

9.90

Spaghettikurbis

16.00

marinierte Matcha Zwetschke Cranberry Püree

Joune d'oeuf, Senfkaviar Rotes Zwiebel-Pürree, Kapern

1. Gang

Weinempfehlung: Cool Pink, Weingut Laurer

hausgemachtes Brot Weinempfehlung: Merlot, Landesweingut

6.40

Laro encremesuppe

kräfige Rindssuppe

5.90

2. Gang

14.90

fermentierter Ingwer, Karottenchips hausgemachtes Kräuteröl

Weinempfehlung: Weinviertel DAC, Weingut Klein

Frittaten, Wurzelgemüse, Rindfleisch

Brimsennockerl

Kotelet

19.90

Brimsen Espuma, Chorizowürfel 3. Gang hausgemachtes Petersil-Pilzpulver Weinempfehlung: Riesling, Weingut Stift Karree vom Zellerndorfer Kirchbergschwein 4 🧘 Kürbis-Maroni Ragout mit Vanille Demi Glace, crunchy Salbei

Weinempfehlung: Chardonnay, BIO Weingut Diem

17.40

Schnitzel

herbsticher Salat

15.90

vom Zellerndorfer Kirchbergschwein Parmesan-Thymian-Panade Erdäpfel-Kürbissalat

hausgemachte Frischkäsebällchen, Nüsse, Kürbis Honigdressing & hausgemachte Focaccia

<u>Degustations Dinner</u>

36.90

Steak 200g

österreichisches Rind, medium-rare Sauce Demi Glace & loaded Fries Weinempfehlung: inkognito, Weingut Laurer

5 Gänge inkl. Begrüßungs Frizzante letzer Start 19:00 Uhr

69.00

4.90

Salat oder crunchy Pommes

Einser Menü

Suppe, Schnitzel & Torte

24.90

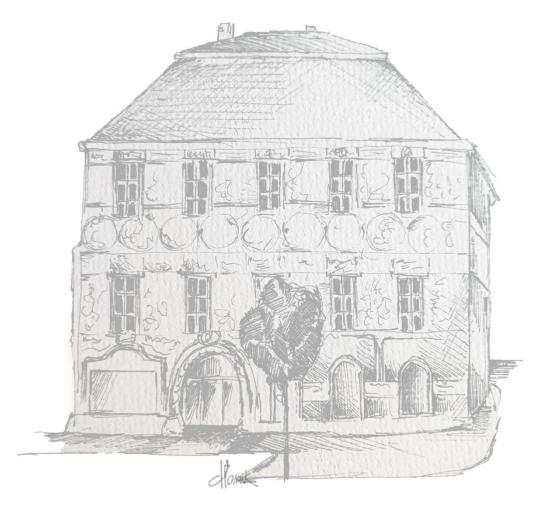
9.80

orten & Dessergläser

Kürbis Parfait, Schoko Crumble Ingwer Püree, Sliwowitz Crème anglaise

findest du tagesaktuell in unserer Vitrine

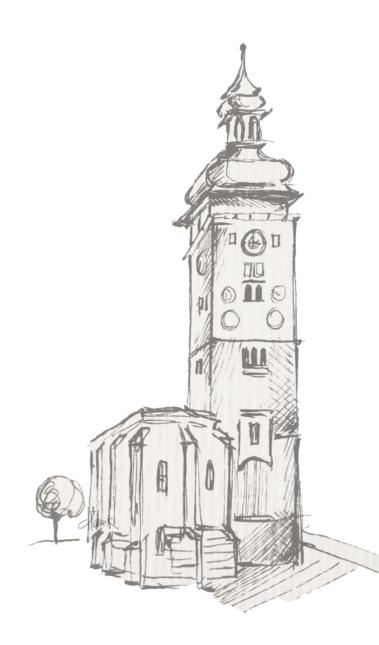
Küchenchef Tomas und sein Team kochen mit Leidenschaft, Handwerk und Kreativität. Wir verwenden keine Zusatzstoffe, wir setzen auf Zeit! Unsere Saucen sind ausschließlich glutenfrei! Unser Fleisch beziehen wir aus der Region, von der Fleischerei Arthold. Unsere Bio Eier kaufen wir in Guntersdorf bei 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 31 Gläsern fermentieren wir mit Hilfe unseres eigen gezüchteten Scoby unsere hausgemachte Limonade!

hausgemachte Dimonaden

		halb	Liter
Pfirsich Maracuja		4,90	8,90
Beeren		4,90	8,90
Kaffee		4,90	8,90
Dimonaden			
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 Friz	zante		
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



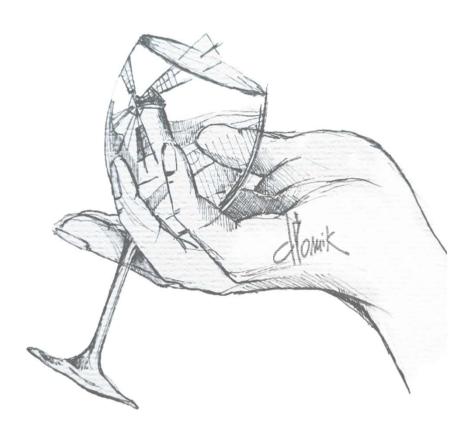
Getränke

Mineralwasser	0,751	3,90
Sodawasser	0,51	2,80
Soda Zitrone	0,51	3,90
Retzer Leitungswasser	0,51	1,00
Apfelsaft naturtrüb	0,251	3,50
Traubensaft rosè	0,25	3,50
gespritzt	0.51	4,90
Schartner Bombe	0,251	3,90
Coca Cola	0.331 Flasche	4,60
Coca Cola Zero	0,331 Flasche	4,60
Almdudler	0,351 Flasche	4,60
Schweppes verschiedene Sorten		3,90

Bierspezialitäten

	Starobrno vom Fass	0,31	3,50
	Starobrno vom Fass	0,51	5,00
	Wieselburger Stammbräu	Flasche	5,90
	Wieselburger Schwarzbier	Flasche	5,90
	Gösser Naturradler	Flasche	4,90
	Gösser Alkoholfrei	0.33 Flasche	3,50
A P - M			
	La Francisco de la Constantina del Constantina de la Constantina d		
Jouis Touris			





Cool Pink , 2024 Rosé, Weingut Laurer, Deinzendorf	4,20
Gelber Muskateller 2024	4,20
Weingut Sonnenhügel, Unterretzbach Weinviertel DAC Lehm&Löss 2024 Weingut Klein, Pernersdorf	4,20
Chardonnay Ried Triftberg 2024	4,20
Weingut Diem, Obermarkersdorf Riesling Lampelschweif 2023 Weingut Stift, Röschitz	4,80
Wellight offit, Robellitz	
Cuvée Inkognito Jahrgangsverschnitt, Merlot, Zweigelt, Blauburger Weingut Laurer, Deinzendorf	4,80
Blauer Portugieser 2022	4,20
Weingut Schöfmann, Haugsdorf	
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
Dikör			
Marille		4cl	3,90
Haselnuss		4cl	3,90

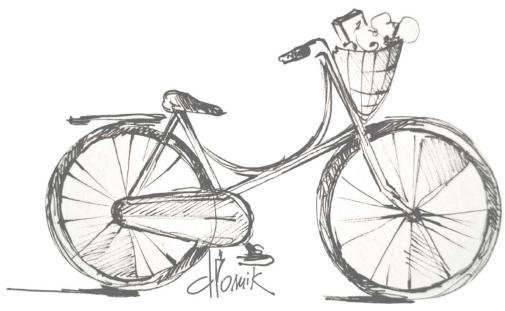
Heißgetränke

	Espresso	2,70
	Espresso Macchiato	2,90
	kleiner Brauner	2,90
	doppelter Espresso	4,60
	großer Brauner	4,80
	Verlängerter	3,60
The state of the s	Melange	3,90
RIA	Cappuccino	4,70
	Cafe Latte	4,90
	Häferlkaffee	5,20
CHOINES.	Matcha Latte	5,40
- January -	verschiedene Tees	3,90
	Kakao	4,90

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

Frühstück

Frühstücksbuffet 19.90



Omelette Wrap	9,90
Bio Eier, Gemüse, Schinken, Käse auch vegetarisch	
Vitaminbrot	13,90
Schwarzbrot, Avocardo, Aufstrich, Ei,	
Lachs, MicroGreens, hausgemachtes Kräuteröl	
Kleines RoofTop	8,90
Gebäck, Butter, Schinken, Käse,Gemüse	
Orangensaft	
Süßes RoofTop	12,90
Gebäck, Butter, Marmelade, Nutella, Obst	
Dessertglässchen, Orangensaft	
Etagere für Zwei	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

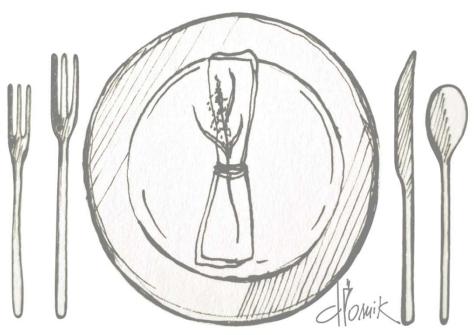


Cockfails

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 Jonik	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



Frag uns gerne nach unserer Speisekarte

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