

Beccis RoofTop sgrafit Speisekarte

Donnerstag bis Sonntag ab 17:00 Uhr

14.60	Spargel	Beef Tatar	16.00
2. Gang	grün & weiß von Greilinger aus Grund Momofuku Ei, Babyspinat, Sauce velouté & Bärlauchöl	Joune d'oeuf, Senfkaviar Spargel Pürree, Kapern hausgemachtes Brot	1. Gang
6.40	Minestrone	kräftige Rindssuppe	5.90
	asiatisch angehaucht mit Edamame, Reispasta Grünkohl & Noriblätter	Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch	
23.90	Entenbrust	Frühlingssalat	16.90
4. Gang	gebackene Austernpilze, Chicorée gebraten Frisee, Sauerteigchips, Jus	fermentiertes Gemüse gepresste Gurke, geflammter Rotweinkäse, hausgemachter Paradeiseressig Sesam & hausgemachte Foccacia	
17.40	Schnitzel	Wolfskarsch	24.90
	vom Zellerndorfer Kirchbergschwein Parmesan-Thymian-Panade Erdäpfelsalat	Erbsen, Erbsenpüree Sauce velouté & Microgreens	3. Gang
22.90	Tafelspitz 2.0		
	Erdäpfelpüree im Käutergarten Scharlotten, Kohlsprossen, Karotten Grünkohl, Fermentiertes & Sojasauce		
4.90	Beilagen		
	Salat oder crunchy Pommes		
9.60	Topfenbällchen	Torten & Dessertgläser	
5. Gang	Rhabarber, weiße Schokoladencreme Nuss Crumble, Brennessel Eis hausgemachter Kefir	findest du tagesaktuell in unserer Vitrine	

Degustations Dinner

5 Gänge inkl. Begrüßungs Frizzante
Amuse bouche & Gedeck

letzter Start 19:00 Uhr

59.00

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** Fisch von der Fa. Eisvogel aus Oberösterreich. Unsere **Bio Eier** kaufen wir in Guntersdorf bei der **Hendlerei und die Erdäpfel** beziehen wir von **Fam. Rohringer** aus Guntersdorf. Gemüse kaufen wir vorwiegend verpackungsfrei! Wir setzen auf eine gute Mischung! Bei **Unverträglichkeiten und Allergien** zögern sie nicht zu Fragen. Wir informieren sie gerne und finden immer Alternativen! Unsere Preise sind in **Euro** ausgezeichnet! Wir wünschen ihnen einen angenehmen Abend, genießen Sie ihre kulinarischen Highlights bei uns in Beccis RoofTop sgrafit!

Speisekarte

Montag bis Mittwoch ab 17:00 Uhr

Beef Tatar

Joune d'oeuf, Senfkaviar
Zwiebel-Kren-Pürree, Kapern
hausgemachtes Brot

16.00

Tagessuppe

5.90

Salatteller

hausgemachtes Foccacia

14.90

Schnitzel

vom Zellerndorfer Kirchbergschwein
Parmesan-Thymian-Panade
Erdäpfelsalat

17.40

Tagesteller

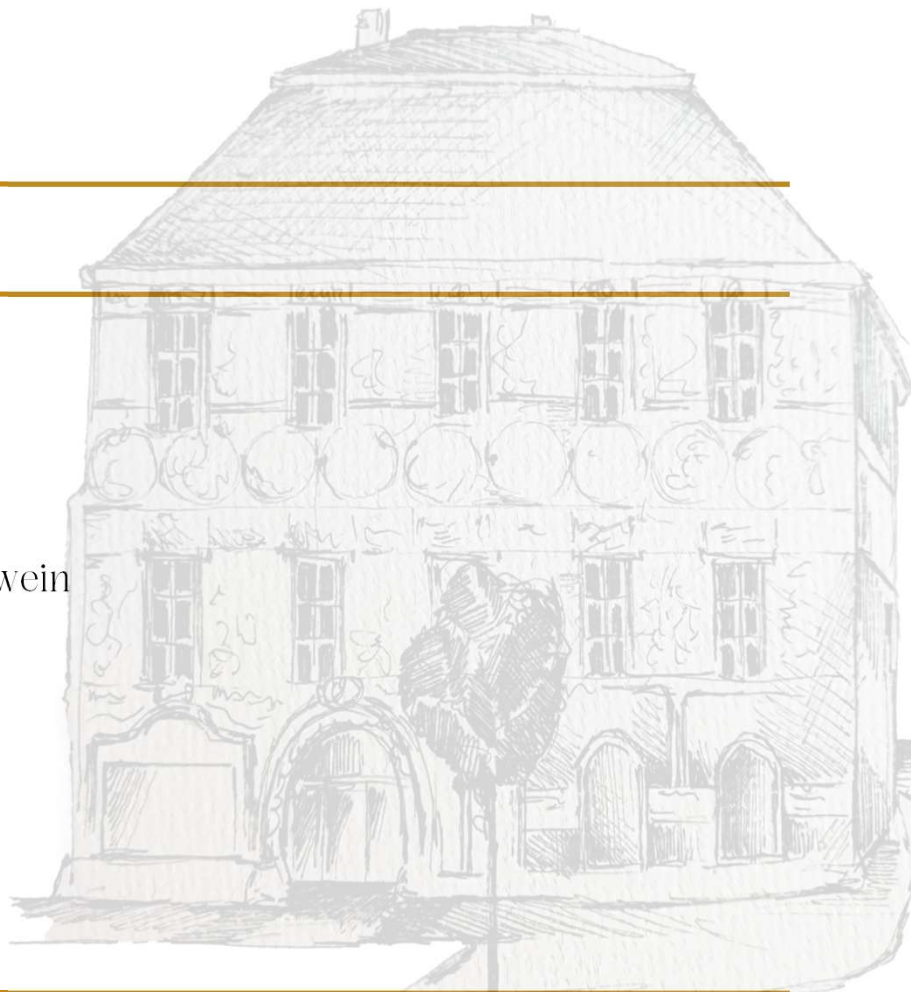
frage unser Servicepersonal

16.90

Beilagen

Salat oder crunchy Pommes

4.90



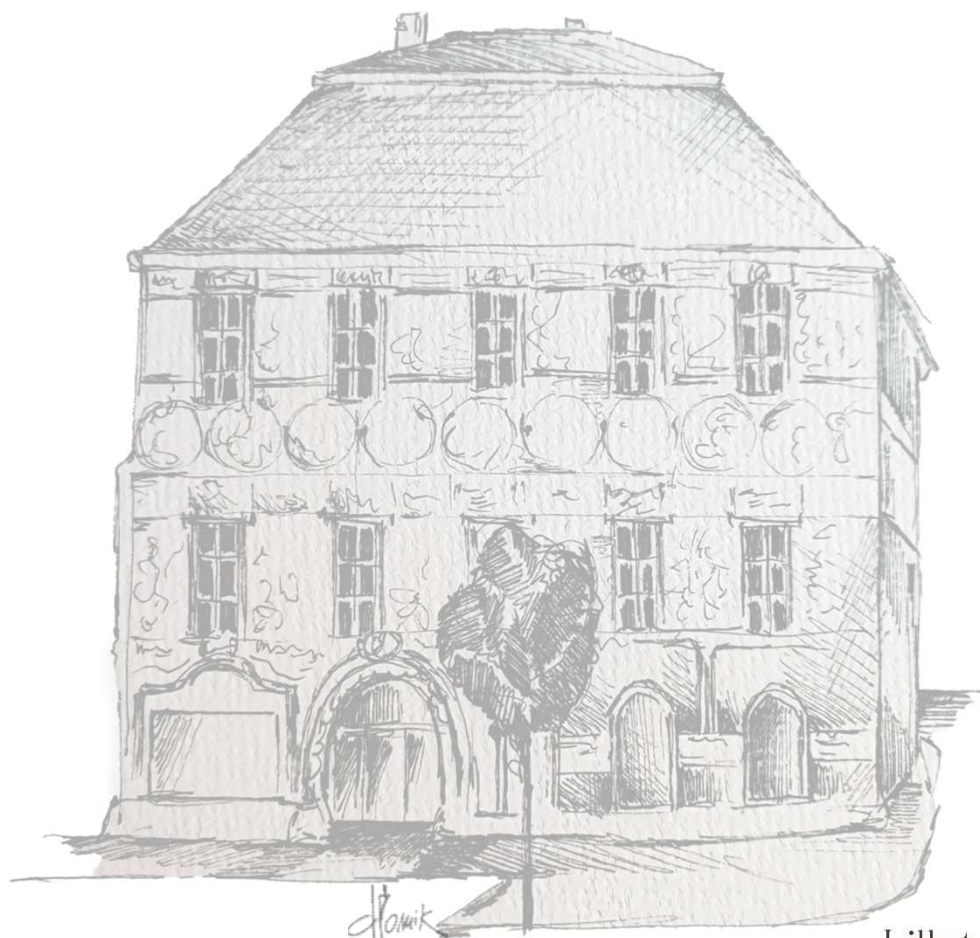
Torten & Dessertgläser

findest du tagesaktuell in unserer Vitrine



Getränke

Mineralwasser	0,75l	3,90
Sodawasser	0,5l	2,80
Soda Zitrone	0,5l	3,90
eisiges Retzer Leitungswasser	0,5l	1,00
Apfelsaft naturtrüb, Traubensaft rosè	0,25l	3,50
gespritzt	0,5l	4,90
Schartner Bombe	0,25l	3,90
Himbeere, Orange oder Zitrone		
Coca Cola, Coca Cola zero, Almdudler	Flasche	4,60
Schweppes verschiedene Sorten	Flasche	3,90
Pago Eistee Zitrone, Pfirsich	Flasche	4,60



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

hausgemachte Limonaden

	0,5 Liter	1 Liter
Pfirsich Maracuja	4,90	8,90
Beeren	4,90	8,90
Kaffee	4,90	8,90

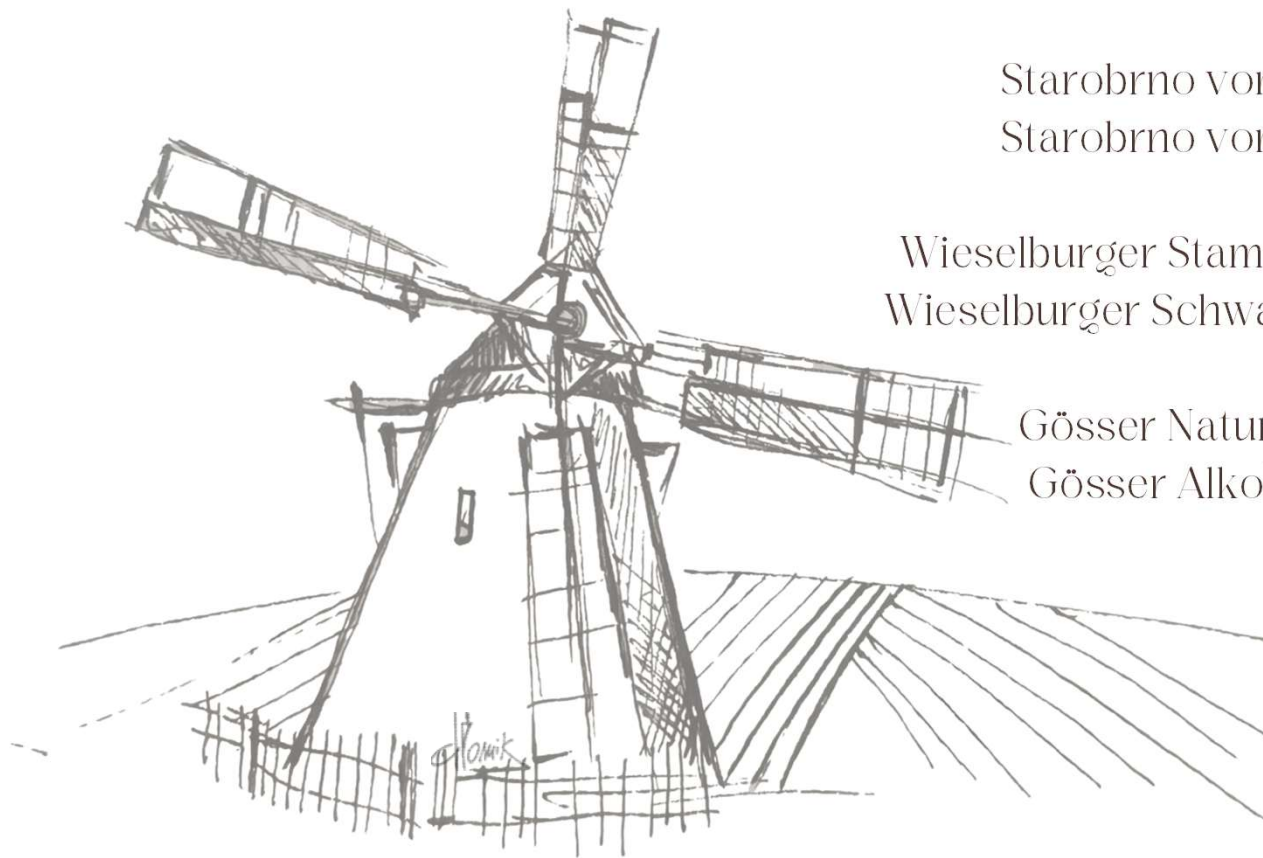
Limonaden

Verjus	4,90	8,90
Pedacola	4,90	8,90
Pink Paradise	4,90	8,90
Bitterorange	4,90	8,90

Sprizz mit Frizzante

sgrafit SPRIZZ	6,50
Lillet Pomegranate SPRIZZ	6,50
Sarti SPRIZZ	6,50
Hugo SPRIZZ	6,50
Aperol SPRIZZ	6,50
Limoncello SPRIZZ	6,50
Campari Orange 2.0	6,50

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 4,50

Spritzer weiß, rot	0,25	2,90
Muskateller Spritzer	0,25	3,60
Rosé Spritzer	0,25	3,60
Kaiser Spritzer	0,25	3,60

offene Weine

Frizzante weiß oder rosé 3,90

Cool Pink , 2024 4,20

Rosé, Weingut Laurer, Deinzendorf

Gelber Muskateller 2024 4,20

Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach

Weinviertel DAC Lehm&Löss 2024 4,20

Weingut Klein, Pernersdorf

Chardonnay Ried Triftberg 2023 4,20

Weingut Diem, Obermarkersdorf

Riesling Lampelschweif 2023 4,80

Weingut Stift, Rössitz

Cuvée Inkognito 4,80

Jahrgangsverschnitt, Merlot, Zweigelt, Blauburger

Weingut Laurer, Deinzendorf

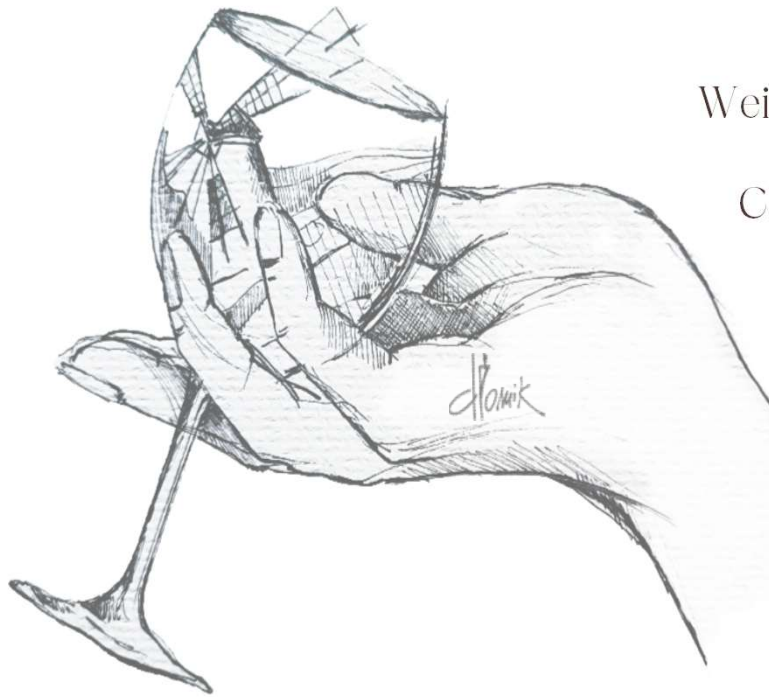
Blauer Portugieser 2022 4,20

Weingut Schöffmann, Haugsdorf

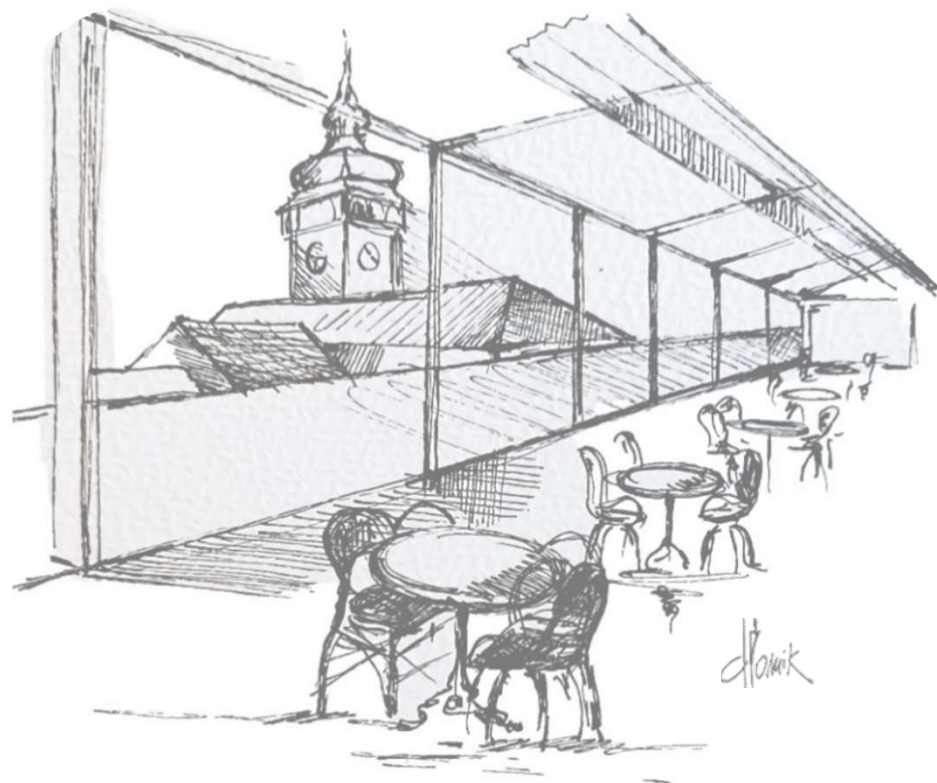
Merlot Premium 2020 4,80

Jahrgangsverschnitt der besten Merlottrauben aus 3 Jahrgängen

Landesweingut



Heißgetränke



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

Espresso	2,70
Espresso Macchiato	2,90
doppelter Espresso	4,70
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	

Eisiges

Affogato	5,20
Espresso Tonic	6,90
Iced Matcha Latte	6,90
Wiener Eiskaffee	6,90
Iced Coffee	6,90
fruchtiges Frappè	6,90

Frühstücksbuffet

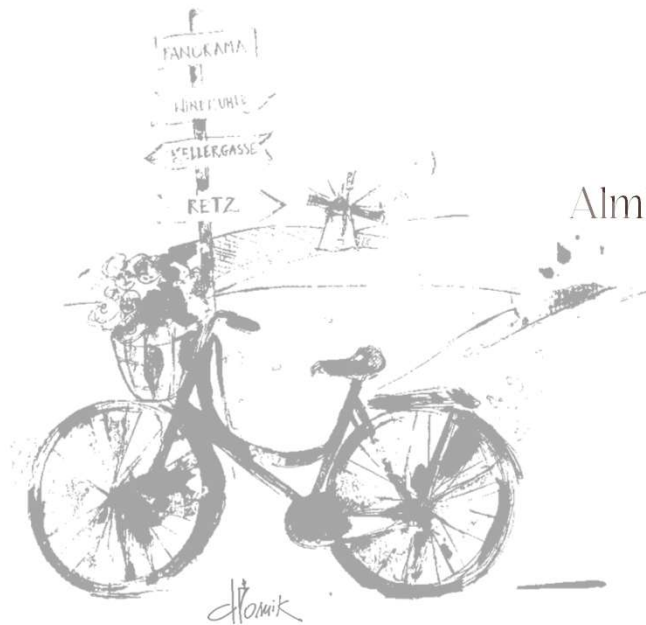
täglich von 7:00 bis 11:00 Uhr

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

Frühstücksteller

wählen sie einzeln aus

Montag bis Donnerstag 7:00 bis 11:00 Uhr



Semmel, Kornspitz, Brot		1,90
Schinken, Salami, etc.		2,00
Almkönig, ger. Gauda, Camenbert		2,00
Butter, Margarine		0,80
Marmelade/Nutella		1,00
Lachs		2,00
Porridge mit Früchte		2,50
Müsli/ Cornflakes		1,50
Spiegelei		1,50
weichgekochtes Ei		1,50
Omelette oder Ham & Eggs	2Eier	2,50
knuspriger Speck		2,00
Rostbratwürstchen		2,00
Pancakes		2,00

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



Cocktails

Mojito	9,40
Berry Mojito	9,40
Pina Colada	9,40
Erdbeer Daiquiri	9,40
Moscow Mule	9,40
Espresso Martini	7,20
Long Island Iced Tea	13,20
Cuba Libre	7,20
Gin Tonic	7,20
Gin <i>Hornik</i> WildBerry	7,20

Schnäpse

Trester, Quitte, Zwetschke	4cl	3,90
Vogelbeere	4cl	4,20

Liköre

Marille, Haselnuss	4cl	3,90
von Glanz Edelbrände aus Alberndorf		

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

Snacks

verschiedene Snackteller stehen zur
Auswahl in unserer Vitrine

Preis an der Vitrine

Tortilla Chips mit Cheddarsauce 7,40

Fragen sie nach unserer Speisekarte:

täglich ab 17:00 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

Weißweine

Weinviertel DAC Lehm & Löss 2024 Weingut Julius Klein, Pernersdorf gibt's auch offen	25,20	Dieser fruchtige, feinwürzige Veltliner stammt aus drei Rieden, die unterschiedlichen Böden entfalten eine komplexe Vielschichtigkeit. 12,5 Vol%, trocken
Weinviertel DAC Reserve Altenberg 2023 Weingut Prechtel, Zellerndorf	28,80	In der Nase feine Pfefferwürze, reife gelbe Frucht, ein Hauch von Tabak und Kräutern. elegant und vielschichtig, gut eingebundene Säure und langem, mineralisch geprägtem Abgang. 14 Vol%, trocken
Grüner Veltliner Ried Rustenberg 2024 Weingut Julius Klein, Pernersdorf	25,20	Ananas in der Nase, tropische Früchte am Gaumen, cremiger Abgang. Mineralischer Veltliner. 13,0 Vol%, trocken
Riesling Lampelschweif 2023 Weingut Stift, Röschitz gibt's auch offen	28,80	Sehr typischer Riesling mit feinem Fruchtschmelz und tiefgründigem Charakter, animierend, saftig, zarte Fruchtsüße mit angenehmer Säurestruktur. 13,0 Vol%, halbtrocken
Chardonnay Ried Triftberg 2023 Weingut Diem, Obermarkersdorf BIO gibt's auch offen	25,20	Ausgewogener hochreifer Chardonnay, klassisch, exotisch, reifes Steinobst, Blütenhonig, voluminös, ausgeprägte Mineralität, runder voller Chardonnay mit guter Präsenz am Gaumen und Lagerpotential. Histaminarm. 13,5 Vol%, trocken, biologisch
Gelber Muskateller 2024 Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach gibt's auch offen	25,20	Gewürznelken, Rosenblätter und Muskat im ersten Anflug. Dahinter fleischig reife und warme Sortenfrucht. Wirkt elegant. Sehr vielschichtiger typischer Muskateller im trockenen Ausbau. 11,5 Vol%, trocken, biologisch

Rotweine

Blauer Portugieser 2022 Weingut Schöfmann, Haugsdorf gibt's auch offen	25,20	Leichtfüßig mit jugendlichem Fruchtcharakter Duft nach Walderdbeeren, Veilchen, sehr weiche Tannine mit harmonischen Abgang 12,5 Vol%, trocken
Cuvée Inkognito 7 Weingut Laurer, Deinzendorf Jahrgangsverschnitt gibt's auch offen	28,80	Intensiv in der Farbe, Waldbeere mit etwas Vanille, besonders fein und rund am Gaumen. Etwas für Kenner: genießen und schweigen. 13,5 Vol%, trocken
Pinot Noir Ried Buchberg 2021 Weingut Georg Toifl, Kleinhöflein	31,20	Rubinrot, in der Nase intensiv, kleine Waldfrüchte, reife Kirschen, Brombeere, Nelke und Minze. Krokant, beeindruckende, elegante Struktur und Länge. 14,0 Vol%, trocken
Merlot Premium 2020 Landesweingut gibt's auch offen	31,20	Jahrgangsverschnitt der besten Merlottrauben aus 3 Jahrgängen Leuchtendes Rubinrot, feine Röstaromen, elegantes gut eingebundenes Holz mit zarter Vanillenote, nachhaltiges Tannin im Abgang. 13 Vol%, trocken
Hutberg Reserve 2017 Weingut Schöfmann, Haugsdorf	31,20	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot Sandiger Lehm Boden in den Rieden Hasenecken und Sonnen Saftige Cassis mit feiner Zartbitterschokolade und getrockneten Kräutern. 14 Vol%
Anomia 2022 Weingut Prögelhöf, Obernalb	31,20	Cuvée von Zweigelt, Blauem Portugieser & Merlot 13,5 Vol.% trocken
Zweigelt Reserve, Ried Hofweingärten 2021 Weingut Christoph Bauer, Jetzelsdorf BIO	31,20	kräftiger Zweigelt, ausgebaut in Eichenfässern, Aroma nach dunklen Beeren und feiner Holzwürze. Am Gaumen dicht & vollmundig 13,5Vol.% trocken

Roséwein

Cool Pink, Rosé 2024
Weingut Laurer, Deinzendorf
gibt's auch offen

25,20

Interessantes Duftspiel nach Beeren, fruchtige Finesse mit feinen Gewürznoten, erfrischend!
13 Vol%, trocken

Nature Wein

OHRENSchWEIN 2022 – Orange Wein
Weingut Christoph Bauer, Jetzelsdorf
12,0 Vol%, trocken, biologisch

39,90

Naturbelassener, auf der Maische vergorener Sauvignon Blanc. Reifung im kleinen Holzfass, unfiltriert abgefüllt.

Traminer 2023
Weingut Heinzl-Gettinger, Deinzendorf
12,0 Vol%, trocken, biologisch

39,90

Innerhalb von 10 Tagen vergoren auf den Schalen.
Nach 10 Monaten im Eichenfass ungefiltert in die Flaschen.
Feine Aromen nach Rosenblüten und exotischen Früchten. Tiefe Komplexität, elegante Textur, feine Säure und langes Finale!

Likörwein

Vintage 18
Weingut Christoph Bauer, Jetzelsdorf
375ml, BIO

39,90

Besonderer Likörwein aus Rösler-Trauben, mit eigenem Rösler-Weinbrand versetzt, verarbeitet in traditioneller Weise. Kräftig, dicht, würzig, süß.
20,5 Vol%, süß