

Smile
BURGER
+
CRAFTBEER

Soups

- Lemongrass-Kokos-Curcuma Suppe** 4,90 €
Lemongrass-coconut-curcuma soup
gebratene Garnele dazu? 2,30 €
with grilled prawn?
- Rindsuppe mit Grießnockerl** 4,40 €
Beef broth with semolina dumplings

Starters

- Dreierlei Hummus** 8,20 €
mit Oliven und
getoastetem Urmutbrot
3 sorts of hummus with olives and
toasted Urmut bread
- Gebratene Garnelen** 12,20 €
mit Avocado-creme und
getoastetem Urmutbrot
Grilled prawns with avocado creme and toasted
Urmut bread
- Beef Tatar** 15,10 €
100 Gramm Beef Tatar,
dazu getoastetes Urmutbrot
100 grams of beef tartar and toasted
Urmut bread

Salads

- Mango-Avocado-Salat** 12,90 €
Blattsalat, Mango, Avocado, Granatapfelkerne,
Feigen, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Lettuce, mango, avocado, pomegranate seeds, figs, house dressing
- Hendl-Erdnuss-Salat** 12,80 €
Salat, gebratenes Hühnerfilet, Erdnüsse, Sumatradressing (mit Erdnüssen)
Salad, grilled chicken, peanuts, sumatra dressing (with peanuts)
- Greek-Salat** 11,20 €
Salat, Paradeiser, Gurken, Zwiebel, Feta,
Oliven, Oregano, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Salad, tomatoes, cucumbers, onion, feta, olives, oregano, house dressing
- Falafel-Salat** 11,80 €
Blattsalat, Apfel-Rotkrautsalat, Hummus,
Rote-Rüben-Falafel, Oliven, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Salad, salad with apple & red cabbage, hummus, beetroot falafel, house dressing
- Schmid's Salat** 12,80 €
Salat, gebackenes Hühnerfilet, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Salad, deep fried chicken fillet, house dressing

- Apfel-Rotkrautsalat** 3,90 €
Salad with apple & red cabbage
- Rucola oder Blattsalat** 3,90 €
Rocket or green salad
- Cole Slaw** 3,90 €
Cremiger Krautsalat mit karamellisierten Walnüssen und Schnittlauch
Creamy cole slaw with caramelized walnuts and chives



Vintschgerl
dazu?
2,90 €

Curry & Co

- Gemüsecurry mit Jasminreis** 10,20 €
Vegetable curry with jasmine rice
- Chickencurry mit Jasminreis** 13,20 €
Chicken curry with jasmine rice
- Thai-Garnelencurry mit Jasminreis** 16,20 €
Gemüsecurry mit Jasminreis und gebratenen Garnelen
Vegetable curry with jasmine rice and fried prawns

Der Schüsseltrend aus Amerika.










Wie ist nun eine Bowl aufgebaut? Gelungene Schüsseln beruhen auf der Spannung von Gegensätzen. Gekochtes und Rohes, Festes und Flüssiges, Süßes und Saures, Scharfes und Mildes stehen in einem guten Verhältnis zueinander.

Basierend auf einer sättigenden Grundlage wie Reis oder Getreide tummeln sich einander ergänzende, möglichst vielseitige Zutaten. Die Idee dahinter ist, dass jede Bowl alle wichtigen Nähr- und Vitalstoffe enthält, die unser Körper täglich benötigt, um satt, glücklich und gesund zu sein und zu bleiben. Gemüse – roh oder gegart, aber idealerweise immer saisonal – bildet den größten Anteil jeder Schüssel, jeweils ein kleiner Teil besteht aus Kohlenhydraten. Und ein Topping aus Kräutern macht die Schüssel zur Superfood-Bowl.

Probier es aus!






Bowls

Gemüse & Obst von **Unfried**

- | | |
|--|---|
| Violetta Superfood Bowl  | 12,20 € |
| Apfel-Rotkrautsalat, Salat, Rote-Rüben-Hummus, Couscous, Oliven, violette Gemüse der Saison, Obst, Granatapfelkerne, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Salad with apple & red cabbage, red beet hummus, couscous, olives, violet vegetables of the season, fruit, pomegranate seeds, house dressing | |
| Green Dream Bowl  | 12,20 € |
| Gurken, Rucola, Avocadocreme, Couscous, Kräuterhummus, grünes Gemüse der Saison, Granatapfelkerne, Früchte, Sumatradressing (mit Erdnüssen)
Cucumbers, rocket, avocado cream, couscous, hummus with herbs, fruits, vegetables of the season, pomegranate seeds, sumatra dressing (with peanuts) | |
| Red Winner Bowl  | 12,80 € |
| Salat, Paradeiser, Muhammara (Nüsse, Paprika, Granatapfel, Couscous), Ratatouille, Couscous, Granatapfelkerne, Obst, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Salad, tomatoes, muhammara, ratatouille, couscous, pomegranate seeds, fruit, house dressing | |
| Hawaiian Poke Bowl | 15,90 € |
| Salat, Reis, Avocadocreme, Sesam, Kresse, Lauch, Röstzwiebel, roh marinierte Lachsforellenwürfel, Granatapfelkerne, Früchte, Sumatradressing (mit Erdnüssen)
Salad, rice, avocado cream, sesame, cress, leek, roasted onion, fruits, raw marinated salmon cubes, pomegranate seeds, sumatra dressing (with peanuts) | |
| |  |
| Bollywood Bowl  | 13,20 € |
| Salat, Gemüsecurry, Reis, Rote-Rüben-Falafel, Früchte, Sprossen, Granatapfelkerne, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Salad, vegetable curry, rice, beetroot falafel, fruits, sprouts, pomegranate seeds, house dressing | |
| Beluga Bowl  | 12,40 € |
| Cremige Kokosbelugalinsen, Salat, Hummus, Früchte, Nüsse, Reis, Granatapfelkerne, Hausdressing (Oliven-Apfelessigdressing)
Creamy cocos-beluga lentils, salad, hummus, fruits, nuts, rice, pomegranate seeds, house dressing | |
| Akropolis Bowl  | 13,20 € |
| Griechischer Salat, Feta, Tsatsiki, Oliven, Reis, Früchte, Feigen, karamellierte Walnüsse
Greek salad, feta, tsatsiki, olive, rice, fruits, fig, caramelized walnuts | |

BOWL OF THE DAY
Surprise from
kitchen chef Niki!

Extras dazu?

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| Gebackene Hühnerbrust | 4,40 € | Rote-Rüben-Falafel  | 4,20 € |
| Deep-fried chicken breast | | Beetroot falafel | |
| Gegrillte Hühnerbrust | 4,40 € | Fetawürfel  | 4,20 € |
| Grilled chicken breast | | Feta cubes | |
| Roh marinierte Lachsforellenwürfel | 8,90 € | Vintschgerl  | 2,90 € |
| Raw marinated salmon | | Vintschgerl bread | |
| 4 Stk. gebratene Garnelen | 8,90 € | Getoastetes Knoblauchbrot  | 2,90 € |
| 4 pieces grilled prawns | | Toasted garlic bread | |
| Flank Steak Streifen 100 g | 9,80 € | Getoastetes Urmutbrot  | 2,60 € |
| 100 g beef flank strips | | Toasted Urmut bread | |



PASTRAMI SANDWICH

Im kulturellen Schmelztiegel New Yorks entstand gegen Ende des 19. Jahrhunderts ein besonderes Sandwich, das schnell in den gesamten USA populär wurde: das Pastrami Sandwich. Zurückgehend auf das rumänische Wort „pastramă“ für „geräuchertes, stark gewürztes Fleischstück“, lässt dies bereits auf die Hauptzutat schließen: Gesurte Rindsschulter wird in dünne Streifen aufgeschnitten und noch lauwarm in ein Sandwich gepackt. Heute existieren verschiedenste Variationen, im klassischen „New York Style“ wird das Fleisch von Senf und Essiggurken begleitet.

Pastrami?

- | | |
|--|---------|
| Classic NYC Style Pastrami Sandwich
mit Senf und Essiggurken auf getoastetem Urmutbrot
<small>Pastrami with mustard and pickles on toasted Urmut bread</small> | 13,60 € |
| Schmid's Pastrami Sandwich
Pastrami, Krensauce, Estragonsenf, Rucola
auf getoastetem Urmutbrot
<small>Pastrami, horseradish sauce, tarragon mustard, rocket, on toasted Urmut bread</small> | 14,20 € |
| Pastrami Reuben Sandwich
mit Bergkäse gratiniert, Sauce Remoulade, auf getoastetem Urmutbrot mit Cole Slaw
<small>Pastrami with mountain cheese au gratin, sauce remoulade, on toasted Urmut bread, cole slaw salad</small> | 16,20 € |

Protein?

- | | |
|--|-----------------------------------|
| Schmid's BBQ Ribs
Cole Slaw, Potato Dippers und 2 Saucen nach Wahl
(Standard: Burgersauce, Sour Cream)
<small>Cole slaw, potato dippers and 2 sauces of your choice (standard: burger sauce, sour cream)</small> | 16,40 € |
| Fish & Chips
in Bierteig gebackenes Fischfilet mit
Potato Dippers und Sauce Remoulade
<small>Fish baked in beer dough with potato dippers and sauce remoulade</small> | 13,90 € |
| Chicken Wings
mit Cocktailsauce, Sour Cream Sauce, Potato Dippers
<small>Chicken wings with cocktail sauce, sour cream sauce, and potato dippers</small> | 13,40 € |
| Flanksteak Gröstl Dry Aged
von Höllerschmid, ca. 100 Gramm, auf Süßkartoffelgemüsegröstl
<small>Dry aged flank strips, about 100 grams, with sweet potato vegetable mix</small> | 17,40 € |
| Gegrilltes Vegas Cut
von Höllerschmid, ca. 200 Gramm
(amerikanischer Zuschnitt aus der Rinderschulter)
<small>Grilled vegas cut, about 200 Gramm, american cut from the beef shoulder</small> | 15,50 € |
| Greek Affaire
medium gebratenes dry aged Flanksteak vom Höllerschmid,
mit Süßkartoffelpommes & Tsatsiki
<small>Grilled Sirloin steak, medium, dry aged with
Sweet Potato Fries & Tsatsiki</small> | 18,40 € |
| Süßkartoffelgemüsegröstl dazu?
<small>with sweet potato and grilled vegetable mix?</small> | 7,20 € |
| Kräuterbutter dazu?
<small>with herb butter?</small> | 1,80 € |
| Christophs Spezial
gegrillte Hühnerbrust, gebratenes Gemüse,
Potato Dippers, Sour Cream Sauce
<small>grilled chicken breast, roasted vegetables, potato dippers, sour cream sauce</small> | 13,20 € |
| Cevapcici
mit Tsatsiki, Potato Dippers, Burgersauce
<small>Cevapcici with tsatsiki, potato dippers, burger sauce</small> | 11,40 € |
| Süßkartoffelgemüsegröstl 🌱🌱
<small>sweet potato vegetable mix</small>
Spiegelei dazu?
<small>vom Biohof Hammerl, Stoahöfe in Klein-Kamp, Rapottenstein
with fried egg?</small> | kl. 7,20 € gr. 9,20 €
1,80 € |

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

4 Stück gebackene
Hühnerfilets
mit Potato Dippers

€ 9,50

Sides

Potato Dippers	3,30 €
Sweet potato fries	4,60 €
Potato Dippers mit CCC Sauce	6,40 €
Potato Dippers mit CCC Sauce & Jalapeños	6,60 €
Röstzwiebel roasted onion	1,80 €
Karamellierte Zwiebel caramelized onions	1,80 €
Gebackene Zwiebelringe onion rings	5,20 €
Cremige Kokosbelugalinsen creamy coconut beluga lentils	4,40 €
Jasminreis Jasmine rice	3,50 €
Couscous	3,50 €
Hummus	3,30 €
Oliven olives	1,80 €
4. Stk. gebratene Garnelen 4x fried prawns	8,90 €
Getoastetes Urmutbrot toasted Urmut bread	2,60 €
Gehackter Chili	1,80 €
Getoastetes Knoblauchbrot toasted garlic bread	2,90 €
Vintschgerl vintschgerl bread	2,90 €
Spiegelei fried egg	1,80 €
Tsatsiki	3,50 €
Eingelegte Jalapeños pickled jalapeños	2,00 €
Muhammara	3,30 €
Nüsse, Paprika, Granatapfel, Couscous Nuts, paprika, pomegranate, couscous	
Ratatouille	5,20 €
Provinzialisches Gemüse mit Melanzani, Zucchini, Paprika, Paradeisern & Kräutern Provincial vegetables with aubergines, melanzani, zucchini, paprika, tomatoes and herbs	

Saucen

Erdnuss-Zitronengrassauce	2,40 €
Frisch gehackte Chilis	1,80 €
Cocktailsauce	1,80 €
Schmid's Beer BBQ	1,80 €
Schmid's Burgersauce	1,80 €
Schmid's Jalapeñomayo	1,80 €
Trüffelmayo	3,00 €
Nikis spezial: feurige Habanero-Mango-Salsa fiery habanero mango salsa	3,00 €
Asia Sweet Chili	1,80 €
Vegane Mayo (bio) vegan organic mayonnaise	1,80 €
Mayo Ketchup Senf	1,70 €
Schmid's Avocado creme	2,60 €
Speckmarmelade bacon jam	2,60 €
Remoulade	1,80 €
Sour Cream (mit Knoblauch)	1,80 €
Kremser Senf-Ingwermayo	2,20 €
Mango-Curry-Mayo	2,20 €
Kräuterbutter	1,80 €
CCC Sauce Creamy cheddar cheese sauce	3,10 €
CCC Sauce mit Jalapeños	3,30 €
Creamy cheddar cheese sauce with Jalapeño	



Burger

Beef vom Lavasteingrill

Fleisch von
Höllerschmid

Schmid's Cheese Briochebun, 200 g Beef, Cheddar, Zwiebel, Burgersauce, Paradeiser, Essiggurken, Salat, Potato Dippers Brioche bun, 200 g beef, cheddar, onions, burger sauce, tomato, pickles, lettuce, potato dippers	11,60 €
Schmid's Doppelcheese Briochebun, 2 x 200 g Beef, Cheddar, Zwiebel, Burgersauce, Paradeiser, Essiggurken, Salat, Potato Dippers Brioche bun, 2 x 200 g beef, cheddar, onions, burger sauce, tomato, pickles, lettuce, potato dippers	16,60 €
Schmid's Katze extra hot Briochebun, 200 g Beef, Cheddar, Zwiebel, Jalapeñomayo, Burgersauce, Jalapeños, Paradeiser, Salat, Essiggurken, Potato Dippers Brioche bun, 200 g beef, cheddar, onions, jalapeño mayonnaise, burger sauce, jalapeños, tomato, lettuce, pickles, potato dippers	13,60 €
Hawaiian-Veggie-Burger Briochebun, Gemüseläibchen , Ananasscheibe, Salat, Cheddar, Paradeiser, Burgersauce, Zwiebel, Cocktailkirsche, Potato Dippers Brioche bun, vegetable patty, pineapple slice, salad, cheddar cheese, tomato, burger sauce, onions, maraschino cherry, potato dippers	12,60 €

Burger

Beef vom Lavasteingrill

Fleisch von
Höllerschmid

Schmid's Angus Bacon

Briochebun, 200g Angus Beef, Bergkäse, Rucolasalat, Paradeiser, Essiggurken, Speckmarmelade, gegrillter Speck, Zwiebel, Potato Dippers

Brioche bun, 200g angus beef, mountain cheese, rocket, tomato, pickles, bacon marmelade, grilled bacon, onion, potato dippers

16,10 €

Madame Brie

Briochebun, 200g Beef, Brie, Kremser-Senf-Ingwermayo, Apfel-Rotkrautsalat, Paradeiser, Preiselbeeren, Potato Dippers

Brioche bun, 200g beef, brie cheese, Kremser mustard ginger mayonnaise, salad with apple & red cabbage, tomato, cranberry jam, potato dipper

15,10 €

Wie wär's mit
gebackenen
ZWIEBELRINGEN
dazu?
5,20 €

Schmid's BBQ

Briochebun, 200g Angus Beef, doppelt geräucherter Käse, Rucolasalat, karamellisierte Zwiebel, Paradeiser, Essiggurken, Beer-BBQ-Sauce, gegrillter Speck, Röstzwiebel, Potato Dippers

Brioche bun, 200g angus beef, double smoked cheese, rocket, caramelized onions, tomato, pickles, beer-BBQ-sauce, grilled bacon, roasted onion, potato dippers

16,30 €

Chicken Burger

Briochebun, gebratenes Hühnerfilet, Cheddar, Mango-Chutney, Asia sweet chili, Paradeiser, Essiggurken, Salat, Potato Dippers

Brioche bun, grilled chicken fillet, cheddar, mango chutney, Sriracha sweet chili, tomato, pickles, salad, potato dippers

12,60 €

Schmid's Smoky Veggie

Körnerbun, BBQ-Sauce, **Gemüselaibchen**, Röstzwiebel, Salat, karamellisierte Zwiebel, Paradeiser, Essiggurken, Potato Dippers

Grain Bun, BBQ sauce, vegetable patty, roasted onions, salad, caramelized onions, tomato, pickles, potato dippers

13,20 €

Schmid's Steak Burger

Briochebun, 100 g Dry Aged Flanksteak in Streifen, Rucolasalat, Paradeiser, Zwiebel, Jalapeñomayo, Potato Dippers

Brioche bun, 100g dry aged beef flank strips, rocket, tomato, onions, jalapeño mayonnaise, potato dippers

17,30 €

Gemüselaibchen
Paprika, Karotten,
Mais, Karfiol

Crispy Chicken

Briochebun, gebackenes Hühnerfilet, Salat, Paradeiser, Essiggurken, Cocktailsauce, Sour Cream Sauce, Potato Dippers

Brioche bun, deep fried chicken fillet, salad, tomato, pickles, cocktail sauce, sour cream sauce, potato dippers

12,60 €

Schmid's Heathrow

Briochebun, in Bierteig gebackenes Kabeljaufilet, Dill-Senfsauce, Sauce Remoulade, Paradeiser, Essiggurken, Salat, Potato Dippers

Brioche bun, cod fillet fried in beerdough, dill-mustard-sauce, sauce remoulade, tomato, pickles, salad, potato dippers

13,30 €

Italian Burger

Briochebun, 200 g Beef, Mozzarella, Paradeiser, Basilikumpesto, Rucola, Prosciutto, Potato Dippers

Briochebun, 200 g beef, mozzarella, tomato, basil pesto, rocket, prosciutto, potato dippers

15,30 €

Gerne servieren wir dir jeden Burger
in der Variante „BIKINI“ ohne Bun!

Burger

Beef vom Lavasteingrill

Fleisch von
Höllerschmid

Schmid's Verdure

Körnerbun, **Gemüselaibchen**, vegane Mayo, Asia sweet chili, Salat, Paradeiser, Essiggurken, Jalapeños, Potato Dippers

Grain bun, vegetable patty, vegan mayonnaise, Sriracha sauce, salad, tomato, pickles, jalapeños, potato dippers

13,30 €

Schmid's Tel Aviv

Körnerbun, **veganes Patty**, Avocadocreme, Muhammara (Nüsse, Paprika, Granatapfel, Couscous), Salat, Paradeiser, Essiggurken, karamellisierte Zwiebel, Potato Dippers

Grain bun, vegan patty, avocado cream, muhammara, salad, tomato, pickles, caramelized onions, potato dippers

13,20 €

Pastrami Burger

Briochebun, Pastrami, Apfel-Rotkrautsalat, Blattsalat, Krensauc, Essiggurkerl, Potato Dippers

Brioche bun, pastrami, salad with apple & red cabbage, lettuce, horseradish sauce, pickles, potato dippers

14,30 €

Merapi

Körnerbun, **veganes Patty**, Asia sweet chili Sauce, Erdnuss-Zitronengrassauce, Essiggurken, Paradeiser, Jalapeños, Cheddar, Salat, Potato Dippers

Grain bun, vegan patty, Sriracha sweet chili sauce, peanut-lemongrass sauce, pickles, tomato, jalapeños, cheddar, salad, potato dippers

14,20 €

veganes Patty
Erbseprotein,
Rote Rübe

Schmid's Mediterraneo

Briochebun, 200g Beef, Rucolasalat, Feta, Basilikumpesto, Ratatouille, Essiggurken, Paradeiser, Zwiebel, Potato Dippers

Brioche bun, 200g beef, rocket, feta, basil pesto, ratatouille, pickles, tomato, onion, potato dippers

14,20 €

Sumatra Chicken Burger

Briochebun, gebratenes Hühnerfilet, Cheddar, Salat, Zwiebel, Erdnuss-Zitronengrassauce, Erdnüsse, Paradeiser, Essiggurken, Burgersauce, Potato Dippers

Brioche bun, fried chicken fillet, cheddar, salad, onions, peanut-lemongrass sauce, peanuts, tomato, pickles, burger sauce, potato dippers

12,80 €



Sweets

2 Stk. warme Powidlbuchteln aus dem **POLDI FITEKA** 🌿 6,90 €
2 pieces Powidlbuchteln

Schokomousse mit Crumbles und roter Fruchtsauce 🌿 6,90 €
Mousse au chocolat with crumbles and red fruit sauce

Schmid's warmer Schokokuchen mit Schlagobers, Früchten & Eierlikör 🌿 7,20 €
Schmid's warm chocolate cake with whipped cream, fruits and eggnog

Portion Vanilleeis 🌿 2,50 €
Portion vanilla ice cream

Vanilleeis mit roter Fruchtsauce 🌿 4,60 €
Vanilla ice cream with red fruit sauce

Portion hausgemachtes veganes Eis 🌿🌿 2,90 €
Portion homemade vegan ice cream

Im Honig-Bierteig gebackene Apfelspalten 🌿 7,20 €
mit Zimt-Zucker & Preiselbeeren
Apple slices baked in honey-beerdough with cinnamon-sugar and cranberries

Vanillesauce dazu? 🌿 2,30 €
With vanilla sauce?

Kokos-Panna-Cotta 🌿🌿 5,80 €
mit Mango-Maracujacreme
Coconut panna cotta with Mango-Maracujacreme

AFFOGATO
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso
🌿 5,20 €

Frittierte Süßkartoffelsticks 🌿🌿 5,20 €
mit Zimtzucker
Fried sweet potato sticks with cinnamon sugar

LUST AUF EXTRAS? je 2,30 €

Apfelmus dazu 🌿🌿
With applesauce

Vanillesauce dazu 🌿
With vanilla sauce

Beerenragout dazu 🌿🌿
With berry ragout

Vanilleeis dazu 🌿
Vanilla icecream



Hauskaffee 200g 8,50 €
ganze Bohne

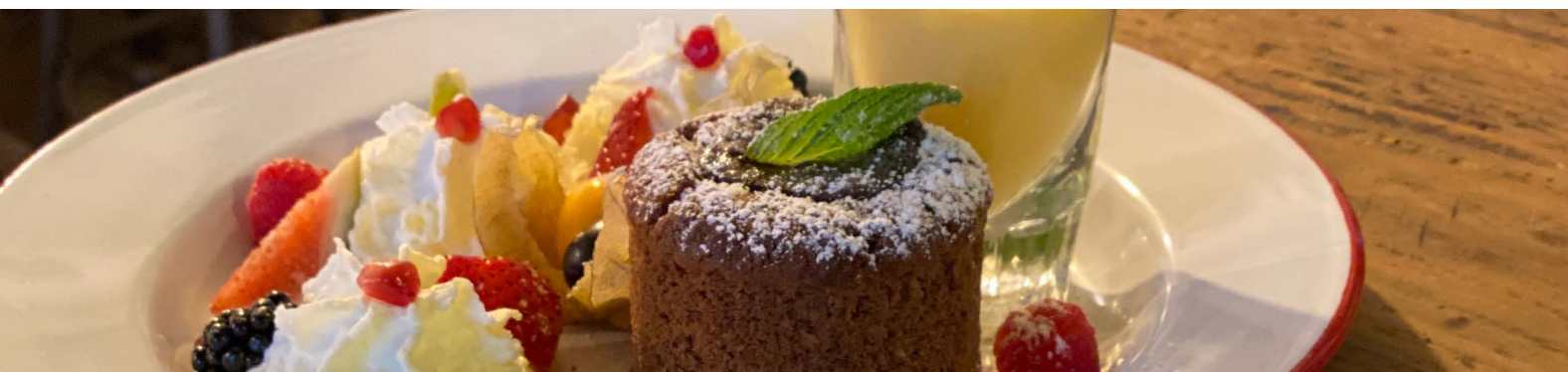
Harry's ausgewählte Röstung! Die wunderbare Kombination aus handverlesenen, sonnengereiften Bohnen aus Brasilien und Indien lässt keine Wünsche offen. In der kleinen Rösterei im Herzen von Krems wird auf ein schonendes Trommelröstverfahren geachtet und die raffinierten Aromen kommen voll zur Geltung. Aus Liebe zum vielfältigen Naturprodukt Kaffee und zum Menschen.

MISCHUNG:
70% Hochlandarabica und 30% Qualitätsrobusta

VARIETÄTEN:
Yellow Catuai natural, Plantation AA natural, Indian Parcmnt
Anbauhöhe: 1.150 m bis 1.200 m Seehöhe

GESCHMACK:
vollmundiger, kräftiger Espresso mit reicher Crema, milder Frucht, edelherber Schokolade, Marzipan

		TO GO
kick-start Kleiner Espresso, Brauner oder Ristretto	2,90 €	2,70 €
coffee-kick Großer Espresso oder Brauner	3,90 €	3,70 €
italian-steam Cappuccino mit Milchschaum	3,50 €	3,30 €
mehr-wasser Verlängerter	3,40 €	3,20 €
viel-milch Haus-Latte	4,20 €	4,00 €
iced coffee mit oder ohne Milch, großer Espresso mit Eiswürfeln, im Glas serviert	4,50 €	4,30 €
orient-zauber Haus-Latte mit Chai	4,40 €	4,20 €
milch-schoko Heiße Schokolade	4,20 €	4,00 €
schoko-orient Orientalische heiße Schokolade mit Chai	4,40 €	4,20 €
orient-dream heiße Milch mit Chai	3,60 €	3,40 €
Portion Schlagobers		0,60 €



Über unsere Allergene informiert dich gerne unser Team.

Tee Gärtnerei Hick

Ein Aufguss aus den süß-herb schmeckenden Blättern wird seit Jahrhunderten in den bergigen Regionen Südchinas als ein belebender, verjüngender und täglich getrunken Tee verwendet. Der Tee wird direkt durch die Gärtnerei Hick von einem Produzenten aus einer gebirgigen Gegend in Zentral-China importiert.

Bitte 2 Minuten ziehen lassen! Please let the tea steep for 2 minutes!

Bio Jiaogulan Tee HICK Teekanne | 4,20 €

Tee Sonnentor

Bio Earl Grey Teekanne | 3,90 €

Bio Assam Teekanne | 3,90 €

Bio Waldbeer Teekanne | 3,90 €

Bio Pfefferminze Teekanne | 3,90 €

Bio Kamille Teekanne | 3,90 €

Bio Hopfentee von der Privatbrauerei Zwettl Teekanne | 4,20 €

Hausgemachter Tee

Frischer Minze-Zitronen-Tee Teekanne | 4,20 €

Frischer Ingwer-Orangen-Tee Teekanne | 4,20 €

Honig dazu? 0,80 €

Rum (2cl) dazu? 1,80 €

Zitronensaft dazu? 0,80 €

Hausgemachte Limonaden

Mint-Lemon 0,3 L | 3,40 €
0,5 L | 4,10 €
Soda mit Zitronensirup,
Zitronenscheiben und frischer Minze

Physalis-Passion Fruit 0,3 L | 3,40 €
0,5 L | 4,10 €
Soda mit Passionsfruchtsirup,
Physalis und frischem Basilikum

Cranberry-Mint 0,3 L | 3,40 €
0,5 L | 4,10 €
Soda mit Cranberrysirup,
Cranberries und frischer Minze

Nicoletta-Special 0,3 L | 3,40 €
0,5 L | 4,10 €
Soda mit Holundersirup,
frischer Minze & Limette

MAMAS Bio-Limonaden

MAMA Lemon 0,33 Dose | 3,90 €

MAMA Orange 0,33 Dose | 3,90 €

MAMA Passion 0,33 Dose | 3,90 €

MAMA Oriental Rose 0,25 Dose | 3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Soda 0,3 L | 2,10 €

Vöslauer mit und ohne 0,3 L Fl | 2,90 €

Vöslauer mit und ohne 0,75 L Fl | 5,50 €

Leitungswasser 0,5 L | 1,20 €

Harry's Kola Kracherl 0,35 L Fl | 3,90 €

Harry's Kola Kracherl light 0,35 L Fl | 3,90 €

MAKAVA Bio-Eistee 0,33 L Fl | 3,90 €

Bärnstein Quitte oder Dirndl 0,33 L Fl | 4,30 €

Orangensaft 0,3 L | 3,90 €

Apfelsaft naturtrüb 0,3 L | 3,90 €

Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,3 L | 3,50 €

Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,5 L | 4,60 €

Red Bull 0,25 Dose | 4,20 €

Juzz 0,33 L Fl | 4,30 €

Verjus mit Minze und Holler
Weingut Türk, Stratzing





ROVELLI
 Roter Vermouth, Bitter
 Lemon, Zitronensaft,
 Soda, Eiswürfel
 6,90 €

AGIZO
 Averna, Ginger Ale,
 Zitronensaft,
 Limette, Eiswürfel
 7,90 €

Aperitif

Prosecco DOC Marsuret	0,1 L	4,50 €		Fl 27,00 €
Campari Soda	0,25 L	4,80 €		
Campari Orange	0,25 L	5,20 €		
Campari Tonic	0,25 L	5,20 €		
Vermouth Red Von der Vermouth-Kellerei Burschnik aus Wien	5 cl	4,20 €		
Vermouth Klassik Von der Vermouth-Kellerei Burschnik aus Wien	5 cl	4,20 €		

Thomas Henry Limonaden

Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 L	3,90 €		
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 L	3,90 €		

Single Malt Whisky

OBAN 14y 43% Highlands	4 cl	8,90 €		
TALISKER 10y 45,8% Isle of Skye	4 cl	9,90 €		
GLENKINCHIE 12y 43% Lowlands	4 cl	7,90 €		

Kukmirn

Destillerie Puchas aus dem Burgenland

Wermut - Rose auf Rosewein Basis mit Orange und Basilikum	5 cl	4,20 €		
Pfefferminz Gin	4 cl	6,50 €		
Ingwer Zitronen Gin	4 cl	6,50 €		
Uhudler Gin	4 cl	6,50 €		
Rum „DARK“ 10 Jahre im Eichenfass gelagert	4 cl	8,20 €		
Rum „BOURBON“ 15 Jahre in französischer Eiche mit frischer Bourbon Vanille gelagert	4 cl	11,90 €		

Edelbrände - Digestif

Marille - Fohringer	2 cl	4,60 €		
Haselnuss - Fohringer	2 cl	5,20 €		
Vogelbeere - Hans Reisetbauer	2 cl	7,80 €		
Rote Williams - Hans Reisetbauer	2 cl	5,80 €		
Bierlikör vom Zwickl Bock - Privatbrauerei Zwettl	2 cl	4,60 €		
Zwickl Bock Edelbrand - Privatbrauerei Zwettl	2 cl	4,90 €		
Averna	4 cl	6,60 €		
Ron Zacapa 23 J.	4 cl	11,90 €		
Monkey 47 Gin	4 cl	8,80 €		
Hendrick Gin	4 cl	8,20 €		
Freimut Vodka	4 cl	7,20 €		
Le Tribute Gin	4 cl	7,20 €		
Le Tribute Tonic Water	0,2 l	4,10 €		
Eierlikör aus dem Poldi Fitzka hausgemacht Mit Steirischem Rum von Gölles	4 cl	5,30 €		
Nussschnaps Nach Poldis Geheimrezept	2 cl	4,60 €		

Alle Weine zum
mit nach Hause nehmen
oder online bestellen

-6 € bei 0,75 L Flaschen (vom Preis)
-12 € bei Magnum-Flaschen (vom Preis)

WWW.HARRYTOGO.AT

Weißweine im Achterl

	Achterl	Flasche
2021 Gelber Muskateller Andreas Schmid, Gobelsburg, Kamptal	4,10 €	24 €
2021 Grüner Veltliner „Weinzurl“ Wolfgang Aigner, Kremstal	4,10 €	24 €
2021 Riesling „Kremstal“ DAC Rainer Wess, Kremstal	4,50 €	27 €
2021 Rosé Wolfgang Aigner, Kremstal	4,20 €	25 €
2021 Grüner Veltliner „Thal“ Hiedler, Langenlois, Kamptal	5,20 €	31 €

Rotweine im Achterl

	Achterl	Flasche
2020 Thermenregion Classic Cuveé (ZW/SL/ME) Leo Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion	4,10 €	24 €
2018 Barbarossa (SL, PN, CS) Andreas Schmid, Gobelsburg, Kamptal	4,50 €	27 €

Spritz

Spritzer weiß	0,25 L	3,10 €
Helga Roséwein, Soda, Holundersirup, Orangenscheibe, Minze, Eiswürfel	0,25 L	4,90 €
Muskateller-Spritzer	0,25 L	4,70 €
Aperol Tonic	0,25 L	5,20 €
Aperol Passion Aperol, Soda, Orangenscheibe, Maracujasirup	0,25 L	4,70 €
Prosecco Aperol „Veneziano“	0,25 L	5,20 €
Hugo Frizzante, Holunder, Minze	0,25 L	4,90 €
Aperol Lemon Aperol, Bitter Lemon, Holundersirup, Orangenscheibe, Physalis	0,25 L	5,20 €

Grüner Veltliner

2021 Grüner Veltliner „Der Leichte“ Franz Türk, Stratzing, Kremstal	0,75 L	29 €
2021 Grüner Veltliner „Jungbrunn“ Fabian Korb, Krems, Kremstal	0,75 L	23 €
2021 Grüner Veltliner „Alte Reben“ Fabian Korb, Krems, Kremstal	0,75 L	26 €
2021 Grüner Veltliner „Kremstal DAC“ Rainer Wess, Krems, Kremstal	0,75 L	26 €
2021 Grüner Veltliner Federspiel „Stein am Rain“ Jamek, Joching, Wachau	0,75 Fl	31 €
2021 Grüner Veltliner „Lössterrassen“ Weingut Stadt Krems	0,75 L	25 €
2020 Roter Veltliner Sebastian Angerer, Lenggenfeld, Kamptal	0,75 Fl	22 €
2020 Grüner Veltliner „Ried Point“ Weingut Topf, Strass, Kamptal	0,75 L	26 €
2014/2016 Grüner Veltliner „Maximum“ Hiedler, Langenlois, Kamptal	0,75 Fl	56 €
2015 Grüner Veltliner „Schloßberg“ Fritsch, Oberstockstall, Wagram	0,75 Fl	42 €
2015 Grüner Veltliner „Kellerberg“ Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	0,75 Fl	54 €
2015 Grüner Veltliner „M“ F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75 L	124 €
2013 Grüner Veltliner „Kirchweg“ Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	0,75 Fl	66 €

Riesling

2021 Riesling Federspiel Terrassen Tegernseerhof, Unterloiben, Wachau	0,75 Fl	29 €
2021 Riesling „Furth“ Stift Göttweig, Furth, Kremstal	0,75 Fl	26 €
2021 Riesling „Alte Reben“ Rainer Wess, Krems, Kremstal	0,75 Fl	33 €
2017 Riesling Smaragd „Loibenberg“ Bernd Pulker, Rührsdorf, Wachau	0,75 Fl	85 €
2017 Riesling „Pfaffenberg“ Rainer Wess, Krems, Kremstal	0,75 Fl	48 €
2012 Riesling „Setzberg“ Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	0,75 Fl	108 €
2009 Riesling Smaragd „Hochrain“ Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau	0,75 Fl	105 €

Sortenvielfalt

2021 Gemischter Satz Rainer Wess, Krems, Kremstal	0,75 Fl	29 €
2021 Clarette – Zweigelt (weiß gepresst) Fabian Korb, Krems, Kremstal	0,75 Fl	25 €
2019 Chardonnay „Sinner“ Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg	0,75 Fl	29 €
2018 Sauvignon blanc Karl Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland	0,75 Fl	24 €
2018 Chardonnay Karl Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland	0,75 Fl	24 €
2017 54A „Ried Grassnitzberg“ (MO, SB, TR) Erich+Walter Polz, Spielfeld, Südsteiermark	0,75 Fl	29 €
2016 Weissburgunder „Hochrain“ Jamek, Joching, Wachau	0,75 Fl	55 €
2014 Sauvignon Blanc „Zieregg“ Tement, Ehrenhausen, Südsteiermark	0,75 Fl	85 €

Zwickle



NATURTRÜB
MIT VOLLMUNDIGER HOPFENBITTERE



Rotweine (Österreich)

2020 Phantom Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 Fl	48 €
2019 Zweigelt Fabian Korb, Krems, Kremstal	0,75 Fl	25 €
2013 Rochus (ME, CS, ZW, PN) Karl Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland	0,75 Fl	39 €
2012 Foggathal (ZW, CS) Fritsch, Oberstockstall, Wagram	0,75 Fl	46 €

Rotweine (Italien)

2014 Le Cupole de Trinore IGT Tenuta di Trinoro, Toskana	0,75 Fl	52 €
2004 Sassontino Riserva La Spinetta, Piemont	0,75 Fl	85 €

Sekt – Champagner

Muskateller Frizzante Wolfgang Aigner, Krems, Kremstal	0,75 Fl	26 €
Haus Österreich Winzer Krems, Kremstal, Krems	0,75 Fl	28 €
Sekt Rosé Malat, Palt, Kremstal	0,75 Fl	39 €
2014 „Große Reserve“ Topf, Straß, Kamptal	0,75 Fl	52 €
Pol Roger Reserve Champagne, Frankreich	0,75 Fl	72 €

Magnum – 1,5 L

2009 Grüner Veltliner „Grub“ Schloß Gobelsburg, Kamptal	1,50 Fl	139 €
2015 Grüner Veltliner Smaragd „Kellerberg“ Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	1,50 Fl	85 €
2012 Riesling „Grillenparz“ Weingut Stadt Krems	1,50 Fl	85 €

Mach's dir gemütlich, das Schmid's bringt's.

Bei uns ist es schon sehr gemütlich,
aber an manchen Tagen ist es zu Hause
eben noch gemütlicher. In diesen
Fällen kommen unsere Speisen und
Getränke einfach zu dir nach Hause.



WWW.HARRYTOGO.AT



RESERVIERUNGEN UNTER:
www.schmids.at/reservierung
www.quandoo.at oder Handy App

Quandoo

f /schmidskrems @ #schmidskrems

Schmidgasse 8
3500 Krems an der Donau

02732 / 211 64
office@schmids.at

www.schmids.at

