

1516



FRESH

Craft
Beer

CALL
01 961 1516

Soups Suppen

- Savory Crepes in Beef Consomme** | Rindsupperl mit Frittaten (A,C,G,L) € 4,90
- Soup of Hearty Beef Goulash with Bread** | Gulaschsupperl mit Brot (A,L,M,O) € 5,90

Bar Snacks Bar Snacks

- 1516 Beef Jerky** (F) € 3,90
- Soft Pretzel. Baumann's Mustard**  € 3,90
 Laugenbrezel. Baumann's Hausmachersenf (A,G,M,N,O,P)
- Schnifis Alpine Cheese with Quince Mustard**  € 6,90
 Schnifis Bergkäse mit Quittensenf (G,O)
- Geitzenauer Cocktail Franks in Gravy with Bread** € 3,90
 Geitzenauer Cocktail-Frankfurter mit Saft & Brot (A,L,M,O)
- Toasted Rye Bread with a Spicy Turkey-Beer Spread** (A,C,G,M,O) € 5,90
Getoastetes Schwarzbrot mit pikantem Truthahn-Bier-Aufstrich.
- Potato Wedges. Dips** | gebackene Erdäpfelspalten. Dips (C,G,M,O)  € 6,30
- Potato Wedges au gratin. Aioli. Cheddar**  € 7,30
 Erdäpfelspalten mit Aioli und Cheddar überbacken (C,G,M,O)
- Habanero Suicide Hot Wings** - please pay beforehand ☺  (C,G,M,O) € 7,10
 (For survivors: tap water for free, glass of milk not included)
 Chicken wings coated in homemade Habanero hot sauce served with blue cheese dip.
Hühnerflügel in hausgemachter scharfer Habanerosauce mit Blue Cheese Dip.
- Spicy Chipotle Popcorn Chicken with Chili Dip** € 7,20
 Scharfes Chipotle Popcorn Chicken mit Chilidip (A,C,G,O)

Sausages Würste

- 1516 Woodquarter Sausage Ring** (by butcher Geitzenauer) (M) € 10,20
 Woodquarter sausage ring with potato wedges, homemade cabbage salad & mustard.
 Waldviertler Bratwurstkranzll mit Potato Wedges, hausgemachtem Krautsalat & Senf
- Bavarian Sausages** (by butcher Windisch) | Weisswürste € 8,90
 with 1516 imported Hans Baumann's Mustard & soft pretzel. (A,G,M,N,O,P)
mit 1516 importiertem Hans Baumann's Weisswurstsenf & Brezel.
This trad. sausage is boiled, was always boiled, and always will be
- 1516 Curry Sausages** (by butcher Windisch), € 9,90
with homemade Curry Sauce, Fries & Mayo
 1516 Curry Bratwürste mit hausgemachter Currysauce, Pommes Frites & Mayo (C,F,G,L,M,O)



A Glutenhaltiges Getreide / gluteneous crop, **B** Krebstiere / crustacea, **C** Ei / Egg, **D** Fisch / fish, **E** Erdnüsse / peanuts, **F** Soja / soy, **G** Milch od. Laktose / milk or lactose, **H** Schalenfrüchte / edible nuts, **L** Sellerie / celery, **M** Senf / mustard, **N** Sesam / sesame, **O** Sulfite / sulphites, **P** Lupinen / lupines, **R** Weichtiere / mollusca.
Never included T-Service Charge / Tip / Trinkgeld / Schmattes / Bakshish... But very welcome

Sandwiches and Burgers

Sandwiches und Burger

Toasted Rye Bread with Fior di Latte Mozzarella, Tomato & Pesto V € 5,90
Getoastetes Schwarzbrot mit Fior di Latte Mozzarella, Paradeisern & Pesto. (A,G,H)

1516 Beef Burger (100 % Beef. Ground In House. Daily) (A,C,F,G,M,N,O,P) € 13,90
Freshly ground in-house Simmenthal beef, Cheddar, tomato, 1000 Isl., served with 1516 cocktail sauce & fries. Cooked to medium, unless otherwise requested
Frischer haus-faschierter Simmenthaler Beef Patty, Cheddar, Paradeiser, 1000 Isl, mit 1516 Cocktail Sauce & Pommes. Medium gebraten, wenn nicht anders bestellt

Louisiana Fried Chicken Burger with Bacon, Mozzarella & Fries € 15,20
Louisiana Fried Chicken Burger mit Speck, Mozzarella & Pommes (A,C,F,G,M,N,O,P)

add an extra beef patty or extra chicken | extra Beef Patty od. Huhn € 4,50

Salads

Salate

Styrian Chicken Salad | Steirischer Backhendlsalat (A,C,F,G,L,M,N,O,P) € 12,20
Chicken strips deep-fried in pumpkinseed batter, on potato salad with pumpkinseed oil
Hühnerstreifen in der Kürbiskernpanade auf Erdäpfelsalat mit Kernöldressing.

1516 Caesar's Salad | 1516 Caesar's Salat (A,C,D,F,G,N,P,O) € 9,90
with crispy bacon, croutons, Parmesan shavings & 1516 Caesar's Vinaigrette.
mit knusprigen Speckkrusteln, Croutons, Parmesanhobeln & 1516 Caesar's Vinaigrette.

Chico Chicken Salad | Chico Hühnersalat (A,G,M,O) € 11,90
Grilled chicken strips in a creamy Chico dressing with Parmesan & avocado on leaf salad.
Gegrillte Hühnerstreifen in Chico Dressing mit Parmesan & Avocado auf Blattsalaten.

Side Orders

Beilagen

Viennese Potato Salad | Wiener Erdäpfelsalat (L,M,O) € 3,10

Mixed Leaf Salad with Cherry Tomatoes and Balsamic Vinaigrette V € 3,90
Gemischte Blattsalate mit Cherry Tomaten und Balsamico Vinaigrette. (M,O)

Kimchi V / **Cabbage Salad** V / **Coleslaw** | *Kimchi* (F) / *Krautsalat* (O) / *Coleslaw* (A,C,G,L,O) € 3,10

Change your side from potatoes to leaf salad for an additional €1.70
Blattsalat statt Erdäpfel? Gerne, aber wir verrechnen einen Aufschlag von €1,70, sorry.

Organic Corn on the Cob | Amerikanischer Bio-Zuckermaiskolben (G) V € 4,60

Side of Rice / Bread / Fried Egg / Homemade Nockerl Pasta V € 2,80
Reis / Brot (A,F,H,N,P) / Spiegelei (C) / Hausgemachte Nockerl (A,C,G)

Seasonal Buttered Vegetables | Saisonales Buttergemüse (G) V € 4,90

Your choice of Dips | Dips € 2,90
BBQ (O,F) / mayonnaise (C,G,M,O) / aioli (C,G,M,O) / blue cheese (C,G,M,O) / cocktail (C,G,M,O)

Grilled Corn Fed Chicken with Seasonal Buttered Veg & Rice	€ 14,90
Gegrilltes Maishendl mit Buttergemüse & Reis (G,L)	
Vienna Chicken Schnitzel Hühnerschnitzel (A,C,G)	€ 11,90
Breaded pan-fried chicken served with rice. <i>Gebackene Hühnerbrust mit Reis.</i>	
Wiener Schnitzel Schweinswiener (A,C,G,L,M,O)	€ 11,90
Breaded pan-fried pork served with Viennese potato salad. <i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat.</i>	
1516 Alpine Cheese Spaetzle 1516 Käsespätzle (A,C,G,L) V	€ 9,90
Homemade Spaetzle, melted Alpine cheese of Schnifis alpine dairy, French onions, side salad. <i>Hausgemachte Spätzle, geschmolzener Bergkäse der Sennerei Schnifis, Röstzwiebel, Salat.</i>	
1516 Brewer's 100% Beef Goulash 1516 Brauer Rindsgulasch (A,C,G,L,M,O)	€ 11,60
braised with 1516 craft beer, served with homemade Spaetzle, pickle. <i>mit 1516 Bier gekocht, hausgemachte Spätzle, Essiggurkerl.</i>	

Low 'n' Slow BBQ from our Smoker

1516 BBQ Buffalo Chicken Wings 1516 Hühnerflügel (C,F,G,M,O)	€ 11,90
marinated in our homemade BBQ sauce, served with blue cheese dip & wedges. <i>mariniert in unserer hausgemachten BBQ Sauce, serviert mit Blue-Cheese-Dip & Wedges.</i>	
BBQ Baby Back Ribs BBQ Baby Back Spareribs (F,G,L,M,O)	€ 19,90
Apple wood smoked baby back ribs, 1516 BBQ sauce, coleslaw & potato wedges <i>Schweinsripperl über Apfelholz geräuchert in 1516 BBQ Sauce, mit Coleslaw & Potato Wedges.</i>	
BBQ Pulled Pork Sandwich BBQ Pulled Pork Sandwich (A,F,G,L,M,O)	€ 13,90
Hickory smoked pulled pork, served with coleslaw & fries <i>Pulled Pork von der Schweinsschulter, über Hickoryholz geräuchert, mit Coleslaw & Pommes</i>	

V **vegetarian** | *vegetarisch*

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben | Tips are very welcome

Allergeninformation gemäß Codex –Empfehlung / Allergen information as per Codex-reference

A Glutenhaltiges Getreide / gluteneous crop, **B** Krebstiere / crustacea, **C** Ei / Egg, **D** Fisch / fish, **E** Erdnüsse / peanuts, **F** Soja / soy, **G** Milch od. Laktose / milk or lactose, **H** Schalenfrüchte / edible nuts, **L** Sellerie / celery, **M** Senf / mustard, **N** Sesam / sesame, **O** Sulfite / sulphites, **P** Lupinen / lupines, **R** Weichtiere / mollusca.

Never included T-Service Charge / Tip / Trinkgeld / Schmattes / Bakshish... But very welcome

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben

- Grilled Corn Fed Chicken with Seasonal Buttered Veg & Rice** € 14,90
Gegrilltes Maishendl mit Buttergemüse & Reis (G,L)
- Vienna Chicken Schnitzel | Hühnerschnitzel** (A,C,G) € 11,90
Breaded pan-fried chicken served with rice.
Gebackene Hühnerbrust mit Reis.
- Wiener Schnitzel | Schweinswiener** (A,C,G,L,M,O) € 11,90
Breaded pan-fried pork served with Viennese potato salad.
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat.
- 1516 Alpine Cheese Spaetzle | 1516 Käsespätzle** (A,C,G,L) **V** € 9,90
Homemade Spaetzle, melted Alpine cheese of Schnifis alpine dairy, French onions, side salad.
Hausgemachte Spätzle, geschmolzener Bergkäse der Sennerei Schnifis, Röstzwiebel, Salat.
- 1516 Brewer's 100% Beef Goulash | 1516 Brauer Rindsgulasch** (A,C,G,L,M,O) € 11,60
braised with 1516 craft beer, served with homemade Spaetzle, pickle.
mit 1516 Bier gekocht, hausgemachte Spätzle, Essiggurkerl.

Low 'n' Slow BBQ from our Smoker

- 1516 BBQ Buffalo Chicken Wings | 1516 Hühnerflügel** (C,F,G,M,O) € 11,90
marinated in our homemade BBQ sauce, served with blue cheese dip & wedges.
mariniert in unserer hausgemachten BBQ Sauce, serviert mit Blue-Cheese-Dip & Wedges.
- BBQ Baby Back Ribs | BBQ Baby Back Spareribs** (F,G,L,M,O) € 19,90
Apple wood smoked baby back ribs, 1516 BBQ sauce, coleslaw & potato wedges
Schweinsripperl über Apfelholz geräuchert in 1516 BBQ Sauce, mit Coleslaw & Potato Wedges.
- BBQ Pulled Pork Sandwich | BBQ Pulled Pork Sandwich** (A,F,G,L,M,O) € 13,90
Hickory smoked pulled pork, served with coleslaw & fries
Pulled Pork von der Schweinsschulter, über Hickoryholz geräuchert, mit Coleslaw & Pommes

V **vegetarian** | *vegetarisch*

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben | Tips are very welcome

Allergeninformation gemäß Codex –Empfehlung / Allergen information as per Codex-reference

A Glutenhaltiges Getreide / gluteneous crop, **B** Krebstiere / crustacea, **C** Ei / Egg, **D** Fisch / fish, **E** Erdnüsse / peanuts, **F** Soja / soy, **G** Milch od. Laktose / milk or lactose, **H** Schalenfrüchte / edible nuts, **L** Sellerie / celery, **M** Senf / mustard, **N** Sesam / sesame, **O** Sulfite / sulphites, **P** Lupinen / lupines, **R** Weichtiere / mollusca.

Never included T-Service Charge / Tip / Trinkgeld / Schmattes / Bakshish... But very welcome

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben

Drinks & Shots

WINE | WEIN Please ask for our wine list | Bitte fragen Sie nach unserer Weinkarte

SCHNAPS

Menge 2 cl

Fernet Branca	€ 3,50	Jägermeister	€ 3,50	Sambuca	€ 3,50
Averna	€ 3,50	Vodka	€ 3,50	Grappa Monforte	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50	Chili Vodka	€ 3,50	Tequila	€ 3,50

Menge 4 cl

Xuxu	€ 7	Lagavulin 16y	€ 9,90	Jack Daniel`s	€ 7,80
Baileys	€ 7	Laphroaig	€ 9,90	Makers Mark	€ 7,80
Strega	€ 7	Mac Allan	€ 9,90	Crown Royal	€ 7,80
Roby Marton Gin	€ 8,60	Johnny Walker Red	€ 7,80	Landy Cognac XO	€ 16,10
Rum	€ 7	Johnny Walker Black	€ 8,90	Ron Jeremy	€ 9,00
Jameson	€ 7,80	Jim Beam	€ 7,80		

Schnaps by Distillery Schilger Mitterndorf – 2 cl

1516 Bierbrand	€ 3,50	Apple Cider Schnaps	€ 3,50	Plum Zwetschke	€ 4,90
		Quince Quitte	€ 4,90	Cherry Wildkirsche	€ 4,90

Schnaps by Distillery Guglhof Hallein – 2cl

Williams Pear Williams	€ 4,90	Rowan Berry Vogelbeer	€ 9,90
---------------------------------	--------	--------------------------------	--------

1516 Cocktail List:

Italian Mule

€ 9

(yes, that was it)



Doggy Bar. Travelling and / or bringing your soulmate? No problem, you are both very welcome. Please don't hesitate to ask our service staff for water, a food bowl or whatever your furry friend may need. FOC € 0,0

We are pet friendly but not human trash tolerant.

Alle Preise inkl. aller Steuern und Abgaben | Tips are very welcome

Allergeninformation gemäß Codex –Empfehlung / Allergen information as per Codex-reference

A Glutenhaltiges Getreide / gluteneous crop, **B** Krebstiere / crustacea, **C** Ei / Egg, **D** Fisch / fish, **E** Erdnüsse / peanuts, **F** Soja / soy, **G** Milch od. Laktose / milk or lactose, **H** Schalenfrüchte / edible nuts, **L** Sellerie / celery, **M** Senf / mustard, **N** Sesam / sesame, **O** Sulfite / sulphites, **P** Lupinen / lupines, **R** Weichtiere /mollusca.

Never included T-Service Charge / Tip / Trinkgeld / Schmattes / Bakshish... But very welcome