Best Steaks in Town

Original-amerikanischer Lifestyle & Genuss erwarten dich!

Das Clocktower Team möchte mit dem American Way of Life und dem Spirit von Harley Davidson verzaubern. Tauche mit uns in einen Lifestyle voller Geschmack und Ambiente. Wir haben unser Bestes gegeben, um mit originalgetreuem Einrichtungsstil, cooler Atmosphäre und vielen Highlights aus der Harley-Welt ein Erlebnisrestaurant der Extraklasse zu schaffen.
Damit du kulinarisch voll auf deine Kosten kommst, legen wir Wert auf höchste Qualität. Das reicht von ausgewogenen, saisonalen Zutaten über knackige Frische bis hin zu einzigartigen Steak-Highlights. Unser Steak-Broker J.H. hält die hauseigene Fleisch-Reifekammer immer mit hervorragenden internationalen Steakspezialitäten und -raritäten gefüllt. Eine Investition, die sich lohnt - nicht umsonst haben wir von unseren Gästen den Titel „Best Steaks in Town“ verliehen bekommen.

Herzlich Willkommen im Clocktower American Bar & Grill!

Unsere Speisekarte führt dich auf den nächsten Seiten auf eine kulinarische „Route 66“ quer über den Kontinent - und darüber hinaus.
Bei so viel Auswahl fällt dir die Entscheidung schwer? Lass‘ dich einfach beraten! Besonders bei unseren vielen Steak-Varianten hat unser engagiertes Service-Team jede Menge Tipps und Infos für dich parat.

Wofür auch immer du dich entscheidest, wir wünschen dir:

Viel Vergnügen & guten Appetit!



Starters

Bull Soup [A,C,G,L] **4,90**
Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Kräuterfrittaten

Curry-Chili Soup with Shrimps-Stick [A,B,D,F,G,L] **6,50**
Gemüsecremesuppe verfeinert mit gelbem Curry und frischem Chili, serviert mit einer Garnele am Spieß

Italian Style Cheese Soup [C,G,H,M,R] **6,80**
Kräftige Parmesancremesuppe mit einer gegrillten Jakobsmuschel

Taste us!

Special Ones

Clocktower Beef Tartar [A,C,D,F,G,M,N,O] **15,90 / 23,90** (120 g / 200 g)
Die klassischen Zutaten, wie Zwiebel, Kapern, Eigelb, Gewürzgurken, Tabasco, schwarzer Pfeffer, Salz und unsere Gewürzmischung treffen auf feinst gehacktes Premiumfilet, serviert mit Butter, gekochtem Wachtelei und Toastbrot

Scallops [A,C,G,L,R] **12,90**
3 Stk. frische Jakobsmuscheln, gratiniert mit Hollandaise, frischem Parmesan und Toastbrot

dazu:

Toastbrot [A,F] 1 Portion (3 Stück) **1,50**

Hausbrot [A,F] 1 Portion **3,50**

Butter [G] 1 Portion **0,80**

Finger Food

Corn on the Cob [G,M] **5,80**
Maiskolben vom Grill, mit unserer Kräuterbutter garniert

Fried Onion Rings [A,C,D,G] **7,80**
Große Zwiebelringe im Bierbackteig, dazu unsere Garlic Cream und Salatgarnitur

Baked Spaghetti Potato-Shrimps [A,B,C,F,G,N] **11,90**
8 Shrimps im Kartoffel-Spaghetti-Teigmantel, serviert mit unserer Sweet Hot Indian Sauce und Salatgarnitur

Mozzarella Sticks [A,B,C,G,H,I,L,M,O] **7,90**
5 Stück mit hausgemachtem Tomaten-Basilikum Dip und Salatgarnitur

Red Hot Chili Poppers [A,C,G,L,M] **8,70**
5 Stück gebackene und mit Frischkäse gefüllte Chili-Schoten, serviert mit Sour Cream und Salatgarnitur

Truffled Carpaccio [A,C,G,L,M,O] **13,90**
Dünn geschnittenes Rinderfilet, verfeinert mit Trüffelpaste, frischem Rucula Salat und Parmesan, serviert mit einer Portion Hausbrot

Clocktower Rodeo [A,B,C,F,G,H,I,L,M,N] **pro Person 12,50**
Genießen Sie unsere gebackenen Onion Rings, Corn on the Cob, Baked Spaghetti-Potato-Shrimps, Red Hot Chili Poppers, Mozzarella Sticks und ein Knoblauchbrot sowie 2 verschiedene Dip-Saucen

Salads

Mixed Salad 5,90
Gemischter Salat
mit Dressing nach Wahl

Rucola Salad[G] 5,90
Frischer Rucola mit Parmesanflocken
und Dressing nach Wahl

Green Salad 4,90
Knackige Blattsalate mit Dressing nach Wahl

Original Cole Slaw[C,E,G,M,O] 5,90
Original amerikanischer Krautsalat, verfeinert
mit Buttermilch, Sauerrahm und Karotten

Caesar Dressing[C,D,G,M,O]
Dressingcreme mit gehackten Kapern
und passierten Sardellen

House Dressing[M,O]
Klassisches Balsamico-Honig-Dressing
mit nativem Olivenöl

American Dressing[C,G,O]
Fruchtig, würziges Cocktail-Dressing,
verfeinert mit frischen Ananas und Weinbrand

French Dressing[C,G,M,O]
Würzige Dressing-Sauce mit einem Hauch
Dijon-Senf abgerundet

Honey-Mustard Dressing[C,E,G,M,O]
Cremig frisches Honig-Senf Dressing,
verfeinert mit weißem Balsamico

Auf Wunsch servieren wir Ihnen
auch gerne Essig und Öl
1 Portion Kernöl 1,00

Ofenfrisch:

Garlic Bread[A,C,G] 3,90
2 Stück überbackene Knoblauchbrote

Hausbrot[A,F] 3,50
1 Portion

Toastbrot[A,C] 1,50
3 Stück

Salad Menus

Classic Caesar Salad[A,C,D,G,M,O] 12,90
Frische Römersalatherzen mit unserem
hausgemachten Caesar Dressing, Weißbrot-
croutons und frischen Parmesanflocken

Chicken Caesar Salad[A,C,D,G,M,O] 17,90
Frische Römersalatherzen mit gebratenen
Hühnerfilets, Weißbrotcroutons und knusprigen
Speckchips, serviert mit unserem Caesar Dressing
und Parmesanflocken

Hawaii Salad[B,C,G,O] 19,90
Blattsalatkomposition mit Ananas, Melone,
3 Garnelen und gebratenen Hühnerfiletstreifen, vollendet
mit unserem hausgemachten American Dressing

Gewichtsangaben basieren auf dem Rohgewicht



Ribs & Wings

BBQ Baby Back Ribs [A,C,D,F,G,L,M,N] 16,90
Würzige Spare Ribs (ca. 500 g) auf offener Flamme gegrillt, mit Knoblauchbrot und Crispy Fries, dazu unsere Sour Cream und BBQ Sauce

Big Ribs [A,C,D,F,G,L,M,N] 22,90
Große Portion (ca. 850 g) würzige Spare Ribs mit Knoblauchbrot und Crispy Fries, dazu unsere Sour Cream, Western- und Hot Mexican Chili Sauce

Wings only [A,C,D,F,G,L,M,N] 16,90
Würzig marinierte, knusprig gebratene Hühnerflügel mit Knoblauchbrot, Crispy Fries, dazu unsere Sour Cream und Western Sauce

Western Style Ribs and Wings [A,C,D,F,G,L,M,N] 17,90
Unser Hit!

Gegrillte Hühnerflügel und Spare Ribs, serviert mit Knoblauchbrot, Crispy Fries, Western Sauce und Herbs Cream

Smoked Brandy Style Beef Ribs [A,C,D,G,L,M] 26,90
Mind. 800 g geräucherte Rinderrippen, auf offener Flamme gegrillt, mit Garlic Bread, Maiskolben, BBQ Sauce und Wasabi-Dip, serviert auf einem Holzbrett

Pork & Beef Ribs [A,C,D,F,G,L,M,N] 24,90
Unsere Spare Ribs kombiniert mit unseren Beef Ribs und 2 Stück Maiskolben, serviert mit BBQ Sauce, Trüffel Mayonnaise und einer Portion Knoblauchbrot

Gewichtsangaben basieren auf dem Rohgewicht

Southern Favourites

Chili con Carne (spicy) [A,G,L,M] 10,90
Hausgemachtes Chili mit Rindfleischwürfeln, dazu 2 Stück Knoblauchbrot

Surf & Turf [B,C,G,L,M] 38,90
Zart gebratenes Filet Mignon (250 g) und 3 gegrillte Garnelen am Spieß, serviert mit gegrilltem Gemüse, Smashed Potato und Garlic Cream

„De Luxe“ Surf & Turf [A,B,C,G,M] 52,90
Ein Tender Loin Steak (250 g) mit 6 gegrillten Garnelen, serviert an gegrilltem Gemüse und Trüffel Gnocchi

Shrimps Pan [A,B,C,G] 27,00
8 Stück Riesengarnelen, serviert mit geröstetem Gemüse, Knoblauchbrot und unserem Wasabi-Dip

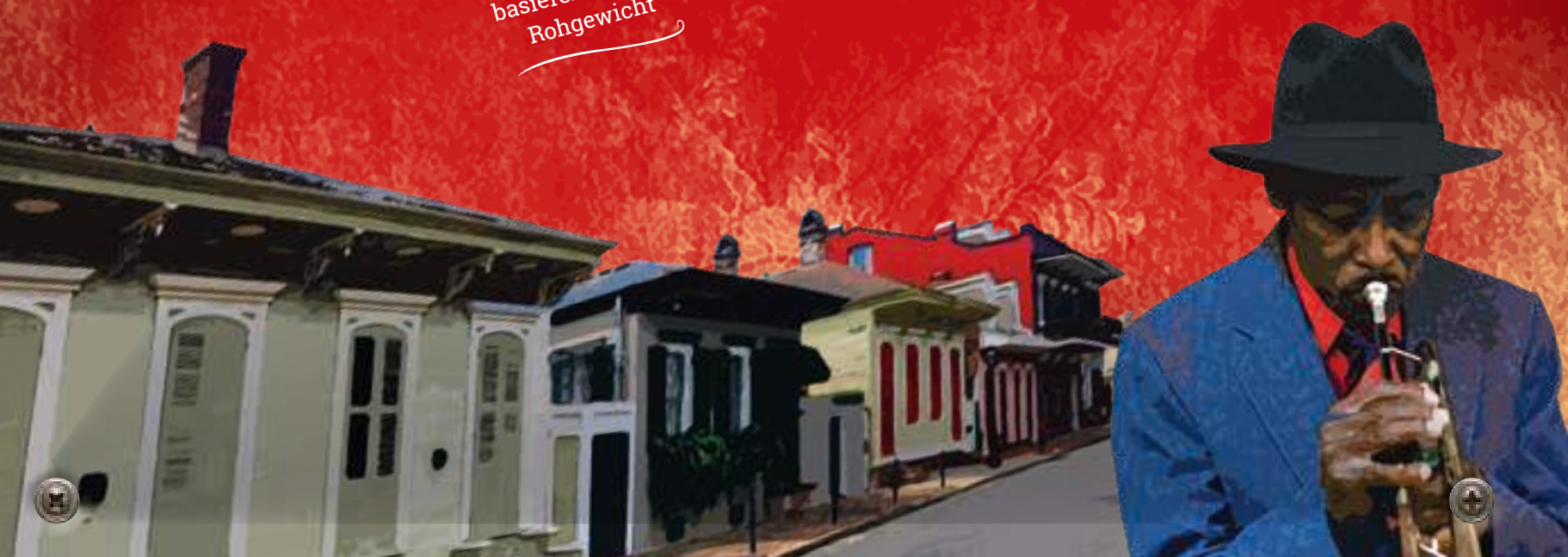
Grilled Tuna [A,B,C,G] 27,00
Feinstes Thunfischsteak (200g) in Sesam Pfeffer medium rare gebraten, serviert mit Rosmarin Kartoffeln und unserem Wasabi-Dip

Lamb Crown [G,L,M] 28,90
Rosa gebratenes Lammfilet (ca. 300 g) am Knochen mit Potato Skins und geröstetem Gemüse, serviert mit unserer Spicy Whiskey Sauce

---

Beef Sampler [G,M] 39,90
Gegrillte Beef Ribs (200 g), Sirlon Butt (125 g), Strip Loin (125 g) und Filet Mignon (125 g), serviert mit Finest Mushrooms und Crispy Fries

Grill Sampler [A,G,M] 22,90
Je 90 g Schweinefilet, Hühnerfilet, Hüftsteak mit Spicy Potatoes und Baked Beans



Consciously eat Vegetarian

Für unsere **vegetarischen Genießer**

Vegetable Potato[G,L] **11,50**
Ofenkartoffel mit geröstetem Gemüse
und Kräuterrahm Dip

Curry Pot (spicy)[A,E,F,H,L,N] **11,90**
Gemüse Curry würzig zubereitet, mit unserem
hausgemachten Knoblauchbrot

Mac & Cheese Pan[A,C,F,G] **9,90**
Die bekannten kleinen Nudeln in cremiger
Cheddar Sauce, kurz gratiniert und in der
Pfanne serviert

Veggie Burger[A,C,E,F,G,N,L] **13,90**
Feinstes gebackenes Gemüsepatty, im
Sesamlaibchen serviert, garniert mit frischen
Tomaten, Sour Cream und knackigem Salat

Clocktower



Gewichtsangaben basieren auf dem Rohgewicht

Clocktower Burger

Zu all unseren Burgern servieren wir Cole Slaw und wahlweise Clocktower Crispy Fries oder Spicy Potatoes (im Preis inkludiert).
Aufpreis Sweet Potato Fries 1,50

All unsere Burger werden klassisch mit Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel und knackigem Eisbergsalat serviert, Rindfleischburger grillen wir auf Garstufe Well!

Half Pound Burger [A,C,E,G,M,N,O] 13,90
250 g reines Rindfleisch, am Grill gebraten und im Sesamlaibchen serviert, mit den klassischen Zutaten und Senf & Ketchup garniert

Cheese Burger [A,C,E,G,M,N,O] 14,90
Der Klassiker unter den Burgergerichten.
250 g reines Rindfleisch, mit Cheddar Cheese belegt, im Sesamlaibchen, mit den klassischen Zutaten und Senf & Ketchup garniert

Farmers Best Burger [A,C,E,G,M,N,O] 15,50
Klassischer Rindfleisch-Burger mit 250 g reinem Rindfleisch, verfeinert mit gebratenem Speck und den klassischen Zutaten und Sour Cream

Mexican Chili Burger [A,C,E,G,M,N,O] 14,90
250 g reines Rindfleisch im Sesamlaibchen, mit den klassischen Zutaten und einer guten Portion feuriger Jalapeno-Salsa gewürzt

BBQ Burger [A,C,E,F,G,M,N,O] 16,90
250 g Rindfleischlaibchen, belegt mit cremigem Cheddar Cheese, gebratenen Speckstreifen und einem Spiegelei, garniert mit würziger BBQ Sauce und den klassischen Zutaten

gebacken oder gegrillt

Chicken Burger [A,C,E,G,M,N] 14,90
Gebackenes oder gegrilltes Hühnerfilet im Sesamlaibchen, garniert mit Tomaten, Eisbergsalat und Sour Cream

Full Pound Burger [A,C,E,G,M,N,O] 27,90
2x 250 g reines Rindfleisch im Sesamlaibchen, serviert mit Cheddar Cheese, knusprigem Speck, BBQ- und Sour Cream Dip und den klassischen Zutaten

Pulled Pork Burger [A,C,G,E,F,M,N,L] 15,50
150 g geschmortes, gezupftes Schweinefleisch aus dem Smoker, rauchig mariniert, im Sesamlaibchen mit Tomaten- und Zwiebelscheiben, BBQ Dip und Cole Slaw garniert

250 Gramm

Bei unseren 250 g Rindfleischlaibchen sind wirklich 250 Gramm **100 %iges reines österreichisches Rindfleisch** im Burger! Keine Bindemittel, keine Geschmacksverstärker! Kleinere Patties mit minderer Qualität haben bei Clocktower KEINE CHANCE!

Extras

Speck	1,90
Käse	1,90
Onion Rings	1,90
Spiegelei	1,90
Jalapeños	1,90



Sandwiches

Classic Steak Toast [A,C,G,M,O] 14,90
Getoastete Sandwichscheiben, belegt mit gegrilltem Rindfleisch und Zwiebeln

Chicken Cheese Sandwich [A,C,G,M,O] 15,90
Getoastete Sandwichscheiben, gefüllt mit gegrilltem Hühnerfilet und Cheddar Cheese Cream

Country Sandwich [A,C,G,M,O] 15,90
Getoastete Sandwichscheiben mit Schweinefilet und Speck und Zwiebeln

The Ultimate Big Sandwich [A,C,G,M,O] 20,90
3 Sandwichscheiben, gegrilltes Hühnerfilet, Spiegelei, Cheddar Cheese, Speck, grüner Salat, Tomaten, Zwiebeln, BBQ Sauce und Sour Cream auf zwei Etagen - nichts für den kleinen Hunger!

Extras

Speck	1,90
Käse	1,90
Onion Rings	1,90
Spiegelei	1,90
Jalapeños	1,90

Kalt

Dipping Sauces

*haus-gemacht

Western Sauce* [A,C,D,G] Pikante Cocktail Sauce	1,90
Sweet & Hot Indian Sauce* [A,F,N] Würzig süß-scharfe Sauce	1,90
Hot Mexican Chili Sauce* [A,D] Scharfe Chili-Paprika-Sauce mit Tequila verfeinert	1,90
Herbs Cream* [C,G] Kräuterrahm-Sauce	1,90
Sour Cream* [C,G] Sauerrahm-Sauce	1,90
Garlic Cream* [C,G] Knoblauchrahm-Sauce	1,90
BBQ Sauce* [L] Würzig pikante Grill-Sauce	1,90
Guacamole* Gestampfte Avocados mit Tomaten	1,90
Tomaten-Basilikum Dip* [A,G,H,L,M,O]	1,90
Wasabi Cream* [A,C,D,G,M,O] Cremiger Wasabi-Dip	1,90
Chili Paste*	1,90
Chilischoten gehackt	1,90
Chipotle Mayo* [C,G] Mayonnaise Sauce mit geräucherten Chili Schoten verfeinert	1,90
Truffled Mayo* [C,L,M,O] Hausgemachte getrüffelte Mayonnaise	1,90
Senf [M]**, Ketchup oder Mayonnaise** [C]	je 1,00





Quality takes Time

Gourmet-Tipp:

Unsere Steaks kommen ausschließlich vom

Original Black Angus Beef

Diese Rindersorte zeichnet sich durch ihren ausgewogenen Fettanteil und den ursprünglichen Rindfleischgeschmack aus. Die internationalen Zucht- und Hygiene-vorschriften sichern eine gleichbleibend hohe Qualität deines Steaks. Um den bereits gut bekannten Clocktower Geschmack kümmern wir uns!
Herzlichst, dein Clocktower Team.

Wir wollen nur das Beste für dich & dein Steak: Dazu gehört die sorgfältige Auswahl weltweit einzigartiger Steaksorten genauso wie die optimale Reifung in unserer eigenen Reifekammer. Aber auch bei der Zubereitung darf nichts dem Zufall überlassen werden, um immer das ganz spezielle Clocktower-Geschmackserlebnis zu zaubern.
Deswegen zählen die Einhaltung optimaler Gar-, Rast- und Entspannungszeiten des Fleisches und die leidenschaftliche Zubereitung von Beilagen und Saucen bei uns fix zum Standard. Dieses intensive Bemühen um deine Bestellung nimmt ein wenig Zeit in Anspruch, ganz nach dem Motto **„Quality takes Time“.**

Also: Nur Geduld und überbrücke die Wartezeit doch einfach mit etwas Angenehmem - einer leckeren Vorspeise, einem knackigen Salat und vor allem dem gemütlichen Beisammensein mit deiner Tischrunde.

Danke für deine Geduld!
Dein Clocktower Küchen-Team

So einfach geht‘s:

1. Wähle dein Fleischstück
2 . das Gewicht (Cut)
3 . die Garstufe
4 . die Beilagen und Saucen

Garstufen:

Medium Rare (Kerntemperatur ca. 45° C)
mittelroh - kurz gebraten, im Kern noch eher kalt

Medium (Kerntemperatur ca. 54 bis 58° C)
halb durch - im Kern noch fast roh und sehr saftig, der Rand schon etwas durch ... Perfekt!!!

Well (Kerntemperatur ca. 62 bis 68° C)
fast durch - mit klarem Fleischsaft

Unser Küchenchef empfiehlt bei all unseren Steaks die Garstufe **„medium“**



Original
Black Angus
Premium Beef

Premium Quality

Premium Beef ohne Knochen

	150 g	250 g	350 g	450 g
Filet Mignon[G,M] Aus der Filetspitze geschnittenes Rinderfilet	20,90	33,90	45,90	-
Sirloin Butt Steak[G,M] Fein geputztes Hüftsteak	-	23,90	32,90	42,90
Rump Steak (Strip Loin)[G,M] Nicht geputzte Beiried mit leichtem Fettrand	-	24,90	34,90	-
Rib Eye Steak[G,M] Rinderrücken mit Schale und leichter Fettmarmorierung	-	28,50	39,90	49,90
Tender Loin Steak[G,M] Feinst geputzter Rinderlungenbraten aus dem Mittelstück geschnitten	22,90	35,90	49,90	62,90

	1.000 g
Delmonico Steak 1.000 g[G,M] **Sirloin** (mager) **Rib Eye** (durchzogen) 1.000 % reiner Fleischgenuss auf einem heißen Holzbrett serviert	74,90 89,90

the bigger ones

Gewichtsangaben basieren auf dem Rohgewicht

Smoked Steaks

	350 g	1.000 g
Smoked Rib Eye (durchzogen)[G,M]	42,90	94,90

Lieber Gast!

Bitte frag' nach den täglich wechselnden Steakspezialitäten!

Original
Black Angus
Premium Beef

	500 g
Premium Beef am Knochen	**31,90**
Club Steak[G,M] Feinstes Roastbeef am Knochen gebraten, nicht geputzt, mit Fettrand	**42,50**
T-Bone Steak[G,M] Das wahrscheinlich beste T-Bone der Welt, ca. ein Drittel Lungenbraten und ca. zwei Drittel Beiried, gebunden und geschützt durch den Mittelknochen	

	1.500 g
The Real Porter House 1.500 g[G,M] ideal für 2 Feinschmecker Eineinhalb Kilo Premium Beef, optisch dem T-Bone gleich, nur größer	**109,90**

the **biggest** one

Gut gereift aus Österreich

Im Clocktower Wien Süd/ Brunn am Gebirge dürfen wir Ihnen natürlich auch gut gereiftes österreichisches Rindfleisch der Fleischmanufaktur Zotter präsentieren! Zumeist zwischen 4 und 6 Wochen gereift.

	600 g
Österr. T-Bone Steak[G,M]	**35,50**
Österr. Club Steak[G,M]	**30,00**

	250 g
Filet Mignon[G,M] Aus der Filet Spitze geschnitten	**29,90**
Tender Loin Steak[G,M] Feinst „geputzter" Mittelteil des Rinderfilets	**33,90**

Clocktower Upgrade 9,90
zu all unseren Gerichten servieren wir auf Wunsch 3 Stück Garnelen[B,G] am Grill gebraten



Beilagen

Spicy Potatoes[A] — 4,90
Kartoffelspalten mit unserer hausgemachten Würzmischung

Clocktower Fries[A] — 4,90
Unsere Pommes frites

Baked Potato[C,G] — 5,50
Ofenkartoffel mit Kräuter-Dip

Roasted Vegetables[G] — 5,90
Geröstetes Gemüse

Creamy Spinach[,G,L,M] — 5,50
Blattspinat in Cremiger Einmachsauce mit einem Hauch Knoblauch

Sweet Potato Fries[A] — 5,90
Süßkartoffelpommes

Princess Beans with Bacon[G] — 5,90
Grüne Bohnen mit Speck, in Butter geschwenkt

Potato Skins[C,G] — 6,50
Klassischer Ofenkartoffel mit Speckwürfeln und Käse überbacken, dazu Kräuter-Dip

Finest Mushrooms[L,M] — 5,90
Geröstete Champignons mit Bratensaft und Zwiebel

Baked Beans[A,D,F,L] — 5,50
Würziges Bohnenragout

Side Dish Onion Rings[A,C,G] — 5,90
Kleinere Portion gebackene Zwiebelringe im Backteig

Mac & Cheese[A,C,G] — 6,50
Kleine Nudeln in cremiger Cheddar Sauce

Truffled Gnocchi[A,G] — 6,50
Kartoffel Gnocchi in cremig getrüffelter Oberssauce

Smashed Potato[C,G] — 5,50
Hausgemachtes Kartoffelpüree

Kalt

Dipping Sauces

Western Sauce*[A,C,D,G] — 1,90
Pikante Cocktail Sauce

Sweet & Hot Indian Sauce*[A,F,N] — 1,90
Würzig süß-scharfe Sauce

Hot Mexican Chili Sauce*[A,D] — 1,90
Scharfe Chili-Paprika-Sauce mit Tequila verfeinert

Herbs Cream*[C,G] — 1,90
Kräuterrahm-Sauce

Sour Cream*[C,G] — 1,90
Sauerrahm-Sauce

*hausgemacht

Garlic Cream*[C,G] — 1,90
Knoblauchrahm-Sauce

BBQ Sauce*[L] — 1,90
Würzig pikante Grill-Sauce

Guacamole* — 1,90
Gestampfte Avocados mit Tomaten

Tomaten-Basilikum Dip*[A,G,H,L,M,O] — 1,90

Wasabi Cream*[A,C,D,G,M,O] — 1,90
Cremiger Wasabi-Dip

Chili Paste* — 1,90

Chilischoten gehackt — 1,90

Chipotle Mayo*[C,G] — 1,90
Mayonnaise Sauce mit geräucherten Chili Schoten verfeinert

Truffled Mayo*[C,L,M,O] — 1,90
Hausgemachte getrüffelte Mayonnaise

Senf[M]**, Ketchup oder Mayonnaise**[C] — je 1,00

Warm Sauces

Soft Pepper Sauce*[G,L,O] — 3,20
Milde Pfefferrahm-Sauce mit grünen Pfefferbeeren

Spicy Whisky Sauce*[O] — 3,20
Kräftige Fleischsauce mit gehackten Chilischoten und Whisky abgerundet

Cheese Cream* — 3,20
Feine Cheddar Cheese Sauce

Heiß

Sweets

Chocolate Cream [A,C,G,H,O] **8,20**
Dunkles Schokoladenmousse auf Butter-Karamell Crunch, Amarena Kirschen, im Glas serviert

New York Cheese Cake [C,G,H] **8,20**
Der original Käsekuchen nach Rezept von „Mister Broomvillage“, serviert mit einer Kugel Schokoeis, Schlagobers und frischen Früchten

Apple Pie [A,C,G,H] **8,20**
Apfelkuchen im Mürbteig, garniert mit Vanilleeis, frischen Früchten und Schlagobers

Banana Split [A,C,G,H] **8,20**
Traditioneller Bananen-Split mit Schokoladeneis, Vanilleeis, Mandelsplittern, Schlagobers und Schokosauce

Bread Pudding [A,C,G] **8,20**
Weißbrot in Ei-Obers getränkt und überbacken, serviert mit Vanilleeis, frischen Früchten, Schlagobers und Pralinen-Karamelsauce

Choco Brownie [A,C,G,H] **8,20**
Saftiger, hausgemachter Schokoladen Brownie mit kandierten Walnüssen, serviert mit Preiselbeer Confit, Vanilleeis und Schlagobers

Kugel Eis extra:
Marille, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder Kokos
je 2,00

Milkshakes

Bobby‘s fancy Marshmallow Caramel [G] **5,90**

Blueberry Vanilla Dream [G] **5,90**

Oreo Twist [A,F,G] **5,90**

Monkey Donkey‘s Schoko Banana [G,H] **5,90**

Strawberry-Vanille Shake [G,H] **5,90**

Afternoon Milkshakes

alkoholhaltig

Kahlua Explosion [G] **7,90**

Baileys Creation [G,H] **7,90**

Drinks, Wine, Beer & Cocktails



Beer

Appetizer

Campari Soda	**4,50**
Campari Orange	**4,90**
Sunrise Ave Gin, Maracuja, Aperol, Orangensaft	**6,90**

Draft

	0,2 l	0,3 l	0,5 l	Pitcher 1,5 l
Gösser Märzen[A] Helles Vollbier, hopfig mit feinen Malztönen, 11,9° Stammwürze, 5,2 % Vol. Alk.	**3,20**	**4,30**	**5,40**	**13,90**
Starobrno[A] Vollmundig, besonders rundes Lagerbier, 11,5° Stammwürze, 5 % Vol. Alk.	-	**4,70**	**5,80**	**14,90**
Edelweiss Hefetrüb[A] vom Fass Goldgelbes naturtrübes Weizenbier, fein prickelnd, 12,3° Stammwürze, 5,3 % Vol. Alk.	-	**4,70**	**5,80**	**14,90**
Gösser Stiftsbräu Dunkel[A] vom Fass Dunkel, dicht und cremig, gestützt von zarter Süße, 11,8° Stammwürze, 4,5 % Vol. Alk.	-	**4,70**	**5,80**	**14,90**
Mischbier[A] Gösser Märzen und Gösser Stiftsbräu Dunkel	-	**4,70**	**5,80**	**14,90**
Radler nach Wunsch[A] mit Gösser Märzen Zur Wahl: Soda, Cola, Orange, Kräuter und Zitrone	-	**4,70**	**5,80**	**14,90**

Bottled

Gösser Stifts-Zwickl hell[A] Österreich 0,5 l	**4,90**
Wieselburger Stammbräu[A] Österreich 0,5 l	**4,90**
Heineken[A] Niederlande 0,33 l	**4,80**
Bud Beer[A] USA 0,33 l	**4,80**
Gösser Naturradler[A] Österreich 0,33 l	**4,80**
Sol[A] Mexiko 0,33 l	**4,90**
Alkoholfrei	
Edelweiss Weizen Alkoholfrei[A] Österreich 0,5 l	**4,90**
Gösser Naturgold Alkoholfrei[A] Österreich 0,33 l	**4,30**

Wine

White

	1/8 l
Riesling°	4,20
Federspiel Terrassen, Domäne Wachau	
Sauvignon blanc°	4,50
Gross, Südsteiermark	
Gelber Muskateller°	4,50
Weingut Landauer Gisberg, Niederösterreich	
Grüner Veltliner°	4,20
Federspiel Terrassen, Domäne Wachau	

Red

	1/8 l
Blaufränkisch Klassik°	4,50
Gager, Burgenland	
Zweigelt°	4,50
Freigut Thallern, Niederösterreich	
Shiraz Eaglehawk°	5,30
Wolf Blass, Australien	
Cabernet Sauvignon°	5,30
Caliterra, Chile	
Big John Cuvee Reserve°	5,40
Scheiblhofer, Burgenland	

Prosecco, Sparkling Wine, Champagne

Prosecco° Paladin	4,50
Glas 0,1 l	
Prosecco° Paladin	26,00
Flasche 0,7 l	
Moët & Chandon Brut Impérial°	80,00
Flasche 0,75 l	

Spritzer°

	1/4 l
Spritzer weiß / rot°	3,90
Aperol-Spritzer° mit Wein und 6 cl Aperol	5,40
Aperol-Spritz° mit Prosecco und 6 cl Aperol	6,40
Lillet Wild Berry°	5,90
Holunder-Spritzer°	4,20
Hugo° Prosecco, Limette, Holunder, Soda und Minze	5,90
Flavoured Spritzer° wahlweise mit Erdbeer, Grüner Apfel oder Passionsfrucht	4,90





Kennst du Grapos?

Das österreichische Familienunternehmen beschäftigt sich seit 50 Jahren mit der Herstellung von alkoholfreien Getränken für den umweltfreundlichen Offenausschank.

Was uns überzeugt hat?
Wie bei uns ist höchste Qualität bei Grapos Standard. Europas modernste Abfüllanlage und eine ausgeklügelte Logistik garantieren ein nachhaltiges Geschmackserlebnis in jeder Hinsicht. Die Getränke sind immer frisch gezapft und perfekt gekühlt. Was prickeln soll, prickelt auch - dank der innovativen Schanktechnik, die natürlich ISO2001 und HACCP zertifiziert ist.
Mit jedem Grapos-Getränk, das du hier bei uns genießt, tun wir gemeinsam aktiv etwas für die Umwelt. Grapos Getränke haben einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck* als Getränke, die in Portionsflaschen serviert werden und wir sparen außerdem 40 % Energie ein. Das sind doch mehr als genug Gründe, um bei uns Grapos-Getränke zu genießen.
***SPI Studie der TU Graz 2012**

Lies mehr unter
www.grapos.com

Soft Drinks

Grapos Cola	0,3 l	3,70
Grapos Orange	0,3 l	3,70
Grapos Kräuter	0,3 l	3,70
Grapos Zitrone	0,3 l	3,70
Grapos Eistee Pfirsich	0,3 l	3,70
Grapos Eistee Zitrone	0,3 l	3,70
Grapi Apfel naturtrüb	0,3 l	3,70
Grapi Apfel gespritzt	0,3 l	4,20
Grapi Apfel gespritzt	0,5 l	4,90
Grapi Orangensaft	0,3 l	3,70
Grapi Orangensaft gespritzt	0,3 l	4,20
Grapi Orangensaft gespritzt	0,5 l	4,90
Brooklyn Lemonade	0,5 l	5,40

Grüntee-Kaktusfeige oder Cherry

Bottled

Coca Cola Zero	Flasche 0,3 l	4,20
Rauch Fruchtsaft	Fl. 0,2 l	4,20

Mango, Marille, Johannisbeere

Rauch gespritzt	0,3 l	4,70
Rauch gespritzt	0,5 l	5,20



Coffee, Tea & Co

Espresso[A]	2,90
Großer Espresso[A]	5,30
Verlängerter[A]	3,90
Cappuccino[A,G] Mit Milchschaum	4,50
Melange[A,G] Verlängerter mit Milchschaum	3,90
Caffé Latte[A,G]	4,30
Caffé Coretto[A,G] Espresso mit Grappa Nebbiolo	4,90
Irish Coffee[A,G] Großer Espresso mit 4cl Irish Whisky und halb geschlagenem Obers	10,00
Hot Chocolate[A,G,H]	3,90
Pure Teas Früchte, Pfefferminz, Kamille, Schwarzer oder Grüner Tee	3,50

Mineral Water

Gasteiner prickelnd / still Flasche 0,33 l	3,80
Gasteiner prickelnd Flasche 1 l	8,90
Gasteiner still Flasche 0,75 l	7,20

Red Bull

Red Bull / Sugarfree Dose 0,25 l	4,70
Red Bull Edition **verschiedene Sorten** Dose 0,25 l	4,70

ORGANICS

	Dose 0,25 l
Simply Cola[M]	4,70
Bitter Lemon	4,70
Ginger Ale	4,70
Tonic Water	4,70
Wild Berry	4,70

Liqueurs

	4cl
Baileys Irish Cream[G]	6,50
Averna	7,00

Vodka & Gin

	4cl
Exakt Vodka	6,50
Bombay Sapphire Gin	6,40
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	8,90



Rum

	4cl
Bacardi Carta Blanca	7,00
Havana Club 3 years old	7,00
Don Papa Rum	8,90
A.H. Riise XO Reserve	8,90



Whisk(e)y

	4cl
William Lawson's Scotch	7,00
Jim Beam Bourbon	7,00
Jack Daniel's Tennessee	7,00
Jameson Irish	7,00

Single Malt Whisky

4cl

Lagavulin 8,90

Single malt, Islay, 16 years old

Lieber Gast,
du möchtest einen

Schnaps?

Marille, Williams,
Zwetschke und Nuss
2 cl **3,80**

Zusätzlich haben wir für Sie spezielle Edelbrände, bitte fragen Sie unser geschultes Service Personal!

Grappa

2 cl

Grappa Nebbiolo **3,90**
Luigi Francoli, weiß

Grappa Barrique **4,90**
Luigi Francoli, 5 Jahre, braun

Tequila

2 cl

Sierra
Tequila Silver **4,50**

Sierra
Tequila Reposado **4,50**

Cocktails

Bahama Mama[O] **12,00**
Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, Bananenlikör, Grenadine, Kokos, Ananassaft, Orangensaft

Sex on the Beach[O] **12,00**
Pfirsichlikör, Vodka, Grenadine, Cranberrysaft, Orangensaft, Lime Juice

Pyrat Head[H] **12,00**
A.H. Riise XO Reserve, Passionsfrucht, Ananassaft, Pfeffer

Scene Quickie[H] **11,00**
Vodka, Melonenlikör, Mandel, Zitronensaft, Salatgurke, Ananassaft

Mojito[O] **10,50**
Havana 3 years old, frische Minze, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Soda, Limetten

Sweet Poison[O] **12,50**
Vodka, Pfirsichlikör, Erdbeeren, Minze, Limetten, Prosecco

Long Island iced Tea **16,00**
Bacardi Carta Blanca, Triple Sec, Exakt Vodka, Tequila, Bombay Sapphire Gin, frischer Zitronensaft, Cola

Straight Margarita **9,00**
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft

Lynchburg Lemonade[O] **12,00**
Tennessee Whiskey, Triple Sec, Lime Juice, Zitronenlimonade

Averna Sour[O] **9,00**
Averna, Zitronensaft, Lime Juice, Läuterzucker, Orangensaft

Noch mehr Cocktails findest du in unserer eigenen Getränkekarte

Driver's Drinks

alkohol-frei

Florida[O] **8,50**
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

Virgin Colada[G,O] **8,50**
Orangensaft, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Virgin Mojito[O] **9,00**
Organics Bitter Lemon, Lime Juice, Limetten, Minze, brauner Rohrzucker