

DIE LUFT IST REIN!

Wir haben unser Restaurant mit einer hochprofessionellen **Aerosoldesinfektionsanlage** erweitert, welche den kompletten Gastraum so keimfrei wie möglich hält.

Es ist eine Ergänzung zur herkömmlichen Wischdesinfektion – somit werden auch versteckte und nur schwer erreichbare Stellen desinfiziert und **keimfrei** gehalten.

Über eine Dosierpumpe werden 3 Teile Wasserstoffperoxid auf eine Million Teile Wasser beigefügt. Das Wasser liegt innerhalb der MAK Werte und hat somit Trinkwasserqualität. Die Aerosolanlage ist daher **gesundheitlich unbedenklich** und hält die Luft rein.

Bestellungen nehmen wir gerne von Montag bis Sonntag zwischen 11:30 und 18:00 entgegen. Abholzeiten täglich 11:30 bis 19:00 Uhr.

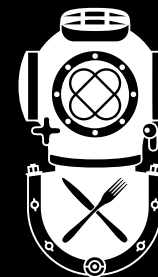
*01/2124151



Besuch uns auf Instagram!

Spelunke Gastronomie GmbH
Taborstraße 1, A-1020 Wien

spelunke.at



SPELUNKE

TAKE AWAY



01/2124151

FRÖNT DER VÖLLEREI!

Cocktails

Winter Fashioned	13,00
Penicillin	13,00
Geiler Johann	13,00
Davy Jones	13,00

Eistees

Blutorange-Kirsch Eistee	0,3l	5,50
Pfirsich Eistee	0,3l	5,50
Grünte Eistee zuckerfrei	0,3l	5,50
Hagebutte-Kamille Eistee zuckerfrei	0,3l	5,50

Alkoholfrei

Cola, Cola Zero	0,3l	3,80
Ayoka	0,25l	4,20
Mineral still/prickelnd	0,3l	3,10
Mineral still/prickelnd	0,75l	5,90

Bier

Ottakringer 16er	0,33l	3,70
Corona	0,33l	3,70

Punsch

Kirsch-Beerenpunsch	3,80
Mango-Ingwerpunsch	3,80
Birne-Marillenpunsch	3,80

Kaffee

Espresso	2,80
Macchiato	3,10
Melange	3,90
Verlängerter	3,90
Cafe Latte	4,60

Beef Tatar 15,80
Geräucherte Chilisauce und Kresse-Kapern Salat (ACEFHMO)

Burrata 15,90
Marinierte Kirschparadeiser, Basilikumpesto und Kirsch-Balsamico (GHO)

Gebeizter Seesaibling 15,90
Zitronensauce, eingelegtes Gemüse, Wildkräuter (ACDMO)

Hausgemachter Hummus 9,50
mit geräuchertem Olivenöl, Oliven und Sprossensalat (HNO)

Karottenschaumsuppe 6,90
mit Orangen, Ingwer, Hummer und Jakobsmuschel (BGHLOR)

Kräftige Rindsuppe 5,70
Frittaten. Wurzelgemüse. (ACFL)

Thai Glasnudelsalat 12,50
Karotte, Jungzwiebel, Erdnuss, Chili und Koriander (AEFHNO)

Spicy Beef Salad 17,50
scharfe Rinderfiletspitzen mit grünen Bohnen, frischem Paprika und Hoisinsauce (AFHNO)

Pilzrisotto 18,50
Veganes Risotto mit Pilzen, Kohl und Paradeiser (HLO)

Miso-Lachsfilet 22,50
im Ofen gebraten mit Sesam-Sprossen-Gemüse, Kokosreis und Currysauce (ADEFGLNO)

Sticky Chicken 19,50
Ausgelöste Hühnerkeule mit Fried Rice, Erbsenschoten, Koriander & Röstzwiebeln (AGHLMO)

Wagyu Burger 22,50
mit Beinschinken vom Thum, Trüffelcreme, sautierten Champignons und Wedges (ACGMO)

Dry Aged Cheeseburger 15,50
mit Tomaten, Zwiebel, Chilimayo und Cajun Wedges (ACGLMNO)

Rinderfilet-Wok 22,50
Rinderfiletscheiben mit Paprika, Knoblauch, Chili und Basmatireis (AFHLMNO)

Garnelen Wok 19,90
mit gebratenen Nudeln, Pak choy, Shiitake und Teriyakisauce (ABEFHNO)

Thai-Chicken-Curry 14,50
mit Freilandhendlbrust, roter Currysauce, Gemüse und Duftreis (EFLNO)

Gelbes Thai Curry 12,50
mit Kichererbsen, Tofu, Champignons und Sprossen – Vegan (EFHLNO)

Desserts:

Maroni-Tartelette 8,50
mit Schokolade und Kirsche (ACFGO)

Hausgemachter Brownie 8,50
mit Karamellsauce (ACEFGH)

WEINFLASCHEN SPECIAL -25%*

Grüner Veltliner DAC Hagn	27,00	20,25
Sauvignon Blanc Iglar	34,00	25,50
Chardonnay Minkowitsch	34,00	25,50

Zweigelt Schmidt	26,00	19,50
Cuvee Colloredo Hagn	40,00	30,00
Mediterranee Ole Bio Le Colombier	28,00	21,00

* Die Aktion gilt auch auf alle anderen Weine aus unserer Karte.