

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



Wines by the Glass / Glasweise

Whites/ Weiss

Grüner Veltliner „Flo“ 2024 Wg. Viktoria Preiß / Traisental DAC (O)	1/8l	€ 5,20
Gelber Muskateller 2024. Wg. Pluschkovits / Leithaberg DAC (O)	1/8l	€ 5,40
Riesling “Ried Hofbreite 24”. Wg. Leo Aumann / Thermenregion DAC (O)	1/8l	€ 5,40
Pinot Grigio D.O.C 2023, Wg. Santome Veneto, Piave DOC. (O)	1/8l	€ 5,60

Reds/ Red

St Laurent, Rosenhof, Illmitz / Bgld. (O)	1/8l	€ 5,20
Merlot/Raboso, ”Moro 41” Santome Valdobbiadene . (O)	1/8l	€ 5,40
La Vielle Ferme Rouge (Car, Cin, Gre, Syr) 2024 / (O)	1/8l	€ 5,40
Bordeaux Superior Revelations 2020. Wg. d’Hertz de Bouard / Bordeaux (O)	1/8l	€ 5,80

Sparkling & Spritzer/ Schaumweine & Spritzer

Prosecco Spumante Millesimato, Santome Valdobbiadene (O)	0,1l	€ 4,90
Amante Sprizz (Prosecco, Soda, Amante (O)	0,125l	€ 6,60
Aperol Sprizz (Prosecco, Soda, Aperol) (O)	0,125l	€ 6,60
Whitewine or Redwine Spritzer/ Weisser oder Roter Spritzer (O)	0,25l	€ 4,20

Champagne by the Bottle - Vallée de Marne

Francis Orban (Leuvrigny)

Brut Réserve 100% Pinot Meunier. Dosage 8gr/l	0,75l	€ 69,00
Brut Ros�� 100% Pinot Meunier. Dosage 8g/l	0,75l	€ 72,00
Cuvee Extra Brut 100% Pinot Meunier. Dosage 3g/l	0,75l	€ 72,00
Cuvee Brut Prestige 60% Pinot Meunier, 40% Chardonnay. Dosage 8g/l	0,75l	€ 82,00
Cuvee Millésime 2015 80% Chardonnay / 20% Pinot Meunier – Dosage 3gr/l	0,75l	€ 98,00
L’Orbane 2013 100% Pinot Meunier. Dosage 3gr/l	0,75l	€ 98,00

Boonen Meunier et fils (Festigny)

Brut Tradition	0,75l	€ 69,00
69% Pinot Meunier / 16% Chardonnay / 15% Pinot Noir. Dosage 9gr/l		

Whites / Weissweine

WELSCHRIESLING 2024, Wg. Velich/ Apetlon, Neusiedlersee DAC - BIO	0,75l	€ 32,00
GELBER MUSKATELLER „Kaiseregg“ 2023 , Wg. Strablegg-Leitner/ Südsteiermark DAC	0,75l	€ 36,00
PALA „FEHER“ 2020, Wg. Uwe Schiefer, Welgersdorf Eisenberg DAC/ Pecsvar - BIO DAC BIO	0,75l	€ 36,00
GRÜNER VELTLINER „Ried Stiegelstal“ Federspiel 2024, Wg. Hick/ Wachau DAC	0,75l	€ 38,00
SAUVIGNON BLANC „Thirsch“ 2019, Karl Renner / Leutschach Südsteiermark BIO	0,75l	€ 38,00
WEISSER SCHIEFER 2023, Uwe Schiefer / Welgersdorf, Eisenberg DAC BIO	0,75l	€ 42,00
ZIERFANDLER 2023, Johannes Gebeshuber / Gumpoldskirchen Thermenregion DAC – BIO	0,75l	€ 46,00
„UNA“, Frühroter Veltliner 2020, „ Orange “ Weinhof Leo Uibel, Ziersdorf/Schmidatal, Weinviertel - BIO	0,75l	€ 49,00
Winburg Morillon 2017, Karl Renner, Leutschach / Südsteiermark - BIO	0,75l	€ 52,00
NEUBURGER „Leithaberg DAC“ weiss 2023, Wg. Lichtenberger-Gonzales/ Leithaberg DAC - BIO	0,75l	€ 52,00
GRÜNER VELTLINER Reserve 2019, Wachtberg, Andreas Harm / Krustetten Kremstal DAC - BIO	0,75l	€ 56,00
MUSKAT „Freyheit“ 2021 „ Orange “, Wg. G. Heinrich / Gols Neusiedlersee DAC - BIO	0,75l	€ 56,00
BURGUNDERCUVÉE (CH/WB) 2015, Wg. Georgium / St. Georgen am Längsee Kärnten - BIO	0,75l	€ 66,00
CHARDONNAY „Tiglat“ 2022, Wg. Velich/ Apetlon, Neusiedlersee DAC - BIO	0,75l	€ 120,00

Germany/ Deutschland

RIESLING „Pünderich Kabinett“ 2023, Wg. Clemens Busch, Pünderich, Mosel – BIO	0,75l	€ 44,00
RIESLING 2021, Wwe. Dr.H. Thanisch, Bernkastel-Kues, Mosel	0,75l	€ 44,00
RIESLING „vom roten Schiefer“ 2023, Wg. Clemens Busch, Pünderich, Mosel – BIO	0,75l	€ 54,00

France/ Frankreich

SAMUR BLANC „Les Perruches“ 2021 (Chenin Blanc) Bruno Dubois / Saumur, Loire	0,75l	€ 48,00
POUILLY – FUISSÉ „Vieilles Vignes“ 2021, Château Vitallis, Denis Dutron / Fuissé, Maconnais, Burgund	0,75l	€ 69,00

Spain/ Spanien

Blanc Fugitiu (Xarel-lo) 2023 - Bodega Clandestina / Penedès BIO	0,75l	€ 56,00
Pells (Macabeo) 2022 - Anima Mundi / Penedès – BIO	0,75l	€ 58,00

Portugal / Portugal

FOSSIL BRANCO 2022 - Vale da Capucha / Lisbon	0,75l	€ 46,00
ARINTO DOS AÇORES 2023 – Entre Pedras/ Azoren	0,75l	€ 66,00

Red wines/ Rotweine

Zum Pranger ROT (BiBu/Zw/RoMu/Por) 2023 Wg. Zum Pranger / Thermenregion DAC BIO	0,75l	€36,00
BLAUFRÄNKISCH Reserve „PRÄTORIANER“ 2020, Pluschkovits / Leithaberg DAC	0,75l	€ 38,00
ZWEIGELT 2021 Toni Hartl / Reisenberg, Leithaberg DAC	0,75l	€ 40,00
PULP FICTION No.18, 2022 – (Syrah) Erich Machherndl jun., Wösendorf, Wachau DAC BIO	0,75l	€ 54,00
CABERNET-MERLOT 2008 – Wg. Feiler-Artinger / Rust am See, Leithaberg DAC BIO	0,75l	€ 72,00
PINOT NOIR „Siglos“ 2020 – Wg. Gesellmann Albert / Deutschkreutz, Mittelburgenland DAC	0,75l	€ 78,00
MERLOT „M“ 2017, -Wg. Uwe Schiefer / Welgersdorf, Eisenberg DAC BIO	0,75l	€ 95,00
BLAUFRÄNKISCH „Hochberc“ 2019 – Wg. Gesellmann Albert / Deutschkreutz, Mittelburgenland DAC	0,75l	€ 110,00

Italy/ Italien

Chianti Classico DOCG 12, San Fabiano Calcinaia / Toscana (O)	0,75l	€ 42,00
Dolcetto d'Alba DOC "Pinotto"2021 (O)	0,75l	€ 48,00
Vino Nobile di Montepulciano 2019 DOCG, Icaro / Montepulciano (O)	0,75l	€ 69,00
Brunello di Montalcino 2017, DOCG Casanova Di Neri / Montalcino (O)	0,75l	€ 140,00
Barolo "Vigna del Gris" DOCG 2018, Conterno Fantino / Monforte d'Alba (O)	0,75l	€ 180,00

France/ Frankreich

CUVÉE DU PATRON (Grenache/Carignan) 2020 - Clos du Rouge Gorge Roussillon / Côtes Catalanes BIO	0,75l	€ 65,00
BOURGOGNE ROUGE 2020 – Dom. Thierry Mortet- Gevrey- Chambertin, Bourgogne	0,75l	€ 89,00

Spain/ Spanien

FORA D'ÒRBITA DO MONTSANT (Cariñena) 2022 - Constel·lats /Montsant & Priorat BIO	0,75l	€ 32,00
CAMINO DE LOS ARRIEROS, 2020 – Alvar de Dios Hernandez/ Toro & Arribes del Duero	0,75l	€ 52,00
SUANÉ RED RESERVA 2018 – Alonso & Pedrajo Viticultores / Rioja Alta BIO	0,75l	€ 59,00

Rosè

Spain/ Spanien

L'ABRUNET ROSAT, Celler Frisach / Katalonien (O)	0,75l	€ 36,00
--	-------	---------

Champagne by the Bottle - Montagne de Reims

Andre Chemin (Sacy)

Andre Chemin, Little Dark Mountain Brut	0,75l	€ 69,00
100% Pinot Noir. Dosage 8gr/l		
Andre Chemin, Little Dark Mountain Nature	0,75l	€ 69,00
100% Pinot Noir. Dosage Zero		
Andre Chemin, Lightbreaker Brut	0,75l	€ 75,00
80% Pinot Noir / 20% Chardonnay. Dosage 3gr/l		

Pointillart (Écueil)

Pointillart, Rencontre Millésime 2011	0,75l	€ 89,00
60% Chardonnay / 40% Pinot Noir. Dosage 8gr/l		

Charles Debelloy (Écueil)

Charles Debelloy, Blanc de Noirs	0,75l	€ 69,00
100% Pinot Noir. Dosage 8gr/l		
Charles Debelloy, Blanc de Blancs	0,75l	€ 76,00
100% Chardonnay. Dosage 8gr/l		

Champagne by the Bottle - Côte des Bar

Jean Jacques Lamoureux (Les Riceys)

Brut Réserve.	0,75l	€69,00
100% Pinot Noir, Dosage 8gr/l		
Florine Millésime 2019.	0,75l	€ 79,00
50% Pinot Noir / 50% Chardonnay, Dosage 8gr/l		

Morize Père et Fils (Les Riceys)

Millésime 2012.	0,75l	€ 84,00
90% Chardonnay / 10% Pinot Blanc, Dosage 7gr/l		

Dame de Carreau (Celles sur Ource)

Bonnes Bondes Millésime 2014 Extra Brut.	0,75l	€ 75,00
100% Pinot Noir, Dosage 5gr/l.		
Cuvee Batarde, Millésime 2015 Brut Nature.	0,75l	€ 75,00
50% Pinot Noir / 40% Chardonnay / 10% Pinot Blanc. Dosage Zero		

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 Ambassador 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)

Nougat dumplings € 8,90

Kathi`s Nougatknödel (A,C,G,H)

1516

RESTAURANT
"1516"
"The 1st Floor"
"Düsseldorf"



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