

Soups Suppen

Viennese Beef Consomme with Crepes & Semolina Dumpling | € 7,60

Rindsupperl mit Frittaten & Grießnockerl A,C,G,L

Hungarian Soup of Hearty Beef Goulash with Sourdough | € 7,60

Ungarisches Gulaschsupperl mit Sauerteigbrot A,G,L,O

Bar Snacks Bar Snacks

1516 Beef Jerky (F) € 5,90

Soft Pretzel. Beer-Honey-Mustard Dip  € 5,50

Laugenbrezel. Bier-honig-Senf Dip A,C,G,M,N,O,P

Hittisau Alpine Cheese with Quince Mustard  € 8,90

Hittisauer Bergkäse mit Quittensenf A,G,O



American Organic Corn on the Cob, Butter | € 6,90

Amerikanischer Bio-Zuckermaiskolben mit Butter G  or EVOO = Vegan

Potato Wedges. Dips | gebackene Erdäpfelspalten. Dips C,G,M,O  € 8,90

Potato Wedges au gratin. Aioli. Cheddar  € 10,90

Erdäpfelspalten mit Aioli und Cheddar überbacken C,G,M,O

add BBQ Pulled Pork (F) for a greasy heaven + € 4,90

1516 Hummus, Olives. 1516 Sourdough A,N,L  € 12,60

Habanero Suicide Hot Wings - please pay beforehand ☺  C,G,M,O € 9,20

(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 € 9,20

Würziges Chipotle Popcorn Chicken mit Chilidip A,C,G,O

Sausages Würste

Lahner Ur-Frankfurter (by butcher Stefan Windisch/ Wr. Neustadt) **The ancestor of the "Frankfurter" invented by Johann G. Lahner in Vienna in 1805. Smoked and cured sausages made from coarse sausage meat according to the original recipe of Johann Lahner.**

with Mustard, bread & horseradish / mit Senf, Kren, Brot A,M,O € 9,20

with Goulash sauce & bread / mit Gulaschsaft & Brot A,L,O € 9,20

Hödl's Viennese Bratwurst (by butcher Hödl / Wien Liesing) € 13,20

Käsekrainer Cheese Sausage (G) (by butcher Geitzenauer / Litschau) | **Käsekrainer** € 13,20

As a side please choose between potato wedges, cabbage salad & mustard

Or: gravy, mash & French onions

Als Beilage wählen Sie bitte zwischen: Potato Wedges, Krautsalat & Senf G,M,O

Oder: Püree, Safterl & Röstzwiebel (A,G,L)

 **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

Sandwiches and Burgers

Sandwiches und Burger

**All our burgers are served in in-house baked sourdough Brioche buns.
Please note that our steaks & burgers are freshly grilled to order. À la minute.
1516 Beef patties are 100 % Beef. Ground in-house. Daily. No convenience
1516 ATW Smashburger is designed to be cooked well done**

Veggie Burger with Cheese, Wedges & Aioli V € 16,90
Veggie Burger mit Wedges, Käse & Aioli A,C,G,L,N,O

1516 All the Works Smashburger: (No Doness!!) Double Beef Patty. € 17,90
1415 All the works Smashburger: (No Doness). Double beef patty. Bun. Cheese.
Secret Sauce. Onions. Tomato. Wedges
Doppel-Beef Patty. Burger Brot. Käse. Secret Sauce. Zwiebel. Paradeiser.
Wedges. Keine Garstufe A,B,C,G,M,N,O,R

Louisiana Fried Chicken Burger with Bacon, Mozzarella & Fries € 18,20
Louisiana Fried Chicken Burger mit Speck, Mozzarella & Pommes A,C,G,M,N,O,P

The Oink Oink: Pork Salsiccia Burger: € 16,90
Patty of Italian Sausage, Lettuce, Onions, Cheese, Tomato, Secret Sc., Wedges
Salsiccia Patty, Salat, Zwiebel, Käse, Paradeiser, Secret Sauce, Wedges (A,C,G,M,N,O)

add an extra beef patty, chicken or pulled pork | extra Beef Patty, Hendl od. Pulled Pork € 5,60

Salads

Salate

Styrian Chicken Salad | Steirischer Backhendlsalat A,C,G,H,L,M,O € 16,90
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,G,O € 13,20
with crispy bacon, croutons, Parmesan shavings & 1516 Caesar's Vinaigrette.
mit knusprigen Speckkrusteln, Croutons, Parmesanhobeln & 1516 Caesar's Vinaigrette
add chicken | plus Hendlstreifen + € 4,90

Chico Chicken Salad | Chico Hühnersalat A,G,M,O € 17,20
Grilled chicken strips in a creamy Chico dressing with Parmesan & avocado on leaf salad.
Gegrillte Hühnerstreifen in Chico Dressing mit Parmesan & Avocado auf Blattsalaten.

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

1516 Classics

1516 Klassiker

Wiener Schnitzel | Schweinswiener A,C,G,L,M,O € 17,90
Breaded pan-fried pork served with Viennese potato salad.
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat.

Egg Roasted Nockerl Pasta & Side Salad  € 13,90
Eiernockerl mit Salat (A,C,G)

Surschnitzerl | Surschnitzerl A,C,G,L,M,O € 17,90
Cured & brined escalope of pork in Panko batter with fries & mayo.
Surschnitzerl in Panko-Panade mit Pommes & Mayo.

1516 Alpine Cheese Spaetzle | 1516 Käsespätzle A,C,G,L  € 14,90
Homemade Spaetzle, melted Hittisau Alpine cheese of alpine dairy, French onions, side salad.
Hausgemachte Spätzle, geschmolzener Hittisau Bergkäse, Röstzwiebel, Salat.

1516 Chicken Schnitzel: € 17,90
De-Boned Chicken in Batter with Potato Salad
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfelsalat A,C,G,M,O

1516 Brewer's 100% Beef Goulash | 1516 Brauer Rindsgulasch A,C,G,L,M,O € 15,90
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 € 16,90
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 (approx.1500Gr before smoker) | BBQ Baby Back Spareribs € 32,90
F,G,L,M,O
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,N,O € 16,90
Hickory smoked pulled pork, served with coleslaw & fries
Pulled Pork von der Schweinsschulter, über Hickoryholz geräuchert, mit Coleslaw & Pommes

Side Orders

Beilagen

Viennese Potato Salad | Wiener Erdäpfelsalat L,M,O € 4,60

Mixed Leaf Salad with Cherry Tomatoes and Balsamic Vinaigrette  € 4,90
Gemischte Blattsalate mit Cherry Tomaten und Balsamico Vinaigrette. M,O

Kimchi / Cabbage Salad  ^{egan} / **Coleslaw**  | Kimchi B,F,O / Krautsalat O € 4,80
/ Coleslaw C,G,O

Change your side from potatoes to leaf salad for an additional €1.90
Blattsalat statt Erdäpfel? Gerne, aber wir verrechnen einen Aufschlag von €1,90 , sorry.

Side of Rice / Bread / Fried Egg / Homemade Nockerl Pasta  € 3,80
Reis / Brot A,F,H,N,P / Spiegelei c / Hausgemachte Nockerl A,C,G

Your choice of Dips | Dips € 3,60
BBQ O,F / majvar C,G,M,O / aioli C,G,M,O / blue cheese C,G,M,O / cocktail C,G,M,O

Non-Alcoholic drinks

Alkoholfreie Getränke

Sparkling Mineral Water Mineralwasser	0,33l	€ 3,60
	1l	€ 6,90
Still Water Stilles Mineralwasser	0,33l	€ 3,60
	1l	€ 7,20
Soda Water Soda *	0,25l	€ 2,20
Soda with Fresh Lemon Juice Soda Zitron *	0,25l	€ 2,90
Soda with Fresh Lemon Juice Soda Zitron *	0,5l	€ 4,90
Apple Juice Apfelsaft	0,25l	€ 3,00
Apple Juice with Soda Water Apfelsaft gespritzt *	0,25l	€ 2,60
Orange Juice Orangensaft	0,25l	€ 3,00
Orange Juice with Soda Water Orangensaft gespritzt *	0,25l	€ 2,60
Mole Cola - Mole Slow Food Cola / Mole Cola Sugarfree	0,33l	€ 4,20
Almdudler (Austrian Herbal Lemonade) Almdudler	0,33l	€ 4,20
Frucade	0,33l	€ 4,20
Organic Iced Tea Green / Lemon / Peach	0,275l	€ 4,60
Imperdibile Tonic	0,20l	€ 4,40
Schilger's Natural Juices: Pear, Apricot, Apple, Elder-Grape	0,25l	€ 3,60
Schilger's naturtrübe Säfte: Birne, Marille, Apfel, Holunder-Traube		
Schilger's Natural Juices with Soda	0,4l	€ 4,40
Schilger's naturtrübe Säfte gespritzt		
Red Bull	0,25l	€ 4,90
Cranberry Juice	0,25l	€ 4,30
Cranberry Juice with Soda Water Cranberry Juice gespritzt	0,4l	€ 4,90

* Drinks for the young ones | *Jugendgetränke*

COFFEE | KAFFEE

Espresso	€ 2,90	Cappuccino (G)	€ 4,90
Espresso Doppio	€ 4,90	Café Latte (G)	€ 5,90

TEA | TEE by LaVia del Tè Firenze

Hand filled tea specialities, served in a jumbo tea cup
Handabgefüllte Teespezialitäten in der Jumbotasse

Black - Schwarztee Green - Grüner Tee White - Weisser Tee	€ 5,90
Fruit - Früchte Chamomille - Kamille Mint - Minze	
Herbal -Kräutertee Rooibos	

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

WINE | WEIN Please ask for our wine & Champagne list | Bitte fragen Sie nach unserer Wein & Champagnerkarte. Champagne des vigneron only

SCHNAPS

Menge 2 cl

Fernet Branca	€ 3,90	Jägermeister	€ 3,90	Sambuca	€ 3,90
Averna	€ 3,90	Vodka	€ 3,90	Rabbit Bitter	€ 3,90
Grappa MonteGrappa	€ 3,90	Grappa Riserva	€ 3,90	Tequila	€ 3,90
Ramazotti	€ 3,90	Chili Vodka 🌶️🌶️	€ 3,90	Padre Azul Premium	€ 7,50

Menge 4 cl

Big Gino Italian Gin 40%	€ 8,60	Roby Marton Gin 47%	€ 8,60	Jack Daniel`s	€ 7,80
Pura Vida Gin	€ 8,60	Elijah Craig	€ 9,90	Jim Beam	€ 7,80
Baileys	€ 7,00	Lagavulin 16y	€ 14,90	Makers Mark	€ 7,80
White Rum	€ 7,00	Macallan Triple Cask	€ 19,90	Bulleit	€ 7,80
Spiced Rum	€ 7,40	Laphroaig 10y	€ 10,90	Bulleit Rye	€ 9,90
Jameson	€ 7,80	Ardbeg Uigeadail	€ 13,90	Bowmore 12y	€ 9,90
Connemara Peated	€ 8,90	Johnny Walker Black	€ 8,90	Nikka - Barrel	€ 11,90
Black Barrel - Jameson	€ 9,90	AnCnoc 12y	€ 9,90	Hakushu Reserve	€ 15,90
Glenfiddich 18 Year	€ 13,90	Ardbeg 10y	€ 12,90	Hibiki - Suntory	€ 19,90
Redbreast	€ 9,90	Toki - Suntory	€ 11,90		

Schnaps by Distillery Schilger Mitterndorf – 2 cl

1516 Bierbrand	€ 3,90	Apricot Marille	€ 5,90	Plum Zwetschke	€ 5,90
Muskateller	€ 5,90				

(Austrian Grappa)

Schnaps by Distillery Guglhof Hallein – 2cl

Williams Pear Williams	€ 6,90	Rowan Berry Vogelbeer	€ 9,90
---------------------------------	--------	--------------------------------	--------



Doggy Bar. Travelling and / or bringing your soulmate? No problem, Dogs, you are allowed to bring your humans. 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, 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

Desserts *Nachspeisen*

Birramisu "alla Montesi" € 7,90

Birramisu „alla Chef Montesi“. (A,C,G)

Brownie with Berry Mix & Homemade Ice Cream € 9,60

Brownie mit Beerenröster & hausgemachtem Eis (A,C,F,G,H)

Semifreddo di Meringue con Fragole € 7,90

Semifreddo mit Erdbeerenragout und frische erdbeern (A,C,G)

Sticky Toffee Pudding with butterscotch sauce & vanilla ice cream € 9,60

Sticky Toffee Pudding mit Karamellsoße und Vanilleeis (A,C,G,H)

"Andrea Rocher" Better than the Ambassado 6,90

"Andrea Rocher „ Besser als der Botschafter (C,G,H)

Panna Cotta "alla Montesi" with mixed berry sauce € 7,90

Panna Cotta „alla Chef Montesi“ mit Beerenröster. (A)

1516 Cheesecake with Berry Mix & Homemade Ice Cream € 9,60

1516 Cheesecake mit Beerenröster & hausgemachtem Eis (A,C,G,E,G,H)

Nougat dumplings € 8,90

Kathi`s Nougatknödel (A,C,G,H)



Doggy Bar. Travelling and / or bringing your soulmate? No problem, Dogs, you are allowed to bring your humans. 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, 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