

# ROCKET DRINKS

## HAUSGEMACHTES HOMEMADE DRINKS

SOL PASSION SODA mit frischer Maracuja   fresh passion fruit   soda	0,40l	€ 4.80
BERRY DREAM SODA mit frischen Himbeeren   fresh berries   soda	0,40l	€ 4.80
LEMON MINT SODA mit Holunder   Zitrone   elderflower   lemon   soda	0,40l	€ 4.80
FRESH GINGER SODA mit Ingwer   Zitronengras   ginger   lemongrass   soda	0,40l	€ 4.80

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON ALCOHOLIC DRINKS

COCA-COLA   COKE LIGHT   COKE ZERO   FANTA   SPRITE   HIGHLANDER (KRÄUTERLIMO) lemonades	0,33l	€ 3.20
PAGO MARILLE   JOHANNISBEER   APFEL NATUR juices	0,20l	€ 3.20
PAGO   LIMONADEN GESPRITZT juices	0,50l	€ 3.80
MAKAVA DELIGHTED ICE TEA   FUZETEA PFIRSICH iced teas	0,33l	€ 3.90
RÖMERQUELLE MIT/OHNE mineral water sparkling/still	0,33l	€ 2.80
RÖMERQUELLE MIT/OHNE mineral water sparkling/still	0,75l	€ 6.20
CARPE DIEM KOMBUCHA CLASSIC Carpe Diem Komb. Classic	0,25l	€ 4.20
CARPE DIEM KOMBUCHA MATCHA Carpe Diem Komb. Matcha	0,25l	€ 4.20
PREMIUM MIXERS: TONIC WATER   BITTER LEMON   GINGER ALE   GINGER BEER BY FEVER TREE   RED BULL ORGANICS   ROYAL BLISS	0,20l/0,25l	€ 3.90
RED BULL DOSE	0,25l	€ 4.20

## BIER BEER

STIEGL MÄRZEN VOM FASS on tap (G)	0,2l	€ 2.80
STIEGL MÄRZEN VOM FASS on tap (G) / RADLER	0,3l	€ 3.50
STIEGL MÄRZEN VOM FASS on tap (G) / RADLER	0,5l	€ 4.30
DIE WEISSE WEIZEN Weizen beer cloudy (G)	0,5l Fl.	€ 4.50
ALKOHOLFREIES BIER non alcoholic beer (G)	0,33l Fl	€ 3.50
ALKOHOLFREIES WEIZEN non alcoholic weizen beer (G)	0,5l Fl.	€ 4.50

## HEISSE GETRÄNKE, KAFFEE & TEE HOT DRINKS, COFFEE & TEA

ROCKET INGWER TEE MIT HONIG rocket tea with ginger & honey		€ 4.80
HEISSER MILCHKAKAO M. SCHLAG hot chocolate + whipped cream (G)		€ 4.20
LUMBUMBA (HEISSER MILCHKAKAO MIT RUM) hot chocolate with rum (G)		€ 5.90
ESPRESSO KLEIN small espresso		€ 2.60
ESPRESSO GROSS large espresso		€ 3.90
VERLÄNGERTER coffee americano (G)		€ 3.20
MELANGE   CAPPUCINO coffee   steamed milk (G)		€ 3.40
LATTE MACCHIATO steamed milk   espresso (G)		€ 4.20
SOL CAPUCCINO Espresso   1 Kugel Vanilleeis espresso   ice cream (C,G)		€ 4.20
KINDERCAPPUCCINO kleine Tasse Kakao & Milchschaum small hot chocolate (G)		€ 2.50
BABY-CAPPUCCINO kleine Tasse Milchschaum small cup of warm Milk (G)		€ 2.00
TEE VERSCH. SORTEN tea		€ 3.10
TEE MIT RUM tea with rum		€ 5.50

## WEIN | SCHAUMWEIN WINE | SPARKLING WINE

WEISSER SPRITZER white wine   soda (0)	0,25l	€ 3.20
APEROL SPRITZER white wine   soda   aperol (0)	0,25l	€ 4.20
LILLET SPRITZ mit Prosecco   Soda   Hollunder   Gurke   4 cl Lillet weiß	0,30l	€ 6.80
SOL APEROL mit Prosecco   Soda   Minze   Limette   5 cl Aperol	0,30l	€ 6.40
SOL HUGO mit Prosecco   Soda   Minze   Holunder   Limette	0,30l	€ 6.40
PROSECCO FRIZZANTE (0)	0,10l	€ 4.40

## SCHAUMWEIN IN DER BOUTEILLE SPARKLING WINE IN BOTTLES

PERRIER   JOUET (0)	0,75l	€ 98.00
PERRIER   JOUET   BELLE EPOQUE (0)	0,75l	€ 250.00
MOET   CHANDON   ICE IMPERIAL (0)	0,75l	€ 128.00
MOET   CHANDON   ICE IMPERIAL ROSÉ (0)	0,75l	€ 138.00
PROSECCO DOC   EXTRA DRY   VINEYARDS V8+ (0)	0,75l	€ 36.00
MOSNEL   FRANCIACORTA   BRUT (0)	0,75l	€ 42.00
POLZ BRUT ROSE   METHODE TRADITIONELLE (0)	0,75l	€ 44.00

## LONG DRINKS 4 CL

CAMPARI SODA		€ 6.80
CAMPARI ORANGE		€ 7.80
GIN TONIC   BEEFEATER GIN   TONIC WATER		€ 8.50
MOSCOW MULE   ABSOLUT VODKA   GINGER BEER FEVER TREE		€ 8.50
VODKA LEMON/ORANGE   ABSOLUT VODKA		€ 8.50
VODKA RED BULL   ABSOLUT VODKA		€ 9.50
WHISKEY COCA-COLA   FOUR ROSES BOURBON		€ 8.50
WHISKEY RED BULL   FOUR ROSES BOURBON		€ 9.50
CUBA LIBRE   HAVANA CLUB 3 YEARS   COCA-COLA		€ 9.50
TEQUILA SUNRISE   OLMECA TEQUILA		€ 8.50

## TROPICALS / CAIPIS / COLADAS

MOJITO Weißer Rum   Minze   Weißer Zucker   Soda   Limetten		€ 9.20
CAIPIRINHA Havana Club 3 Years   Brauner Zucker   Limetten		€ 9.20
SEX ON THE BEACH Absolut Vodka   Peach tree   Orangensaft   Cranberry		€ 10.20
PINA COLADA Havana Club Anejo Blanco Rum   Creme de Coco   Ananassaft   Sahne		€ 10.20

# GOURMETKARTE

## ENTREES

<b>CARPACCIO VOM RIND</b> Almochse   Italienische Salate   Zitronenmayo   Grissini carpaccio of beef with Italian salads & lemon mayo (A, G)	€ 9.50
<b>BEEF TARTARE „CLASSIQUE!“ (140gramm)</b> feines helles Fassona Rind - Piemont   Salzig-Saures   rote Zwiebeln   Butter   Toast beef tartare with pickles, red onions, butter & toast	€ 16.50
<b>MOZZARELLA DI BUFFALA</b> Tomaten   Basilikum   Balsamico mozzarella with tomatoes, basil & aceto (G, O, P, E)	€ 8.50
<b>SALAT MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE</b> Rote Rüben   Äpfel   Nüsse   Honig   Veldener Apfel-Essig salad with grilled goat-cheese, apples, honey & nuts (A, E, G, H, M, O)	klein € 11.50 groß € 14.50
<b>VELDENER „GOLDFORELLE“</b> Kalt geräuchert   Avocado   Pumpernickel   Rote Beete   Himbeeren cold smoked salmon trout with avocado, beeth root & raspberries (D, E, H, L, M)	€ 17.50
<b>SUPERFRUIT-SALAD</b> Avocado   Aprikosen   Himbeeren   Nüsse   Haferflocken superfruit-salad wirth avocado, apricot, raspberries, nuts & cereals (A, H, L, M, O)	€ 12.50
<b>„VITELLO TONATO“</b> Rosa gebratener Kalbstafelspitz   Thunfischcreme   Kapern   Italienische Salate veal rosé with cream of tuna, capers & italian salads (D, G, L, M)	€ 16.50

## HAUPTSPEISEN

<b>PREMIUM FILET STEAK VOM SALZBURGER RIND</b> PREMIUM FILET STEAK OF BEEF Alle Steaks werden mit Kräuterbutter und kräftigem Jus serviert! 180 g mit 1 Beilage nach Wahl      180 g with 1 side of your choice 250 g mit 2 Beilagen nach Wahl      250 g with 2 sides of your choice Beilagen zur Wahl: Pommes   Bratkartoffeln   Knoblauchbrot   Süßkartoffelpommes   karamellisierter Maiskolben   Grillgemüse   Blattsalat   Speckbohnen sides: french fries   crispy potatos   garlic bread   sweet french fries   corncob   grilled vegetables   salad   bacon-beans (G, L, M, O)	€ 28.00 € 36.00
<b>ROTES THAYCURRY</b> mit Ingwer   Zitronengras   Palmzucker   Karottenstifte   Glasnudeln red thaicurry with carrots and glas noodles (B, D, F, L, N, O, R) mit 5 Stück Garnelen      with 5 pcs of prawn mit Hühnerbruststreifen      with grilled chicken strips	€ 21.00 € 18.50
<b>TRÜFFELPASTA „LA NERA“</b> Tagliolini   schwarzer Sommertrüffel   gebackenes Ei tagliolini with black truffle and deep fried egg	€ 22.00
<b>TAGESFISCH VOM GRILL</b> Filet   Selleriecreme   Fenchel-Paprikagemüse   Zitronengrasschaum   Kartoffelchips filet of catch of the day with cellery and fennel	€ 21.50
<b>TRUFFLE BURGER „SUPREME“</b> Brioche Bun   Trüffelmayo   grüner Spargel   100% Beef   Cheddar Käse   gebackenes Ei truffle burger with green asparagus, cheddar and deep fried egg (A, C, G, M, O)	€ 21.50
<b>PASTA „AGLIO E OLIO“</b> Tagliolini   Tomaten   Oliven   Pepperoccini   Parmesan tagliolini with garlic, tomatoes, olives, chili and parmeggiano (A, C, G)	€ 14.50
<b>KÄRNTNER KASNUDELN „HANDGEGRANTEL“</b> handgemacht   2 Stück   braune Butter   viel Schnittlauch   grüner Salat 2 pcs traditional handmade ravioli lled with potatoes & curd; brown butter, chives & salad (A, C, G)	€ 9.50
<b>Jedes weitere Stück   every further piece</b>	€ 3.50
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> Knusprig Goldig   Petersiel-Kartoffeln   Preiselbeeren   Zitrone Vienna „Schnitzel“ of veal with potatoes, cranberries & lemon (A, C, G, P)	€ 16.50