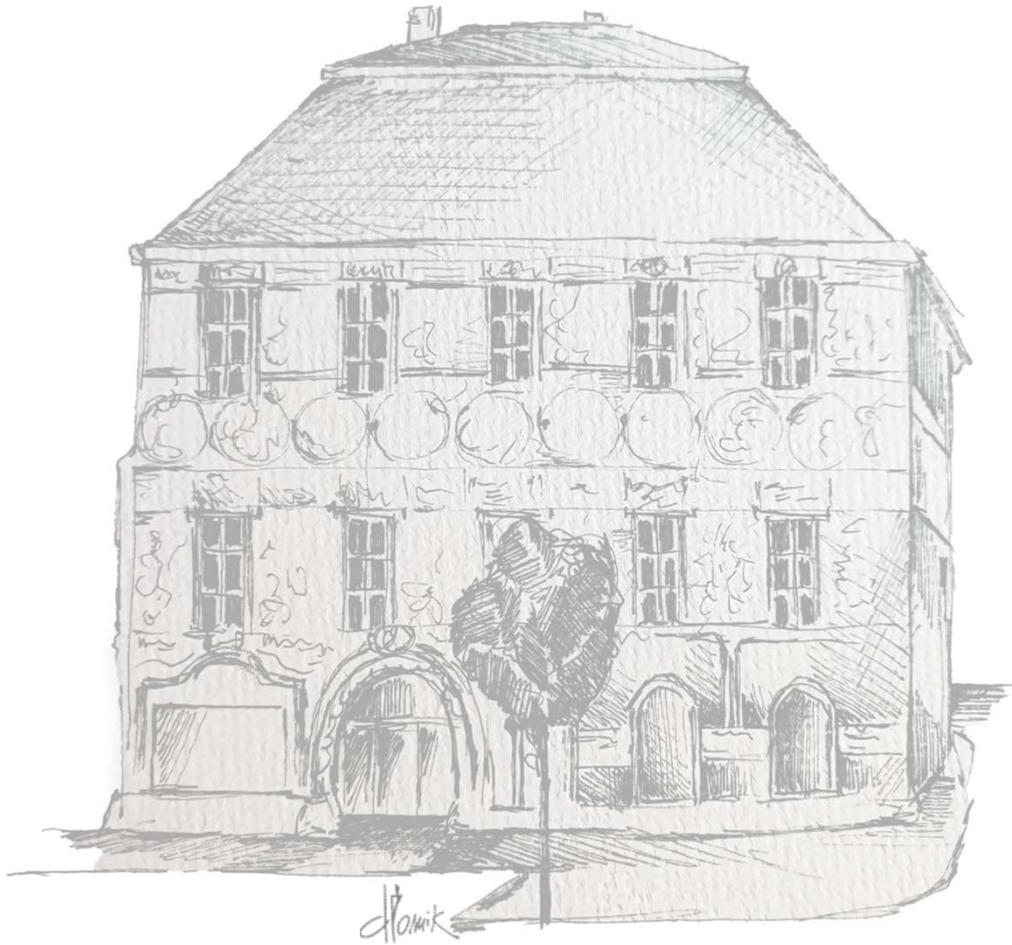


# Beccis **RoofTop** sgrafit Speisekarte

11.90	<b>Erdäpfelpuffer</b>	<b>Beef Tatar</b>	16.00
2. Gang	Feigen Relish, Gurkenkaviar konfirter Knoblauch, Kräuteröl	Joune d'oeuf, Senfkaviar Rotes Zwiebel-Pürree, Kapern hausgemachtes Brot	1. Gang
<b>Weinempfehlung: Cool Pink, Weingut Laurer</b>		<b>Weinempfehlung: Merlot, Landesweingut</b>	
6.40	<b>Erbsencremesuppe</b>	<b>kräftige Rindssuppe</b>	5.90
	Minzöl, Verbena Pangritata	Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch	
<b>Weinempfehlung: Weinviertel DAC, Weingut Klein</b>			
14.90	<b>Brimsennockerl</b>	<b>Ceasar Salad</b>	19.90
3. Gang	Brimsen Espuma, Chorizowürfel hausgemachtes Petersil Pilzpulver	sicher nicht klassisch Parmesan Crumble, Anchovis Dressing, Hendl, Salatherzen.	
<b>Weinempfehlung: Riesling, Weingut Stift</b>		<b>Weinempfehlung: Chardonnay, BIO Weingut Diem</b>	
17.40	<b>Schnitzel</b>	<b>herbstlicher Salat</b>	15.90
	vom Zellerndorfer Kirchbergschwein Parmesan-Thymian-Panade Erdäpfelsalat	hausgemachte Frischkäsebällchen, Nüsse, Kürbis Honigdressing & hausgemachte Focaccia	
36.90	<b>Steak 200g</b>	<div style="border: 2px solid #c08040; padding: 10px;"> <h2 style="text-align: center; margin: 0;">Degustations Dinner</h2> <p style="margin: 0;">5 Gänge inkl. Begrüßungs Frizzante Amuse bouche &amp; Gedeck</p> <p style="margin: 0; text-align: right;">letzter Start 19:00 Uhr <span style="float: right;">69.00</span></p> </div>	
4. Gang	österreichisches Rind, medium rare Sauce Demi Glace & loaded Fries		
<b>Weinempfehlung: inkognito, Weingut Laurer</b>			
4.90	<b>Beilagen</b>	<div style="border: 2px solid #c08040; padding: 10px;"> <h2 style="text-align: center; margin: 0;">Einser Menü</h2> <p style="margin: 0;">Rindssuppe, Schnitzel &amp; Sacher Torte <span style="float: right;">24.90</span></p> </div>	
	Salat oder crunchy Pommes		
9.80	<b>Happy End</b>	<b>Torten &amp; Dessertgläser</b>	
5. Gang	Joghurt Parfait, gepickelte Birnen Jus von Fenchel & Zitrone, Crumble	findest du tagesaktuell in unserer Vitrine	

Küchenchef Tomas und sein Team kochen mit **Leidenschaft, Handwerk** und **Kreativität**. Wir verwenden keine Zusatzstoffe, wir setzen auf Zeit! Unsere **Saucen** sind ausschließlich **glutenfrei**! Unser Fleisch beziehen wir aus der Region, von der **Fleischerei Arthold**. Unsere **Bio Eier** kaufen wir in Guntersdorf bei der **Hendlerei und die Erdäpfel** beziehen wir von **Fam. Rohringer ebenfalls** aus Guntersdorf! Wir setzen auf eine gute Mischung! Bei **Unverträglichkeiten und Allergien** zögere nicht uns zu fragen, wir informieren dich gerne und finden immer Alternativen! Unsere Preise sind in **Euro** ausgezeichnet & über ein **Trinkgeld** freuen sich alle Mitarbeiter gleichermaßen! Wir wünschen euch einen angenehmen Abend, genießt eure kulinarischen Highlights bei uns in **Beccis Roof Top sgrafit!**



In unseren 3l Gläsern fermentieren wir mit Hilfe  
 unseres eigen gezüchteten Scoby unsere  
 hausgemachte Limonade!

## hausgemachte Limonaden

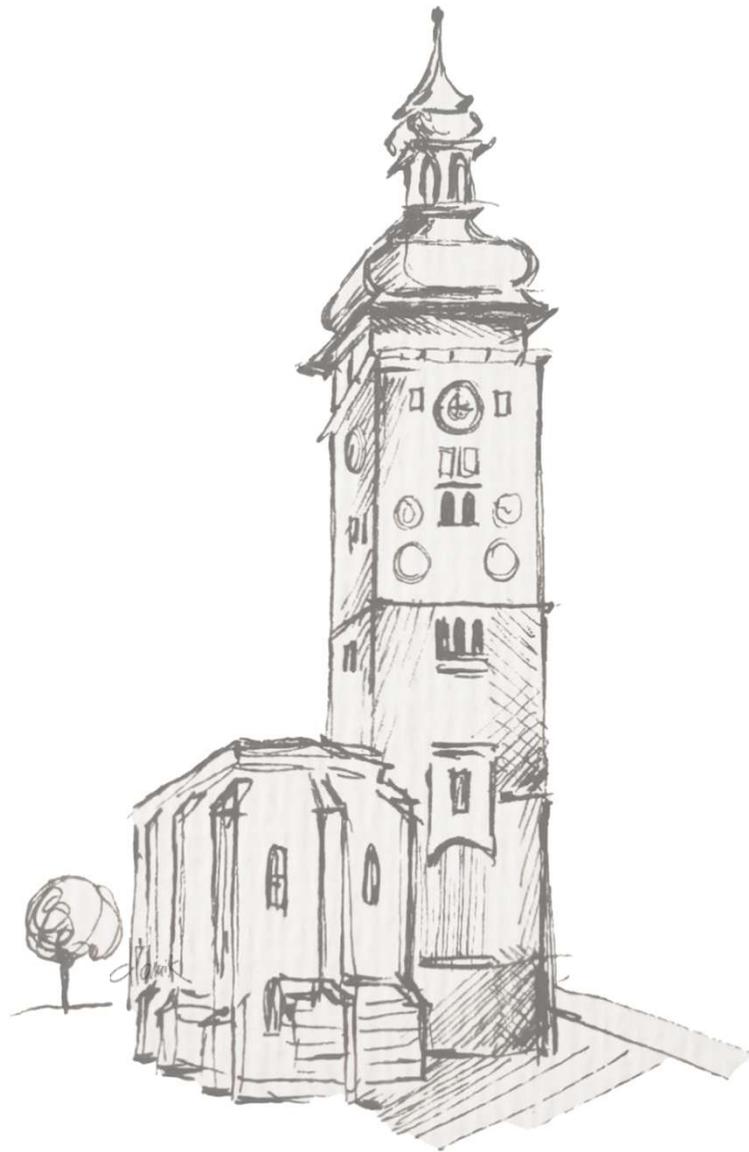
	halb	Liter
Pfirsich Maracuja	4,90	8,90
Beeren	4,90	8,90
Kaffee	4,90	8,90

## Limonaden

Verjus	Weingut Donn 4,90	8,90
Pedacola	4,90	8,90
Mandarine oder Natur		
Pink Paradise	4,90	8,90
Bitterorange	4,90	8,90

## Sprizz mit Frizzante

sgrafit SPRIZZ	6,50
Lillet SPRIZZ	6,50
Sarti SPRIZZ	6,50
Hugo SPRIZZ	6,50
Aperol SPRIZZ	6,50
Limoncello SPRIZZ	6,50
Campari SPRIZZ	6,50



# Getränke

Mineralwasser	0.75l	3,90
Sodawasser	0.5l	2,80
Soda Zitrone	0.5l	3,90
Retzer Leitungswasser	0.5l	1,00
Apfelsaft naturtrüb	0.25l	3,50
Traubensaft rosè gespritzt	0.25 0.5l	3,50 4,90
Schartner Bombe	0.25l	3,90
Coca Cola	0.33l Flasche	4,60
Coca Cola Zero	0.33l Flasche	4,60
Almdudler	0.35l Flasche	4,60
Schweppes verschiedene Sorten		3,90

# Bierspezialitäten

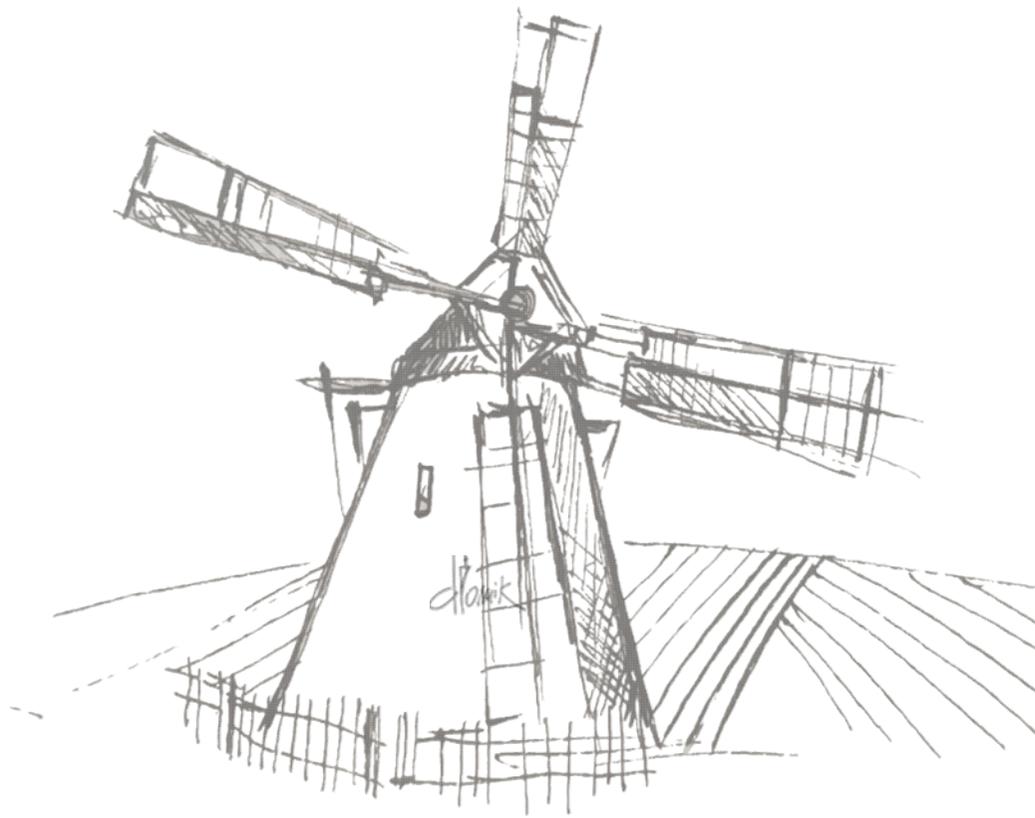


Starobrno vom Fass	0.3l	3,50
Starobrno vom Fass	0.5l	5,00
Wieselburger Stammbräu	Flasche	5,90
Wieselburger Schwarzbier	Flasche	5,90
Gösser Naturradler	Flasche	4,90
Gösser Alkoholfrei	0.33 Flasche	3,50



## offene Weine

Cool Pink , 2024 Rosé, Weingut Laurer, Deinzendorf	4,20
Gelber Muskateller 2024 Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach	4,20
Weinviertel DAC Lehm&Löss 2024 Weingut Klein, Pernersdorf	4,20
Chardonnay Ried Triftberg 2024 Weingut Diem, Obermarkersdorf	4,20
Riesling Lampelschweif 2023 Weingut Stift, Röschitz	4,80
Cuvée Inkognito Jahrgangsverschnitt, Merlot, Zweigelt, Blauburger Weingut Laurer, Deinzendorf	4,80
Blauer Portugieser 2022 Weingut Schöfmann, Haugsdorf	4,20
Merlot Premium 2020 Jahrgangsverschnitt der besten Merlottrauben aus 3 Jahrgängen Landesweingut	4,80



## Spritzer

Spritzer weiß, rot	Weingut Diem	2,90
Muskateller Spritzer	Weingut Diem	3,60
Rosé Spritzer	Weingut Laurer	3,60
Kaiser Spritzer	Weingut Diem	3,60

## Frizzante

Frizzante Rosé	Weingut Puhr	3,90
Frizzante Muskateller	Weingut Klein	3,90

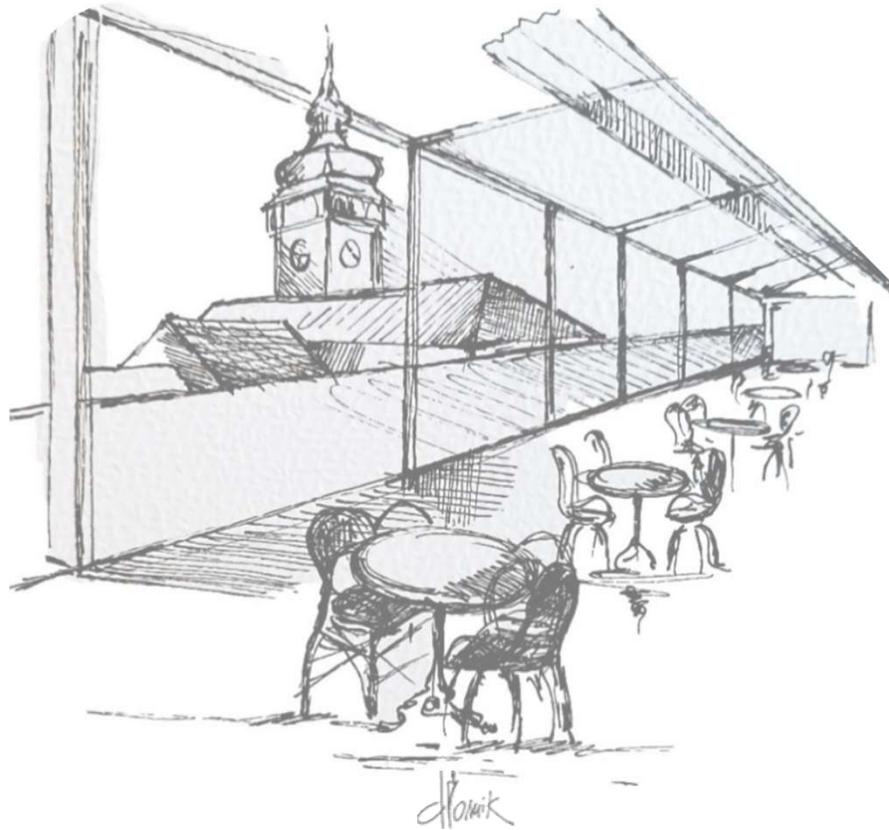
## Schnäpse

Trester	Edelbrände Glanz	4cl	3,90
Vogelbeere	Edelbrände Glanz	4cl	4,20
Quitte	Edelbrände Glanz	4cl	3,90
Zwetschke	Edelbrände Glanz	4cl	3,90
Jägermeister		4cl	2,90

## Likör

Marille		4cl	3,90
Haselnuss		4cl	3,90

# Heißgetränke



Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,90
kleiner Brauner	2,90
doppelter Espresso	4,60
großer Brauner	4,80
Verlängerter	3,60
Melange	3,90
Cappuccino	4,70
Cafe Latte	4,90
Häferlkaffee	5,20
Matcha Latte	5,40
verschiedene Tees	3,90
Kakao	4,90
Babyccino	

Gerne ersetzen wir unsere Milch auf Hafer-, Soja-  
bzw. Mandeldrink



## Eisiges

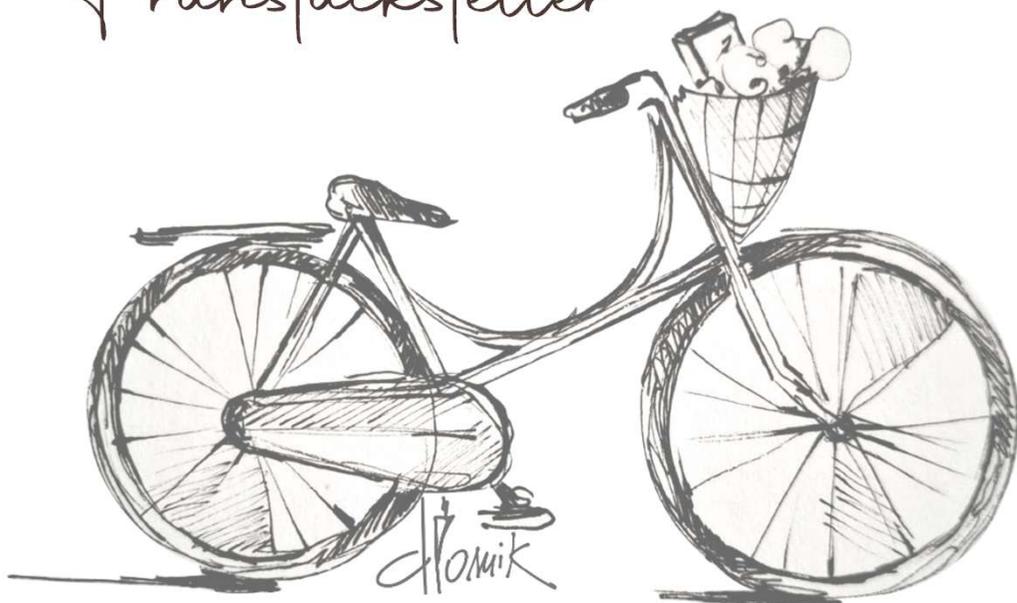
Affogato	5.20
Espresso Tonic	5.90
Wiener Eiskaffee	6.90
Iced Matcha Latte	6.90
Iced Coffee	5.90
fruchtiges Frappè	6.90
auch mit Hafer, Soja oder Mandeldrink	

# Frühstücksbuffet

täglich von 7:00 bis 11:00 Uhr

Frühstücksbuffet ohne Heißgetränke	19,90
Frühstücksbuffet inkl. Heißgetränke	26,90

# Frühstücksteller



<b>Kleines RoofTop</b>	8,90
Gebäck, Butter, Schinken, Käse, Gemüse Orangensaft	
<b>Süßes RoofTop</b>	12,90
Gebäck, Butter, Marmelade, Nutella, Obst Dessertglässchen, Orangensaft	
<b>Etagere für Zwei</b>	24,90
Gebäck, Butter, Schinken, Käse, Gemüse Lachs, Marmelade, Nutella, Obst Dessertglässchen, Orangensaft, Frizzante	

Unsere Eier kommen vom BIO Betrieb "Hendlerei"  
der Fam. Pfeifer aus Guntersdorf

weiches Ei	2,20
Croissant	2,90
Gebäck mit Butter	2,70



## Cocktails

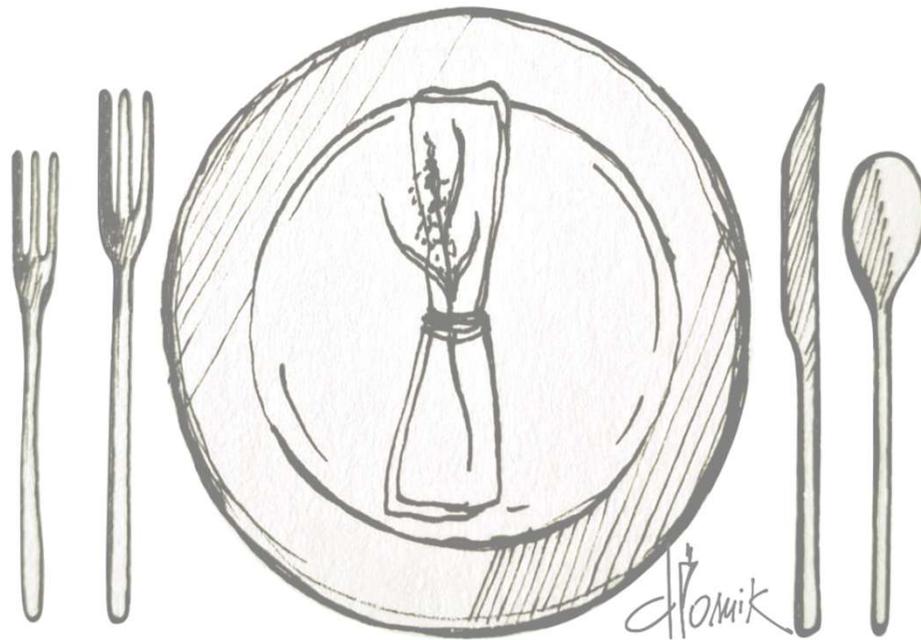
Mojito	klassik oder Berry	9,40
Pina Colada		9,40
Tequila Sunrise		9,40
Magarita		9,40
Moscow Mule		9,40
Espresso Martini		9,40
Long Island Iced Tea		13,20
Averna Sour		7,20
Cuba Libre		7,20
Gin Tonic		7,20
Gin <i>Hawik</i>	WildBerry	7,20
Wodka Lemon		7,20

Spirituosen haben wir noch viele mehr in der Bar. Wir informieren euch gerne persönlich!

An Jugendliche unter 16 und stark alkoholisierte Personen schenken wir keinen Alkohol aus!

Tortilla Chips mit Cheddarsauce

7,40



Fragen sie nach unserer Speisekarte

taglich ab 17 Uhr

Alle Preise in Euro und inklusive aller Steuern  
und Abgaben, exkl. Trinkgeld.



Freitag GASTRO GmbH  
ATU81060067  
Rebecca Freitag  
Hauptplatz 15, 2070 Retz  
+43 2942 34020