GUTEN MORGEN

MEZZE VEGAN (A,H,N) 14,50 (V)
Muhamara I Hummus I 2 Falafel
Babaghanouh I Mandelmilch Porridge I
1/2 Avocado mit Sesam I
2 Datteln I Pita Brot

MEZZE (A,C,G,H,N) 13,50
2 Eier mit Sucuk I Hummus I Babaghanouh
Schafskäse I Tomaten I Gurken
Griechisches Bowl I Pitabrot

Breakfast Burger (A,C,G,) 10,90
Burger Bun I Rucola I Smashed
Avocado I Tomaten I 1 Ei I Streichkäse
Knuspriger Speck I Gurken Sticks

Salmon Bagel (A,C,D,M,N) 11,90
Sesam Bagel I Räucherlachs I Rucola I
Smashed Avocado I 1 Ei I Dill Senf I
Gurkensticks

Beirut (A,G,N) 10,90
Zaatar Brot I Tomaten I Gurke I Labneh
Oliven I Frische Minze I 2 Datteln

Vienna (A,C,G,H,N) 8,90
Kaisersemmel I Sauerteigbrot
Butter I Beinschinken I Emmentaler
Marmelade I Weiches Ei

American Dream (A,C,G,H) 9,90
4 Pancakes mit frische
Früchte und bio Ahornsirup

EGG-SELENT

Eggs Hemingway (A,C,D,G,L) 13,90
2 poschierte Eier I Räucherlachs I
English Muffin I Smashed Avocado I
Sauce Hollandaise I Schnittlauch

Eggs Benedict (A,C,G,H) 11,90
Beinschinken I 2 pochierte Eier
English Muffin I Sauce Hollandaise
Schnittlauch

Oriental Omelette (A,C,G) 9,90
3 Eier I Tomaten I Schafskäse I
Rucola I Pitabrot

Eggs Orient (A,C,H,N) 8,50
3 Spiegeleier I Tomate I Zwiebel
Champignon I Thymian I Pitabrot

Sucuk & Eggs (A,C) 8,90
3 Spiegeleier I Sucuk I Pitabrot

Bacon & Eggs (A,C) 8,90
3 Spiegeleier I Bacon I Sauerteigbrot

FRÜHSTÜCK

Montag - Freitag bis 11:45 Uhr
Sa, So & Feiertage bis 13:45 Uhr

Auf Wunsch Glutenfreie Brotscheiben
Aufpreis 2,00 und 10 Minuten Backzeit
(V) = VEGAN

GESUND AUFWACHEN

Smoothie Bowl (A,H) 9,90 (V)
Veganer Blaubeere-Himbeere
Smoothie I Frische Früchte I
Chia Samen I Kokosflocken

Porridge (A,H) 8,90 (V)
Bio Haferflocken I Mandelmilch I
Dattelsirup I Frische Früchte I
Chia Samen I Kokosflocken

Greek Bowl (A,G,H) 8,90
Griechisches Joghurt I Bio Haferflocken I
Datteln I Pistazien I Walnüsse I
Dattelsirup

Granola Bowl (A,G,H) 8,90
Griechisches Joghurt I Granola
Chiasamen I frische Früchte I
Kokosflocken

PROSECCO? KAFFEE?

ADD ON

(V)	**1/2 Avocado** mit Sesam (N)	3,90
	Schnittlauch Brot (A,G,H) 2 Scheiben Krustenbrot, Butter Schnittlauch	4,90
(V)	**Smashed Avocado Brot** (A,H,N) 2 Scheiben Krustenbrot, Smashed Avocado, Sesam	6,50
(V)	**Zaatar Brot** (A,H,N) 2 Stück	3,90
	Laugen Croissant (A,G)	3,50
	Butter (G) I **Honig**	1,00
	Nutella (G,H)	2,00
	Kaisersemmel (A)	1,90
	Pitabrot (A) 1 Stück	2,00
	Sauerteigbrot (A) 2 Scheiben	2,00
	Glutenfreies Brot 2 Scheiben (+10min)	3,50

FRISCHGEPRESST & SMOOTHIES

Orangensaft	0,25l	5,50
Karottensaft	0,25l	5,90
Apfel-Karottensaft	0,25l	5,90
4 ever young (F) Beeren I Banane I Mandelmilch	0,25l	6,90
Vital Banane I Apfel I Karotte	0,25l	6,90

MEZZE Mix & Match

Selektion aus kleinen und mittelgrossen Tellern zum kombinieren, teilen und genießen

sharing is caring :) > unless it's food, then it's mine!

VITAMIN BASED

Fattousch (A) (V) 4,90
Gemischtersalat, Tomate, Gurke, Radische, Sumak, Granatapfeldressing, Orientalische Croutons

Gurken-Joghurt-Salat (G) 4,20
Gurken, Joghurt, Knoblauch, getrocknete Minze, Olivenöl

Rote Bete Salat (G) 5,90
Gekochte rote Bete mariniert, Radische, Wallnüsse, Schafskäse

CHEESE BASED

Greek Halloumi (G) 6,90
Gegrillte Halloumi Scheiben auf Gemischtem Salat mit Granatapfelsauce

Labneh Zaatar (G) 4,20
Frischkäse aus Joghurt, Sesam-Thymian, Olivenöl

Ziegenkäsebällchen (G,N) 5,90
würzig und leicht salzig mit Zaatar, Sumak und Chiasamen

Oriental Feta (G) 5,20
Feta Käse, Tomaten, Zaatar, Olivenöl

PLANT BASED

Original Hummus (N) (V) 4,60
Kichererbsenpüree mit Tahina und Olivenöl

Green Hummus (N) (V) 4,90
Kichererbsen-Koriander-Limetten Püree mit Tahina und Olivenöl

Hummus Beiruti (N) (V) 5,90
Kichererbsenpüree mit Tahina I Olivenöl I Tomaten I Petersilie

Muhamara (N,H) (V) 6,10
Würzige Paste aus Sesam, Paprika, Walnüsse und Olivenöl Granatapfelsauce

Babaghanouh (N) (V) 4,90
Gegrillte Melanzani mit Tahina püriert, Granatapfelkerne, Olivenöl

Falafel (N) (V) 6,90
3 stück Falafel auf Hummusbette dazu Tahina und eingelegten Steckrüben

Makdus (H) (V) 5,90
Baby Aubergine mit Paprika, Nüsse und Knoblauch gefüllt und in Olivenöl eingelegt

Weinblätter (V) 5,90
mit Reis gefüllte Weinblätter, Petersilie, Granatapfelkerne, Olivenöl

Oliven Mix (V) 4,50
Marinierte grüne Griechische Oliven

Kabis (V) 3,90
in Essig-Salz-Lake eingelegtes Gemüse

MEAT BASED

Crispy Beef Balls (A,N) 7,90
Rindfaschiertes mit Petersilien und Zwiebeln knusprig gebraten I Tahini I Pinienkerne

Chicken Tawuk (H) 7,90
Mariniertes Hänchenbrustfilet gebraten Mandeln und Petersilie, dazu Trüffelmayo

Oriental Sucuk (C,H) 6,90
Gebratene würzige orientalische Würstchen in Tomatenmarinade

Prosciutto 5,90
Rohschinken luftgetrocknet aus der Provinz Parma

ADD ON

Pita brot (A) 1 Stück	2,00
Sauerteigbrot (A) 2 Scheiben	2,00
Butter (G)	1,00
Olivenöl	1,50
Trüffel Mayo (A,C,G,M)	2,00

SEA BASED

Koriander Shrimps (D,G) 8,90
In Butter und Olivenöl gebratenen Garnelen mit Koriander und Zitrone

Sardinen aus der Dose (D) 5,20
Sardina Pilchardus in feinem Olivenöl

Räucherlachs (D,M) 7,50
In Scheiben mit Dill Senf serviert

mmmh. BASED

Schoko Soufflé (A,C,G,H) 6,90
Schokoladeküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

Pistazien Soufflé (A,C,G,H) 7,90
Pistazienküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis

Baklava Mix (A,C,G,H) 7,50
3 Stück handgemachte Baklava

Dessert der Saison
bitte sprechen Sie unser Team an

GIN & TONIC (O)

Wiener 12,50
Wien Gin 4cl, Thomas Henry Tonic, Limttenscheibe

Schottisch 11,50
Hendrick's Gin 4cl, Thomas Henry Tonic, Gurkenscheibe

Amalfiküste 11,50
Malfy Gin con Arancia 4cl, Thomas Henry Tonic, Orangenscheibe

Very British 10,50
Beefeater Gin 4cl, Thomas Henry Tonic, Zitronenscheibe

Classico 9,50
Bombay Saphire Gin 4cl, Schwepps Tonic, Limettenscheibe

WEIß (O)

	1/8 l	0,75 l
Blanc de Blanc Ksara I Libanon Fruchtig, Langer Abgang, trocken	5,50	32,00
Pinot Grigio CA Ernesto I Italia Frisch, charmanter Abgang, trocken	4,50	26,00
Chardonnay Ribeau Pierre I Frankreich Fruchtig, weich	5,20	30,00
Gelber Muskateller Kurz I NÖ Fein Muskiert, sehr traubig, trocken	4,90	28,00
Sauvignon Blanc Saint Elie I Libanon/ Leicht zitronig, vollmundig, trocken		35,00

PROSECCO (O)

	0,10 l	0,75 l
Millesimato brut Spumante	4,20	29,00
Millesimato Spumante Rose	4,80	33,00

ROT (O)

	1/8 l	0,75 l
Reserve du couvent Ksara Libanon I rund und weich, Eiche, intensive Kirschrote	5,50	32,00
Merlot CA Ernesto I Italia Frisch, charmanter Abgang, trocken	4,50	26,00
Bordeaux Frankreich Jean Degaves, Ausgewogen, kräftig und zart in Aromen	5,20	30,00
Zweigelt Kurz I Paasdorf, NÖ Fleischig, fruchtig, mittelkräftig, trocken	4,90	28,00
Cuvée Saint Elie Héritage I Libanon Aromatische Schwarze Früchte, starke Struktur	/	35,00

ROSÉ (O)

	0,75l
Sunset Ksara I Libanon Frisch, Robust, würzig	32,00

SPRIZZ (O)

	0,25 l
Oriental Hugo Prosecco, Soda, Granatapfelsirup,Minze, Limette	7,50
Hugo Prosecco / Wein	6,90 / 6,10
Aperol Prosecco / Wein	6,90 / 6,10
Campari Sprizz	7,20
Limoncello Sprizz	7,20
Lillet Sprizz Lillet, Soda, Holunder, Gurke	6,90
Lillet Berry Lillet, wild berry, Minze, Mix-Beeren	7,20
Veilchen Spritzer	4,90
Maracuja Spritzer	4,90

KAFFEE

Espresso	3,10
Espresso Doppio	5,10
Wiener Melange (G)	4,50
Cappuccino (G)	4,50
Flat White (G)	5,90
Doppelter Ristretto I Milchschaum	
Verlängerter	3,90
Latte Macchiato (G)	4,90
Affogato (G)	5,20
Espresso I Vanilleis	
Eiskaffee (G)	6,50
Irish Coffee (G,O)	8,90
Espresso Doppio I Irish Whiskey I Schlagobers	
Türkischer Kaffee (A,C,G,H)	6,50
in der Kanne serviert mit Lokum	
Heiße Schokolade (G)	4,90
vom Pompadour 80% Schokoladenanteil aus Österreich	
Espresso Freddo	5,90
Latte Freddo (G)	6,90

Alternativ:
Hafermilch (A) 0,80
Mandelmilch (H) 0,80

ALKOHOLFREI

Römerquelle still I prickelnd	0,33l 0,75l	3,90 6,50
Coca-Cola	0,33l	4,30
Coca-Cola Zero	0,33l	4,30
Makava Bio Eistee	0,33l	5,10

	0,20l
Schweppes	
- Ginger Beer	3,90
- Bitter Lemon	3,90
Thomas Henry	4,30

TEE

Feinste Selektion von Teekanne Teehaus, serviert in 0,4L Kanne

Bio Schwarz Assam	5,20
Bio Grüne Tee	5,20
Bio Früchtetee	5,20
Bio Kräutertee	5,20
Bio Kamillentee	5,20
Chai Latte (A,G,F,H)	4,90
Marokkanischer Nana Tee	6,50
Kräutertee mit Zimtaroma und frische Minze	

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,5l

Limonana	5,90	Violetta	5,90
Limetten I Minze I Soda		Lavendel I Brombeere I Soda	
Rosetta	5,90	Gingi	5,90
Rosen I Himbeere I Soda		Ingwer I Hibiskus I Soda	

Jugendgetränk I

	0,25l	0,5l
Soda	1,80	3,50
- Zitrone	2,90	4,90
- Himbeere	2,90	4,90
Wasser		
- Zitrone	2,50	3,50
- Himbeere	2,50	3,50
Fritz Orange	4,30	/
Red Bull	5,20	/

mit Wasser!

	0,20l	0,5l	0,5l mit Soda!
Rauch			
- Apfel	3,90	4,20	5,10
- Orange	3,90	4,20	5,10
- Marille	3,90	4,20	5,10

CHEERS I

Aber nur wenn du 18 bist ;)

BIER (A) vom Fass

	0,30l	0,50l
Schladminger Märzen	4,60	5,80
Schladminger Bio Zwickl	4,90	6,10
Almradler	4,50	5,50
Sauer Radler	4,50	5,50
Zitronen Radler	4,50	5,50
Grenadine Radler	4,50	5,50

BIER aus der Flasche (A)

	0,33l	0,50l
Edelweiß Hefetrüb	/	5,80
Wieselburger Gold	/	5,50
Heineken	4,90	/
Wieselburger 0.0 Alkoholfrei	/	5,20

SCHNAPPS | LIKÖRE | COGNAC

Arak Trauben-Anissschnaps 4cl 5,80
Im kleinen Glas mit frischem Wasser und Eiswürfel (53% vol.)

	2cl
Hauser Zwetschgen-Schnaps	3,80
Tirol I Österreich	
Hauser Williamschnaps	3,80
Tirol I Österreich	
Averna	3,10
Averna Sour	3,90
Jägermeister	3,10
Fernet Branca	3,10
Metaxa Weinbrand	3,10
Remy Martin VSOP Cognac	4,90

	4cl
Baileys	4,20
Martini Bianco	4,80

COCKTAIL HOUR = HAPPY HOUR :)

Espresso Martini 10,50
Eristoff I Kahlua I Espresso I Zuckersirup

Cosmopolitan 10,50
Eristoff I Cointreau I Cranberrysaft I Limettensaft

Vodka Gimlet 10,50
42 Below I Limettensaft

Moscow Mule 10,50
Eristoff IGinger Beer I Gurkenscheibe I Limettensaft

Caipiroska 10,50
Eristoff I Limette I Braun Zucker

Sex On The Beach 10,50
Eristoff I Peachtree I Orangensaft I Cranberrysaft

Mojito 10,50
Bacardi Blanca I Braun Zucker I Limette I Minze I Soda

Caipirinha 10,50
Cachaca I Braun Zucker I Limette

Pina Colada 10,50
Bacardi Oro I Kokossirup I Obers I Ananassaft

Wild Berry Daiquiri 10,50
Bacardi Oro I wild berries I Limettensaft I Grenadine

Whiskey Apple Pie 11,50
Jim Beam Bourbon I Naturtrüber Apfelsaft I Ahornsirup Limettensaft I Minze

Vegan Old Fashioned 10,50
Jim Beam Bourbon I Zuckersirup I Angostura Bitters

Whiskey Sour 10,50
Jim Beam Bourbon I Zuckersirup I Zitronen-Orangensaft

Long Island Iced Tea 11,50
Eristoff I Camino Gold I Bacardi Blanca I Bombay Dry Gin Limettensaft I Cola

Gin Fizz 10,50
Bombay Dry Gin I Zitronensaft I Zuckersirup I Soda

Gin Bramble 10,50
Bombay Dry Gin I Brombeerlikör I Zuckersirup I Zitronensaft

Gin Gimlet 10,50
Bombay Sapphire I Limettensaft

Cucumber Cooler 10,50
Bombay Dry Gin I Zuckersirup I Limettensaft I Soda Gurken I Minze

Tequila Sunrise 10,50
Camino Gold I Orangensaft I Grenadine I Orange

Negroni 11,50
Campari I Martini Rubino I Bombay Dry Gin I Orange-scheibe

Virgin Coconut Kiss 7,50
Kokossirup I Obers I Ananassaft I Orangensaft

Virgin Florida 7,50
Grenadine I Zitrone I Maracuja I Orangensaft I Ananassaft

Virgin Mojito 7,50
Braun Zucker I Limette I Minze I Soda

HARTER TAG ?

GIN

	2cl
Wien Gin	4,50
Hendrick's	3,90
Malfy con Arancia	3,90
Beefeater	3,50
Bombay Sapphire	3,20

RUM

	2cl
Bacardi Carta Blanca	2,90
Bacardi Carta Oro	2,90
Bacardi Anejo Cuatro	3,50

TEQUILA

	2cl
Cazadores Blanco	3,30
Cazadores Reposado	3,50
Camino Gold	2,90

VODKA

	2cl
Grey Goose	4,50
Eristoff	2,80
42 Below	3,50

LONG DRINKS

	4cl
Bacardi Cola	8,50
Jim Beam Cola	8,50
Eristoff	8,50
Cranberry I Orange I Lemon	
Eristoff Red Bull	9,90
Campari Soda	6,90
Campari Orange	8,00

WHISKEY

	2cl
Jim Beam Bourbon	3,30
Aberfeldy 12 Y.O.	5,50
Single Malt Highland	
Jameson Irish	3,10
Jack Daniel's Tennessee	3,30
Dewar's 12 Y.O	3,90
Blended Scotch Reserve	
Chivas Regal 12 Y.O	3,90
Blended Scotch	

Allergen Index
A-Gluten; B-Krebstiere; C-Eier; D-Fisch; E-Erdnüsse; F-Soja; G-Milch; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie; M-Senf; N-Sesam; O-Schwefeldioxid; S-Sulfite; P-Lupinen; R-Schnecken Muscheln Tintenfische

Alles kann Spuren von Gluten, Laktose oder Nüsse enthalten !

Mezze is the new Tapas!

Öffnungszeiten
Täglich 08:00-24:00 Uhr
Schanigarten bis 23:00 Uhr
Warme Küche bis 22:30 Uhr

INSTAGRAM

ENGLISH MENU