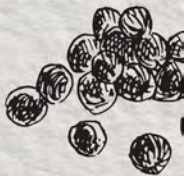




FOOD & DRINKS





FINGERFOOD & STARTERS

MAISKOLBEN *LMG	€ 4,70
1 Stück mit Knoblauch-Kräuterbutter bestrichen.	
ROX-KNOBLAUCHBROT *FAGLMCN	€ 4,70
Hausgemacht	
ROX ONION RINGS *AF	€ 5,50
1 Portion mit Knoblauch-Sour-Cream-Dip.	
NACHOS *LM	€ 7,90
Mit Cheddar Cheese Sauce, Jalapeños, Crispy Bacon & Salsa Dip.	
TRÜFFELPOMMES *CML	€ 9,50
Mit Trüffelmayo und frisch geriebenem, schwarzem Trüffel.	

ROX FRITTEN

CALI FRIES – AVOCADO & TOMATO *EFO	€ 9,50
Westcoast-Vibes auf Fritten – frisch, cremig, scharf. Knusprige Fries, Avocado-Creme, Cocktailtomaten, Sour Cream, Jalapeños, Frühlingszwiebeln und Schwarzer Sesam.	
TRUFFLE ROCKET – RUCOLA & TRÜFFEL *EFO	€ 10,90
Trüffel trifft Rock'n'Roll – crunchy, classy, gut. Fries mit Parmesan, Trüffel-Mayo, Frischer Rucola, Champignonscheiben und Schwarzer Pfeffer	
SOUTHERN CRUNCH – CHICKEN & KRAUT *EFO	€ 9,90
Knuspriges Chicken, süß-scharfer Kick – Southern Soul auf die Hand Gewürzte Fries, Crispy Chicken, Honig-Senf-Sauce, Coleslaw, Röstzwiebel und Frühlingslauch.	

SALATE

FRISCHER GARTENSALAT *MLC	kleine Portion große Portion	€ 5,50 € 9,90
FEDERVIEH *CML0		
Gegrillte Hühnerfiletstreifen auf frischem Blattsalat mit Rox Housedressing.		€ 15,90
CAESAR SALAD *ACGDM1		€ 16,90
Hühnerfiletstreifen mit Croûtons und frisch gehobeltem Parmesan auf knackigem Romanasalat mit Tomaten.		
RINDERFILET MIX SALAT *OMLC		€ 25,50
Gegrillte Rinderfiletstreifen auf Blattsalat mit Rox Housedressing.		

GLÜCKSKIND *OMLCG	€ 17,90
Schaf-/Ziegenfrischkäse im Schweinespeckmantel auf frischem Blattsalat.	
BIO LACHS SALAT *ODMLC	€ 29,90
Gegrilltes Lachssteak auf frischem Blattsalat mit Rox Housedressing.	
GARNELEN SALAT *OBMCL	€ 27,90
250 g Fresh Water Garnelen auf frischem Blattsalat mit Rox Housedressing.	
US BEIRIED MIX-SALAT *OMLC	€ 32,90
Gegrilltes Beiried auf frischem Blattsalat mit Rox Housedressing.	
STYRIA SALAT *ACML	€ 15,90
Gebackenes Hühnerfilet auf Blattsalat mit Rox Housedressing.	

ROX CLASSICS

ROX GRILLSPIESS HUHN *GCLM	€ 17,90
Hühnerfiletspieß mit Reis & Knoblauch-Sour-Cream-Dip	
ROX GRILLSPIESS RIND *GCLM	€ 21,90
Medium gebratener Rinder-Filetspieß mit Reis & Knoblauch-Sour-Cream-Dip	
SCHWEINEMEDAILLONS *CGLMOA	€ 21,90
3 Stück Medaillons mit Speckfisolen, Pfeffersauce, Knoblauch-Kräuterbutter & Pommes	
GRILLTELLER *CGLMO	€ 24,40
Rind, Hühnerfilet, Berner Würstel (Schwein), Pommes mit frischem Grillgemüse dazu Rox Dip & Knoblauch-Kräuterbutter.	
HÜHNERFILET *CGLMO	€ 18,50
Mit frischem Grillgemüse und frischen Kartoffeln dazu Knoblauch-Sour-Cream & Knoblauch-Kräuterbutter.	
CHICKEN WINGS *ACGLMO	€ 16,90
Mit Potato Wedges, Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox Dip.	
ROX RIBS halbe // ganze Portion *AGM01	€ 20,50 // € 23,50
Schweine-Ribs vom Grill, wahlweise mit Knoblauch-Kümmel-Gewürzmischung, Chili- oder BBQ-Marinade mit Potato Wedges dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox Dip.	
ROX COMBO *ACGLMO	€ 20,90
½ Schweine-Ribs vom Grill, wahlweise mit Knoblauch-Kümmel-Gewürzmischung Chili- oder BBQ-Marinade, 3 Stück Chicken Wings mit Potato Wedges dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox Dip.	



BERNER WÜRSTEL (Schwein) ^{*GLM}
Mit Pommes, Gartensalat & dazu Rox Dip.

ROX PFANDL ^{*ACGL}
3 Stück vom Schweinefilet mit Spätzle, Zwiebel, Champignons, Käse und Paprikapulver.

KÄSESPÄTZLE ^{*ACGL}
Spätzle mit Röstzwiebeln und Gouda-Käse.

ROX PREMIUM BURGER

TRÜFFEL BURGER ca. 180 g ^{*ACGLMO}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Rucola, roten Zwiebeln, Waldviertler Trüffelpfunde, Schwarzem Trüffel, Tomaten, Gurken & Trüffelcreme im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Trüffelmajo

LATIN LOVER-BURGER ca. 180 g ^{*ACGLMO}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Blattsalat, Tomaten, Jalapeños, Spiegelei, Cheddar Cheese, Rotwein-BBQ-Zwiebeln im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Honey-Mustard-Dip.

HOMESTYLE-BURGER ca. 180 g ^{*ACGM}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Schweinespeckstreifen, Gurken, Rox Holy-Sauce im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.

COUNTRY-BURGER ca. 180 g ^{*ACGM}
100% Irish Beef, Medium gebraten, mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Schaf-/Ziegenfrischkäse im Schweinespeckmantel, Tomaten, Gurken, Rox Holy-Sauce im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.

EXTRA PREMIUM PATTY ca. 180 g 1 Stück

ROX BURGER

CHEESE-BURGER ca. 180 g ^{*ACGM}
100% Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken und Rox Holy-Sauce im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.

CHILI-BURGER ca. 180 g ^{*ACGM}
100% Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken, Rox Chili-Sauce und Jalapeños im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Chili-Dip.

€ 15,90

€ 19,90

€ 14,90

€ 26,90

€ 19,90

€ 19,90

€ 19,90

€ 12,50

€ 16,90

€ 16,90

BEEF-BURGER ca. 180 g ^{*ACGM}
100% Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken, Rox Holy-Sauce und Schweinespeck im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.

HOLY DOUBLE-BURGER ca. 360 g ^{*ACGM}
2 x 100% Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken, Rox Holy-Sauce und Schweinespeck im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip mit Pommes.

HOLY TRIPLE-BURGER ca. 540 g ^{*ACGM}
3 x 100% Beef mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken, Rox Holy-Sauce und Schweinespeck im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip mit Pommes.

VOLLKORN FITNESS-BURGER ca. 160 g ^{*ACGM}
Hühnerfilet mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken und Rox Holy-Sauce im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.

CHICKEN AVOCADO-BURGER ca. 160 g ^{*ACGM}
Hühnerfilet, gegrillt, mit Blattsalat, Cheddar Cheese, Tomaten, Avocado und Rox Holy-Sauce im Rustikal-Bun, dazu Knoblauch-Sour-Cream-Dip & Rox-Dip.

EXTRA BEEF PATTY ca. 180 g Hamburger Patty 1 Stück

€ 17,90

€ 24,90

€ 30,90

€ 17,90

€ 17,90

€ 9,50

ROX WRAPS

CHICKEN WRAP ^{*ACGO}
Mit Hühnerfiletstücken im Weizenfladenbrot, gefüllt mit frisch gegrilltem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Gouda-Schmelzkäse, Knoblauchrahmsauce & Knoblauch-Sour-Cream-Dip mit Gartensalat.

BEEF WRAP ^{*AGO}
Mit Rinderfiletstücken im Weizenfladenbrot, gefüllt mit frisch gegrilltem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Gouda-Schmelzkäse, Knoblauchrahmsauce & Knoblauch-Sour-Cream-Dip mit Gartensalat.

VEGGIE WRAP ^{*AGM}
Mit Schaf-/Ziegenfrischkäse & Avocado im Weizenfladenbrot, gefüllt mit frisch gegrilltem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauchrahmsauce & Knoblauch-Sour-Cream-Dip mit Gartensalat.

FALAFEL WRAP ^{*ACM}
Mit Schaf-/Ziegenfrischkäse & Avocado im Weizenfladenbrot, gefüllt mit frisch gegrilltem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauchrahmsauce & Knoblauch-Sour-Cream-Dip mit Gartensalat.

€ 16,90

€ 18,90

€ 16,90

€ 16,90

Alle Burger werden mit Pommes serviert!
BEILAGEN-TIPP:
Gartensalat € 5,50





DAS BESTE VOM RIND

FILET STEAK ca. 250 g

Als Filet Mignon bekannt, ist es ein besonders zartes Stück Fleisch vom Rind. Es stammt aus dem Rückenbereich und ist mager, mit einer feinen Textur und wenig Fett.

SURF & TURF ca. 250 g

Eine Kombination aus saftigem Steak und Garnelen.

CHILI FILET STEAK ca. 250 g

Zartes Filetsteak mit einer scharfen Chili-Marinade. Die Kombination aus der zarten Textur des Rindfleischs und der feurigen Chili-Schärfe sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis.

RIB EYE STEAK ca. 300 g

Ein saftiges und geschmackvolles Stück Rindfleisch, das aus dem Rippenbereich des Rindes stammt. Es zeichnet sich durch seine marmorierte Fettstruktur aus, die für zusätzlichen Geschmack und Zartheit sorgt.

MASTERCUT ca. 400 g

mind. 30 Minuten Wartezeit

Gut marmoriertes, zartes und saftiges Stück Fleisch, das sich hervorragend zum Grillen eignet. Durch das Grillen wird die Qualität des Fleisches hervorgehoben und für ein erstklassiges Geschmackserlebnis gesorgt.

US BEIRIED ca. 300 g

Ein saftiges Stück Fleisch aus dem Rippenbereich des Rindes. Es zeichnet sich durch seine ausgeprägte Marmorierung aus, die für intensiven Geschmack und Zartheit sorgt.

ÖSTERREICHES BEIRIED ca. 300g

Ein zartes, saftiges und fein marmoriertes Stück Fleisch aus dem Rippenbereich des Rindes. Es zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus.

JAPANISCHES WAGYU FILET

Original japanisches Wagyu – Kagoshima – A5 (höchste Qualitätsstufe). Das beste Fleisch der Welt, ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Ab 100 g nach Ihren Wünschen zubereitet.

LAMM

LAMM KOTELETT ca. 180 g

Zarte, kleine Fleischstücke, die aus dem Rücken oder der Schulter stammen. Reichhaltiger, aromatischer Geschmack gepaart mit saftiger Textur.

€ 29,00

€ 36,00

€ 32,00

€ 35,00

€ 45,00

€ 44,00

€ 35,00

€ 59,00

€ 24,00

BEILAGEN

MAISKOLBEN ^{*LMG}

1 Stück mit Knoblauch-Kräuterbutter bestrichen.

€ 4,70

ROX-KNOBLAUCHBROT ^{*FAGLMCN}

Hausgemacht

€ 4,70

ROX ONION RINGS ^{*AF}

1 Portion mit Knoblauch-Sour-Cream Dip.

€ 5,50

NACHOS ^{*LM}

Mit Cheddar Cheese Sauce, Jalapeños, Crispy Bacon & Salsa Dip.

€ 7,90

POMMES ^{*O} / POTATO WEDGES ^{*AO}

€ 4,90

TRÜFFELPOMMES ^{*CML}

Mit Trüffelmayo und frisch geriebenem, schwarzem Trüffel.

€ 9,50

SÜSSKARTOFFEL CRISPY FRIES ^{*FO}

€ 5,90

FRISCHE KARTOFFEL ^{*G}

€ 5,00

FRISCHES GRILLGEMÜSE

€ 5,90

SPECKFISOLEN ^{*LFM}

€ 5,90

ROX REIS HOMEMADE ^{*LM}

Gedünstet mit frischem Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten & Paprika.

€ 5,90

EXTRA TRÜFFEL ca. 1 g

€ 3,50

DIP-SAUCEN

KETCHUP ^{*L}, MAYO ^{*CM}, SENF ^{*M}

€ 2,50

KRÄUTER-KNOBLAUCH ^{*G}, HOT CHILLI ^{*L}, hausgemacht

€ 2,50

KNOBLAUCH-SOUR-CREAM ^{*CFGLMO}, BBQ-DIP ^{*LM}, hausgemacht

€ 2,50

HONEY-MUSTARD ^{*GLM}, ROX-DIP ^{*GLM}, hausgemacht

€ 2,50

SALSA DIP ^{*LM}

€ 2,50

GUACAMOLE ^{*CFGLMO}, hausgemacht

€ 4,50

CHEDDAR CHEESE SAUCE ^{*GF}, hausgemacht

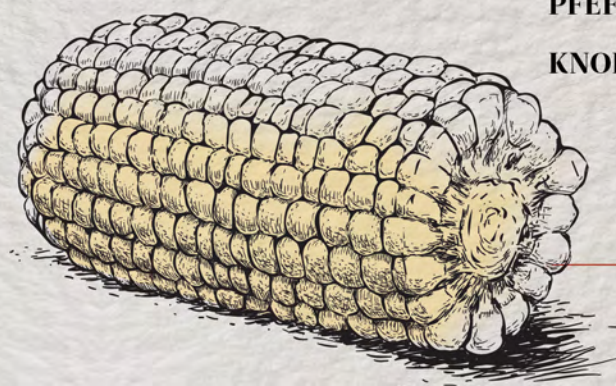
€ 5,00

PFEFFERSAUCE ^{*ACFGO}, hausgemacht

€ 5,00

KNOBLAUCH-KRÄUTER BUTTER ^{*GLM}, hausgemacht

€ 3,00





SEAFOOD

BIO LACHSSTEAK ^{*DGLMOC}

Mit frischem Grillgemüse, Kartoffeln mit Knoblauch-Sour-Cream & Knoblauch-Kräuterbutter.

€ 29,90

GEGRILLTE GARNELEN ^{*BGLMOC}

250 g Fresh Water Garnelen mit Grillgemüse, Kartoffeln, Gartensalat, Knoblauch-Sour-Cream & Knoblauch-Kräuterbutter.

€ 27,90

VEGGIE FOOD

ROX GREEN OAT BURGER ^{*ALMO} (Vegan)

Auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse mit Blattsalat, roten Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Guacamolecreme im Vollkorn-Bun, dazu Ketchup und Guacamole Dip mit Potato Dippers.

€ 16,90

GEGRILLTER TOFU ^{*FLMO} (Vegan)

Gemischter Blattsalat mit gegrilltem Tofu und Rox-Housedressing.

€ 17,90

SALAT MIT GEGRILLTEM KÄSE ^{*GLMO}

Gemischter Blattsalat mit Halloumi-Grillkäse und Rox-Housedressing.

€ 16,90

FALAFEL WRAP ^{*ACM}

Mit Schaf-/Ziegenfrischkäse & Avocado im Weizenfladenbrot, gefüllt mit frisch gegrilltem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauchrahmsauce & Knoblauch-Sour-Cream-Dip mit Gartensalat.

€ 16,90

GEMÜSELAIBCHEN ^{*AGLMO}

Auf Basis von Haferflocken und grünem Gemüse, auf frischem Grillgemüse, dazu Kartoffeln und Knoblauch-Sour-Cream Dip.

€ 15,90

VEGGIE WRAP ^{*AGM}

Mit Schaf-/Ziegenfrischkäse & Avocado im Weizenfladenbrot, gefüllt mit Frisch gegrilltem Paprika, Karotten, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauchrahmsauce & Knoblauch-Sour-Cream-Dip mit Gartensalat.

€ 16,90

ROX KIDS

KIDDY COMBO ^{*CLMO}

2 Stück Wings mit Pommes und Ketchup.

€ 8,90

KIDDY BERNER WÜRSTEL (Schwein) ^{*GLM}

1 Stück mit Pommes und Ketchup.

€ 8,90

KIDDY BURGER ^{*ACFGN}

Beef Patty mit Blattsalat, Cheddar Cheese, Tomaten, Gurken und Rox-Holy Sauce im Brioche-Bun, dazu Pommes und Ketchup.

€ 10,90

KIDDY SCHNITZI ^{*ACGLM}

Paniertes Hühnerschnitzel mit Pommes und Ketchup.

€ 10,90

DESSERTS

ROX SCHWARZWÄLDER KIRSCH (Vegan) ^{*AG}

Kirsche und Schokolade mit verschiedenen Texturen: Kirschwasser Törtchen, Kirsch-Sorbet, Schokoladenerde, und cremige Kirschfüllung.

€ 9,90

GEBACKENE APFELRADL ^{*ACGLH}

Auf Vanillesauce mit Weichseln und Schlagobers.

€ 7,90

BELGISCHE WAFFELN ^{*ACGHO}

Mit 1 Kugel Haselnusseis, warmen Sauerkirschen, garniert mit Schlagobers und Haselnusskrokant.

€ 9,90

MOHR IM HEMD ^{*ACGH}

Mit 1 Kugel Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und Früchtegarnierung.

€ 8,90

TIRAMISU ^{*ACGO}

Hausgemacht, mit Früchtegarnierung.

€ 8,50

TICHY EISMARILLENKNÖDEL ^{*AEGCHP}

1 Stück mit Früchtegarnierung und Schlagobers.

€ 7,90

HEISSE LIEBE ^{*ACG}

Mit 3 Kugeln Vanilleeis, heißen Himbeeren und Schlagobers.

€ 10,80

BANANEN SPLIT ^{*ACGH}

FrISChe Banane, 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosauce, Schlagobers und Mandelsplitter.

€ 9,90

ROX EISKAFFEE ^{*ACG}

Kaffee, 3 Kugeln Vanilleeis und Schlagobers.

€ 8,90

1 KUGEL EIS ^{*ACG}

Vanille, Schoko oder Haselnuss.

€ 3,50

KIDS BOMB ^{*ACGH}

Wahlweise eine Kugel Vanille- oder Schokoeis mit Schokosauce.

€ 4,50



Aus produktionstechnischen Gründen, können auch Spuren anderer Allergene als ausgeschrieben, in den Speisen enthalten sein. Wir geben daher keine Garantie.

Allergeninformation gemäß Empfehlung per Codex-Reference
A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnüsse,
F Soja, G Milch oder Laktose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf,
N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

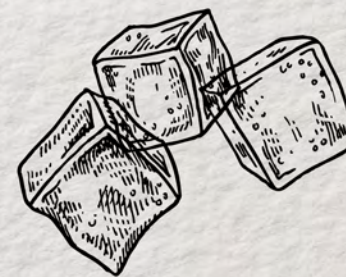


ALKOHOLFREIE SCHANKGETRÄNKE

GRAPOS LIMONADEN	1/8 l	€ 2,00
Cola // Orange // Zitrone // Kräuter	1/4 l	€ 3,80
Spezi-Mix // Eistee Pfirsich	0,5 l	€ 5,90
GESPRITZT MIT SODA	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 5,70
GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 4,30
GRAPI FRUCHTSÄFTE	1/8 l	€ 2,00
Orange // Apfel // Johannisbeere // Marille	1/4 l	€ 3,80
	0,5 l	€ 5,90
GESPRITZT MIT SODA	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 5,70
GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,3 l	€ 2,60
	0,5 l	€ 4,30
SODA ZITRONE	0,3 l	€ 2,90
	0,5 l	€ 4,90
JUGENDGETRÄNK Holunder, Soda	0,5 l	€ 4,90
HIMBEERSAFT mit Soda	0,5 l	€ 4,90
GRAPOS SODA	1/8 l	€ 1,00
	1/4 l	€ 2,00
	0,5 l	€ 4,00
LEITUNGSWASSER	1/4 l	€ 0,60
	0,5 l	€ 1,20
SCHUSS HOLUNDER, HIMBEERE ODER ZITRONE		€ 1,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA (Flasche) Original // Light // Zero	0,33 l	€ 4,40
FEVER-TREE	0,2 l	€ 4,30
Bitter Lemon // Indian Tonic Water // Mexican Lime Soda		
Mediterranean Tonic Water // Ginger Beer // Ginger Ale		
Sparkling Pink Grapefruit // Raspberry & Rhubarb		



RAUCH FRUCHTSÄFTE	0,2 l	€ 4,10
ACE // Erdbeere // Mango		
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	0,25 l	€ 6,00
RÖMERQUELLE MINERAL still // prickelnd	0,33 l	€ 4,00
RED BULL // RED BULL SUGARFREE	0,25 l	€ 5,00

SOMMERDRINKS & HOMEMADE LIMO

LIMETTE & MINZE		
mit Soda	0,5 l	€ 5,80
still	0,5 l	€ 4,60
BIO KIRSCHKE // RHABARBER //	0,4 l	€ 4,80
KAKTUS FEIGE // WASSERMELONE still		

MILCHSHAKES

serviert mit eiskalter Milch

BANANE^{KG}, ERDBEERE^{KG} oder OREO KEKSE^{AG}	0,3 l	€ 6,10
--	-------	--------

KAFFEE & CO

RISTRETTO	€ 3,70
ESPRESSO	€ 3,70
GROSSER BRAUNER	€ 4,80
VERLÄNGERTER	€ 4,30
CAPUCCINO^{KG}	€ 4,70
CAFÉ LATTE^{KG}	€ 4,90
HEISSE SCHOKOLADE mit Milch ^{KG}	€ 4,90
PORTION MILCHSCHAUM^{KG}	€ 1,20
PORTION SCHLAGOBERS^{KG}	€ 1,80
TASSE HEISSE MILCH^{KG}	€ 2,90



TEE DAMMANN Frères Paris

DARJEELING	€ 4,90
EARL GREY	€ 4,90
JASMIN	€ 4,90
JADIN BLEU	€ 4,90
China-Tee mit Rhabarber- & Waldbeer-Aromen	
L'ORIENTAL SENCHA DE CHINE	€ 4,90
Passionsfrucht, Weingartenpfirsich, Waldbeere	
PROVENCE	€ 4,90
Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Orange, Marille, Pfirsicharomen und Sonnenblumenblüte	
TISANE DU BERGER	€ 4,90
Lindenblüte, Eisenkraut, Zitronengras, Minze und Orangenblüte	
MENTHE	€ 4,90
Pfefferminze aus dem Mittleren Osten	
CAMOMILLE	€ 4,90
Kamille mit zarten Zitrusnoten und leichter Bitterkeit	
ROOIBOS CEDERBERG	€ 4,90
aus der Region Cederberg, Südafrika; koffeinfrei	
ROOIBOS VANILLE	€ 4,90
Rooibos Tee mit der Süße der Vanille aus Madagascar	

BIER & CIDER

ZIPFER URTYP vom Fass	0,3l	€ 4,80
	0,5l	€ 5,40
GÖSSER ZWICKL vom Fass	0,3l	€ 5,20
	0,5l	€ 5,60
WEIHENSTEPHANER vom Fass	0,3l	€ 5,20
	0,5l	€ 5,60
GÖSSER NATURRADLER Zitrone	0,3l	€ 4,80
	0,5l	€ 5,30
HEINEKEN 	0,33l	€ 4,70
DESPERADOS 	0,33l	€ 5,60
CORONA 	0,33l	€ 5,60
GÖSSER STIFTSBRÄU Dunkel 	0,5l	€ 5,70
HEINEKEN 0.0 Alkoholfrei 	0,33l	€ 4,70
WEIHENSTEPHANER Alkoholfrei 	0,5l	€ 5,20
STRONGBOW CIDER Gold Apple // Red Berries 	0,33l	€ 4,90



G'SPRITZTER

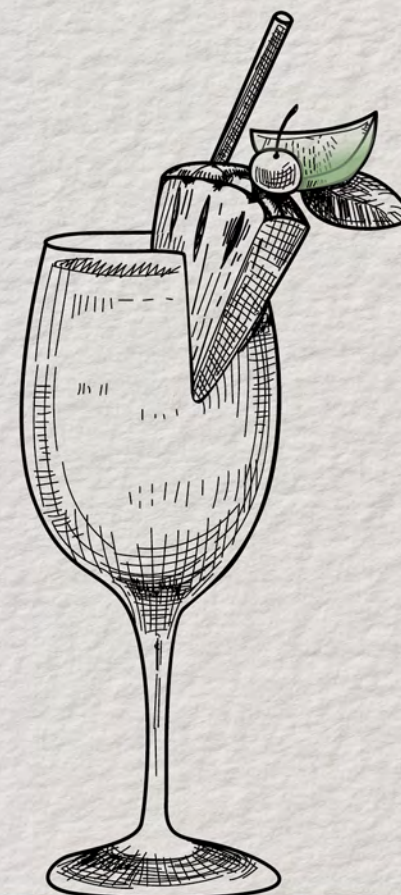
SCHANKWEIN	1/8l	€ 3,30
WEISSER SPRITZER	1/4l	€ 4,30
SOMMER SPRITZER	1/4l	€ 4,50
SÜSSER SPRITZER	1/4l	€ 4,90
APEROL SPRITZER	1/4l	€ 7,90
KAISER SPRITZER	1/4l	€ 5,00
MUSKATELLER SPRITZER	1/4l	€ 6,90
SARTI PINK SPRITZ	1/4l	€ 9,90

PROSECCO

PROSECCO	0,1l	€ 4,90
Costa del Ré Frizzante Treviso	0,75l	€ 34,30
PROSECCO ROSÉ	0,75l	€ 34,30
Costa del Ré Frizzante Treviso		
PROSECCO APEROL		€ 8,10
Prosecco, Schuss Soda, Aperol		
ROX HUGO CLASSIC		€ 7,90
Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze		

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON		
Brut Impérial	0,375l	€ 65,00
	0,75l	€ 110,00
Brut Rosé Impérial	0,75l	€ 130,00
Ice Impérial	0,75l	€ 145,00
Ice Impérial Rosé	0,75l	€ 155,00
BOLLINGER Champagne Special Cuvée Brut	0,75l	€ 125,00
BILLECART-SALMON Champagne Rosé	0,375l	€ 95,00
	0,5l	€ 140,00
KRUG CHAMPAGNE Brut Grande Cuvée	0,375l	€ 195,00
	0,75l	€ 390,00
	1,5l	€ 995,00
DOM PÉRIGNON		
Vintage	0,75l	€ 390,00
Vintage P2 2002	0,75l	€ 890,00
Rosé	0,75l	€ 790,00
LOUIS ROEDERER CRISTAL Brut 2013	0,75l	€ 390,00





ROSÉ

MAISON SAINT AIX ROSÉ	1/8 l	€ 4,90
Coteaux d'Aix-en-Provence	0,75 l	€ 34,30

WEISSWEIN

HIRTZBERGER ROTES TOR	0,75 l	€ 65,00
Grüner Veltliner Federspiel		

Gelbfruchtige Aromen und pfeffrige Würze, hinzu kommt eine cremige und frische Struktur.

GRÜNER VELTLINER	1/8 l	€ 5,20
Wachau, Weingut Gritsch	0,75 l	€ 35,00

Kalmuck Federspiel – mit zart tabakigen Noten & schwarzem Pfeffer. Geradlinig, rustikale Statur, ein absolut trinkanimierender Wein.

GRÜNER VELTLINER SMARAGD	0,75 l	€ 160,00
Wachau, Weingut F.X. Pichler		

Dunkle Frucht, saftig und komplex, mineralische Würznuancen, feine Anklänge von Blutorangen.

HIRTZBERGER HONIVOGEL	0,75 l	€ 210,00
Grüner Veltliner Smaragd		

Saftig und kräftig, mit gelben Tropenfruchtaromen. Zart rauchig-tabakige Töne, salzige Mineralik & dezenter Honigtouch.

HIRTZBERGER SINGERRIEDEL	0,75 l	€ 190,00
Riesling Smaragd		

Zarte Nuancen von Weingartenpfirsich, ein Hauch von Wiesenkräutern, Anklänge von gelbem Apfel.

RIESLING URGESTEIN	1/8 l	€ 5,20
Kamptal, Weingut Gobelsburg	0,75 l	€ 35,00

Betörendes Bukett à la Weingartenpfirsich und Gravensteiner, verspielt & zartgliedrig; Säure abgeschlossen.

SMALL HILL WHITE	1/8 l	€ 5,20
Neusiedlersee, Weingut L. Hillinger	0,75 l	€ 35,00

Im fruchtig-frischen Duft zeigt sich ein Hauch Muskat; harmonisches Zusammenspiel von Säure und Frucht.

GELBER MUSKATELLER	1/8 l	€ 5,90
Südsteiermark, Weingut Gross	0,75 l	€ 39,50

Frisch fruchtiger Lagenwein mit würzigen Aromen und typischen Muskatnoten.

SAUVIGNON BLANC	1/8 l	€ 5,20
Südsteiermark, Weingut Polz	0,75 l	€ 35,00

Rassiger Duft nach Stachelbeeren; geschmacklich viel Saftigkeit und Würze; toller Trinkgenuss auf hohem Niveau.



ROTWEIN

BLAUFRÄNKISCH RIED OBERER WALD	0,75 l	€ 65,00
Neusiedlersee, Weingut Ernst Triebaumer		

Breit gefächerte Nuancen der Brombeere, Weichsel, Himbeere und Kirsche mit würzigen Anklängen von Zimt und Nelke.

BLAUER ZWEIFELT	1/8 l	€ 5,20
Burgenland, Weingut Nittnaus	0,75 l	€ 35,00

Fruchtig-würzig, nach Kirschen, am Gaumen lebhaft, viel Frucht, dabei genügend Stoff und nachhaltiger Abgang, feine Balance.

BLAUFRÄNKISCH ALPHA	1/8 l	€ 5,20
Mittelburgenland, Weingut J. Heinrich	0,75 l	€ 35,00

Duft nach Kirschen und Zwetschken. Harmonische Säure und angenehme Tannine.

KLEINE SÜNDE	1/8 l	€ 5,90
Burgenland, Weingut Leberl	0,75 l	€ 39,50

Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot. Dunkle Beerenfrüchte; süße Würze; saftig & ausgewogen.

SHIRAZ	1/8 l	€ 5,90
Australien, Weingut Salomon Estate	0,75 l	€ 39,50

Sehr dunkles kräftiges Rubin, fast schwarzer Kern, an den Rändern violett. In der Nase süße, dunkle Beeren und intensive Gewürznoten. Ein wahrhaft perfekter Einsteiger-Shiraz.

SCHNÄPSE & EDELBRÄNDE

MARILLE, BIRNE	2 cl	€ 5,00
-----------------------	------	--------

ZWETSCHKE, HASELNUSS, GRAPPA	2 cl	€ 5,00
-------------------------------------	------	--------

FEVER-TREE SIGNATURE DRINKS

LILLET BUCK	€ 8,30
Lillet Blanc, Fever-Tree Ginger Ale, Limette	

LILLET BERRY	€ 8,30
Lillet Rosé, Fever-Tree Wild Berry, Beeren	

LILLET TROPICAL	€ 8,30
Lillet Blanc, Mango Fruchtsaft, Eis & Mango	

GIN TONIC ROX STYLE	€ 8,30
Beefeater Gin, Fever-Tree Mediterranean Tonic & Orange	





GIN TONIC QUEEN STYLE

Hendrick's Gin, Fever-Tree Indian Tonic & Gurke

€ 9,30

GIN TONIC COLOUR STYLE

Illusionist Gin, Fever-Tree Indian Tonic

€ 9,30

ROX CUBA STYLE

Havana Club Especial, Fever-Tree Ginger Beer, Limette & Minze

€ 8,80

LONGDRINKS

BACARDI COLA

Bacardi Carta Blanca & Cola

€ 5,70

JACKY & COLA

Jack Daniel's & Cola

€ 5,70

VODKA RED BULL

Vodka & 1 Dose Red Bull

€ 8,70

CAMPARI SODA

Campari & Soda

€ 5,20

CAMPARI ORANGE

Campari & Grapi Orange

€ 5,90

VODKA LEMON

Absolut Vodka, Fever-Tree Bitter Lemon, & Limette

€ 8,00

WHISKY & SINGLE MALTS

BALLANTINES Scotch Whisky

4cl

€ 7,00

CHIVAS REGAL

4cl

€ 8,60

JACK DANIEL'S

4cl

€ 7,80

0,7l

€ 85,00

TALISKER 10y

4cl

€ 11,00

RUM

HAVANA CLUB

2cl

€ 3,80

HAVANA CLUB Especial

2cl

€ 4,00

BACARDI Carta Blanca

2cl

€ 3,80

0,7l

€ 85,00



GOSLINGS Black Seal

2cl

€ 4,70

ZACAPA CENTENARIO 23y

2cl

€ 6,70

GIN, VODKA & TEQUILA

BEEFEATER

2cl

€ 3,60

BOMBAY Sapphire

2cl

€ 3,80

TANQUERAY GIN

0,7l

€ 85,00

HENDRICK'S

2cl

€ 4,70

ILLUSIONIST (färbt sich lila beim Einschenken)

2cl

€ 4,90

ABSOLUT VODKA Weiß

2cl

€ 3,60

0,7l

€ 85,00

GREY GOOSE

0,7l

€ 160,00

OLMECA TEQUILA

2cl

€ 3,60

SPIRITUOSEN

MALIBU

2cl

€ 3,60

BAILEYS [®]G

2cl

€ 3,80

AMARETTO

2cl

€ 3,80

JÄGERMEISTER

2cl

€ 4,00

MARTINI BIANCO

2cl

€ 4,20

CAMPARI

2cl

€ 4,20

APEROL

2cl

€ 3,60

AVERNA

2cl

€ 3,90

LILLET

2cl

€ 3,90

RÉMY MARTIN V.S.O.P

2cl

€ 5,00

SHOTS

ROX SHOT Streng geheim!

€ 5,70

KAMIKAZE Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Limette

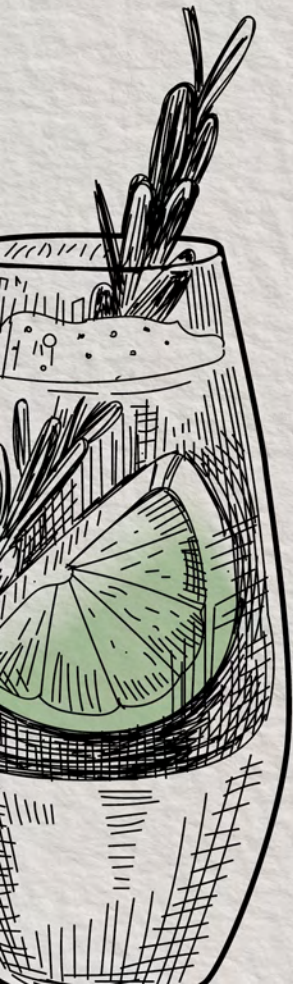
€ 5,70

B52 [®]G Baileys, Kahlua, Coruba

€ 5,70

BLOW JOB [®]G Baileys, Kahlua, Sahne

€ 5,70





COCKTAILS

CLASSICS

ESPRESSO MARTINI

Espresso , Vodka , Kalhua , Zucker

€ 10,10

CUBA LIBRE

Havana Club, Cola, Limette

€ 10,10

WHISKY SOUR

Whisky, Zitronensaft, Orangensaft, Läuter-Zucker

€ 10,10

AMARETTO SOUR

Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Läuter-Zucker

€ 10,10

MOJITO

Havana Club, Limettensaft, Soda, Rohrzucker, Minze, Limette

€ 10,10

CAIPIRINHA

Cachaça, Limettensaft, Rohrzucker, Limette

€ 10,10

STRONG DRINKS

MAI TAI

Havana Club, Bacardi, Peachtree, Mandelsirup, Ananassaft, Zitronensaft, Limettensaft

€ 12,10

LONG ISLAND ICED TEA

Triple Sec, Gin, Vodka, Bacardi, Tequila, Cola, Zitronensaft

€ 12,10

ZOMBIE

Havana, Coruba, Havana Club Especial, Triple Sec, Aprikosenlikör, Zitronensaft, Grenadine, Maracujasirup, Orangensaft, Ananassaft

€ 12,10

SHORT DRINKS

WHITE RUSSIAN ^{*G}

Kahlua, Vodka, Sahne

€ 10,10

COSMOPOLITAN

Vodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limettensaft

€ 10,10



TROPICALS

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peach Tree, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine

€ 10,10

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

€ 10,10

PLANTERS PUNCH

Havana Club Especial, Bacardi, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine

€ 10,10

DAIQUIRI CLASSIC

Bacardi, Limettensaft, Läuter-Zucker, Zitronensaft

€ 10,10

STRAWBERRY DAIQUIRI

Bacardi, Limettensaft, Läuter-Zucker, Erdbeeren, Zitronensaft

€ 10,10

MARGARITA

Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Läuter-Zucker, Zitronensaft

€ 10,10

STRAWBERRY MARGARITA

Triple Sec, Tequila, Limettensaft, Zitronensaft, Läuter-Zucker, Erdbeeren

€ 10,10

COLADAS

PINA COLADA ^{*G}

Bacardi, Ananassaft, Sahne, Kokossirup

€ 10,10

STRAWBERRY COLADA ^{*G}

Bacardi, Ananassaft, Sahne, Kokossirup, Erdbeermark

€ 10,10

MEXICAN COLADA ^{*G}

Tequila, Kahlua, Kokossirup, Ananassaft, Sahne

€ 10,10

SWIMMING POOL ^{*G}

Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

€ 10,10

MOCKTAILS

COCONUT KISS ^{*G}

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne, Grenadine

€ 8,10

TROPICAL FRUIT

Orangensaft, Cranberrysaft, Limettensaft, Mandel, Banane, Maracuja, Schuss Grenadine

€ 8,10

VIRGIN MOJITO

Soda, Holundersirup, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Limette

€ 8,10

VIRGIN CAIPIRINHA

Soda, Holundersirup, Limettensaft, Rohrzucker, Limette

€ 8,10





ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG – DONNERSTAG

11:00 – 24:00 Uhr

(warme Küche bis 22:00 Uhr,
vor Feiertagen warme Küche bis 22:30 Uhr)

FREITAG & SAMSTAG

11:00 – 02:00 Uhr

(warme Küche bis 24:00 Uhr)

WIFI-Passwort:
diebestemusik

