



PHOENIX  
POP UP RESTAURANT  
POWERED BY BRÄUKELLER



ENGLISH

# FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

## STARTER

SMOOTHIE <b>VEGAN</b>	€
frisches tiroler obst und gemüse der saison	8
OVERNIGHT-OATS <b>VEGAN</b>	
beeren der saison   agavendicksaft   geröstete kokoschips	10
ZARTBITTER-SCHOKO- CHIAPUDDING	
mango   beeren der saison   schokoraspeln	11
FRÜCHTE-SALAT	
granatapfel   joghurt   karamellisierte nüsse   honig	9

## VOM BROTLAIB

KNUSPRIGES KÖRNERBROT <b>VEGAN</b>	
gegrillte avocado   confierte tomaten   vegane mayonnaise	15
SAUERTEIGBROT	
frischkäse   leutascher lachs   pochiertes ei   wildkräuter	18
GERÖSTETES SAUERTEIGBROT	
schinken   spiegelei   bergkäse   eingelegte zwiebeln	16

## BAGEL - VARIATIONEN

ALPEN-LACHS	
räucherlachs   frischkäse   dill   rote zwiebeln	17
PHOENIX STYLE	
rührei   räucherspeck   senfbutter   bergkäse	15
PILZE	
tomate   chiliöl   frischkäse   frische kräuter	14

# FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

## AUS DER PFANNE

Alle Eierspeisen werden mit drei Eiern aus unserer eigenen Landwirtschaft zubereitet – von alten Hühnerrassen mit hellgrünen bis hellblauen Schalen.

OMELETT €  
bergkäse | eingelegte zwiebeln | schnittlauch 13

OMELETT  
speck | tomaten | avocadocreme 15

## EGG-BENEDICT

KLASSISCH  
tiroler schinken | hollandaise 16

LEUTASCHER RÄUCHERFORELLE  
sauerteigbrot | dill | gurke | kapern | hollandaise 18

PILZE  
sauerteigbrot | pilze | hollandaise 15

## BOWLS

KASPRESSKNÖDEL-BOWL  
geröstete kaspessknödel | pochiertes ei | rote bete | zwiebel |  
radieserl | knusprige kerne | kräuterdip 16

HÄHNCHENSALAT-BOWL  
feldgurken | frühlinglauch | spitzpaprika | chili | minze | koriander |  
walnüsse | cashewkerne 19

# FRÜHSTÜCK

08.00 - 11.00

## SÜSSES VOM EISEN

BRIOCHEWAFFEL	€
erdbeeren   vanille   schoko	11
TIROLER LOAB (FRENCH TOAST)	
beeren der saison   mascarpone   ahornsirup	14

## KLEINE BROTZEIT

bergkäse   essiggurken   tiroler schinken & speck   butter   saurteigbrot	16
---	----

## KLEINIGKEITEN

CROISSANT	4
VOLLKORNSEMMEL	3
HAUSGEMACHTE MARMELADE	2
ZWEI SPIEGELEIER	5
WEICHES EI	3
HALBE AVOCADO	5

## EASY LUNCH

12.00-14.30

### VORWEG

OLIVEN BAGUETTE & MALZBUTTER €  
klosterbräu olivenöl | salz 8

### STARTER

GEGRILLTE AUBERGINE  
erdnuss-vinaigrette | bbq | grüner curry | kräuter 18

QUINOA SALAT  
granatapfel | sesam | san marzano | confierte feigen | wildkräuter 16  
+ veganer ziegenkäse **VEGAN** +3  
+ burrata +8  
+ gegrillte hühnerbrust +10

CAESAR SALAT  
knoblauch-croustons | bacon | sardellen | parmesan 16  
+3 garnelen +12

CARPACCIO VOM ALM-OCHSEN  
bergekäse | wildkräuter | pinienkerne 22

### SUPPEN

KLASSISCHE RAMEN  
tofu | pilze | wakame | frühlingslauch | korianderöl 22  
+ rinderfiletspitzen +10

SEEFELDER BOUILLABAISSE  
safran | fenchel | edelfische | tomaten | sauerartig | sauce-rouille 28

## EASY LUNCH

12.00-14.30

### HAUPTGANG

WOLFSBARSCH bohnen   venusmuscheln   wildkräuter-sud   weißweinschaum   kartoffel-croutons	€ 38
MALZ & RAUCH BURGER alm-ochse   röstzwiebeln   malz mayonnaise   rauchspeck   in malz eingelegte gurken	28
SHORT RIBS miso mayonnaise   gegrillter pak choi   baby mais   eingelegte zwiebeln	35
WIENERSCHNITZEL VOM KALB kartoffel-gurkensalat oder pommes   preiselbeeren   zitrone	36

### SÜSSES FINALE

BIERAMISU karamellierte feige   baisier	14
SORBET - zitrone - holunder - erdbeere	4 pro Kugel

## KLEINE KARTE

14.30-17.00

### STARTER

CAESAR SALAT	€
knoblauch-croustons   bacon   sardellen   parmesan	16
+3 garnelen	+12
CARPACCIO VOM ALM-OCHSEN	
bergkäse   wildkräuter   pinienkerne	22
HÄHNCHENSALAT	
feldgurken   frühlingsslauch   spitzpaprika   chili   minze   koriander   walnüsse   cashewkerne	19

### HAUPTGANG

MALZ & RAUCH BURGER	
alm-ochse   röstzwiebeln   malz mayonnaise   rauchspeck   in malz eingelegte gurken	28
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	
kartoffel-gurkensalat oder pommes   preiselbeeren   zitrone	36

### SÜSSES FINALE

SORBET	
- zitrone	
- holunder	
- erdbeere	
	4
	pro Kugel

# ABENDKARTE

18.00-21.30

## VORWEG

SAUERTEIG & MALZBUTTER €  
olivenöl | salz 8

## STARTER

WILDKRÄUTERSALAT  
gezupfter ziegenkäse | wildblumenhonig | nüsse 14

QUINOA SALAT  
granatapfel | sesam | san marzano | confierte feigen | wildkräuter 16  
+ veganer ziegenkäse **VEGAN** +3  
+ burrata +8  
+ gegrillte Hühnerbrust +10

GEGRILLTE AUBERGINE  
erdnuss-vinaigrette | bbq | grüner curry | kräuter 18

TATAR VOM ALM-OCHSEN  
burrata | dillöl | crispy-chilli | braune butter 26

## SUPPEN

RAMEN  
tofu | pilze | wakame | frühlingslauch | korianderöl 22  
+ rinderfiletspitzen +10

SEEFELDER BOUILLABAISSE  
safran | fenchel | edelfische | tomaten | sauerartig | sauce-rouille 28

# ABENDKARTE

18.00-21.30

## HAUPTGANG

SAIBLING	€
erbsen   pffferlinge   zwiebel-sud   sellerie	34
WOLFSBARSCH	
gulasch-sud   kartoffel-schmand-creme   karamellierte ananas   sardelle   curry-traubenkernöl	36
KALBSBACKE	
kartoffelcreme   eingelegter apfel   pffferlinge   brioche	38
WIENERSCHNITZEL VOM KALB	
kartoffel-gurkensalat oder pommes   preiselbeeren   zitrone	36
GESPICKTE MAISPOULARDE	
kartoffelgnocchi   pffferlinge   pecorinosauce   kartoffelchips	30

## SÜSSES FINALE

BIERAMISU	
karamellierte feige   baisier	14
PIÑA COLADA	
ananas   kokos   rum	15
SORBET	
- zitrone	
- holunder	
- erdbeere	4
	pro Kugel

# ABENDKARTE

18.00-21.30

## AUS DEM REIFESCHRANK

RIB EYE STEAK VOM WEIDERIND CA. 250 GR.	€ 48
FILETSTEAK VOM ALM-OCHSEN CA. 250 GR.	52

### FÜR 2 PERSONEN / PREIS PRO PERSON

KOTELETT VOM ALPEN-RIND CA. 700-800 GR. trüffelpommes   grillgemüse   kalbsjus	59 pro Person
---	------------------

### BEILAGEN

WILDKRÄUTERSALAT tomaten   gurken   hausdressing	8
CRISPY POMMES	7
TRÜFFELPOMMES	10
GRILLGEMÜSE	8

### SAUCEN

KALBS-JUS	5
PFEFFER-JUS	4
CAFÉ DE PARIS SAUCE	3

## KIDS MENÜ

12.00-21.30

PORTION POMMES	€ 7
PASTA bolognese   parmesan	15
HAUSGEMACHTE CHICKEN NUGGETS erdäpfelcreme   gemüse   mayonnaise   ketchup	16
KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM KALB pommes   mayonnaise   ketchup	18
SORBET - zitrone - holunder - erdbeere	4 pro Kugel
VANILLEEIS schokosauce	6
SMARTIES BECHER vanilleeis   smarties   oreo	10

Bei Fragen bzgl. Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



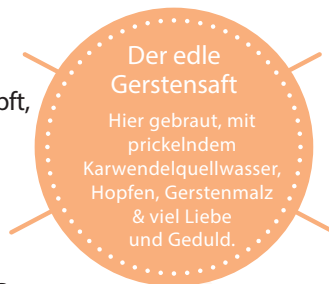
## HAUSGEMACHTES BIER

In Erinnerung und Wertschätzung unserer Vorfahren haben wir die Namensgebung unserer Biere entsprechend gewählt:  
„Bubi’s Märzen“ (benannt nach Alois „Bubi“ Seyrling III.) und  
„Sigi’s Weizen“ (benannt nach Sigmund Seyrling III.)

Wir brauen nach dem Reinheitsgebot anno 1516.

**Bubi’s Märzen**  
bernsteinfarben  
vollmundig, dezent gehopft,  
Stammwürze 12,5%;  
Alk. 5,2% Vol.

**Sigi’s Weizen**  
ausgeprägte Noten von Banane  
und Gewürznelken,  
Stammwürze 11,5%;  
Alk. 4,8% Vol.



**AlPils**  
golden, schlank,  
dreifach edel gehopft,  
Stammwürze 10,3%;  
Alk. 4,4% Vol.

**Saisonale Biere**  
„Limited Edition“



0,125l	Champagnerbier	€ 5,5
0,125l	„Prinzessinnen Schluck“ (zum Probieren)	2,6
0,3l	„A Schnelles“   als Radler	4,6   4,8
0,5l	„A Halbe“   als Radler	5,7   5,9
1,0l	„A Maß“	12,8
1,4l	„An Pitcher“ – im großen Kann’dl serviert	17
2,0l	„A Lisl“ – Doppel-Maßkrug	22

Bier-Flight mit 5 Sorten hausgemachtem Bier  
Bubi’s Märzen, AlPils, Weizenbier, Saisonbier, Champagnerbier 15,9

# GETRÄNKEKARTE

## FLASCHENBIERE

		€
0,5l	Gösser Stiftsbräu dunkel	5,9
0,33 l	Zipfer Märzen	4,8
0,5 l	Weihenstephaner Weizenbier hell	5,9
0,5 l	Weihenstephaner Weizenbier dunkel	5,9

## ALKOHOLFREIE

0,33l	Zipfer Alkoholfrei	4,8
0,5l	Weihenstephaner Weizenbier Alkoholfrei	5,9
0,5 l	Augustiner Hell Alkoholfrei	5,9

## APERITIF

1 Glas	Klosterbräu Bierhugo	7,2
1 Glas	Hugo Prosecco	8,8
1 Glas	Prosecco Aperol	8,8
1 Glas	Prosecco	7
1 Glas	Campari Soda	8,8
1 Glas	Campari Orange	12,9
0,2l Fl.	Moet & Chandon	42
0,2l Fl.	Schlumberger	17

## GETRÄNKEKARTE

### GEBRANNTES | LIQUEUR | DIGESTIF

		€
2 cl.	Underberg   Jägermeister	6,5
2 cl.	Zirben-, Marillen-, Haselnussschnaps	6,5
2 cl.	Williamsbrand von Psenner   Latschenkiefer	7,5
2 cl.	Grappa Nonino	6,9
4 cl.	Remy Martin VSOP	14
4 cl.	Ramazotti   Averna   Martini   Campari	8
4 cl.	Ballantines   Stolichnaya Wodka   Broker's Gin	9
4 cl.	Black Label Whiskey	11
4 cl.	Oban Single Malt Whiskey	18

### BIO HEISSE GETRÄNKE

	Kaffee (Verlängerter)	4,5
	Espresso   Tee   heiße Zitrone	4,2
	Cappuccino   Latte Macchiato   Heiße Schokolade	4,9
	Doppelter Espresso	5,8

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,33l	Mineralwasser Römerquelle still oder prickelnd	4,5
0,7l	Alpenpark Karwendel Quellwasser still oder prickelnd – Magnesium Mineralized Water	7,5
0,25l	Coca Cola   Fanta   Sprite   Apfelsaft	4,9
0,4l	Coca Cola   Fanta   Sprite   Apfelsaft	6,3
0,33l Fl.	Coca Cola Light   Coca Cola Zero   Almdudler	4,9
0,2l	Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale	4,9
0,3l	Juzz – Holunderblüten und Zitronenmelisse Spritz	4,9
0,25l	Bio-Traubensaft rot	6,5
0,2l	Marillensaft   Johannisbeersaft   Erdbeersaft   Orangensaft	4,9
0,4l	Marillensaft   Johannisbeersaft   Erdbeersaft   Orangensaft gespritzt	6,3
0,175l	Crodino	4,9
0,98l	Sanbitter	4,9

## WEINE

### OFFENER AUSCHANK & FLASCHENAUSCHANK

		€
0,125 / 0,75 l	2023 Grüner Veltliner vom Loess   Weingut Türk trocken   Kremstal DAC   Burgenland	9   54
0,125 / 0,75 l	2024 Sauvignon Blanc   Leo Hillinger trocken   Neusiedlersee   Burgenland	9   54
0,125 / 0,75 l	2024 Chardonnay Felsenstein   Birgit Braunstein trocken   Leithaberg   Burgenland	9   54
0,125 / 0,75 l	2024 Moments Organic Rosé   Markus Huber trocken   Traisental   Niederösterreich	9   54
0,125 / 0,75 l	2019 Zweigelt Reserve Klosterbräu Edition   Salzl trocken   Neusiedlersee   Burgenland	9   54
0,125 / 0,75 l	2020 Cabernet Sauvignon Reserve Klosterbräu Edition   Salzl trocken   Neusiedlersee   Burgenland	9,5   57
0,125 / 0,75 l	Grüner Veltliner Zero   Hagn trocken   entalkoholisierter Wein   Weinviertel   Niederösterreich	7   48

## WEISSWEINE

FLASCHENAUSSCHANK

		€
0,75 l	2024 Gelber Muskateller   Türk trocken   Kremstal   Niederösterreich	51
0,75 l	2024 Rotes Tor Grüner Veltliner Federspiel   Franz Hirtzberger trocken   Wachau DAC   Niederösterreich	68
0,75 l	2024 Ried Kirchweg Grüner Veltliner Smaragd   Johann Donabaum trocken   Wachau DAC   Niederösterreich	72
0,75 l	2021 Unique Riesling   Hagn trocken   Weinviertel   Niederösterreich	62
0,75 l	2024 I Frati Lugana DOC   Azienda Agricola Cà dei Frati trocken   Garda   Lombardei	52
0,75 l	2023 Chablis Grand Régnard trocken   Domaine Régnard   Ladoucette	98

## ROTWEINE

FLASCHENAUSSCHANK

		€
0,75 l	2020 Grosse Liebe - Mr. Lover   Rotweine Lang trocken   Mittelburgenland   Burgenland	115
0,75 l	2020 Maximus   Josef Igler trocken   Mittelburgenland   Burgenland	65
0,75 l	2021 Merlot Grande Reserve   Gerald Tschida trocken   Neusiedlersee   Burgenland	92
0,75 l	2023 Fallwind Vernatsch   Kellerei St. Michael-Eppan trocken   Überetsch   Südtirol	51
0,75 l	2022 Il Pino   Tenuta di Biserno trocken   Costa Toscana   Toskana	115
1,50 l	2023 Il Pino   Tenuta di Biserno trocken   Costa Toscana   Toskana	220
0,75 l	2020 Luce Brunello   Luce dellla Vite trocken   Chianti   Toskana	225
0,75 l	2021 Terres Chaudes AOC   Domaine des Roches Neuves trocken   Anjou-Saumur   Toskana	69

## ROSÉWEINE

### FLASCHENAUSSCHANK

		€
0,75 l / 1,5 l	2024 Prestige Rosé   Château Minuty trocken   Château Minuty   Provence	65 / 130
0,75 l	2023 UP Rosé   Ultimate Provence trocken   Provence	65

## CHAMPAGNER

### FLASCHENAUSSCHANK

0,75 l	Ruinart Brut   Champagne Ruinart Montagne de Reims   Champagne	154
0,75 l	Ruinart Rosé   Champagne Ruinart Montagne de Reims   Champagne	203
0,75 l	Ruinart Blanc de Blanc   Champagne Ruinart Montagne de Reims   Champagne	210

### BOTANICAL BUBBLES

0,125 / 0,75 l	Kira Kira Sparkling Juice & Tea   Dürnberg lieblich   Alkoholfreier Fruchtschaumwein   Niederösterreich	51
----------------	--	----