
Buttertoast (4 Stk.)

Beef Tatar „Le Burger Style“ / 15.90 €

Guacamole • Trüffel Mayo
rote Zwiebeln
Nachos • Affila Kresse
Buttertoast (4 Stk.)

Vegan Tatar / 13.90 € Vegan!

veganer High Protein Bun (4 Scheiben)
Rote Rübe • Guacamole
Vegan Chive Sauce
Affila Kresse • Nachos

Nachos / 9.10 €

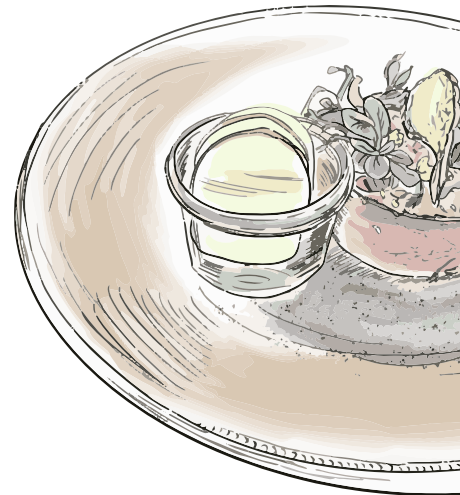
Guacamole
Cheddar Cheese Sauce
Jungzwiebel

Sharing is Caring / 18.90 €

Beilagenplatte zum Teilen für 2 Personen

Kartoffel Fries • Süßkartoffel Fries
Onion Rings • Mac'n'Cheese Italian
Chicken Stripes • Coleslaw Salat
Guacamole • Red Pickled Onions
Cheddar Cheese Sauce

Tipp: mit homemade BBQ Brisket (+3.90 €)



Steaks

♥ Alle unsere Steaks sind „sous vide“ gegart und werden „medium“ serviert.

Plain Style

Grillgemüse
Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 19.00 €

160g / Filet-Steak / 25.00 €

250g / Filet-Steak / 34.00 €

Buffalo Style

Blue Cheese • White Cheese • Knoblauchbutter
Bacon • Grillgemüse • Cheddar Cheese Sauce

200g / Hüft-Steak / 20.00 €

160g / Filet-Steak / 28.00 €

250g / Filet-Steak / 37.00 €

Jacksonville Style

Spiegelei • Cheddar Cheese Sauce
Grillgemüse • Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 19.00 €

160g / Filet-Steak / 27.00 €

250g / Filet-Steak / 36.00 €

Lausanne Style

Café de Paris (*gratinierte Gewürzbutter*)
Grillgemüse • Knoblauchbutter

200g / Hüft-Steak / 19.00 €

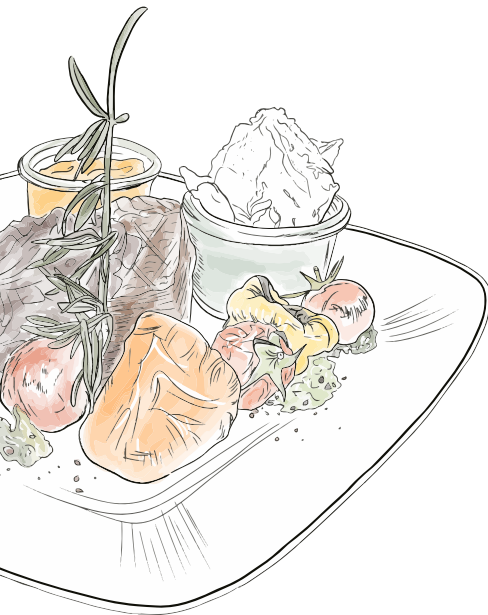
160g / Filet-Steak / 27.00 €

250g / Filet-Steak / 36.00 €

Steak Burger / 22.70 €

200g medium gebratenes Hüft-Steak im Brioche Bun

Trüffel Mayo • Rucola • Tomate
Basilikum Pesto • White Cheese
gegrillte Zwiebel



Pimp your Steak

Spiegelei on top / 2.00 €

Knoblauchbutter / 2.50 €
nach Omas Rezept

Cheddar Cheese Sauce / 2.50 €

Blue Cheese / 3.00 €

Café de Paris / 2.50 €

Burger

♥ 100% Rindfleisch Patty • Double +3.00 €

Classic Cheeseburger / 10.00 €

Cheddar Cheese • gegrillte Zwiebeln
Essiggurke • Ketchup • Tomaten
Eisbergsalat • Mustard Mayo

Hot & Spicy / 11.50 € 🌶️

Bacon • Cheddar Cheese
scharfe Jalapeños • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Spicy Mayo • Hot Sauce

Classic Bacon Cheeseburger / 11.50 €

Bacon • Cheddar Cheese
Tomaten • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Mayo
Ketchup

Frisco Vol. 3 / 15.80 €

homemade BBQ Brisket (Double +3.90 €)
Mac'n'Cheese Italian • gegrillte Champignons
Cheddar Cheese Sauce • Red Pickled Onions
BBQ Sauce • Mayo

Argentina New Style / 15.00 €

Bacon • Eisbergsalat • White Cheese
Onion Ring • Nachos • Guacamole
Spicy Mayo • Tomaten Salsa

Coleslaw Burger / 13.00 € 🌶️

Bacon • Cheddar Cheese
Coleslaw Salat • gegrillte Zwiebeln
Tomaten • Eisbergsalat • BBQ Sauce

Farmhouse / 13.00 €

Bacon • Cheddar Cheese • Spiegelei
Röstzwiebel • gegrillte Champignons
BBQ Sauce • Mayo

Chicken Burger

♥ gegrillt / crunchy • Double +3.60 €

Little Italy / 12.50 €

zarter Mozzarella • Tomaten
Rucola • Basilikum Pesto
Spicy Mayo

Classic Chicken Burger / 12.00 €

Cheddar Cheese • gegrillte Zwiebel
Mayo • Tomaten • Eisbergsalat
Sweet Chili Sauce

White City / 13.00 € 🌶️

scharfe Jalapeños • Eisbergsalat
Coleslaw Salat • White Cheese
White BBQ Sauce




Gallahead / 12.50 €

2x Cheddar Cheese • Tomato
Red Pickled Onions • Bacon
BBQ Sauce • Mayo

gf = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / v = vegan / 🌶️ = scharf

Veggie Burger

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty  / Erbsen-Rüben Patty   / Double +3.00 €

Key West / 11.50 €




zarter Mozzarella • Tomaten • Rucola
Basilikum Pesto • Mayo

Houston / 13.00 €

Cheddar Cheese • Spiegelei • Tomaten
Coleslaw Salat • Eisbergsalat
BBQ Sauce • Hot Sauce

Vegane Burger

♥ wahlweise mit:

Zucchini Patty  / Erbsen-Rüben Patty   / Double +3.00 €

Veganer Cheeseburger / 12.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Tomaten
Essiggurke • gegrillte Zwiebeln
Eisbergsalat • Vegan Mayo • Ketchup

Bilbao / 13.00 €

mit veganem High Protein Bun
Grillgemüse • Tomaten • Salatgurke
Knoblauch • Rucola • Ketchup

Kansas / 11.50 €

mit veganem High Protein Bun
Veganer Cheddar Cheese • Röstzwiebel
gegrillte Champignons • Rucola
BBQ Sauce • Vegan Mayo



Gestalte Deinen Burger selbst.

Schritt 1 / Wähle Deinen Burger (Single/Double)

Hamburger	9.00 € / 12.00 €
Cheeseburger	10.00 € / 13.00 €
Bacon Burger	10.00 € / 13.00 €
Bacon Cheeseburger	11.00 € / 14.00 €
Chicken Burger <i>gegrillt / crunchy</i>	10.00 € / 13.60 €
Veggie Burger	9.50 € / 12.50 €



♥ wahlweise mit: Zucchini Patty (v) / Erbsen-Rüben Patty (v) (gf)

Schritt 2 / Wähle Dein Bun

Brioche Bun
Low Carb in der Reiswaffel
High Protein Bun (v) +1.50 €
glutenfreies Bun (gf) +3 €



Schritt 3 / Wähle Deine Saucen

BBQ Sauce (v) • Hot Sauce (v) • Spicy Mayo • Ketchup (v)
Mustard Mayo • Basilikum Pesto (v) • Mayo
Sweet Chili (v) • Tomaten Salsa (v) • Dijon Senf (v)
Knoblauch Mayo • White BBQ Sauce
Wasabi Mayo (Neu!) • Pineapple Curry



Schritt 5 / Wähle Deine Extras

je +2 €

Coleslaw Salat • Cheddar Cheese • Spiegelei
White Cheese • Bacon • Onion Ring
Veganer Cheddar Cheese • Vegan Mayo
Red Pickled Onions

je +2.50 €

Guacamole • Cheddar Cheese Sauce
Trüffel Mayo • Mozzarella
Mango • Grillgemüse
Vegan Chive Sauce



Schritt 4 / Wähle Deine Zutaten

Eisbergsalat • Rucola • Tomaten • Essiggurke
rote Zwiebeln • gegrillte Zwiebeln • Röstzwiebeln
Salatgurke • Knoblauch • gegrillte Champignons
scharfe Jalapeños • Kalamata Oliven • Nachos



... und fertig ist Dein Burger!

(gf) = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / (v) = vegan / 🌶️ = scharf

Salate und Bowls*

♥ Auf Wunsch mit Brioche Bun oder High Protein Bun (V) +1.50 €

Sicilian Salad / 10.60 €

Rucola • frisches Basilikum
zarter Mozzarella • Grillgemüse
Cocktailtomaten
Dijon Dressing

California Salad / 10.60 € **Vegan!**

Kresse • Eisbergsalat
Romanasalat • Avocado
Mango • gegrillte Champignons
Kräuter Balsamico Dressing

Caesars Palace / 13.50 €

gegrilltes Hühnerfilet
Romanasalat • Cocktailtomaten
Parmesan • frisches Basilikum
Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

Jaipur Bowl / 12.90 € **Vegan!**

Sushi Reis • Rucola • Shiitake Pilze
Avocado • Cocktailtomaten • Mango
Schwarzer Sesam • Jungzwiebel
Kräuter Balsamico Dressing

Verona Bowl / 14.50 €

gegrilltes Hühnerfilet
Basilikum Pesto Makkaroni
Romanasalat • Jungzwiebel • Parmesan
frisches Basilikum • Cocktailtomaten
Gartenkresse • Caesar Dressing

Tipp: mit knusprigem Bacon +2 €

*Extras On Top

gegrilltes Hühnerfilet +3.60 €
crunchy Chicken Stripes +3.60 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3.00 €
homemade BBQ Brisket +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3.00 €
knuspriger Bacon +2.00€
Spiegelei + 2.00€



Super-Fries*

♥ wahlweise mit: Kartoffel Fries / Süßkartoffel Fries / Nachos

Chili Cheese / 8.50 € 🌶️

scharfe Jalapeños
Chiliflakes
Cheddar Cheese Sauce

BBQ Brisket Vol. 2 / 13.90 €

homemade BBQ Brisket
Cheddar Cheese Sauce
BBQ Sauce • Mustard Mayo
Red Pickled Onions

Italian / 9.50 €

Basilikum Pesto
Grana Padano • Tomaten Salsa
Trüffel Mayo

*Extras On Top

gegrilltes Hühnerfilet +3.60 € / crunchy Chicken Stripes +3.60 €
gegrilltes Rindfleisch Patty +3.00 € / homemade BBQ Brisket +3.90 €
Veggie Patty nach Wahl +3.00 €
knuspriger Bacon +2.00€ / Spiegelei + 2.00€

Beilagen

Kartoffel Fries / 4.60 €

Süßkartoffel Fries / 5.40 €

Coleslaw Salat süßer Krautsalat, homemade / 4.30 €

Mac'n'Cheese Italian mit Spaghetti, Tomate und Mozzarella / 4.90 € Neu!

Crunchy Chicken Stripes / 6.50 €

Onion Rings / 4.50 €

Maiskolben in Butter geschwenkt / 4.50 €

Grillgemüse / 5.90 €

Kleiner gemischter Salat / 4.10 €

Eisbergsalat • Karotten
Cocktailtomaten • Dressing nach Wahl



Kids

♥ wahlweise mit einer **Gratis!** Portion Kartoffel Fries oder Süßkartoffel Fries

Klein aber Oho / 8.50 €

100% Rindfleisch Patty • Tomaten
Eisbergsalat • Ketchup • Mayo

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Mit Nix ;-)/ 8.00 € **Neu!**

100% Rindfleisch Patty • Ketchup
serviert mit einem süßen Schlecker

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Das verrückte Huhn / 8.50 €

♥ gegrillt / crunchy

Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Starker Popeye / 8.50 €

Zucchini Patty **v** / Erbsen-Rüben Patty **v** **gf**

Tomaten • Eisbergsalat
Ketchup • Mayo

Double +1.50 €
Cheddar Cheese +1 €

Crunchy Chicken Stripes / 8.50 €

Gebackene Hühnerfiletstreifen

Kids Sweets

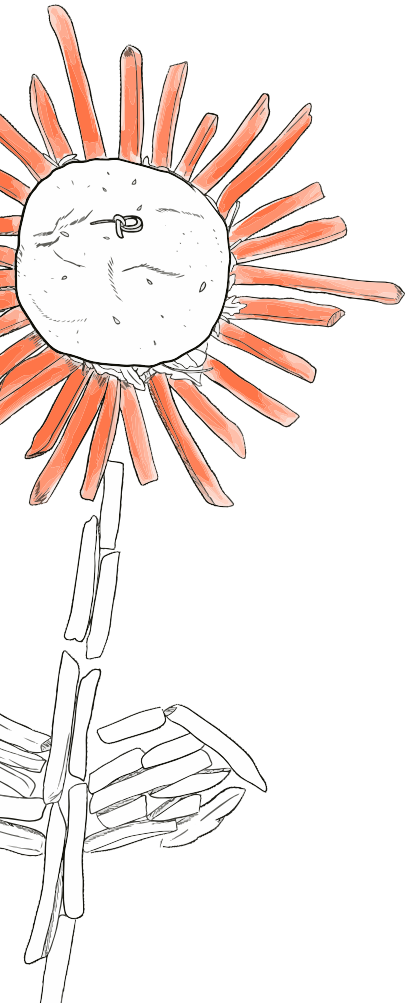
Fruchtzwergerl / 5.60 €

Marillensaft • Pfirsichpüree
Zuckerwatte

Schoki-Doki / 4.80 €

kalter Kakao • cremiges Milcheis
Schlagobers • Schokoladen Sauce
Schokolinsen
Mini Marshmallows

gf = mit glutenfreien Zutaten hergestellt / **v** = vegan / **🌶️** = scharf



Desserts

♥ Als Topping gratis zu jedem Dessert frei wählbar:

Mangosauce / Erdbeersauce / Caramelsauce
Schokosauce / Bananensauce

Apple Crumble / 6.10 €

warmer Apfelkuchen
Staubzucker • Schlagobers

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Hausgemachter Brownie / 6.10 €

Warmer Schoko-Brownie
Staubzucker • Schlagobers

Tipp: Portion cremiges Milcheis (+2 €)

Krokant / 5.40 €

cremiges Milcheis aus 100% Alpenmilch
Krokant • Butterkekse

American Cheesecake / 6.90 €

cremig süßer Cheesecake
Schlagobers • Staubzucker • Minze

Eisshakes

homemade & handgerührt

Eisschokolade / 6.50 €

cremiges Milcheis
kalter Kakao • Schlagobers

Mango-Orangen Shake / 6.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers
Mangopüree • Orangensaft

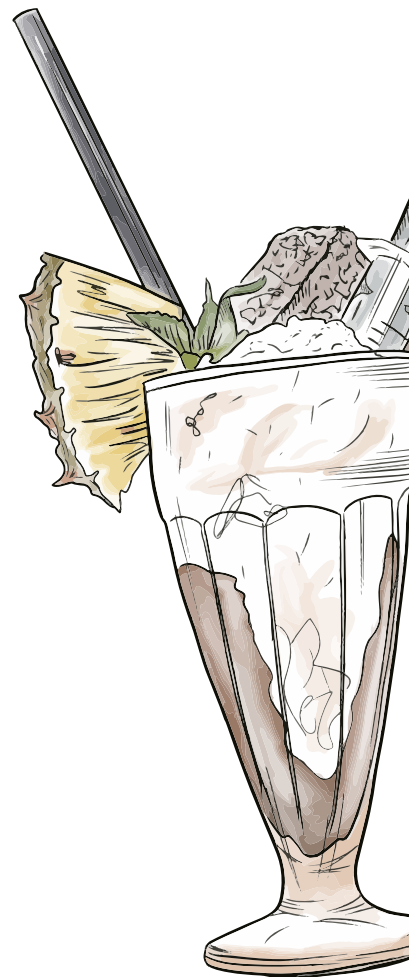
Erdbeer-Bananen Shake / 6.50 €

cremiges Milcheis • Schlagobers
Erdbeersaft • Bananenpüree

Doktor Colada / 12.70 €

Cremiges Milcheis • Ananassaft • Schokoladensauce
Schlagobers • Brownie • Minze • Ananas

♥ wahlweise mit: Blue Curacao Sirup / Likör (alkoholhaltig, +2 €)



Alkoholfrei

**laut oder leise erhältlich*



Brooklyn Cola (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Cola Zero (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Eistee Pfirsich (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Holunderblüte* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Bio-Apfel* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Drachenfrucht* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Grüntee-Kaktusfeige* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Lemon* (0.4l) 4.40 €

Brooklyn Wassermelone* (0.4l) 4.40 €

SODA Zitrone* (0.4l) 3.50 €

SODA Himbeere* (0.4l) 3.50 €

SODA (0.4l) – Jugendgetränk 2.70 €

MONTES Mineralwasser laut/leise (0.33l/0.75l) 3.90 € / 6.90 €

Le Burger Limonaden

Cola (0.33l) 4.10 €

Cola plus Lemon zuckerfrei (0.33l) 4.10 €

Cola plus Orange (0.33l) 4.10 €

Orangen-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Ananas-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Maracuja-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Zitronen-Kracherl (0.33l) 4.10 €

Bier-Highlights

LeBurger Hausbier (0.3l/0.5l) 4.30 € / 5.20 €

vom Fass
Österreich / Alk. 4.1%

LeBurger Zwickl (0.3l/0.5l) 4.30 € / 5.20 €

vom Fass
Österreich / Alk. 4.8%

LeBurger Radler (0.3l/0.5l) 4.30 € / 5.20 €

vom Fass
Österreich / Alk. < 3%

Gösser Stiftzwickl Dunkel / 5.10 €

Flasche (0.5l) Alk. 5.7%

Weihenstephan hefetrüb / 5.10 €

Flasche 0.5l / Alk. 5.4%

Weihenstephan alkoholfrei / 5.10 €

Flasche 0.5l / Alk. 0.0%



Herak

.....
*Die erste Gin-Wein
Spirituose Europas!*
.....

Limetten Gin Spritzer (1/4l) 6.90 €

Herak auf Eis • Tonic • Limetten

Blueberry Gin Spritzer (1/4l) 6.90 €

Herak auf Eis
Johannisbeersaft • Tonic

Maracuja Gin Spritzer (1/4l) 6.90 €

Herak auf Eis • Maracujasaft • Tonic • Limetten

Wein

Rosé Sparkling 1/8l od. 0.75l 4.10 € / 22.60 €

Himbeere, lebendiges Mousseux, animierendes Säurespiel, leichte Vanilleanklänge, Erdbeere.

Grüner Veltliner „Zwillinglauser“ 1/8l od. 0.75l 4.10 € / 22.60 €

Aromen von Steinobst, kandierte Orange, Birne und Pfeffer, feiner Schmelz, markantes Säurespiel, blättrige Noten, stoffig.

Grüner Veltliner „Alte Reben“ 1/8l od. 0.75l 4.60 € / 24.40 €

Aromen von gelbem Pfirsich, Nektarine und Melone, gehaltvoller Wein, lebendig, Nektarine und reife Mostbirne.

Riesling Kamptal 1/8l od. 0.75l 4.30 € / 24.50 €

Weingartenpfirsich, Melisse und Ananas, dicht, engmaschige Struktur, zart mineralisches Finish, Aromen von Yuzu, Melisse und Weingartenpfirsich.

Gelber Muskateller 1/8l od. 0.75l 4.30 € / 24.50 €

Holunderblüte, Limette, Maracuja, lebendiges Frucht-Säure-Spiel, fruchtiger Schmelz im Abgang, eleganter Trinkfluss, Holunderblüte im Nachhall.

Privat Cuvée 1/8l od. 0.75l 4.10 € / 22.60 €

2017 / Cuvée aus 70% Zweigelt, 30% Blauem Portugieser, Weichsel, Zwetschke, Gewürznelke, gut balanciertes Tannin, Dirndl, Kirsche, kräutrige Würze, Waldbeeren.

Zweigelt „Classico“ 1/8l od. 0.75l 4.30 € / 24.50 €

2017 / Weichsel pur, Cassis, Kakao, Weichselkonfit, Cassis, Nelken, Zimt, pikante Würze.

Spritzer

je 1/4l

Spritzer Weiß / 4.10 €

Aperol Maracuja Spritzer / 5.90 €

Aperol Spritz mit Prosecco +1 € / 5.10 €

Bellini Spritzer / 5.90 €

Lillet Rosé Spritzer / 5.90 €

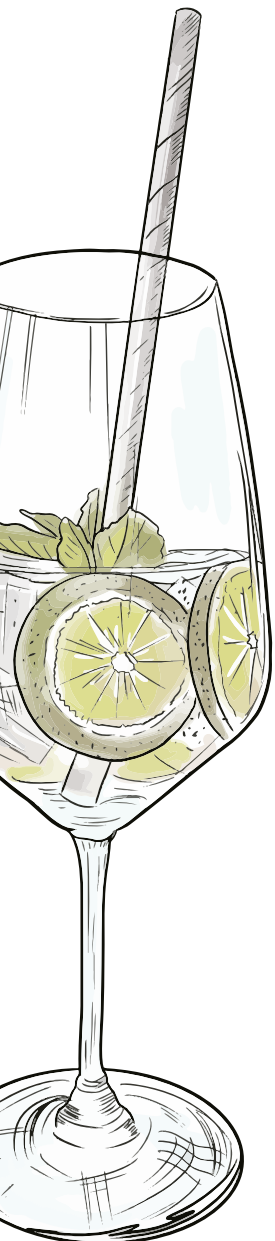
Rhubarb Spritzer / 4.90 € Neu!

Hugo mit Prosecco +1 € / 5.90 €

Wassermelonen Spritzer / 4.90 €

Hugo alkoholfrei / 4.90 €

Veilchen Spritzer / 4.90 €



Café und Co.

♥ auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch erhältlich

Espresso / 3.10 €

Espresso Doppio / 4.20 €

Espresso Macchiato / 3.30 €

Americano / 4.10 €

Cappuccino / 4.10 €

Latte Macchiato / 4.30 €

Heiße Schokolade mit Schlagobers / 4.30 €

Eiskaffee / 6.50 €

cremiges Milcheis
Schlagobers
mit kaltem Kaffee

Tee

Nachhaltiger Bio Tee

Bio Früchtetee / 4.20 €

Bio Schwarztee / 4.20 €

Bio Grüntee / 4.20 €



Cocktails

Mojito / 10.90 €

Weißer Rum • Limette • Minze • Brauner Zucker • Soda

Piña Colada / 10.90 €

Brauner Rum • Kokospüree • Obers • Ananassaft

H. Baverna / 10.90 €

Averna • Bananenpüree • Erdbeersaft

Long Island Iced Tea / 12.90 €

Vodka • Gin • Tequila • Weißer Rum
Cointreau • Zitronensaft • Cola

Sex on the Beach / 10.90 €

Vodka • Pfirsich Likör
Cranberrysaft • Orangensaft

Caipirinha / 10.90 €

Cachaça • Limette • Brauner Zucker

Mango Fresh / 10.90 €

Vodka • Mangopüree
Mangosaft • Zitronensaft

Appletini / 10.90 €

Absolut Vodka
Grüner Apfel Sirup • Apfelsaft

Moscow Mule / 10.90 €

Vodka • Limette • Ginger Beer
Gurke • Minze

Rhubarb Dream / 10.90 € Neu!

Gin • Rhabarber Püree
Zitronensaft • Soda • Erbeeren

Tropicana / 10.90 €

Weißer Rum • Orangensaft
Maracujasaft • Blue Curacao Likör
Kokospüree • Bananenpüree

Mocktails

Virgin Mojito / 8.20 €

♥ wahlweise:
Classic / Erdbeere / Mango
Limette • Minze
Brauner Zucker • Ginger Ale

Virgin Colada / 8.20 €

♥ wahlweise:
Classic / Erdbeere / Mango
Orangensaft • Kokospüree
Obers • Ananassaft

Virgin Swimming Pool / 8.20 €

Ananassaft • Orangensaft
Schlagobers
Blue Curacao Sirup
Kokospüree

Shots

Averna Sour (6cl) / 5.50 €

Averna
Zitronensaft

Whiskey Sour (6cl) / 5.50 €

Whiskey
Zitronensaft

Strawberry Shot (5cl) / 5.90 €

Vodka • Erdbeersaft
Erdbeerpüree

