



Veggiezz

YOUR VEGAN DINING ROOM.



VEGGIEZZ KÜCHENCHEF
SIEGFRIED KRÖPFL

Der österreichische vegane Haubenchef Siegfried Kröpfl bereichert das Veggiezz-Angebot mit innovativen veganen Kreationen – ein weiterer Schritt in Richtung Fine Dining.

The Austrian gourmet chef Siegfried Kröpfl enlarges the range of offers with his innovative creations - a further step towards Fine Dining.



Veggiezz Bratwurst € 11,90
Seitan Bratwurst mit warmem Sauerkraut,
Home Fries und Senf
*Seitan bratwurst with warm sauerkraut,
home fries and mustard*

SUPERFOOD - HIGH VITAMINS

Low Carb > High Protein

Superfood Low Carb Rolls (F,M)

€ 7,90

Frische Reispapierrollen gefüllt mit Avocado, Quinoa, Rucola, Karotten, Rotkraut, mit Wasabi Mayonnaise und Sojasauce

Fresh ricepaper rolls filled with avocado, quinoa, rocket, carrots, red cabbage, with wasabi mayonnaise and soyasauce

Superfood Low Carb High Protein Bowl (A,F,H,M) € 11,80

Vegane Naturfilets, mit Mixed Salat mit Balsamico Dressing, Veggiezz Tzatziki, Karotten, Rotkraut, Avocado

Vegan naturfilets, mixed salad with balsamic dressing, homemade tzatziki, carrots, red cabbage, avocado





SOUPS

Superfood Gemüsesuppe (L)
Superfood vegetable soup

€ 4,90

Mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern
Vegetable soup with fresh vegetables and herbs

Hokkaido-Kürbis-Creme-Suppe (L)
Hokkaido-pumpkin cream soup

€ 4,90

Cremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Cream soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

EXTRAS

Kräuter Vollkorn Brot (A)
Whole grain bread with herbs € 2,90

2 Scheiben Vollkorn Brot getoastet
mit Kräuter-Knoblauch Creme
*Toasted whole grain bread with
garlic cream*

Guacamole Vollkorn Toast (A)
Whole grain toast with guacamole € 3,90

2 Scheiben Vollkorn Brot getoastet
mit Guacamole, Koriander und
Kirschtomaten
*Whole grain toast with guacamole,
cilantro & cherrytomatoes*



SALADS

Veggiezz Pasta Salad (H,M) € 7,90

Pasta, Lauch, Rotkraut, Karotten, Tofu, Kürbiskernöl,
Kräuter-Dip
*Glutenfree rice-corn fusilli, leek, red cabbage, carrots,
tofu, pumpkin seed oil*

Low Carb Quinoa Salad (H,M) € 9,90

Quinoa, Hokkaido-Kürbis, Karotten, Lauch, Rotkraut,
Orange-Senf-Dressing, Nüsse und Kerne
*Quinoa, hokkaido-pumpkin, carrots, leek, red cabbage,
orange mustard dressing, nuts and seeds*

Mixed Salad (M,L)

Mit weißem Balsamico Dressing
Mixed salad with white balsamic dressing

Klein/Small € 3,60

Groß/Large € 6,90

SPECIAL TOPPINGS

Seitan Gyros (A,L,M) € 2,80

Räuchertofu/Smoked tofu (F) € 2,40

Seitan Pfeffersteak (A,L,M) € 5,40

Grünkern Patty (A) € 3,10

Seitan Patty (A,F) € 3,30

Erbsenprotein-Patty (glutenfrei) € 4,20

Kräuter Vollkorn Brot (A)

Whole grain bread with herbs € 2,90

2 Scheiben Vollkorn Brot getoastet
mit Kräuter-Knoblauch Creme
*Toasted whole grain bread with
garlic cream*

Guacamole Vollkorn Toast (A)

Whole grain toast with guacamole € 3,90

2 Scheiben Vollkorn Brot getoastet
mit Guacamole, Koriander und
Kirschtomaten

*Whole grain toast with guacamole,
cilantro & cherrytomatoes*



BURGER



inkl. Home Fries

Wählen Sie zwischen Classic Bun (A,N) oder Vollkorn Bun (A) (+ € 0,20)
 Choose between a classic-bun (A,N) or whole grain bun (A) (+ € 0,20)

Wahlweise mit 100 g würzigem Grünkern Patty (A), Seitan Patty (A,F) (+ € 0,30) oder glutenfreiem Patty (Erbseprotein) (+ € 2)
 Optionally with 100g green spelt patty (A), seitan patty (A,N) (+ € 0,30) or glutenfree patty (protein from peas) (+ € 2)

EXTRAS

- Avocado/avocado € 1,50
- Extra Käse/
Extra cheese € 0,90
- Extra Tomate/
Extra tomato € 0,50
- Extra Röstzwiebel/
Extra roasted onions (A) € 0,20
- Extra Jalapenos/
Extra jalapenos € 0,20

Delight Burger (F,M) € 10,90

Rucola Salat, Tomaten, Salatgurke, Guacamole, rote Zwiebelringe, frische Sprossen, Karotten & Orange Senf
Rocket salad, tomatoes, cucumber, guacamole, red onion rings, fresh sprouts, carrots and orange mustard

Smoky Burger (M) € 10,90

Lollo Rosso Salat, Balsamico Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, sautierte Champignons, veganer Cheddar Cheese & BBQ Sauce
Lollo rosso salad, balsamic onions, tomatoes, pickles, sautéed mushrooms, vegan cheddar cheese & BBQ sauce

Cheese Burger (F,M) € 10,90

Rucola Salat, rote Zwiebelringe, Tomaten, Essiggurken, Rotkraut, Karotten, veganer Cheddar Cheese & Cocktailsauce
Rocket salad, red onion rings, tomatoes, pickles, red cabbage, carrots, vegan cheddar cheese & cocktail sauce

Farmers Burger € 10,90

Lollo Rosso Salat, rote Zwiebelringe, gegrillte Tomaten, sautierte Champignons, Rotkraut, veganer Cheddar Cheese & Kräuter Sauce
Lollo rosso salad, red onion rings, grilled tomatoes, sautéed mushrooms, red cabbage, vegan cheese and herb sauce

DIPS & SAUCES

- BBQ (M) € 1,10
- Guacamole € 1,50
- Cocktail (F,M) € 1,10
- Kräuterdip/Herbs-dip € 1,10
- Wasabi Mayonnaise (F,M) € 1,50
- Mayonnaise (F,M) € 1,10
- Orange Senf/
Orange Mustard (M) € 1,10
- Sweet Chili € 1,10
- Ketchup € 0,50
- Senf € 0,50



Sweet Potato Fries statt Home Fries, Aufpreis/ sweet potato fries instead of home fries add € 1,90



Salat (M,L) statt Home Fries, Aufpreis/ Salad instead of home fries add € 0,90



GLUTEN-FREE BURGER

Unsere Burger Klassiker mit glutenfreien Brötchen und Zutaten.
Our burger classics with gluten free buns and ingredients.

Gluten-free Delight Burger (M,N,F) € 13,90

Rucola Salat, Tomaten, Salatgurke, Guacamole, rote Zwiebelringe, frische Sprossen, Karotten & Orange Senf
Rocket salad, tomatoes, cucumber, guacamole, red onion rings, fresh sprouts, carrots and orange mustard

Gluten-free Smoky Burger (M,N) € 13,90

Lollo Rosso Salat, Balsamico Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, sautierte Champignons, veganer Cheddar Cheese & BBQ Sauce
Lollo rosso salad, balsamic onions, tomatoes, pickles, sautéed mushrooms, vegan cheddar cheese & BBQ sauce

Gluten-free Cheese Burger (M,N,F) € 13,90

Rucola Salat, rote Zwiebelringe, Tomaten, Essiggurken, Rotkraut, Karotten, veganer Cheddar Cheese & Cocktailsauce
Rocket salad, red onion rings, tomatoes, pickles, red cabbage, carrots, vegan cheddar cheese & cocktail sauce

Gluten-free Farmers Burger (N) € 13,90

Lollo Rosso Salat, rote Zwiebelringe, gegrillte Tomaten, sautierte Champignons, Rotkraut, veganer Cheddar Cheese & Kräuter Sauce
Lollo rosso salad, red onion rings, grilled tomatoes, sautéed mushrooms, red cabbage, vegan cheese and herb sauce

inkl. Home Fries



EXTRAS

Avocado/avocado	€ 1,50
Extra Käse/ Extra cheese	€ 0,90
Extra Tomate/ Extra tomato	€ 0,50
Extra Röstzwiebel/ Extra roasted onions ^(A)	€ 0,20
Extra Jalapenos/ Extra jalapenos	€ 0,20

DIPS & SAUCES

BBQ (M)	€ 1,10
Guacamole	€ 1,50
Cocktail (F,M)	€ 1,10
Kräuterdip/Herbs-dip	€ 1,10
Wasabi Mayonnaise (F,M)	€ 1,50
Mayonnaise (F,M)	€ 1,10
Orange Senf/ Orange Mustard (M)	€ 1,10
Sweet Chili	€ 1,10
Ketchup	€ 0,50
Senf	€ 0,50



Sweet Potato Fries statt Home Fries, Aufpreis/ sweet potato fries instead of home fries add
€ 1,90



Salat (M,L) statt Home Fries, Aufpreis/ Salad instead of home fries add
€ 0,90

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Despite the careful preparation of our dishes, they may contain traces of other substances apart from the marked ingredients, which are used during the production process in the kitchen.



inkl. Home Fries



WRAPS & SANDWICHES

EXTRAS

- Avocado/avocado € 1,50
- Extra Käse/
Extra cheese € 0,90
- Extra Tomate/
Extra tomato € 0,50
- Extra Röstzwiebel/
Extra roasted onions^(A) € 0,20
- Extra Jalapenos/
Extra jalapenos € 0,20

DIPS & SAUCES

- BBQ^(M) € 1,10
- Guacamole € 1,50
- Cocktail^(F,M) € 1,10
- Kräuterdip/Herbs-dip € 1,10
- Wasabi Mayonnaise^(F,M) € 1,50
- Mayonnaise^(F,M) € 1,10
- Orange Senf/
Orange Mustard^(M) € 1,10
- Sweet Chili € 1,10
- Ketchup € 0,50
- Senf € 0,50

Delight Wrap ^(A,F) € 10,80

Würziges Grünkern Patty, Rucola Salat, Tomaten, Gurken, Guacamole, rote Zwiebeln, frische Sprossen & Kräuter Sauce

Green spelt patty, rocket salad, tomatoes, guacamole, red onion rings, fresh sprouts and herb sauce

Brasil Black Bean Chili Wrap ^(A,L) € 10,90

Brasilianische schwarze Bohnen mit Gemüse und würziger Tomatensauce mit Erbsenprotein, Eisbergsalat & Jalapenos

Brasilian black beans with vegetables and spicy tomato sauce with pea protein, lettuce & jalapenos

Gyros Wrap ^(A,F,M,L) € 11,80

Seitan Gyros, Veggiezz Tzatziki, Tomaten, Rotkraut, Rote Zwiebel, Blattspinat

Seitan gyros, Veggiezz tzatziki, tomatoes, red cabbage, red onion rings and spinach

Special Clubsandwich ^(A,F,L,M) € 11,80

Gebratener Räuchertofu, veganer Cheddar Käse, Mango-Chutney, Wasabi Mayonnaise, Cocktail-Sauce, veganer Speck, Rucola, Tomaten, Gurken

Smoked tofu, vegan cheese, mango chutney, wasabi mayonnaise, cocktail sauce, vegan bacon, rocket platts, tomatoes & cucumber



Sweet Potato Fries statt Home Fries, Aufpreis/
sweet potato fries instead of home fries add
€ 1,90



Salat (M,L) statt Home Fries, Aufpreis
Salad instead of home fries add
€ 0,90

BOWLS

Feijoada Bowl (L)

€ 10,90

Brasilianisches schwarze Bohnen-Gemüse Ragout mit Erbsenprotein, Quinoa, Orangenscheiben

Brasilian black beans vegetable stew with pea protein, quinoa, orange slices

Crunchy Quinoa Pumpkin Bowl (H,M)

€ 11,80

Lauch, Rotkraut, Hokkaido-Kürbis Quinotto, Orangen Senf, mit gerösteten Nüssen & Kernen

Leek, red cabbage, Hokkaido-pumpkin, Quinoa, orange mustard sauce, with roasted nuts & seeds

Gyros Bowl (A,F,L,M)

€ 13,90

Quinoa, Veggiezz Tzatziki, Seitan Gyros, frische Tomaten, Rotkraut, Karotten & frische Avocado Streifen

Quinoa, Veggiezz tzatziki, seitan gyros, fresh tomatoes, red cabbage, carrots & fresh avocado stripes

Steak Bowl (A,L,M,H,F)

€ 13,90

Hokkaido-Kürbis-Quinotto, 87g Steak, karamellierte Zwiebeln, Avocado

Hokkaido-pumpkin quinotto, 87g seitan steak, caramelized onions, avocado



Wir bitten um Ihr Verständnis, dass Kartenzahlung erst ab einem Betrag von € 10,00 möglich ist.
We may inform you that we only accept card payments above € 10,00.



QUINOTTOS

Hokkaido-Kürbis Quinotto (L,H,F)

€ 10,90

Hokkaido-pumpkin quinotto

Quinoa, Hokkaido Kürbis mit hausgemachter Kürbis Sauce
Quinoa, hokkaido pumpkin with homemade pumpkin sauce

Curry Quinotto (L)

€ 10,90

Gelbes Curry Quinotto mit Kichererbsen, saisonalem Gemüse und Kokosraspeln

Madras curry quinotto with chickpeas, fresh vegetables, and coconut flakes

ChinaTown Quinotto (L,F)

€ 10,90

Quinotto, buntes frisches Gemüse geröstet, Räuchertofu mit hausgemachter Limetten-Chili Sauce

Quinotto, roasted fresh vegetables, smoked tofu with homemade lime-chili sauce



CREATE YOUR OWN PASTA

€ 9,90

1. Wähle Deine Pasta/choose your pasta

- a. Glutenfreie Fussili/*glutenfree fusilli*
- b. Glutenfreie Spaghetti/*glutenfree spaghetti*
- c. Rote Linsen Penne/*red lenses penne*

2. Wähle Deine Sauce/choose your sauce

- a. Aglio e Olio
- b. Pesto Basilikum
- c. Bolognese Sugo
- d. Curry

SPECIAL TOPPINGS

- Seitan Gyros (A,L,M) € 2,80
- Räuchertofu/*Smoked tofu* (F) € 2,40
- Seitan Pfeffersteak (A,L,M) € 5,40
- Grünkern Patty (A) € 3,10
- Seitan Patty (A,F) € 3,30
- Erbseprotein-Patty (glutenfrei) € 4,20



CREATE YOUR VEGAN STEAK

STEP
1

Seitan Pfeffersteak/Seitan pepper steak (A,L,M)

Small Style 87 g € 6,50

Big Style 170 g € 11,80

Inkl. Dip Deiner Wahl/*incl. dip of your choice*



TOPPINGS

STEP
2

Quinoa € 2,90

Kürbis Quinotto € 4,10

Gegrillte Avocados/grilled avocados € 2,50

Gegrillte Tomaten/grilled tomatoes € 1,90

Karamellierte Zwiebeln/caramelized onions € 2,50

Home Fries € 3,10

Sweet Potato Fries € 3,80

Tzatziki (F) € 2,10

**Gegrilltes frisches Gemüse/
grilled seasonal vegetables** (L) € 3,10

Kräuter Vollkorn Brot (A)
Whole grain bread with herbs € 2,90

2 Scheiben Vollkorn Brot getoastet mit
Kräuter-Knoblauch Creme

Toasted whole grain bread with garlic cream

Guacamole Vollkorn Toast (A)
Whole grain toast with guacamole € 3,90

2 Scheiben Vollkorn Brot getoastet mit Guacamole
und Kirschtomaten/*Whole grain toast with guacamole*

DIPS & SAUCES

GLUTEN
FREE

BBQ (M) € 1,10

Guacamole € 1,50

Cocktail (F,M) € 1,10

Kräuterdip/Herbs-dip € 1,10

Wasabi Mayonnaise (F,M) € 1,50

Mayonnaise (F,M) € 1,10

**Orange Senf/
Orange Mustard** (M) € 1,10

Sweet Chili € 1,10

Ketchup € 0,50

Senf € 0,50

QUINOA

Quinoa ist eine der hochwertigsten, pflanzlichen Eiweißquellen. Das Einzige an Quinoa ist, dass die kleinen Körnchen alle neun essentiellen Aminosäuren enthalten, was für pflanzliche Lebensmittel äußerst ungewöhnlich ist. Der Mineralienreichtum von Quinoa schlägt jenen vergleichbarer Getreidearten um Längen. Das schmackhafte Inka-Korn ist zudem glutenfrei und kann daher bei Getreideunverträglichkeiten problemlos genossen werden.

Quinoa was known as „the mother of all grains“ to the Incas and was first cultivated over 5.000 years ago. Quinoa is naturally gluten-free and contains iron, B-vitamins, magnesium, phosphorus, potassium, calcium, vitamin E and fiber. It is one of a few plant foods that contain all nine essential amino acids. It also has a high protein to carbohydrate ratio when it is compared to other grain products.

SEITAN

Die Tradition des Seitans reicht sehr lange zurück. In China und Japan wurde das Weizeneiweiß seit dem 6. Jahrhundert genossen und dann in den 60er Jahren durch die Makrobiotik in Europa verbreitet. Seitan hat einen vollmundigen, herzhaften Geschmack und eine fleischähnliche Konsistenz. Durch seinen hohen Eiweißgehalt hat Seitan einen geringen Fettanteil und sorgt für Kraft, Ausdauer und Vitalität. Es stellt eine vollwertige Ernährungsalternative dar und wirkt sättigend, ohne ein Völlegefühl hervorzurufen.

Seitan has a long tradition: Wheat-protein has been already used in the 6th Century in China. It became popular in Europe in the sixties due to the macrobiotic diet. Seitan has a full-bodied, hearty taste and a consistence reminding of tender meat. It has a high protein level and it is low on fats. Therefore it is one of the healthiest alternatives to meat. It has a filling effect without feeling too bloated.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A – Gluten	D – Fisch	G – Milch	M – Senf	P – Lupinen
B – Krebstiere	E – Erdnuss	H – Schalenfrüchte	N – Sesam	R – Weichtiere
C – Eier	F – Soja	L – Sellerie	O – Sulfite	

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, welche im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.



SWEETS

HOME
MADE

Avocado Schokomousse mit frischen Früchten/ <i>with fresh fruits</i>	€ 4,10
Chocolate Muffin (A) mit Kern aus Kirsche/ <i>with cherrysauce core</i>	€ 2,90
Blueberry Muffin (A)	€ 2,90
Tiramisu im Glas (H,A) weizenfrei, mit Dinkelbisquit <i>wheat-free, with spelt bisquit</i>	€ 4,20

Allergen information according to the Codex-recommendation

A – Gluten	D – Fish	G – Milk	M – Mustard	P – Lupine
B – Crustaceans	E – Peanut	H – Nuts	N – Sesame	R – Molluscs
C – Eggs	F – Soya	L – Celery	O – Sulphites	

Despite the careful preparation of our dishes, they may contain traces of other substances apart from the marked ingredients, which are used during the production process in the kitchen.



COFFEE

Wahlweise mit Reis-, Soja- (F) oder Mandelmilch (H)
Optionally with rice, soy (F) or almond milk (H)

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso <i>Double Espresso</i>	€ 3,90
Cappuccino/Melange	€ 3,40
Verlängerter/ <i>Americano</i>	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,90
Heiße Schokolade/ <i>Hot chocolate</i>	€ 3,50

SUPERFOOD LATTE

Wahlweise mit Reis-, Soja- (F) oder Mandelmilch (H)
With your choice of rice, soy (F) or almond milk (H)

Golden Milk Latte mit Kurkuma <i>Golden milk latte with turmeric</i>	€ 4,50
Matcha Latte	€ 4,50

BIO-TEES VON RONNEFELDT

Erfrischende Minze <i>Refreshing Mint</i>	250 ml	€ 2,90
Fruchtige Kamille <i>Fruity Camomile</i>	250 ml	€ 2,90
Früchtetee <i>Sweet Berries</i>	250 ml	€ 2,90
Rooibos Cream Orange	250 ml	€ 2,90
Assam Bari	250 ml	€ 2,90
Earl Grey	250 ml	€ 2,90
Grüner Tee <i>Green Dragon</i>	250 ml	€ 2,90
Kräutertee Morgentau	250 ml	€ 2,90
Saisonale Tees <i>Seasonal Teas</i>	250 ml	€ 2,90



HOMEMADE ORGANIC LEMONADES

Ingwer, Hibiskus & Minze 0,5 l € 4,90
Ginger, hibiscus & mint

Thymian & Zitrone 0,5 l € 4,90
Thyme & lemon

Gurke & Limette 0,5 l € 4,90
Cucumber & lime

Himbeere & Rose 0,5 l € 4,90
Raspberry & rose

Basilikum & Grüner Pfeffer 0,5 l € 4,90
basil & green pepper

Mate & Minze 0,5 l € 4,90
mate & mint



DRINKS



Vöslauer prickelnd/still	0,33 l	€ 2,60	0,75 l	€ 4,80
Mineral Water sparkling/still				
Soda Zitrone	0,25 l	€ 2,20	0,50 l	€ 3,20
Soda citron				
fritz-cola, fritz-cola zuckerfrei				
fritz-cola, fritz-cola sugarfree	0,33 l			€ 3,20
fritz-cola mischmasch	0,33 l			€ 3,20
fritz-spritz: BIO apfel-schorle, BIO rhabarber	0,33 l			€ 3,20
fritz-limo: Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l			€ 3,20
apple-cherry-elderberry				
fritz-limo: Zitrone/lemon	0,33 l			€ 3,20
fritz-limo: Orange/orange	0,33 l			€ 3,20
fritz-limo: Melone/melon	0,33 l			€ 3,20
all i need BIO Teegetränk	0,25 l			€ 3,20
all i need organic tea drink				
Makava - veganer Eistee				€ 3,20
JägerTEE - veganer Eistee	0,25 l			€ 3,60
Ice Berry, White Cassis				
Fever Tree				€ 3,20
Ginger Ale, Tonic Water, Tonic Lemon				
Bio-Säfte von Altenriederer				€ 3,60
Apfel/Karotte, Marille, Johannisbeere				

WINE & SPARKLING WINE

Spritzer Weiß/Rot ⁽⁰⁾ <i>Spritzer White/Red</i>	0,25 l	€ 3,40
Aperol-Spritz /Wein /Prosecco		€ 4,20 € 4,50
Hugo ⁽⁰⁾	0,25 l	€ 4,20
BIO Himbeer-/Rosen Spritzer <i>Organic Raspberry-/rose spritzer</i>	0,25 l	€ 4,50
Hausgemachter Ingwer Prosecco <i>Homemade ginger prosecco</i>	0,1 l	€ 4,50
Prosecco Frizzante ⁽⁰⁾	0,1 l	€ 3,50
Flasche Prosecco/Bottle of Prosecco		€ 19,00



SPIRITOUSEN/SPIRITS

Averna	2 cl	€ 3,30
Ramazotti	2 cl	€ 3,30
Jägermeister	2 cl	€ 3,10
Grappa di Nonino	2 cl	€ 4,20
Vodka	2 cl	€ 3,30
Jack Daniels	2 cl	€ 3,30

BIER VOM FASS

DRAFT BEER

Rotes Zwickl/Ottakringer ^(A)	0,3 l	€ 3,50
Rotes Zwickl/Ottakringer ^(A) <i>Ottakringer unfiltered beer</i>	0,5 l	€ 4,50

FLASCHENBIERE

BOTTLED BEER

Corona ^(A)	0,33 l	€ 3,90
Heineken ^(A)	0,33 l	€ 3,90
Budweiser ^(A)	0,33 l	€ 3,90
Stiegl-Freibier Alkoholfrei ^(A) <i>Stiegl non-alcoholic beer</i>	0,33 l	€ 3,30

LONGDRINKS

Gin Fizz	(4 cl Gin)	€ 6,50
Gin Tonic	(4 cl Gin)	€ 6,90
Vodka Tonic	(4 cl Vodka)	€ 6,90
Bacardi Cola	(4 cl Bacardi)	€ 6,90



VEGAN WINE

Wein ist nicht immer vegan, denn er wird oft durch tierische Bestandteile, wie Gelatine geklärt. Wein kann ebenso mit Casein (Milchprotein) oder Albumin (aus Eiern oder Milch) hergestellt werden. Seit 2013 produziert der Weinbau Fürnkranz alle seine Produkte rein pflanzlich (Erbsenprotein), also ohne Verwendung von Tierprodukten.

Weißwein/White wine

Grüner Veltliner-Weinviertel DAC

Unser typischer Weinviertler! Extraktreicher und pfeffrig-würziger Grüner Veltliner. Trocken, 12,5 % vol. Alk./Dry, 12.5% vol. Alc.

1/8 l

0,75 l Bouteille

€ 3,50

€ 19,90

Weißburgunder

Eine interessante Mischung aus Mango und Birne machen diesen handverlesenen Burgunder zu einer wahren Besonderheit. Fruchttintensiver vollmundiger Körper mit rundem Abgang. Trocken, 12 % vol. Alk./Dry, 12% vol. Alc.

€ 3,50

€ 19,90

Junger Weinviertler/Young Weinviertler Rivaner & Riesling

Fruchtig frische Cuvée aus Rivaner und Riesling mit einem Hauch von Restsüße und Säure verleiht ihm einen besonders harmonischen Abgang. Halbtrocken, 11,5 % vol. Alk./Semi-dry, 11.5% vol. Alc.

€ 3,50

€ 19,90

Gemischter Satz

Dieser Gemischte Satz besticht durch seine lebhaft Säure mit geschmackvoller Restsüße. Beim Trinken erkennt man die exotischen Früchte, wie Ananas und Zitrus. Lieblich, 11,5 % vol. Alk./Smooth, 11.5% vol. Alc.

€ 3,50

€ 19,90

Rosé & Rotwein/Rosé & red wine

Rosé Romance (O)

Zartes Rosa mit einem Hauch von Vanille-Himbeer. Fein und macht Lust auf mehr! Lieblich, 11 % vol. Alk./Smooth, 11% vol. Alc.

€ 3,50

€ 19,90

Red Romance (O) Roesler & Zweigelt

Satte dunkelrote Farbe, intensiv an Brombeeren erinnerndes Bouquet mit lieblichem Abgang und angenehmer Säure. Lieblich, 10,5 % vol. Alk./Soft, 10.5% vol. Alc.

€ 3,50

€ 19,90

Zweigelt (O)

Glänzendes Dunkelrot, reife Kirscharomen in der Nase. Harmonischer Körper mit feinem Schoko-Röstgeschmack. Trocken 12,5 % vol. Alk./Dry, 13% vol. Alc.

€ 3,80

€ 20,90

Blauburger (O)

Intensiver Brombeerduft, fruchtbetonter Körper mit satten Tanninen. Trocken 13 % vol. Alk./Dry, 13% vol. Alc.

€ 3,50

€ 19,90

Often wine is produced with animal-based ingredients. Specifically, finings used to remove organic impurities and improve clarity and flavour including several animal products as casein, albumen and gelatine. Fürnkranz' viticulture aims to produce pure plant-based products without the use of animal products.



VEGGIEZZ NACHHALTIGKEIT

100% VEGAN, 100% NATÜRLICHER GENUSS!

Veggiezz steht für Nachhaltigkeit in vielfacher Hinsicht. Wir bieten euch Speisen mit ausgewogenen Nährwerten an und streben nach vollwertigen Alternativen für all jene die mit Allergien und Unverträglichkeiten zu leben haben. Gleichzeitig achten wir darauf, dass wir mit lokalen Produzenten arbeiten und Produkte verwenden, die möglichst regional als auch saisonal sind. Wir meiden Produkte mit Palmfett und verwenden keinerlei künstliche Geschmacksverstärker. Wir achten auch auf unsere Umweltbelastung, einerseits durch Mülltrennung und biologisch abbaubare Verpackungen, andererseits auch beim Einkauf in Zusammenarbeit mit unseren Partnern.

Veggiezz Sustainability - 100% Vegan 100% natural taste!

Veggiezz stands for sustainability in many ways. We search for solutions which provide meals with balanced nutrients and fully valuable alternatives for people with allergies and food intolerances. At the same time we strive for using ingredients from local producers, seeking out regional and seasonal alternatives, wherever we can. We look for products free from palm-oil and are 100% free from artificial flavor additives. We watch out for our environmental impact, not only by separating waste or using biodegradable packaging, even at buying goods together with our partners and suppliers.

KURKUMA

Kurkuma ist auch bekannt als Gelbwurz oder indischer Safran. Der wichtigste Inhaltsstoff der Kurkuma Pflanze ist Kurkumin. Kurkuma dient als natürliches Färbemittel und Geschmacks-träger. Viel interessanter ist allerdings seine medizinische Heilwirkung. Mit Hilfe von Kurkuma kann man einfach und natürlich die eigene Gesundheit fördern, gar wiederherstellen. Kurkumin wirkt sowohl entzündungshemmend als auch schmerzstillend.

Curcuma, also known as turmeric, imparts a yellowish hue to curry dishes. The herb is also used as a natural colorant for clothes. In Persia turmeric origins from the word saffron and is closely related to this spice. The main phytochemical that gives turmeric its most impressive and wide-ranging health benefits are curcuminoids. Turmeric has been in use since antiquity for its anti-inflammatory, carminative, anti-flatulent and anti-microbial properties. Turmeric contains good amounts of minerals like calcium, iron, potassium, zinc and magnesium. Potassium is an important component of cell and body fluids that helps in controlling the heart rate and blood pressure.

MATCHA

Matcha verdankt seine positiven Eigenschaften der ungewöhnlichen Beschattung der Teefelder und einer schonenden Weiterverarbeitung mit Hilfe spezieller Steinmühlen. Im Gegensatz zu herkömmlichem Tee wird hier das gesamte Teeblatt verarbeitet. Diese Art der Ernte und Verarbeitung führt dazu, dass die Nährstoffe konzentrierter sind und bis zu 137 mal so viele Antioxidantien, wie in herkömmlichem Tee enthalten sind. Matcha wirkt entgiftend, erfrischend und anregend, gleichzeitig beruhigend. Außerdem stärkt er das Immunsystem.

Matcha is made from the nutrient-rich young leaves picked from the tips of the shade-grown Camellia sinensis plants. Matcha gets steamed and deined before being stone-ground into very fine powder. Matcha tea contains a unique potent class of antioxidants known as catechins, which aren't found in other foods. Matcha helps to cleanse and purge the body from harmful elements. Chlorophyll, the element that gives green tea and other plants their signature green colour is also a powerful detoxifier, helping to eliminate chemicals and heavy metals from the body. Due to Matcha tea is carefully shade-grown, it is substantially richer in chlorophyll than other green teas, making it a superior daily detox.