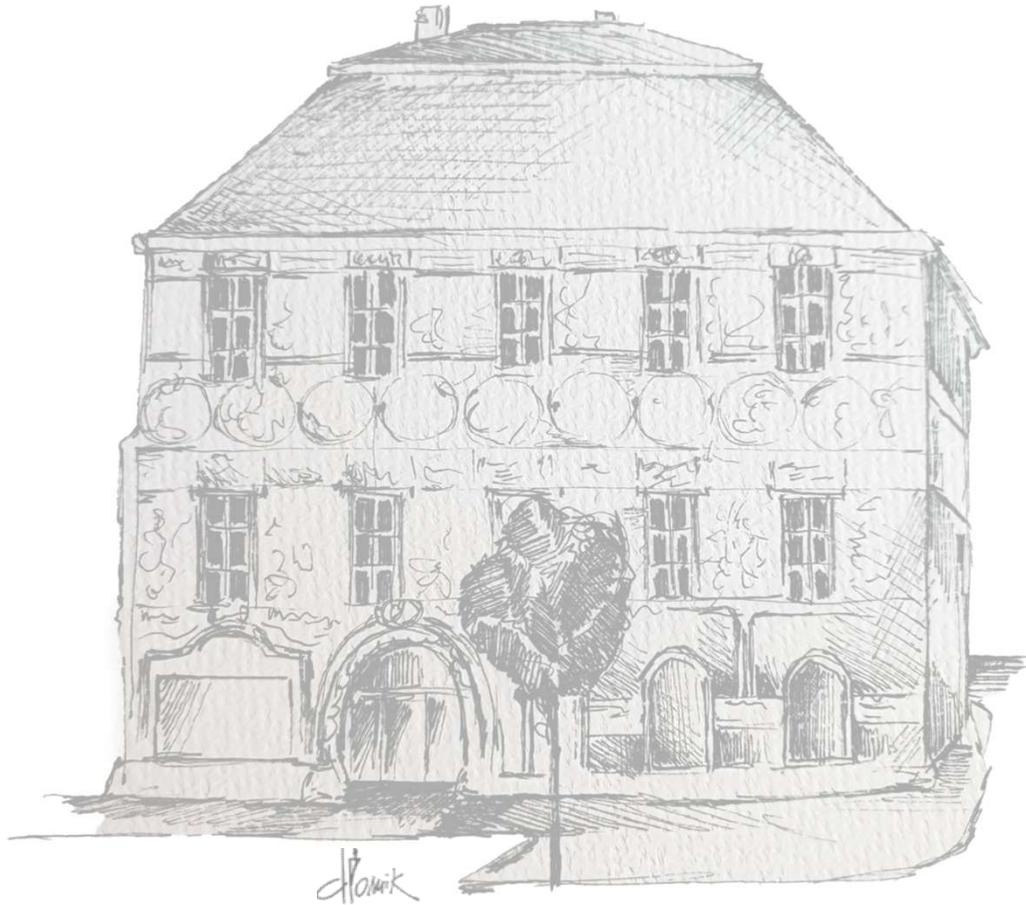




Speisekarte

11.90	Rote Rüben Kompott	Beef Tatar	16.00
2. Gang	Kirschen, Granny Smith Apfel, Stangensellerie, Dille	Joune d'oeuf, Senfkaviar Rotes Zwiebel-Pürree, Kapern hausgemachtes Brot	1. Gang
<u>Weinempfehlung: Cool Pink vom Weingut Laurer</u>		<u>Weinempfehlung: Merlot vom Landesweingut</u>	
6.40	kalte Paradeissuppe	kräftige Rindssuppe	5.90
	Kritharaki Nudeln Basilikum, Paradeiser	Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch	
<u>Weinempfehlung: Weinviertel DAC vom Weingut Klein</u>			
22.90	Ratatouille & Tofu	Ceasar Salad	19.90
3. Gang	Grammel Crumble	sicher nicht klassisch Parmesan Crumble, Anchovis Dressing, Hendl, Salatherzen.	
<u>Weinempfehlung: Inkognito, Weingut Laurer</u>		<u>Weinempfehlung: Chardonnay, BIO Weingut Diem</u>	
17.40	Schnitzel	Sommer Salat	15.90
	vom Zellerndorfer Kirchbergschwein Parmesan Thymian-Panade Erdäpfelsalat	hausgemachte Frischkäsebällchen, Nüsse Honigdressing & hausgemachte Focaccia	
36.90	Steak 200g	Degustations Dinner 5 Gänge inkl. Begrüßungs Frizzante Amuse bouche & Gedeck letzter Start 19:00 Uhr 69.00	
4. Gang	österreichisches Rind, medium-rare Kukuruz-Erdäpfel Ragout & Polenta gepickelte Shiemji & Champignons		
<u>Weinempfehlung: Zweigelt Reserve, Weingut Christoph Bauer</u>			
4.90	Beilagen		
	Salat oder crunchy Pommes		
9.80	Happy End	Torten & Dessertgläser	
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 & Fleischerei Höfinger**. 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	0.25	3,50
gespritzt	0.5l	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

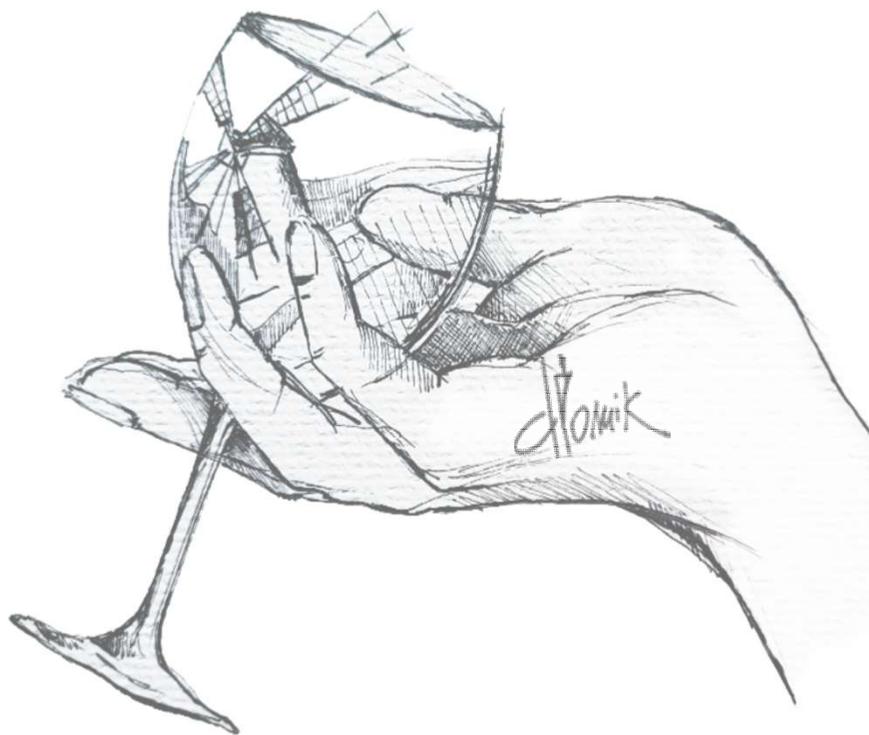
Bierspezialitäten

Starobrno vom Fass	0,3l	3,50
Starobrno vom Fass	0,5l	5,00

Wieselburger Stammbräu	Flasche	5,90
Wieselburger Schwarzbier	Flasche	5,90

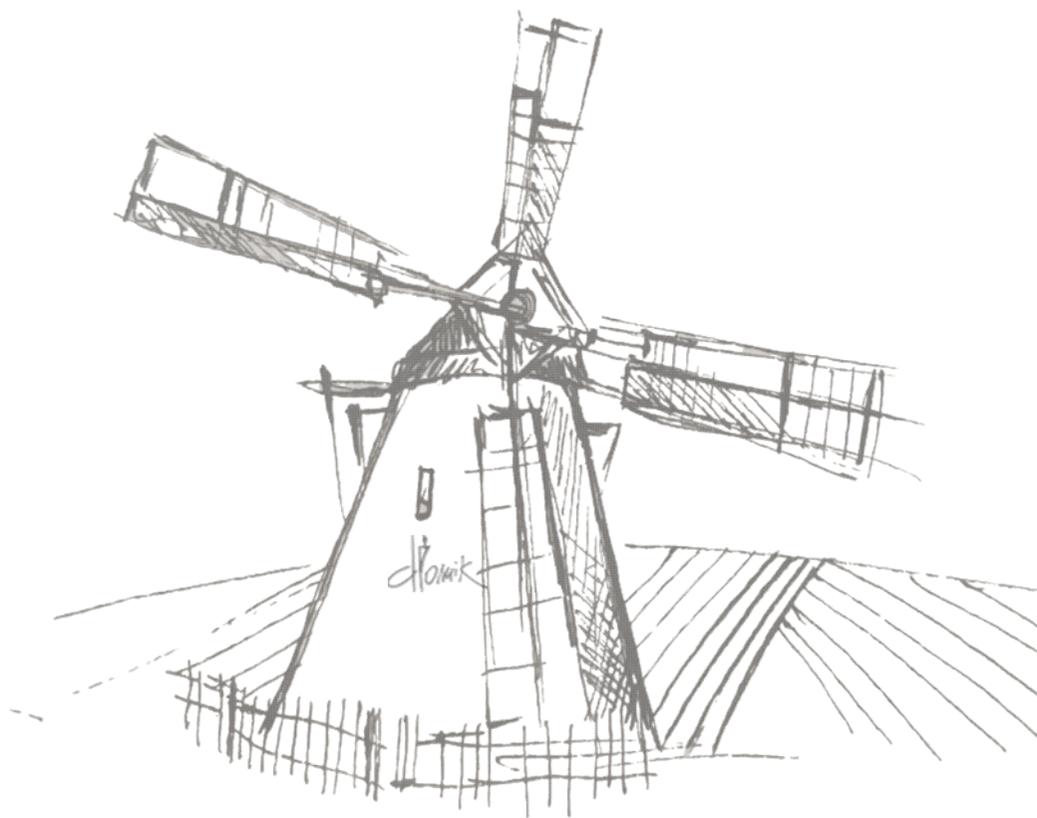
Gösser Naturradler	Flasche	4,90
Gösser Alkoholfrei	0,33 Flasche	3,50





offene Weine

Cool Pink , 2024	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 2024	4,20
Weingut Diem, Obermarkersdorf	
Riesling Lampelschweif 2023	4,80
Weingut Stift, Röschitz	
Cuvée Inkognito	4,80
Jahrgangsverschnitt, Merlot, Zweigelt, Blauburger	
Weingut Laurer, Deinzendorf	
Blauer Portugieser 2022	4,20
Weingut Schöfmann, Haugsdorf	
Merlot Premium 2020	4,80
Jahrgangsverschnitt der besten Merlottrauben aus 3 Jahrgängen	
Landesweingut	



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

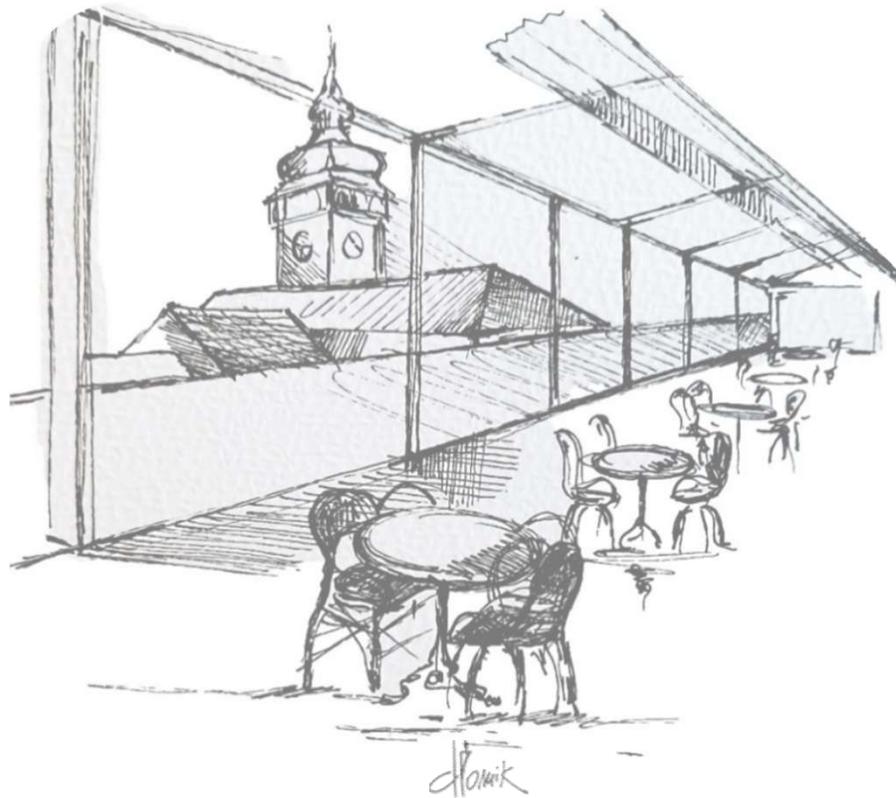
Frizzante Rosé	Weingut Puhr	3,90
Frizzante Muskateller	Weingut Klein	3,90

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

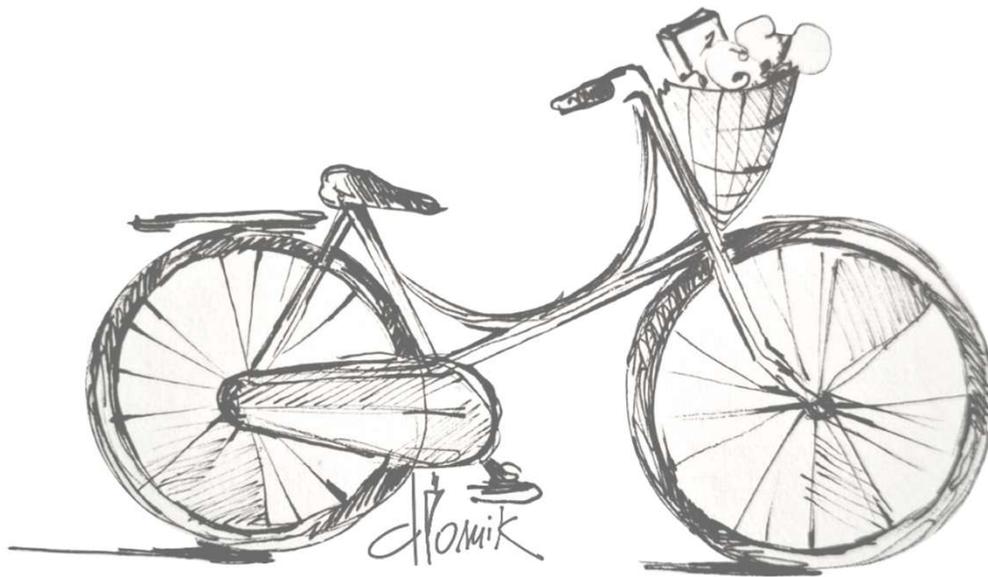


Eisiges

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	

täglich von 7:00 bis 11:00 Uhr

Montag bis Donnerstag von 7:00 bis 11:00 Uhr



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

Frühstücksbuffet

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

Frühstücksteller

wählen sie einzeln aus

Semmel, Kornspitz, Brot	1,90
Schinken, Salami, etc.	2,00
Almkönig, ger. Gauda, Camembert	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	2,50
knuspriger Speck	2,00
Rostbratwürstchen	2,00
Pancakes	2,00

2Eier

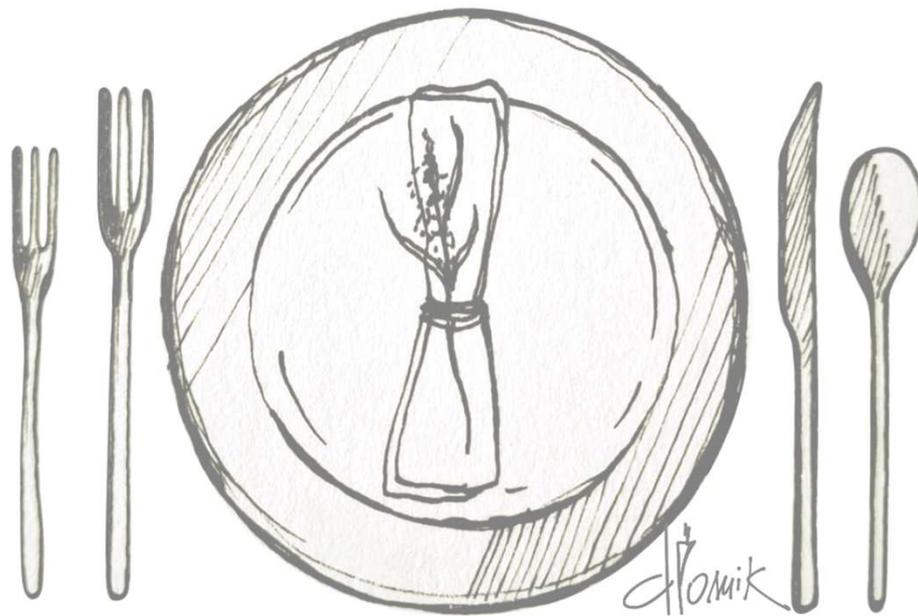


Cocktails

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>Hornik</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
täglich 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