

SALAD BOWLS

BIO GRIECHISCHER BAUERN Salat mit original griechischen FETA-Käse, Oliven und Olivenöldressing (G)	€ 8,9
BIO HALLOUMI-STREIFEN GEBRATEN auf frischen Rohkost-Salat mit Kräuter dressing (D, G, N)	€ 9,8
BIO KAROTTEN ZUCCHINI-LAIBCHEN gebacken auf buntem Salat mit Kräuter-Dip (A, C, G)	€ 9,8
CHICKEN CAESAR SALAD gebratenes Hühnerfilet auf knackigen Salat mit Caesar Dressing und Croutons (A)	€ 8,9
LACHS im Sesam-Mantel gebraten auf buntem Salat mit Mango-Spalten und mit Kräuter-Vinaigrette (A, D, G, M)	€ 12,9
Mehrkornbrötchen vegan und glutenfrei	€ 1,9

POKE BOWLS

CHICKEN POKE BOWL Sushi Reis, Sous-vide Chicken, Teriyaki Dressing, Edamame, Gurke, Tomaten, Creamy Mayo, Frühlings- und Röstzwiebel (G)	€ 9,8
SALMON POKE BOWL Sushi Reis, roher Lachs, Sesam Dressing, Edamame, Gurke, Avocado, Frühlingszwiebel, Creamy Mayo, Sesam (D, G, N)	€ 10,8
TOFU POKE BOWL - VEGAN Sushi Reis, mariniertes geräucherter BIO Tofu, Ponzu Dressing, Avocado, Gurke, Edamame, Mango, Vegane Mayo, Wasabi Sesam (F, N)	€ 9,8

BUCHBAR BURGER

CHESSEBURGER „Vizeburgermasta“ 180g Rindfleisch 100% Cheddar Käse, Salat, Zwiebel mit Relish im hellem Sesambun, dazu Pommes Frites (A, C, G, N)	€ 9,8
HAMBURGER „Big Burgermasta“ 2x180g Rindfleisch, Speck, Salat, Tomate, Zwiebel, Gurken, Relish, Cheddar Käse im rotem Burgerbun, dazu Pommes Frites (A, C, G, N)	€ 12,8
CRISPY CHICKEN BURGER „Yellow Burger“ Hühnerbrust in Cornflakes gebacken mit Salat, Tomaten, Zwiebel, Relish im gelben Burgerbun, dazu Pommes Frites (A, C, G, N)	€ 9,8
BIO VEGETARIER BURGER „Veggie Burger“ gegrilltes Zucchini-Karottenlaibchen, getrocknete Tomaten, Käse, Salat, Relish im Sesambun, dazu Pommes Frites (A, C, G, N)	€ 9,8

Dipsaucen: Knoblauch, Cocktail, Salsa, Barbecue, Sweet-Chili, etc € 1,2
Wedges statt Pommes + € 1,- / Alle Burger GLUTENFREI möglich + € 1,5



BUCHBAR FINGERFOOD

BARBECUE CHICKEN WINGS ca. 7 Stück mit Dollar Chips und Cocktail-Dip (G)	€ 9,8
CRISPY CHICKEN FINGERS mit Potatoe Wedges und Knoblauch-Dip (A, C, G)	€ 8,9
KNUSPRIGE ZWIEBELRINGE & JALAPENOS (scharf) mit Dollarchips, hot Salsa und Cocktail-Dip (A, C, G)	€ 8,9
CHAMPIGNONS GEBACKEN mit Potatoe Wedges und Sauce Tartare (A, C, G)	€ 8,9
FINGERFOODPLATTE „BUCHBAR“ FÜR ZWEI Barbecue chicken wings, crispy chicken fingers, knusprige Zwiebelringe und Jalapenos (hot) mit Dollar Chips, hot Salsa, Knoblauch- und Cocktail-Dip (A, C, G)	€ 19,8

ÖSTERREICHISCHE HAUSMANNSKOST

ALTWIENER RINDSUPPENTOPF mit Rindfleisch, Suppengemüse und Kräuterfrittaten (A, C, G, L)	€ 4,9
BRUNNER BAUERNTOST mit Pommes Frites Schwarzbrot mit Speck, Käse und Spiegelei (A, C, G)	€ 8,9
HÜHNERFILET NATUR gebraten mit Kräuterreis	€ 10,8
PIKANTES HÜHNERGESCHNETZLES mit buntem Gemüse und Rundkornreis (G)	€ 11,9
HÜHNERSCHNITZEL GEBACKEN mit Pommes Frites (A, C, G)	€ 9,8

AUS DER PFANNE NUR MIT BIO-ZUTATEN:

BIO SCHWEINSSCHNITZEL „WIENER ART“ mit Petersilienerdäpfel (A, C, G)	€ 12,8
BIO CORDON BLEU gefüllt mit Beinschinken, Gouda, dazu Petersilienerdäpfel (A, C, G)	€ 15,8
BIO BAUERN CORDON BLEU gefüllt mit Speck, Zwiebel, Pfefferoni, Knoblauch und Käse, dazu Petersilienerdäpfel (A, C, G)	€ 16,8



Statt Petersilienerdäpfel: Pommes Frites +€ 1,- Wedges +€ 2,-
Alle panierten Speisen auch GLUTENFREI möglich + € 1,5

FEUERFLECKEN „BUCHBAR“

KLASSISCHER FEUERFLECK mit Creme Fraiche, Speck, Zwiebel und Pfefferoni	€ 7,5
VEGETARISCHER FEUERFLECK mit Creme Fraiche, Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum	€ 6,9

EXTRAS ZUM FEUERFLECK 100g

Mozzarella oder Edamame (Sojabohnen grün)	€ 1,6
Schafskäse, Hühnerfilet gegrillt oder Rucola	€ 2,-
Räucher-Tofu oder Speckwürfel	€ 2,5
Lachsstreifen oder Prosciutto	€ 3,9

DESSERTS

TIRAMISU mit italienischen Espresso und echtem Kakao (A, C, G)	€ 3,9
MOUSSE AU CHOCOLAT garniert mit Waldbeeren (A, C, G)	€ 3,9

FRAGEN SIE NACH EISGREISLER EIS!



KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Espresso schwarz oder braun	€ 2,4
Espresso doppelt schwarz oder braun	€ 3,9
Cappuccino oder Melange	€ 3,6
Cafe Latte oder CHAI Latte	€ 3,9
Kanne Tee nach Wahl	€ 3,9
Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,9

SPIRITUOSEN

GIN - Tanquery oder Gin Malfy 2cl	€ 3,9
RUM - Bacardi, Captian Morgan oder Havanna Club 3j. 2cl	€ 3,5
VODKA - Absolut 2 cl	€ 3,5
WHISKY - Johnny Walker, Jim Beam 4 cl	€ 6,8
BITTER - Campari, Averna, Ramazotti 4 cl	€ 4,8
WEHRMUT - Martini Rosato, Dry oder Bianco 4 cl	€ 4,8
SCHNAPS - Marille, Williams Birne, Grappa Nonnino 2 cl	€ 3,9

Werktags Frühstück 9:00-11:00 Uhr
Küche a la carte von 11:30 -14:00 Uhr
Mittagsmenü MO-FR von 11:30-14:00 Uhr
Samstag Frühstücksbuffet von 9:00-13:00 Uhr

GETRÄNKE

VÖSLAUER prickelnd oder still 0,33 l	€ 2,9
VÖSLAUER prickelnd oder still 0,75 l	€ 5,2
RED BULL Classic 0,25l	€ 4,9
SODA WASSER 0,25l	€ 1,7
SODA WASSER mit Geschmack (Himbeere, Zitrone oder Holunder) 0,25l	€ 1,8
APFEL oder ORANGENSAFT 0,25l	€ 2,4
APFEL oder ORANGENSAFT gespritzt 0,25l	€ 2,1
RED LOVE OBSTBAU ZINNER Apfelsaft 0,25l	€ 2,6
PAGO Marille oder Johannisbeere 0,2l	€ 2,8
PAGO gespritzt mit Soda 0,5l	€ 3,3
FRUCHTSÄFTE gespritzt mit Leitungswasser 0,5l	€ 2,8
FENTIMANS Tonic Water 0,1l	€ 3,9
COCA COLA classic oder light 0,33 l	€ 3,2
ALMDUDLER oder FRUCADE 0,33 l	€ 3,2

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONEN MINZ Limonade 0,5l	€ 4,4
INGWER LIMETTEN Limonade 0,5l	€ 4,4
HIMBEER Limonade 0,5l	€ 4,4
GURKEN-LIMETTE Limonade mit Agavendicksaft 0,5l	€ 4,4

WEIN, SCHAUMWEIN & BIER

GÖSSER Alkoholfreies Bier, Flasche 0,5 l	€ 3,9
TRUMER Pils Bier, Flasche 0,33 l	€ 3,9
WIESELBURGER Bier vom Faß 0,3l / 0,5l	€ 3,3 / € 4,5
ZIPFER Limetten Radler Flasche 0,5l	€ 3,9
ROTER ZWIEGELT oder GRÜNER VETLINER Weingut Hagn 0,125 l	€ 2,8
G´SPRITZTER weiß oder rot 0,25 l	€ 3,-
SOMMERSPRITZER– Überschwemmung 0,5 l	€ 4,5
Glas Prosecco 0,1 l	€ 3,9
APEROL SPRIZZ mit Prosecco und Orange 0,25 l	€ 4,9
HUGO mit Prosecco, Limette und Minze 0,25 l	€ 4,9
PROSECCO Casa Ghellar, Rose cuvee 0,75l	€ 29,-

FLASCHENWEIN inkl. Mineral prickelnd oder still 0,75l

GRÜVEE JURTSCHITSCH, Grüner Veltliner 2019 0,75l	€ 27,-
RIESLING Steinterrassen, Unger 0,75l	€ 29,-
GELBER MUSKATELLER, Gollenz 0,75 l	€ 31,-
GEMISCHTER SATZ, BIO-WW, Zahel 0,75 l	€ 31,-
HEIDEBODEN RW-Cuvee, Keringer 0,75 l	€ 32,-
WIENER TRILOGIE, BIO RW-Cuvee 0,75 l	€ 34,-

buchbar
cafe & restaurant

**ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG–FREITAG**

8 – 18 Uhr

Küche 9-14 Uhr

**Jeden Samstag 9 - 13 Uhr
FRÜHSTÜCKS - BRUNCH**

**Ihr FEST oder FEIER ab 30
Personen exklusiv für Sie
geöffnet
am Samstagabend oder
Sonntag.**

buchbar
cafe & restaurant

**GETRÄNKE- und
SPEISEKARTE**

gültig für Sommer 2021



www.buch-bar.at

0676 471 68 69

www.essen-bestellen.at

-10% auf die 1. Online-Bestellung!

