



Philosophie



**Regionale und saisonale Bio - Zutaten bester Qualität,
Genuss ohne Tierleid, ökologische Verantwortung,
mit gutem Geschmack vereint!**



Alle in der Bio Bar angebotenen Speisen und Getränke werden ausschließlich aus zertifizierten Bio – Quellen bezogen. Das heißt, das gesamte Angebot aus unserer Speisekarte wird durch regelmäßige Kontrollen der Austria Bio Garantie überprüft.

Bei unseren Gerichten achten wir auf eine möglichst abwechslungsreiche Zusammenstellung der besten Bio Produkte der Saison und auf eine ausgewogene Versorgung mit Nährstoffen, Vitaminen, Ballaststoffen, Mineralien und Spurenelementen. Die Zubereitung erfolgt schonend – ohne Mikrowelle – und mit wertvollen Kräutern, Gewürzen und Pflanzenölen!

Informationen zur EU- Lebensmittelinformationsverordnung entnehmen Sie bitte unserem gesonderten Aushang, den Sie von unserem Servicepersonal erhalten können.

die bio bar von antun

BIO BAR

restaurant · bistro · catering · events



Mittagskarte

Tagesmenüs, vegan / vegetarisch – Montag bis Freitag 12:00 – 14:30

Tagessuppe	3,50
Menü I (Tagessuppe + Hauptspeise + frischer Saison-Salat)	8,90
Kleines Menü I (Tagessuppe oder Salat + Hauptspeise)	8,40
Hauptspeise Menü I	7,90
Spezialmenü I (Suppe + Hauptspeise + Salat + Dessert)	11,90

Menü II	11,90
Kleines Menü II (Tagessuppe oder Salat / Dessert + Hauptspeise)	10,90
Hauptspeise Menü II	8,90

Menüs siehe eingelegte Tageskarte !

Das Angebot für unsere Stammgäste:

„Im Dutzend billiger“ – das 13. Menü

mit BIO – BAR – Gästekarte ist gratis !



Lunch

Daily Menu, vegan / vegetarian – Monday to Friday, 12:00 – 14:30

Soup of the day	3,50
Menu I (Soup, Main dish + fresh seasonal salad)	8,90
Small set Menu I (Soup or Salad + Main dish)	8,40
Main dish Menu I	7,90
Special set Menu I (Soup + Main dish + fresh seasonal salad + Dessert)	11,90

Menu II	11,90
Small set Menu II (Soup or Salad / Dessert + Main dish)	10,90
Main dish Menu II	8,90

Find the daily Menu I and II on extra card in here!

Within a week we take care to see that our menus incorporate as many different ingredients as possible.

The best organic produce of the season ensure a balance of vitamins and minerals, fibre and trace elements; we use only organic grown herbs, spices and high quality oils in our preparation.

To our regular guests we offer every thirteenth
menu for free !

Ask for a BIO-BAR-Guest-Card!



BIO BAR Spezialitäten

Tagessuppe	3,50
Klare Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen und hausgemachten Frittaten oder Vollwert-Nudeln	3,50
Gemüsecreme-Suppe mit Sojarahm, frischen Kräutern und Vollwert-Croutons	4,90
Herzhafter kroatischer Gemüse-Eintopf mit Vollwert - Brot	5,90
Tiroler Erdäpfel-G'röstl mit Räuchertofu und gehacktem Paprika (vegan) / Salat	11,50
Veganes BIO BAR Gulyas mit Erdäpfeln + Brot	9,90
Vegane „ Cevapcici “ mit Brat-Erdäpfeln, Senf, Ketchup und Zwiebeln / Salat	13,50
Wildreis-Risotto mit Räuchertofu, Pilzen und Gemüse-Variation / Salat	12,90
Veganes Seitan Wiener „Schnitzerl (2 Stück) mit Braterdäpfeln / Salat	13,90
Veganer Zwiebel-Rostbraten (2 Stück) mit Rösterdäpfeln und Apfelkren / Salat	14,90
Veganes Pfeffer-„Steak“ (2 Stück) auf Rotwein-Sauce mit Curcuma-Erdäpfeln, Salatgarnitur	15,90
Brot oder Gebäck	1,00
Portion Senf, Ketchup	0,80



Desserts

Diverse Mehlspeisen (hausgemacht) aus der Kühl-Vitrine	ab	3,00
---	----	------



BIO BAR Specialities

Soup of the day	3,50
Clear Vegetable Bouillon with vegetable-strips and Pancake Stripes or with Noodles	3,50
Vegetable Cream Soup with Soya-cream, fresh Herbs and whole wheat Croutons	4,90
Hearty Croatian Vegetable Casserole with whole wheat Bread	5,90
Tyrolean Potato „Hash“ with smoked Tofu and Bell Pepper (vegan) / Salad	11,50
Vegan BIO BAR Goulash with potatoes, whole wheat Bread included	9,90
Vegan “Cevapcici” (Similar to spicy Hamburgers in the shape of Fish Fingers) with fried Potatoes, Onions, Mustard and Ketchup / Salad	13,50
Wildrice-Brown-Rice-Risotto with Mushrooms, Tofu and Vegetables / Salad	12,90
Vegan Seitan “Wiener Schnitzel” (2 Gluten Cutlets) with fried Potatoes / Salad	13,90
Vegan “Zwiebel-Rostbraten” (2 Wheat Gluten Cutlets with fried Onions) with fried Potatoes and Horseradish-Apple-Dip / Salad	14,90
Vegan Pepper Steak (2 Steaks) with Red Wine Sauce, Curcuma-Potatoes, garnished with Salad	15,90
Organic Bread	1,00
Portion Mustard, Ketchup	0,80



Desserts

Assorted Homemade Cakes (as presented in the display fridge)	start at	3,00
---	----------	------



Bruschetta – Ofenbrote (vegan / vegetarisch)

„La bruschetta“ findet sich schon in italienischen Kochbüchern aus dem 16. Jahrhundert. Luftig gebackenes Bauernbrot – in der Art unseres „Vorschußbrot“ – wird mit etwas Pflanzenöl und Knoblauch oder mit feinen Kräutern überbacken und – ähnlich der Pizza – mit Paradeis-Sauce und anderen Zutaten knusprig serviert.

**Das BIO BAR Bruschetta-Brot wird natürlich ohne chemische Zusätze
oder Konservierungsmittel gebacken!**

Hervorragend als Vorspeise gedacht oder für den kleinen Hunger.

Adriatica (vegetarisch)

Bruschetta mit Kräuter-Pesto, Gewürzen und etwas Oliven-Öl 4,90

Rusticana (vegan)

Bruschetta mit Knoblauch, Gewürzen und etwas Oliven-Öl 4,50



Frische Salate

Die Salate der Saison:

Reich an Vitaminen, Ballaststoffen und wertvollen Pflanzenölen,
vegan oder vegetarisch zubereitet!

Kleiner gemischter Salat 3,90

Großer gemischter Salat 7,90

Steirischer Salat (vegan (mit Tofu) oder vegetarisch)

Gouda - Käse, Erdäpfel, Zwiebel, Kürbiskerne und Kernöl auf Saison Salat 9,90



Bruschetta – Oven-Bread (vegan / vegetarian)

„La Bruschetta“ can be found in Italian cookbooks dating back to the 16th century. Light baked farm bread is laced with oil and garlic, or with fine herbs and grilled. Similar to pizza it is served crunchy, with tomato sauce and various ingredients.

**BIO BAR Bruschetta-Bread is of course baked
without any artificial ingredients or preservatives !
Excellent as a starter or for the small appetite.**

Adriatica

Bruschetta with Herb Pesto, Spices and Olive Oil 4,90

Rusticana (vegan)

Bruschetta with Garlic, Herbs, drizzled with Olive Oil 4,50



Fresh Salads

Salads of the Season:

Rich in vitamins, fibre and precious vegetable oil,
prepared vegan or vegetarian!

Small seasonal Salad 3,90

Large seasonal Salad 7,90

Styrian Salad (vegan (with Tofu) or vegetarian)

Gouda-Cheese, Potatoes, Onions,
Pumpkin Seeds and Pumpkin-Seed Oil on a bed of seasonal Salads 9,90



Heiße Getränke

Kaffee, Häferl – Kaffee und heiße Schokolade

Kleiner Brauner / Kleiner Mocca (Espresso)		2,50
Großer Brauner / Großer Mocca		3,90
Verlängerter Schwarzer / Brauner		2,90
Melange		3,50
Cappuccino		3,90
Getreide-Kaffee	Häferl-Kaffee mit Soja- oder Kuhmilch	3,50
Heiße Schokolade	Soja- oder Kuhmilch + Milchschaum	3,50

Tees von „Sonnentor“

Häferl-Tee	Schwarztee	Grüntee	
	Kamille	Früchte-Tee	
	Pfefferminze	Yogi-Tee Classic	3,00
Häferl-Tee mit Sojamilch, Kuhmilch oder Zitrone			3,30
Kännchen Tee			3,50
Kännchen Tee mit Sojamilch, Kuhmilch oder Zitrone			3,90

Heiße Spezialitäten

Glühwein rot	4,50
BIO BAR Frucht-Punsch (mit Alkohol)	4,30
BIO BAR Frucht-Punsch (alkoholfrei)	3,50
Heiße Zitrone (von frisch gepressten Zitronen)	2,50



Hot Drinks

Coffee, Cereal Coffee and Hot Chocolate

Small Coffee with Milk / Small Mocca (Espresso)		2,50
Large Coffee with Milk / Large Mocca		3,90
Extended Coffee (small Espresso with a bit of hot water), black or with milk		2,90
Melange		3,50
Cappuccino		3,90
Cereal Coffee	Large Cup with Soya Milk or Cow's Milk	3,50
Hot Chocolate	with lots of frothy Soya Milk or Cow's Milk	3,50

Teas from „Sonmentor“

Cup of Tea	Black Tea	Green Tea	
	Camomile	Fruit Tea	
	Peppermint	Yogi-Tea Classic	3,00
Cup of Tea with Soya Milk, Cow's Milk or freshly squeezed Lemon			3,30
Pot of Tea			3,50
Pot of Tea Soya Milk, Cow's Milk or freshly squeezed Lemon			3,90

Hot Specialities

Glühwein red (spiced hot Wine)	4,50
BIO BAR Fruit-Punch (alcoholic)	4,30
BIO BAR Fruit-Punch (alcoholfree)	3,50
Hot Lemon (made from freshly squeezed Lemon)	2,50



Kalte Getränke

Alkoholfreie Jugendgetränke Dicksäfte mit reinem Quellwasser oder Soda

Zitronenmelissen-oder Hollerblüten-Dicksaft-Limonade	¼ l	1,50	½ l	2,60
Zitronenmelissen-oder Hollerblüten-Dicksaft-Limonade mit Soda	¼ l	2,10	½ l	3,30

Vitamin- und Frucht-Säfte, Milchshakes

Multivitamin-Saft (frisch gepresst)			⅛ l	2,70
Apfelsaft oder Birnensaft Naturtrüb			¼ l	3,50
Weintraubensaft (rot)			¼ l	3,50
Apfelsaft oder Birnensaft gespritzt	¼ l	2,50	½ l	3,90
Weintraubensaft gespritzt	¼ l	2,50	½ l	3,90
Granatapfelsaft			¼ l	3,90
Granatapfelsaft gespritzt	¼ l	2,70	½ l	4,30
Zitronenwasser	¼ l	1,50	½ l	2,00
Wiener Quellwasser (ohne Beigetränk)			¼ l	0,40

Mineralwasser und Erfrischungsgetränke

Montes Flasche, natürliches Mineralwasser mit Magnesium, prickelnd oder still			0,75 l	5,90
Römerquelle Flasche prickelnd oder still			0,33 l	2,50
Soda-Wasser	¼ l	1,60	½ l	2,50
Soda-Zitron (mit frisch gepresstem Zitronensaft)	¼ l	2,00	½ l	2,90
Makava (Lebenselexier; aus Mate-Tee gemacht)			⅓ l	3,50
Bio-Zisch Bitter Lemon			⅓ l	3,50
Bio-Zisch Guarana Cola (koffeinhaltig)			⅓ l	3,50



Cold Drinks

Alcohol free children's Drinks Syrup with pure Wellspring-Water or Soda

Lemon-Melissa or Elderflower Syrup Lemonade	¼ l	1,50	½ l	2,60
Lemon-Melissa or Elderflower Syrup Lemonade with Soda	¼ l	2,10	½ l	3,30

Vitamin- and Fruit Juices, Soya-Milkshakes

Multivitamin-Juice (freshly squeezed)			⅛ l	2,70
Apple Juice or Pear Juice unfiltered			¼ l	3,50
Grape Juice (red)			¼ l	3,50
Apple Juice or Pear Juice with Soda	¼ l	2,50	½ l	3,90
Grape Juice with Soda	¼ l	2,50	½ l	4,00
Pomegranate Juice			¼ l	3,90
Pomegranate Juice with Soda	¼ l	2,70	½ l	4,30
Lemon Water	¼ l	1,50	½ l	2,00
Wellspring-Water (without any other drink)			¼ l	0,40

Mineral water and Refreshing Drinks

Montes bottle, natural Mineral water with magnesium, sparkling or still			0,75 l	5,90
Römerquelle bottle sparkling or still			0,33 l	2,50
Soda-Water	¼ l	1,60	½ l	2,50
Soda-Lemon (with freshly squeezed lemon juice)	¼ l	2,00	½ l	2,90
Makava (refreshing drink based on Maté Tea)			⅓ l	3,50
Bio-Zisch Bitter Lemon			⅓ l	3,50
Bio-Zisch Guarana Cola (contains Caffeine)			⅓ l	3,50



Alkoholische Getränke

Offenes Bier vom Fass

Hirter Bier	0,2 l 2,90	0,33 l 3,90	0,5 l 4,50
Radler			0,5 l 3,90

Spezial – Flaschen – Bier

Hirter Hanf-Bier			0,5 l 4,50
Brauhaus Gusswerk Urbankeller's Steinbier oder Jakobsgold Zwickl			0,33 l 3,90
Brauhaus Gusswerk – Jakobsgold Alkoholfrei			0,5 l 3,90

Offene Weine

Landwein weiß (leicht, spritzig, trocken)		1/8 l 2,90
Landwein rot (leicht, fein-herb)		1/8 l 3,20
Landwein g'spritzt (weiß / rot)		1/4 l 2,90

Schnäpse (hausgemacht, nicht zertifiziert)

Kroatischer Šljivovic oder Grappa		2 cl 3,50
-----------------------------------	--	-------------



Cocktails mit und ohne Alkohol

BIO BAR Specials ohne Alkohol oder „mit Schuss“

Vitalia	frisch gepresste Äpfel, Karotten, rote Rüben, Zitronenmelissen-Dicksaft, mit Sojamilch aufgefüllt	1/4 l 5,90 / 8,90
Antonio-Cocktail	frisch gepresster Orangensaft, Grenadine, Limette und Sanddorn	1/4 l 5,50 / 8,50
BIO-BAR-Vit-Drink	Hollerblüten-Dicksaft, Saft von frisch gepressten Orangen, Zitronen, Karotten	1/4 l 5,50 / 8,50

BIO BAR Smoothie

Beauty	ein Mix aus Zitronenmelisse, Ananas, Banane, Orange und Mango (das Vitamin B6 der Mango hilft bei Konzentrationsschwäche und Stress; das Vitamin C der Ananas wirkt entschlackend)	1/4 l 5,90
---------------	--	--------------



Alcoholic Drinks

Beer from the Pump

Hirter Beer	0,2 l 2,90	0,33 l 3,90	0,5 l 4,50
„Radler“ (Shandy)			0,5 l 3,90

Special Beer from the Bottle

Hirter Hemp-Beer			0,5 l 4,50
Brauhaus Gusswerk			0,33 l 3,90
Urbankeller's Steinbier or Jakobsgold Zwicklbier			
Brauhaus Gusswerk - Alcohol free Beer			0,33 l 3,90

Wine by the Glass

Country Wine white (light, sparkling, dry)		1/8 l 2,90
Country Wine red (light, fine-herb)		1/8 l 3,20
Country Wine Spritzer (white / red)		1/4 l 2,90

Schnapps (homemade, but not certified)

Croatian Šljivovic or Grappa		2 cl 3,50
------------------------------	--	-------------



Cocktails with and without Alcohol

BIO BAR Specials without Alcohol or „with a Shot“

Vitalia	freshly squeezed Juice from Apple, Carrot and Beetroot, Melissa-Syrup and Soya-Milk	1/4 l 5,90 / 8,90
Antonio-Cocktail	freshly squeezed Orange Juice, Grenadine, Lime-Syrup and Sallow Thorn	1/4 l 5,50 / 8,50
BIO-BAR-Vit-Drink	Elderflower Syrup, freshly squeezed Orange, Lemon and Carrot	1/4 l 5,50 / 8,50

BIO BAR Smoothie

Beauty	a mix of Lemonmelissa, Pineapple, Bananas, Orange and Mango (with a lot of Vitamine B6 and C for your concentration)	1/4 l 5,90
---------------	---	--------------