



SOMMER

APERERO

- 9,8 Gin Tonic
- 9,9 7*Stern Mule
(Vodka, Ingwer Sirup & Soda)
- 9,9 Negroni

APERITIV & SUNDOWNER

- 6,9 Campari Orange
- 5,8 Campari Soda
- 5,8 Burschik Vermouth Tonic (O)
- 5,8 Burschik Vermouth Soda (O)
- 5,8 Amaro Tonic (O)
- 5,8 Dirndl Tonic
(Wiener Dirndl & Tonic)
- 5,8 Espresso Tonic

SPRITZIG

WEIN GESPRITZT (O)

- 3,9 Spritzer Weiß (0,25)
- 6,8 Sommerspritzer in der Karaffe (0,5)
- 4,8 Rosé Spritzer
- 5,5 Veilchen Spritzer
- 5,9 Wiener Dirndl Spritzer
- 5,9 Balis Cranberry Rosmarin Spritzer
- 5,9 Wiener Spritzer (Vermouth)

HOMEMADE SPRITZER (O)

- 5,9 + Ribisel - Minze
- + Marille- Zitronenthymian
- + Ingwer - Basilikum
- 6,2 mit Prosecco bitte

PROSECCO + (O)

- 6,8 Aperol Spritzer mit Prosecco
- 6,8 Lillet Rosé Prosecco
- 6,8 Wiener Perle
(Wiener Dirndl, Prosecco, Minze)
- 5,8 Mimosa (0,25)
(Prosecco & Orange)

GE TRÄN KE

SPI RITUO SEN

- 3,9 Vodka Shot (2cl)
- 3,9 Tequilla Shot (2cl)
- 3,9 Tanquery Gin (2cl)
- 3,9 Bulleit Bourbon (2cl)
- 3,9 Jameson Irish Whiskey (2cl)
- 8,9 Whiskey Cola (4cl)
- 8,9 Vodka Orange (4cl)
- 7,9 Vodka Soda (4cl)
- 4,2 Amaro Sour (2cl)

WE IN

WEISSWEIN (1/8l) (O)

- 4,6 Proidl Grüner Veltliner
- 5,8 Christ Gemischter Satz
- 3,2 Hauswein Much GrüVe
- 5,6 jz.velue Muskateller Zillinger
- 3,9 Prosecco (0,125)

ROTWEIN (1/8l) (O)

- 5,6 Hareter Blaufränkisch
- 5,6 G. Pittnauer Red Pitt
- 3,8 Hauswein Much Zweigelt
- 5,6 Schneider St. Laurent

KA FFEE & TEE

HAUSBRANDT

- 2,9 Espresso
 - 4,6 doppelter Espresso
 - 3,2 Espresso Macchiato (G)
 - 4,9 grosser Brauner (G)
 - 3,3 Verlängerter
 - 3,6 Verlängerter braun (G)
 - 4,8 Americano doubleshot
 - 5,0 flat white (G)
 - 4,4 Melange (G)
 - 4,9 Häferlkaffee (G)
 - 4,9 heiße Schokolade (G,F)
- *wahlweise auch mit Bio-Haferdrink,
Kokosdrink oder iced

JÄGERTEE WIEN

- 3,9 Bio Earl Grey BIO
- Nana Minze
- Kräutergarten
- Second flush Darjeeling
- Japan Sencha BIO
- Beerenkuss BIO

SPECIAL TEA

- 3,9 Ingwer Tee frisch
- 4,9 Chai Latte von Sonnentor (G)
- 4,9 heiße Honeybomb

AL KOHOL FREIES

SÄFTE

- 3,9 Apfelsaft naturtrüb
- Holler/ Birne / Mango (0,25)
- 2,9 Säfte gespritzt klein (0,25)
- 5,8 Säfte gespritzt groß (0,5)
- Soda Zitrone/ Himbeer/ Holler
- 3,9 groß (0,5)
- 2,0 klein (0,25)
- Jugendgetränk*
- 4,2 fritz-kola (0,33)
- fritz-kola ohne zucker
- fritz-spritz BIO-rhabarber
- mischmasch
- fritz-limo zitrone
- 5,8 **HOMEMADE LIMO (0,5)**
- + Ribisel - Minze
- + Marille- Zitronenthymian
- + Ingwer - Basilikum

BI ER

FASSBIER (A)

- 5,8 Pilsner Urquell (0,5)
- 5,8 Koziel dunkel (0,5)
- 5,8 Radler (0,5)
- 5,9 Brew Age PA (0,5)
- 3,6 Pilsner Urquell (0,3)
- 3,6 Koziel dunkel (0,3)
- 3,6 Radler (0,3)
- 3,8 Brew Age PA (0,3)

FLASCHENBIER (A)

- 5,6 Schneider Weiße (0,5)
- 5,6 Tegernseer hell (0,5)
- 5,6 Obertrumer Zwickl (0,5)
- 3,8 Trumer Freispiel alkoholfrei (0,3)



SOMMER BRUNCH

bis 16 Uhr

- 8,5 **ALONISSOS**
kühle Wassermelone / griechischer Joghurt
Honig/ Kokosdukkah/ Minze (G,N)
- vegan: Skyr & Agave
+3 - mit hausgemachtem Nussgranola (A,H)
- 14,9 **SIEBENSTERNPLATZ**
Bio-Beinschinken/ Bergkäse/ Kräuter-Gervais
selbst gepickeltes Gemüse/ Eierspeise aus 2 Eiern
Bio Sauerteigbrot/ griechisches Joghurt mit
Nussgranola, Honig & frischen Früchten (A,C,G,O)
- 10,5 **TOMATE TOMATE - vegan**
knuspriges Bio-Sauerteigbrot aus dem Ofen/
Ratitätentomaten/ Zitrone/ hausgemachtes Mandel-Basilikum Pesto & Meersalzflocken (A,H)
+3,9 - mit Burrata (G)
- 13,9 **CALIMERA**
geschmorte Paprika, Zucchini, Tomaten & weiße Bohnen
aus dem Ofen/ kühler griechischer Joghurt/ Feta/ crunchy
Harissa-Spiegelei/ Chili-Öl & Bio Sauerteigbrot (A,C,G,H,N)
- 11,9 **DER KLASSIKER**
Bio Sauerteigbrot mit Schnittlauch & Meersalzflocken/
Bergkäse Eierspeise/ Kernöl/ selbst gepickeltes Gemüse
& Hotsauce (A,C,G,O)
+3 - mit Schinkenspeck
- 12,9 **RISE & SHINE**
Omelette aus dem Ofen aus 3 Eiern / knuspriges
Bio-Sauerteigbrot & Butter (A,C,G) - wähle aus:
- Zucchini
- Bergkäse
- Bio Beinschinken
- 3,4 **CROISSANT**
4,9 **PAIN AU CHOCOLAT**

Wir verwenden Bio-Eier, Bio Sauerteigbrot & Bio Milch!

FLAMMKUCHEN

ab 12 Uhr bis Abends

- 12,9 **KLASSIKER**
Creme fraiche/ Speck/ rote Zwiebel (A,G)
- 13,9 **MEDITERRAN**
Creme fraiche/ Tomate /Mozzarella/ hausgemachtes Basilikum Pesto/ Sonnenblumenkerne & Balsamicocreme (A,G,O,H)
- 13,9 **WUERZIG**
Creme fraiche/ Bio-Schinken/ würziger Käse/ Mais/ rote Zwiebel & Ruccola (A,G)
- 13,9 **NOCCI**
Creme fraiche/ Gorgonzola/ Birne/ Walnüsse/ Honig & Ruccola (A,G,H)
- 13,9 **ZUCCHINI - vegan**
Creme vega/ Zucchini/ hausgemachtes Pesto
gepickeltes Gemüse/ Kürbiskerndukkah (A,F,O,M,N,H)
- frag gerne nach Hotsauce!

KUCHEN

aus unserer Bakery

- 5,2 **Mohn Beeren Crumble (vegan)**
unser Klassiker (A,F)
- Sauerkirsch-Topfen Crumble**
mit Kürbiskernen (A,C,G)
- Zucchini-Haselnuss Tarte (vegan)**
mit Brombeercreme (A,H)
- Coconut-Miso Bananabread (vegan)**
mit Heidelbeeren & Mandeln (A,F,H)
- Schokotarte (glutenfrei)**
mit feiner Orangenote (A,F,G)
- Zitronen Cheesecake**
mit Mascarpone-Lemoncurd Creme (A,C,G)

Bestelle deinen Kuchen für Zuhause oder deine
Feier in unserer Bakery: gosweetbakery@gmail.com



SUMMER BRUNCH

until 4 pm

- 8,5 **ALONISSOS**
fresh watermelon /greek yoghurt
honey/ coconut dukkah/ fresh mint (G,N)
(vegan: Skyr & agave)
+3 - add homemade nut granola (A,H)
- 14,9 **SIEBENSTERNPLATZ**
organic ham/ mountain cheese/ homemade herb spread
pickled veggies/ scrambled eggs (2) / organic sourdough/
greek yoghurt and nut granola, honey &
fresh fruit (A,C,G,O)
- 10,5 **TOMATE TOMATE - vegan**
crunchy organic sourdough from the oven/
heirloom tomatoes/ homemade almond-basil pesto/
lemon & seasalt flakes (A,H)
+3,9 - add fresh burrata (G)
- 13,9 **CALIMERA**
slow roasted peppers, courgettes, tomatoes and white
beans from the oven/ greek yoghurt/ feta cheese/ crunchy
Harissa Egg/ chili-oil & organic sourdough (A,C,G,H,N)
- 11,9 **DER KLASSIKER**
organic sourdough, chives and seasalt flakes/ mountain
chees scrambled eggs /pumpkin seed oil/ pickled veggies
& hotsauce (A,C,G,O)
+3 - add bacon
- 12,9 **RISE & SHINE**
omelette from 3 eggs / organic sourdough bread
and butter (A,C,G) - choose from:
- courgette
- mountain cheese
- organic bacon
- 3,4 **CROISSANT**
4,9 **PAIN AU CHOCOLAT**

our eggs, sourdough bread and milk is ORGANIC!

FLAMMKUCHEN

from 12pm till evening

- 12,9 **KLASSIKER**
creme fraiche/ bacon/ red onion (A,G)
- 13,9 **MEDITERRAN**
creme fraiche/ tomato/ mozzarella cheese/
homemade basil pesto/ sunflowerseeds &
balsamic cream (A,G,O,H)
- 13,9 **WUERZIG**
creme fraiche/ organic ham/ cheese/ sweetcorn/
red onion & arugula (A,G)
- 13,9 **NOCCI**
creme fraiche/ gorgonzola/ pear/ walnut/
honey and arugula (A,G,H)
- 13,9 **ZUCCHINI - vegan**
creme vega/ courgette/ homemade pesto/ pickled
veggies/ pumpkin seed dukkah (A,F,O,M,N,H)
- ask for hotsauce!

homemade CAKES

from our bakery

- 5,2 **poppyseed-berry crumble (vegan)**
the classic (A,F)
- sourcherry-curd crumble**
with pumpkin seeds (A,C,G)
- courgette and hazelnut tarte (vegan)**
with blackberry cream (A,H)
- coconut-miso bananabread (vegan)**
with blueberries and almonds (A,F,H)
- chocolate tarte (glutenfrei)**
with orangezest (A,F,G)
- lemon cheesecake**
with mascarpone-lemoncurd cream (A,C,G)

order your cakes for your event or party here:
gosweetbakery@gmail.com