



Liebe Freunde, liebe Gäste,

Willkommen in der Bar3!

Bei Dinner & Drinks möchten wir den Abend mit Euch genießen und den schönen Dingen des Lebens frönen.

Lasst Euch entführen und begeben Euch auf eine Zeitreise von den 20er, 30er Jahren bis heute, und verkostet zum Teil vergessene Klassiker wie den „Aviation Cocktail“, „Prince of Wales“ und „Champs Elysees“, die nach dem jeweiligen Originalrezept der Ersterwähnung bei uns zubereitet werden.

Auch aussergewöhnliche Signatur Drinks von unserem Bartender Dejan Trifunovic gilt es in unserer Barkarte zu entdecken!

Untypisch für eine American Cocktailbar gibt es bei uns auch eine Reihe von Speisen, die überwiegend auf dem eigens angeschafften Lavasteingrill zubereitet werden.

So kann man sich z.B. mit einem Bar3 Burger, Grain Fed Beef aus Uruguay in Form von Filet und Rib Eye, sowie Bio Beef Tatar aus Österreich eine passende Unterlage holen, oder sich ein Clubsandwich, Fries und Süsskartoffelchips zu den Drinks schmecken lassen.

Die Bar3 soll Euch gleichsam als Ausgangspunkt für Eure Abende dienen, als auch als Hafen fungieren in dem Ihr jederzeit einkehren könnt.

Wir freuen uns auf viele gemeinsame Abende voller Lachen, tief sinniger Gespräche und mitreißender Geschichten.

Euer Bar3 Team

<i>Kräftige Rinderbouillon</i>		€ 5,50
mit Frittaten		
<i>Gemüsecremesuppe</i>		€ 5,50
(saisonal wechselnd)		
<i>Beef Tatar (100g)</i>		€ 14,00
(100% Bio Beef aus Österreich) 100g Rindfleisch, Weizentost, Butter, hausgemachte Senfsauce, Extreme Hot Chili Jam,		
<i>Caesar Salad</i>		€ 6,00
Romana - Salat, Strauchtomaten, Grana, Kapernbeeren, Sardellen, Croutons		
<i>Toppings:</i>		
Maishähnchenbrust mit Chimichurri Marinade	100g	€ 6,00
Garnelen mit Ingwer - Zitronengras Marinade	80g (2 Stk.)	€ 10,00
<i>Garnelen vom Grill</i>	240g (6 Stk.)	€ 25,00
mit hausgemachter Aioli		

<i>Clubsandwich</i>		€ 12,50
Toastscheiben, Hühnerfilet, Speck, Spiegelei, Tomaten, Salat, Mayonaise, Fries od. Süßkartoffelchips		
<i>Bar3 Veggie Burger</i>		€ 12,50
Süßkartoffel-Quinoa Patty, Rote Zwiebel, Tomate, Salat, Ziegenkäse Creme, Chili Koriander sauce, Fries od. Süßkartoffelchips		
Dips: (Alle Dips und Saucen werden im Haus frisch zubereitet!)		
Bar3 Ketchup Senfsauce		€1,00
Chilli Mayonnaise Trüffel Mayonnaise Smoking Gun Sauce Extreme Hot Chili Jam Chilli Koriander Ziegenkäsecreme mit Tasmanischem Bergpfeffer		€2,00

Bar3 Burger

(100% Beef, Grain Fed Uruguay)

180g Rindfleisch,
Rote Zwiebel, Tomate, Salat, Gurkenrelish, Cheddar,
hausgemachtes Ketchup, Dijon Senf-Mayonaise,
Fries oder Süßkartoffelchips

€ 14,50

Dips:

(Alle Dips und Saucen werden im Haus frisch zubereitet!)

Bar3 Ketchup
Senfsauce

€ 1,00

Chilli Mayonnaise
Trüffel Mayonnaise
Smoking Gun Sauce
Extreme Hot Chili Jam
Chilli Koriander
Ziegenkäsecreme mit Tasmanischem Bergpfeffer

€ 2,00

Vom Lavasteingrill *Grain Fed Beef aus Uruguay*

Ausschließliche Weidehaltung auf weitläufigen Pampa-Weiden in Uruguay.
Die Rinder werden mit einer Basis aus Getreide und pflanzlichen Proteinen, wie Mais, gefüttert.
Diese zusätzliche Fütterung führt zu der zusätzlichen Bezeichnung „grain fed“ der Tiere.
Das Fleisch besticht durch die sehr feine Faserung und zarte Marmorierung und einen intensiven Geschmack.

inkl. 1 Beilage nach Wahl
Bitte teilen Sie uns Ihre gewünschte Garstufe mit!
(Die Gewichtsangabe bezieht sich auf das Rohgewicht!)

Filet 180g

Das Rinder Filet oder Lungenbraten, das wertvollste Teilstück vom Rind, ist sehr mager und weist eine besonders schöne Marmorierung auf.

€ 25,00

Rib Eye 300g

Vom kernigen Fettagge durchzogen, ist das Ribeye Steak nicht nur außerordentlich saftig, sondern auch besonders herzhaft und sehr aromatisch.

€ 35,00

Beilagen:

Blattsalat
Süßkartoffelchips
Hausgemachte Fries
Gerösteter Curry Karfiol
Rosenkohl aus dem Ofen mit Chili und Knoblauch
Glacierte Karotten in Ahornsirup und Kürbiskernen
Sautierte Pilze
Ofenkartoffel mit Junglauch und Wurzelspeck, mit Cheddar überbacken

€ 3,50

Saucen:

Bordelaise
Triple Pepper Jus
Steinpilzsauce
Geräucherte Blue Cheese Sauce

€ 2,50

- Dessert -

<i>Cheese Cake</i>	€ 6,50
Gurke, Cassissorbet	
<i>Schokoladenmousse</i>	€ 6,50
Gebrannte Pfirsichcreme, Zitrusfruchtsalat, Bengalischer Pfeffer	
<i>Vanille Creme Brulee</i>	€ 6,50
Erdbeer - Passionsfruchtsalat, Limettensorbet	
<i>Delia's Caffe.</i>	
Espresso	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,50
<i>Digestiv.</i>	
Sexy Dirty	€ 10,50
Aperol, Vanillesirup, fr. Zitronensaft, fr. Grapefruitsaft, geschlagenes Obers, gehackte Erdnüsse	
Da Vinci Sour	€ 10,50
Amaretto, Old Pascas 73 vol.%, Rosensirup, fr. Zitronensaft, Erdbeere, Minzzweig	
Espresso Martini	€ 10,50
Ostoya Vodka, Kahlua, Zucker, Espresso	

<i>Bier.</i>		
Reininghaus	0,3l	€ 4,00
<i>Alkoholfrei.</i>		
Vöslauer prickelnd	0,33l	€ 3,00
Vöslauer still	0,33l	€ 3,00
Vöslauer prickelnd	0,75l	€ 6,00
Vöslauer still	0,75l	€ 6,00
Coca Cola	0,33l	€ 3,50
Coca Cola light	0,33l	€ 3,50
Sprite	0,33l	€ 3,50
Frucade	0,33l	€ 3,50
<i>Naturtrübe Säfte vom Preis.</i>		
Apfel	0,25l	€ 3,50
Birne	0,25l	€ 3,50
Säfte gespritzt	0,25l	€ 2,40
Säfte gespritzt	0,5l	€ 4,80
Schweppes Dry Tonic	0,2l	€ 3,50
Fever Tree Tonic	0,2l	€ 3,50
Fentimans Rose Lemonade	0,275l	€ 4,00
Schweppes Hibiskus	0,2l	€ 4,00
Red Bull	0,25l	€ 4,50

- Glasweise weiss -

WIENINGER Wiener Gemischter Satz DAC bio 2016
Glas 0,125l € 5,00
Flasche 0,75 l € 29,00

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien
Der Ur-Wiener unter den Weinen! Die Trauben stammen bereits zum Großteil aus Weingärten, die bereits mit Brief und Siegel biozertifiziert sind. Alle diese Weingärten bestehen aus zumindest drei verschiedenen Traubensorten, die zusammen geerntet, gepresst und vergoren wurden.

BRÜNDLMAYER Grüner Veltliner L+T 2016
Glas 0,125l € 5,50
Flasche 0,75 l € 32,00

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal
Die Spritzigkeit der Grapefruit stärkt dem apfel-fruchtigen Trinkfluss den Rücken. Bei so einem Rückhalt ist klar, dass sich die zarte Würze hervorwagt um ihren eigenständigen Charakter zu offenbaren.

TSCHEPPE Gelber Muskateller 2016
Glas 0,125l € 6,50
Flasche 0,75 l € 38,00

Weingut Tscheppe am Pössnitzberg, Leutschach / Südsteiermark
Seit vielen Jahrzehnten gedeihen auf dem Leutschacher Czamilionberg Gelbe Muskateller-Reben. Eine lange Tradition, die nicht von ungefähr kommt: Hier entwickelt die antike Rebsorte ihre unverwechselbare Duftigkeit, gepaart mit unwiderstehlicher Frische.

GRUBER RÖSCHITZ Chardonnay Hinterholz 2015
Glas 0,125l € 6,00
Flasche 0,75 l € 35,00

Weingut Ewald Gruber, Röschitz / Weinviertel
Saftig und cremig verschmelzen Pfirsich und Zitrus zu gelbfruchtiger Textur, die mit Salzigkeit und Vanille an Komplexität gewinnt und Länge und Volumen vereint.

TOPF Riesling Wechselberg Kamptal DAC 2016
Glas 0,125l € 7,50
Flasche 0,75 l € 44,00

Weingut Johann Topf, Straß / Kamptal
Wechselberg und Riesling, das ist eine harmonische Symbiose. Sie machen einander komplett. Ein Bund fürs Leben mit intensiver Mineralität und kerniger Substanz. Schlank und elegant und dabei kraftvoll und sehr langlebig.

- Glasweise rot -

CLAUS PREISINGER Zweigelt Kieselstein bio 2016
Glas 0,125l € 5,50
Flasche 0,75 l € 32,00

Mit viel Witz, Charme und dank saftiger Fröhlichkeit gewinnt die Kirsche jedes Herz.

GESELLMANN Blaufränkisch vom Lehm 2015
Glas 0,125l € 6,00
Flasche 0,75 l € 35,00

Weingut Gesellmann, Deutschkreutz / Mittelburgenland
Der lehm- reiche Boden dieser nach Südosten exponierten Lage bringt einen würzig-pikanten Wein mit saftiger dunkler Beerenfrucht einem Hauch von weißem Pfeffer hervor. Er wird traditionell im großen Holzfass ausgebaut.

SCHEIBLHOFER Cabernet Sauvignon 2015
Glas 0,125l € 6,50
Flasche 0,75 l € 38,00

Weingut Johann Scheiblhofer, Andau / Neusiedlersee
Beste Lagen, alte Reben, perfekte Trauben modernst vinifiziert: das Burgenland internationalisiert -das ist positive Globalisierung. Gekühlte Mazeration der Trauben. Endgärung und Ausbau in 100 % neuen französischen Barriques.

SALOMON ESTATE Norwood Shiraz-Cabernet 2014
Glas 0,125l € 7,50
Flasche 0,75 l € 44,00

Bei so viel intensiver Cassis- und Zwetschken-aromatik braucht es charakterfeste Struktur und noble Würze. Und genau das ist der Fall, wenn elegantes Tannin auf den Plan tritt.

Feiern Sie bei uns!

Unser **Weinkeller in 1030 Wien** bietet den idealen Rahmen für **Feste und Feiern** aller Art. Bis zu **26 Personen** finden in dieser **außergewöhnlichen Location** gesetzt bequem Platz. Wir freuen uns über Ihre Anfrage unter: office@bar3.at

