

RAUWOLF

RÖSTHAUS
+ BREWBAR



TRENDY COFFEE

DRIP COLD BREW 5,50

Mit Eiswasser gebrüht

COLD BREW TONIC 7,50

Cold brew mit Fever-Tree Tonic auf Eis

ICED COFFEE LEMONADE 5,90

Cold Brew mit hgm. Lemonade

FILTERKAFFÉE 6,50

Portionsweise frisch gebrüht
Alle RAUWOLF Filter Sorten

ESPRES(S)ONIC 7,50

Fever-Tree Tonic und Single Espresso auf Eis

ICED COFFEE KOLA 7,90

Single Espresso, fritz-kola, Karamell, Amarenakirsche

ESPRESSO, CAPPUCCINO & CO – EIGENE RÖSTUNG



KAFFEE - MODERN & KLASSIKER

Espresso/Doppio 3,20/4,80
Espresso Macch./Doppio 3,40/5,10
Cappuccino/Caffè Latte 4,50/5,10
Americano (double shot) 4,80
Flat White (double shot) 5,40
Flavor Shot: Vanille/Karamell (Bio) 0,90
Alle Kaffees auch „iced“

WIENER KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Kleiner/Großer Brauner 3,40/5,10
Einspänner (Espresso, Schlagobers) 3,90
Melange (Cappuccino auf wienerisch) 4,50
Verlängerter (Espr., heißes Wasser) 4,20
Kaffee Biedermeier 7,50
(Doppelter Espresso mit Milchschaum, Marillenlikör und Schlagobers)

WÄHLE DEINE FRISCH GERÖSTETE KAFFEESORTE

(1) No 1001 (2) DECAF (3) Spezialität

WÄHLE DEINE MILCH

Bio Vollmilch, l-free, Haferdrink +0,30

FRÜHSTÜCK ... ALL DAY LONG

DIE GROSSEN FÜR GENIESSER

Alle mit Brotsackerl, Bio-Butter, einem Glas frisch gepressten Orangensaft oder Prosecco

DAS PIKANTE 17,90

Feiner Räucherlachs der Familie Kulmer aus Haslau mit hausgemachter Avocado-creme, Innviertler Prosciutto vom Michlbauern, getr. Feigen, ital. Ricotta, Bio-Ei im Glas, Ziegenfrischkäse mit Kapern und Oliven, Rohkost

DAS VITALE (AUCH VEGGIE) 15,90

Saftiger Beinschinken aus der Thum Schinkenmanufaktur oder veggie mit Bio-Bergkäse, Rohkost, Bio-Joghurt mit Crunchy Müsli und hausg. Beerenragout, Bio-Ei im Glas, ital. Ricotta, Marmelade von Staud

(NICHT) NUR FÜR MÄNNER 15,90

(DR)EI im Glas, Prosciutto vom Michlbauern mit getrockneten Feigen, wahlweise saftiger Beinschinken der Thum Schinkenmanufaktur oder Bio-Bergkäse der Sulzberger Käserellen, english baked beans und knackige Rohkost.

FÜR ZWEI 32,90

Kulmer Räucherlachs mit hausg. Avocado-creme, Thum Pastrami, Hummus, Michlbauer Prosciutto mit getrockneten Feigen, Bio-Joghurt Crunchy Müsli, Fruchtsalat, 2 Bio-Ei im Glas, Rohkost, baked beans, hausgem. Brownie

RAUWOLF BENNY EGGS 12,90

Original französisches Buttercroissant belegt mit zwei Scheiben saftigem Beinschinken der Thum Schinkenmanufaktur, darüber zwei Benny Eggs mit feiner Sauce Hollandaise

DAS VEGANE 15,90

Fruchtiges Bio Overnight Oat mit Mangopüree, leckerer Hummus, hausgemachte Avocado-creme, knackige Rohkost, Riesenkapern & Bio Oliven, Marmelade von Stauds und Pflanzenmargarine

WÄHLE DEIN BROTSACKERL (2 Stk): (1) knuspriges RAUWOLF Holzofenbrot gebacken von Bernhard Liszt mit Getreide aus eigenem Bio-Anbau, (2) rustikales Weckerl, (3) Kornspitz, (4) original französisches Croissant, (5) 2 Scheiben Weizen- oder Mehrkorntoast

DIE „KLEINEN“ FÜR GENIESSER

Alle mit Brotsackerl und Bio-Butter

TIROLER „NEINERLE“ 9,90

Bio-Bergkäse der Sulzberger Käserellen mit saftigem Beinschinken aus der Thum Schinkenmanufaktur

SMÅLAKS 11,90

Feiner Räucherlachs der Familie Kulmer aus Haslau mit hausgemachter Avocado-creme

PETITE PARISIENNE 8,90

Brotsackerl, Bio-Butter, zwei Marmeladen von Hans Staud

NEW YORK STYLE 9,90

Saftiger Pastrami der Thum Schinkenmanufaktur mit Hummus und getrockneten Tomaten

EXTRAS

+ weiches Bio Ei 2,50
+ Bio-Ei im Glas 2,70
+ (ZW)EI im Glas 4,70
+ O-Saft frisch, 0,1l 3,90
+ Bio-Joghurt 2,40
+ Honig Crunchy Müsli 1,80
+ hausgem. Fruchtsalat 3,20
+ Overnight Oat Mangop. 5,10
+ Gebäck/Croissant 2,50/2,90
+ Portion Bio-Butter 1,70
+ Staud Marmelade/Honig 2,30

RAU WOLF

RÖSTHAUS
+ BREWBAR

CHEESECAKE & CO - HOMEMADE

Unsere Kuchen backen wir selbst nach unseren eigenen Rezepten! Wir verwenden österreichisches Mehl aus biologischem Anbau und sonst nur „ehrliche“ Zutaten wie Zucker und Butter. Genau wie früher bei Oma. Das schmeckt uns!

Legendary Cheesecake	5,90
Sandras Cherry Choc	5,90
Bayrische Apfeltarte	5,10
Omas Zwetschkentarte	5,10
Triple Choc Brownie	3,20
Walnut Brownie (g-free)	3,20
XXL American Cookie	3,20
+ Schlagobers	1,20

KNUSPRIGE BIO-HOLZOFENBROTE VON LISZT

Gebacken in der Liszt Heurigen Manufaktur mit Getreide aus eigenem Demeter Bio-Anbau

SMASHED AVOCADO BROT 8,00

getoastetes Holzofenbrot, hausgemachte Avocado-creme, Pink Hummus, Pinienkerne

+ Zwei Benny Eggs	+5,00
+ Thum Schinken	+4,00
+ Kulmer Räucherlachs	+6,00
+ Gr. Schafs-Feta DOP	+3,50

LISZT BROT DUETTE 8,90

Getoastetes Bio-Holzofenbrot von Liszt, fein belegt. Als Kombination, oder wähle zwei beliebige selbst!

SCHINKEN & PROSCIUTTO

Thum Beinschinken auf Krenn-Frischkäse Aufstrich und Innviertler Prosciutto mit getr. Feigen auf Ricotta

RÄUCHERLACHS & TUNACREM

Kulmer Räucherlachs auf Avocado-creme (+€2,00) und Thunfisch-Kapern-Sauce mit geröstete Pinienkerne

WRAPS & TOASTS HOMEMADE

AVOCADO VEGGI-WRAP 7,90

Avocado-creme, Feta-Joghurt-Sauce, Salatmix, Tortilla

SMÅLAKS WRAP 8,90

Kulmer ASC Räucherlachs, Crème Fraîche, Kren, Rucola

HOT ITALO WRAP 7,90

Prosciutto, Oliven, getr. Tomaten, Rucola, Mozzarella

NEW YORK STYLE WRAP 7,90

Pastrami, Hummus, getr. Tomaten, Rucola, Tortilla

TRENTINO TOAST 5,90

Prosciutto, Bio-Bergkäse, Rucola, getrocknete Feigen

VEGGIE KÄSE TOAST 5,90

Bio-Bergkäse, Rucola, geröstete Pinienkerne

CLASSIC TOAST 5,90

Thum Beinschinken, Gouda Käse

CHAI MATCHA HOT CHOC TEE

CASCARA TEE 4,20

Fruchtig aus Kaffeekirschen

CHAI & MATCHA 4,50

Chai Latte hot/iced
Matcha Latte hot/iced

HEISSE SCHOKOLADE 4,50

Belgische Trinkschokolade
Zartbitter, Vollmilch, Weiß

BIO-TEE VON BIOTEAQUE

große Tasse 4,20

Schwarza Peter - aus Ceylon

Greana Gustl - 1stgr. Gunpowder

Greane Jassi - grüner Jasmin-tee

Freche Vroni - Brennnes. Mango

Gmiatlicher Mucki - Holu. Vanil

Pfiffiga Beppi - Orange Zimt

EIS-KAFFEE



EISKAFFEE - Der beste der Stadt!

Frisch gebrühter RAUWOLF Kaffee mit Vanilleeis 7,90

AFFOGATO 5,10

RAUWOLF Espresso mit einer Kugel Madagaskar Vanilleeis

ICED LATTE 5,10

Auf Eiswürfel gebrühter Latte

EISKALT...

COFFEE(LEMO)NADES

Iced Coffeenade Zit/Or	5,90
Iced Coffee Kola	7,90
RAUWOLF Drip Cold Brew	5,50

EISTEE & LIMO HAUSGEMACHT

Eistee Green Lemongras, 3,90
Hibiskus Goji, Mate Minze

Limonade Zitrone/Orange 3,90

fritz-kola Fl. 0,33l 4,20

Fever Tree Tonic 0,2l 3,90

INFUSED WATER 4,50

Berry Kiss, Orange Rosemary,
Melone Breezer, 0,5l

FRUCHTSAFT PREISS 0,25l 4,20

Apfel/Birne/Marille/Dirndl

gespritzt + 0,25l 0,80

(CRAFT) BIER

Wieselburger Stammbräu in der Bügelflasche 0,5l 5,90

GUSSWERK Bio Craft 0,33 5,90

Steinbier - uralte Biersorte

WEIN & CO

Prosecco Contarini Colli

Nobili DOC 0,1l 4,20

WEINGUT HAGN, MAILBERG

Grüner Veltliner Weinviertel

DAC Classic 2023 4,40

Blauer Zweigelt JG 2022 4,40

SPRITZ

Aperol Spritz 7,50

Hugo mit frischer Minze 7,50

MINERAL

Vöslauer Mineral Glasflasche

st./pr. 0,33l 3,90

Soda 0,25l / 0,5l 2,60/3,90

BOHNEN FÜR ZUHAUSE

EHRlich! FRISCH GERÖSTET

Am liebsten rösten wir Bohnen kleinerer Farmen aus nachhaltigem, naturnahem Anbau. Wir beraten dich gerne!

ONLINE ENTDECKEN

Infos zur Herkunft der Kaffees mit Bildern



BARISTA KURS BUCHEN

ODER VERSCHENKEN

Trainer Benjamin Graf ist Latte-Art Staatsmeister und Cafetier des Jahres

