



**Wer kein Bier hat,
hat nichts
zu trinken!**

Martin Luther

Hausbier

Gaudenz Dorfer

Hausbier hell

0,3l 3,⁰⁰ 0,5l 4,³⁰

Florians Durst

Pils

0,3l 3,³⁰ 0,5l 4,⁶⁰

Die fesche Margarete

Lager

0,3l 3,²³⁰ 0,5l 4,⁶⁰

Der rote Bruno

Roggen

0,3l 3,⁵⁰ 0,5l 5,⁰⁰

Hausbier

Der siebente Brunnen

Red Ale

0,3l 3,⁶⁰ 0,5l 5,¹⁰

Mosers Einhorn

Dunkles Spezial

0,3l 4,⁰⁰ 0,5l 5,⁵⁰

Santa Maria

IPA

0,3l 4,²⁰ 0,5l 5,⁸⁰



Es wird mit Recht
ein guter Braten
gerechnet zu den
guten Taten.

Wilhelm Busch

Vorspeisen

Erdäpfelcremesuppe ^{AGL}

4,⁹⁰

Speck • Knusper • Parmesan Espuma

Wahlweise als Vorspeise oder als Hauptgericht

Gebrannter Ziegenkäse ^{EGN}

VSP 8,⁵⁰ HSP 11,⁵⁰

Wassermelone • Banane • Chia Samen

Baby Mangold • Walnuss Knoblauch Crunch

Tartar vom Cult Beef ^{AGM}

Wasabi • Avocado • Meersalzbutter • Röstbrot

VSP 13,⁰⁰ HSP 15,⁹⁰

Caesar Salat

Romana Salatherzen • Kapernbeeren

Grana Padano • Kräuter Croutons

wahlweise

Plain ^{ACDFGM}

VSP 5,⁹⁰ HSP 9,⁹⁰

Huhn ^{ACDFGM}

VSP 7,⁹⁰ HSP 11,⁹⁰

Garnele ^{ABCDFGM}

VSP 11,²⁰ HSP 15,²⁰

Hauptspeisen

BBQ Bier Spareribs ^{AGM} 500g **15,50** 1kg **21,50**

vom Voralpen Strohschwein aus Österreich
Honig Bier • Maiskolben • Rotkraut Slaw
Sweet Potato Fries & Sauce nach Wahl

Ausgelöstes Steirisches Backhendl ^{AEGM} **14,50**

Mit Erdäpfel Vogerlsalat • Kernöl

Classic Beef Cheeseburger ^{ACEGM} **12,90**

Bittersalat • rote Zwiebel • Delikatessgurke • Paradeiser
Senf • Ketchup • Steakhouse Fries • Kapernmayonnaise

Black BBQ Burger ^{ACGMRO} **15,50**

mit Rindfleisch aus Uruguay
Bittersalat • BBQ • Cheddar Cheese • Speck
schwarze Paradeiser • Kapernmayonnaise
Sweet Potato Fries

Laurenz Halloumi Burger ^{ADG} **13,00**

Rucola • eingelegtes Rotkraut • Basilikum Paradeiser
Sweet Potato Fries • Aioli

Crispy Cajun Chicken Burger ^{ACGM} **13,50**

Bittersalat • Cole Slaw • Avocado • Cheddar Cheese
Old Fashioned Sauce

Risotto Cacio „e Pepe“ ^{AGL} **12,00**

Schwarzer Pfeffer • Grana Padano • Radieschen

Gegrillter Gewürz-Butterfisch ^{ADG} **14,90**

Tsatsiki • bunte Paradeiser • Chorizofond • Naan Brot

Flamm & Kuchen

Lorraine ^{AG} 10,90

Crème Fraîche • Mozzarella • Speck • Zwiebel

Caesar ^{ADG} 10,90

Crème Fraîche • Caesar Crème • Grana Padano
Hähnchen • Kapern • Romana Salat

Mediterran ^{AEG} 11,90

Crème Fraîche • Mozzarella • Röstgemüse
Basilikum • Feige

Thuna ^{ADG} 10,90

Crème Fraîche • Mozzarella • Tomaten
eingelegte Zwiebeln

Zam sitzen und snacken

Veggie Dips mit Naan Brot ^{AHN} 6,90

Guacamole • Hummus • Schwarze Bohnen

Brettljause nach Laurenz Art ^{AFG} 13,20

Chorizo vom Iberico • Prosciutto Mec Pelatello
Wurzelspeck • 18monate gereifter Bergkäse • Taleggio •
Oliven • Röstbrot

Chicken Wings ^{ADGM} BBQ • Aioli 7,50

Rosmarinpommes ^{AG} Grana Padano • Aioli 4,90

Saucen

Old Beer Fashioned ^{ACDGM}	1,00
BBQ ^{AM}	1,00
Aioli ^{CDGM}	1,00
Ketchup ^{AC}	0,50
Senf	0,50
Mayonnaise ^{ACM}	0,50
Kapernmayonnaise ^{ACM}	1,00

Salate

Beilagensalat ^M	3,50
Erdäpfel Vogerlsalat ^{AM}	3,50

Das Beste zum Schluss

Ein Traum von der Valhrona Schokolade ^{ACEG}	6,70
Crème brûlée von der Tonkabohne ^{CG}	5,90
Bier Sorbet	
Wassermelonen Shot ^{AGO}	1,50
Gereifte Käsesorten ^{AGM}	11,90
vom Pöhl am Naschmarkt	



**Es lebt der
Mensch,
wie kann es sein,
doch nicht nur
von Bier allein!**

Pater Peter

Alkoholfrei

Vöslauer still oder prickelnd	0,33l 3,00	0,75l 4,80
Soda Zitron	0,3l 2,50	0,5l 3,50
Holundersaft/Limette*	0,3l 2,00	0,5l 3,00
Rauch Orangensaft	0,3l 3,50	0,5l 4,50
gespritzt	0,3l 2,50	0,5l 3,50
Rauch Apfelsaft	0,3l 3,50	0,5l 4,50
gespritzt	0,3l 2,50	0,5l 3,50
Rauch Traubensaft	0,3l 3,50	0,5l 4,50
gespritzt	0,3l 2,50	0,5l 3,50
Holundersaft Limette gespritzt	0,3l 2,00	0,5l 3,00
Coca Cola classic, light	0,33l 3,50	
Red Bull	0,25l 4,00	
Frucade	0,35l 3,50	
Fever Tree Indian Tonic, Mediterranean Ginger Beer, Ginger Ale	0,35l 4,00	
Mao Litschi, Preiselbeere	0,25l 4,50	
Granatapfel, Ananas, Mango		
Mao gespritzt	0,3l 3,30	0,5l 4,50
Hausgemachter Eistee	0,3l 3,50	0,5l 4,50

*) Jugendgetränk

Kaffee

Espresso	2, ²⁰
Espresso Doppio	3, ³⁰
Melange ^G	3, ¹⁰
Cappuccino ^G	3, ¹⁰
Verlängerter ^G	3, ¹⁰
Caffè Latte ^G	3, ⁵⁰
Heiße Schokolade ^G	3, ⁵⁰

Tee

Pfefferminze, Himbeere Hibiskus, Grüner Tee,
Earl Grey, Kamille, Rooibos, Kräutertee
3,⁵⁰

Spritz

Prosecco L'antica	0,1l 4, ²⁰ 0,75l 26, ⁰⁰
Spritzer weiß	3, ⁸⁰
Aperol Spritzer	4, ⁰⁰
Veilchen Spritzer	4, ⁰⁰

Sommerdrinks

Spritzerpaket	20, ⁰⁰
1 Flasche Mineral prickelnd (0,75l)	
1 Flasche Spritzwein (1l)	
Prosecco Granate	5, ⁰⁰
1 Glas Prosecco mit Mao Granatapfelsaft	
Santa Mamango	4, ⁹⁰
Santa Maria IPA mit Mao Mangosaft	
Pomelo Hell	4, ⁹⁰
Helles Hausbier mit Mao Pomelesaft	
Lager Apfel	4, ⁹⁰
Lager Hausbier mit Apfelsaft	

Weisswein

Grüner Veltliner

Obere Steigen – Huber

1/8l 4,70 0,75l 29,00

Riesling

Kamptal – Loimer

1/8l 5,10 0,75l 30,00

Wiener Gemischter Satz

Rotes Haus

1/8l 4,70 0,75l 29,00

Gelber & Roter Muskateller

Steininger

1/8l 4,70 0,75l 29,00

Rotwein

Cuvée „zB“

Gesellmann

1/8l 4,50 0,75l 27,00

Cuvée Reserve Big John

Scheiblhofer

1/8l 6,20 0,75l 34,00

Wein und Schaumweine enthalten Sulfite - O

Gin Tonic

mit Hendricks	4cl	11,00
mit Monkey 47	4cl	12,50
mit Tanqueray	4cl	9,00

Hochprozentiges

Whisk(e)y

Bulleit Ten Years	2cl	5,10
Bulleit Bourbon	2cl	4,20
Bulleit Rye	2cl	4,20
Laphroaig 10	2cl	4,50
Talisker 10	2cl	5,30
Glenmorangie Nectar d'Or	2cl	5,90
Lagavulin	4cl	5,30

Rum

Pampero Aniversario	2cl	3,50
Pampero Especial	2cl	4,00

Tequila

Don Julio Añejo	2cl	4,00
-----------------	-----	------

Cognac

Rémy Martin	2cl	6,50
-------------	-----	------

Kräuter

Jägermeister	4cl	3,00
--------------	-----	------

Öffnungszeiten

Unsere aktuellen Öffnungszeiten
findet Ihr auf unserer
Homepage und auf Facebook.

+43 1 890 59 19

restaurant@laurenz4.at

1050 Wien - Wiedner Hauptstr. 111
www.laurenz4.at

Wichtige Information zu Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide **B** Krebstiere **C** Ei **D** Fisch **E** Erdnuss
F Soja **G** Milch oder Laktose **H** Schalenfrüchte **L** Sellerie **M** Senf
N Sesam **O** Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen! Gem. § 3 Abs 2 Allergieninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014