



Flammkuchen

Unten selbstgemachter, knuspriger Dinkelteig,
darauf eine Schicht Crème Fraîche und Sauerrahm,
oben die frischen (Bio-)Zutaten.

Klassisch (A,G) 10,8
Tiroler Bio-Speck + rote Zwiebeln + Petersil

Jammi Jumi (A,G,H) 11,8
*Birnen + Blauschimmelkäse von Jumi +
Walnüsse + Rucola*

Soleil (A,G) gibt's auch vegan (H) 10,8
*Kalamata-Oliven + getrocknete Tomaten +
rote Zwiebeln + Parmesan + Rucola*

Kürbis (A,G) gibt's auch vegan (H) 11,8
Kürbis + Feta + Datteln + Rosmarin

Süß (A,G) gibt's auch vegan (H) 8,8
Äpfel + Zimt + Zucker

+ Speck/Blauschimmelkäse 3,0

+ Reibkäse/Parmesan/Walnüsse/Oliven/Kapern 1,5

Saisonaler Flammkuchen siehe Anschlagtafeln!

Snacks

Hausgemachte **Käse-Oregano-Cracker** mit Dip (A,G) 5,5

Hausgemachte **Oregano-Cracker** mit Dip (A,G) 5,2

Erdnüsse 2,5

Mannerschnitten (A,F,H) 2,5



Alkoholfreies

Hausgemachter Mate-Eistee	0,5	5,4
Hausgem. Zitronen-Ingwer-Limo (kalt oder heiß)	0,5	5,4
Soda	0,25/0,5	2,6/3,6
+Zitronensaft*/Hollersirup*	0,25/0,5	3,4/4,4
Bio Orangen-/Apfelsaft naturtrüb g' spritzt	0,25 0,25/0,5	3,9 3,6/4,8
Rhabarber g' spritzt Flasche	0,33	4,4
Tirola Kola/Tirola Kola leicht	0,33	4,4
Cucumis Gurkenlimonade	0,33	4,4
Lemonaid Blutorange oder Maracuja	0,33	4,4
Balis Basilikum-Ingwer-Limonade	0,33	4,4
Fever Tree Tonic Water/Ginger Ale/Ginger Beer	0,2	4,4

Spritzig-fruchtige Empfehlung:	
Vibrante Tonic	5,8
Alkoholfreier Martini Vibrante + Tonic Water (<0,5%vol.)	

*



cafetrabant

*Jugendgetränk

Fassbier

Schremser Helles	0,3/0,5	3,8/4,9
Schremser Zwickl	0,3/0,5	4,1/5,2
G'mischtes (m. Dunklem aus Flasche)	0,5	5,2
Saurer Radler (Soda + Bier)	0,3/0,5	3,4/4,4
Zitronenradler hausgemacht	0,3/0,5	3,8/4,9



Flaschenbier

Muschicraft	0,33	4,8
10 Cent pro Flasche zugunsten feministischer Projekte		
Augustiner Helles	0,5	5,6
Schremser Doppelmalz Dunkles	0,5	5,2
Quartiermeisterin Bio-Weizen	0,5	5,2
100 Blumen 1020 Wiener Lager	0,33	4,8
Gusswerk Jakobsgold Bio Alkoholfrei	0,5	4,9

Cider

Autcider Apfel-Birne (O)	0,33	4,8
--------------------------	------	-----

Alle unsere Biere enthalten glutenhaltiges Getreide.

Spritziges



jeweils 0,25 l

Spritzer weiß/rot 4,2

Kaiserspritzer 4,5

Hugo mit Prosecco 6,4

Kardamint Spritz mit Prosecco 6,4

Aperol Spritz mit Prosecco 6,4

Campari Spritz mit Prosecco 6,4

Cynar Spritz mit Prosecco 6,4

Lillet Spritz mit Prosecco 6,4

Vibrante Tonic 5,8

Alkoholfreier Martini Vibrante + Tonic
(<0,5%vol.)

Prosecco Frizzante 0,1/0,75 3,8/24

Rosé Frizzante „Strizzi“ 0,75 24
Michael Steurer, Jois

Weine

	1/81	Flasche
Grüner Veltliner Hauswein <i>Michael Steurer, Jois</i>	3,8	26 (11)
Riesling <i>Burger, Wagram</i> trocken, fruchtig, frisch	4,4	23
Pinot Blanc <i>Michael Steurer, Jois</i> trocken, weich, nussig	4,4	23
Zweigelt Hauswein <i>Michael Steurer, Jois</i>	3,8	26 (11)
Cuvée "Emma" (ZW, CS, SH) <i>Michael Steurer, Jois</i> trocken, weich, würzig	4,4	23
Shiraz <i>Michael Steurer, Jois</i> trocken, fruchtig, würzig	4,4	23
Portwein		1/16
Taylor's Select Reserve Ruby	4,4	
Taylor's Fine White	4,4	



Gin Drinks

(jeweils 4cl Gin)

Gin Tonic

<i>Bombay Sapphire</i>	8,8
<i>Monkey 47</i>	10,8
<i>Gölles Hands On</i>	10,8

Gin Mate

<i>Bombay Sapphire + hausgemachter Mate-Eistee</i>	8,8
--	-----

Gin Rhabarber

<i>Bombay Sapphire + Rhabarber g'spritzt</i>	8,8
--	-----

Gin vergurkt

<i>Bombay Sapphire + Cucumis Gurkenlimonade</i>	8,8
---	-----

London Mule

<i>Bombay Sapphire + Ginger Beer + Angostura Bitter + Zitronensaft</i>	9,8
--	-----

Gin Basil Mule

<i>Bombay Sapphire + Basilikum-Ingwer-Limo + Angostura Bitter + Zitronensaft</i>	9,8
--	-----

Gin Fizz

<i>Bombay Sapphire + Zitronensaft + Soda + Zuckersirup + Angostura Bitter</i>	8,8
---	-----



Vodka Drinks

(jeweils 4cl Vodka)

Vodka Mate

Vodka + hausgemachter Mate-Eistee 8,8

Vodka Rhabarber

Vodka + Rhabarber g'spritzt 8,8

Moscow Mule

*Vodka + Ginger Beer + Angostura
Bitter + Zitronensaft* 9,8

Vodka Basil Mule

*Vodka + Basilikum-Ingwer-Limo + Angostura
Bitter + Zitronensaft* 9,8

Apfelstrudel

*Grasovka Büffelgras-Vodka + 43er-Likör +
Apfelsaft + Zimt* 8,8

Vodka Maracuja

Vodka + Lemonaid Maracuja 8,8

Vodka Wellness

*Vodka + Zitronensaft + Soda +
Prise Salz* 8,8



More Drinks

Campari Soda/Orange	5,8/6,4
Negroni <i>Gin + Campari + Vermouth Rosso 1757</i>	7,8
Pimm's Cup <i>Pimm's + Ginger Ale</i>	7,8
Pimm's Trabant <i>Pimm's + Ginger Beer</i>	7,8
Averna Sour (4cl)	5,8
Whiskey Ginger Ale	8,8

Aperol Sour/Amaretto Sour <i>Aperol/Amaretto + Orangensaft + Zitronensaft + Zucker + Angostura Bitter</i>	8,8
Porto Tonic <i>Weißer Portwein + Tonic Water</i>	7,8
Negroni Sbagliato <i>Campari + Vermouth Rosso 1757 + Prosecco</i>	8,8
Rum Blutorange <i>Rum + Angostura Bitter + Zitronensaft + Lemonaid Blutorange</i>	8,8
Espresso Martini <i>Vodka + Kaffeelikör + Espresso</i>	9,8

Kurzes

2 cl

Diplomatico Reserva 12 Años	3,8
Whiskey Jameson Irish	3,2
Whiskey Bulleit Bourbon	3,2
Ricard	3,2
Averna Sour	3,8
Berliner Luft	2,8
Marillenschnaps	3,2
Haselnusslikör	3,2
Walnusslikör	3,2
Kletzenschnaps	3,2
Ingwerlikör	3,2
Tequila Reposado	3,2

Hausgemachter Zirbenlikör

2,8



Kaffee

"Nomi" Eigenröstung Kaffee modul, Josefstadt.

Espresso einfach/doppelt	2,8/4,2
Espresso macchiato einfach/doppelt (G)	3,2/4,6
Cappuccino (G)	4,6
Caffè Latte (G)	4,8
Heiße Schokolade (G)	5,4

Tee

von Sonnentor

Darjeeling Schwarztee	4,8
Chinesischer Grüntee	4,8
Fenchel-Anis-Kümmel-Tee	4,8
Pfefferminztee	4,8
Früchtetraum	4,8



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Glutenhaltiges Getreide	A
Sojabohnen	F
Milch und Laktose	G
Schalenfrüchte (Baumnüsse)	H
Sesam	N
Schwefeldioxid und Sulfite	O

Woher kommt das Zeug, das ihr euch da reinschaufelt?

Wir achten bei unseren Zutaten auf nachhaltige Landwirtschaft.
Ein paar Infos zu den wichtigsten Produkten und ihrer Herkunft:

Speckwürfel der Bio-Metzgerei Juffinger, Thiersee, Tirol

Von Hand gewürzt, über Buchenholz geräuchert, in Bergluft gereift. Das Fleisch stammt aus kleinstrukturierter Bio-Landwirtschaft. Für die Schweine bedeutet das mindestens 200 Tage Auslauf im Jahr und Bio-Futter.

Blauschimmelkäse „britsch“ von Jumi, Schweiz

Seinen Ursprung hat dieses schimmlige Wesen in silofreier Kuhmilch aus dem Berner Umland. In 10-12 Monaten Reifung entsteht ein cremig-vollmundiger Halbhartkäse - leicht süß, leicht scharf, leicht umami, schwere Empfehlung.

Und sonst so

Das Bio-Dinkelmehl für unseren selbstgemachten Flammkuchenteig kommt von der Schälrmühle Nestelberger im Mühlviertel. Die Crème fraîche für die Flammkuchen-Crème kommt von den Milchwerken Berchtesgadener Land und stammt ebenso aus Bio-Landwirtschaft wie der Sauerrahm von Salzburg Milch. Geliefert werden uns Mehl und Milchprodukte vom Bio-Großhändler - genau wie Gemüse, Gewürze und die meisten anderen Zutaten, die wir in der Küche verwenden.

bon appétit



cafetrabant