RESTAURANT BÖDELE

Fruchtige Säfte

bio & vegan*

		0,33 l	*0,5 l*
BIO Apfel	gespritzt	5,2	5,8
	pur	6,1	7,1
BIO Orange	gespritzt	5,2	5,8
	pur	6,1	7,1
BIO Johannisbeere	gespritzt	5,3	5,9
	pur	6,2	7,2
BIO Marille	gespritzt	5,3	5,9
	pur	6,2	7,2
BIO Traube	gespritzt	5,3	5,9
	pur	6,2	7,2

Erfrischendes

	0,33l	*0,5l*
Bödele Quellwasser	2,5	3,1
Römerquelle prickelnd	4,9	5,4
Holundersirup mit Bödelewasser	4,6	5,4
mit Soda	4,8	5,5
Soda Citron	4,9	5,5

BIO Brennessel-Kräuter-Limo [A]	*0,3 l*	5,5
Cockta (Finest Herbal Extracts)	*0,5 l*	6,5
Cockta + Orange	*0,5 l*	6,5

Weingenuss alkoholfrei

Weisswein [O]	*1/8l*	6,4
Piccolo Sekt [O]	*1/10l*	7,4
Wein gespritzt [O]	*1/4l*	9,3
Glühwein / Glühmost [O]	*1/5l*	8,3

Biergenuss alkoholfrei

bio & vegan*

Lammsbräu BIO Dunkle Weiße [A]	*0,33l*	5,4
Lammsbräu BIO Weiße [A]	*0,5l*	6,2
Lammsbräu BIO Dunkle Weiße [A]	*0,5l*	6,2
Lammsbräu Dunkler Radler süß [A]	*0,33l*	5,7

Allergene gemäß Codex-Empfehlung:
A Glutenhaltiges Getreide
E Erdnüsse und -erzeugnisse
F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G Milch und -erzeugnisse
H Schalenfrüchte und -erzeugnisse
L Sellerie und -erzeugnisse
M Senf und -erzeugnisse
N Sesamsamen und -erzeugnisse
O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P Lupinen und -erzeugnisse

Kaffeegenuss

Lupinen / Entkoffeiniert
bio & vegan*

Kaffee „Verlängerter“ [FP]	4,9
Espresso [P]	4,8
Doppelter Espresso [P]	5,9
Espresso Macchiato [FP]	5,2
Cappuccino [FP]	5,6
Latte Macchiato [FP]	5,9
Moccacino [FP]	5,9
Milchkaffee [FP]	6,7
Heiße Schokolade [F]	5,5

Teegenuss

BIO-Tee im Beutel 5,9
Schwarztee,
Grüntee,
Ingwer-Zitrone,
Walderdbeere,

BIO-Tee handgelesen 6,2
Blütenmischung,
Früchte,
Orangen-Früchte,
Kräuter,
Kamille,
Pfefferminze,
Rooibos,
Zitronenverbene,
Gute-Laune-Tee,
Ingwer-Energie

Liebe Gäste,

gerne laden wir Sie zu unseren gesundheitsfördernden veganen & vegetarischen Köstlichkeiten ein.

Ihr Wohlbefinden ist unser Anliegen! Wir möchten Ihnen gesunde, vollwertige Speisen aus überwiegend biologischen Zutaten anbieten, nachhaltig für Mensch und Natur!

Deshalb verwenden wir Produkte aus der Region, ohne belastende Tierhaltung, ohne Suchtmittel, ohne Alkohol und ohne Koffein…

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

… und unser Restaurant ist rauchfrei

Ihr Bödeleteam
Karte 2026 09 25

BIO · LAKTOSE-FREI · VEGAN · VEGETARISCH · GLUTEN FREI · ZUCKERFREI

* *BIO zertifiziert durch BIOS Österreich*
AT-BIO-401

BIOS

Öffnungszeiten 12:00 -19:00 Uhr
Wir bitten um Reservierung unter
+43 660 444 77 77

RESTAURANT BÖDELE

Suppen

bio & vegan*

„Seelôsüpple“ A 7,9
Gemüsebrühe*, Wirsing*, Gemüsestreif* & Backerbsen*

„Flädlesuppe“ A 8,2
Gemüsebrühe*, Wirsing*, Gemüsestreifen* & veganen Frittaten

„Rote Linsensuppe“ * 8,2

„Kürbis-Suppe“ * 8,2

Salate

bio & vegan / vegetarisch*

„Hirtensalat“ GF vegetarisch/vegan 9,8
Feta-Schafskäse* / Tofu*, Gurke*, Tomate*, Paprika*, Oliven*, Zwiebel*

„Caprese Salat“ GF veget./vegan 9,8
Tomaten*, Mozzarella* / Tofu*

für unsere Kleinen:

bio & vegan*

„Spaghetti Tomatese“ A 11,2

Hauptspesen

bio & vegan*

„Veganes-Gulasch“ AF 22,9
Gemüsegulasch* mit Klößchen* und Spätzle

„Curry-Geschnetzeltes“ F 22,9
Schnetzel* aus Erbsen & Ackerbohnen* und Vollkornreis*

„Vegan-Burger“ mit Fitten Pommes ® A(HM)N 19,9
Brot*, Linsen-Laibchen*, Gemüse*, Ketchup*, Mayo*, Pommes*

„Vegan-Döner“ mit Fitten Pommes ® AF(HMN) 19,9
Brot, Schnetzel* aus Erbsen & Ackerbohnen, Gemüse*, Ketchup*, Mayo*, Pommes*

„Försterspaghetti“ (AFN) 17,9
Dinkelspaghetti* mit Veganer-Bolognese*

„Fitte-Pommes® mit BIO-Ketchup“ 8,3

® für Ihre Gesundheit verwenden wir keine Fritteusen in unserem Haus, unsere „Fitten Pommes“ sind mit einem neuen, patentierten Heißluftverfahren gebacken

Desserts & Torten

bio & vegan*

„Apfelstrudel“* A(F)H 9,8
zuckerfrei mit Agavendicksaft* gesüßt, Vanillesauce*

„Heidelbeer-Kokos-Rohkosttorte“ H zuckerfrei 8,9
Nuss-Dattelboden*, Cashewkokoscreme*, Heidelbeerspiegel*

„Himbeer-Caschew-Rohkosttorte“ H zuckerfrei 8,9
Nuss-Dattelboden*, Cashewcreme*, Himbeerspiegel*

Allergene gemäß Codex-Empfehlung:

A	Glutenhaltiges Getreide
E	Erdnüsse und -erzeugnisse
F	Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	Milch und -erzeugnisse
H	Schalenfrüchte und -erzeugnisse
L	Sellerie und -erzeugnisse
M	Senf und -erzeugnisse
N	Sesamsamen und -erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	Lupinen und -erzeugnisse

Eiskarte

vegan & ohne raff. Zucker

„Eiscafé“ (A)FP 9,9
Vanilleeis, Süßlupinenkaffee/koffeinfrei, Vegane-Sahne

„Dänemark“ (A)FH 9,7
Vanilleeis, Vegane-Sahne, Schokoladesauce, Mandeln

„Bananenboot“ (A)FH 10,9
Banane, Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladesauce, Vegane-Sahne, Mandeln

„Beerenbecher“ (A)F 10,9
Vanille-, Heidelbeereis, Schokoladesauce, Vegane-Sahne

„Widderstoa“ (A)FH 10,9
Vanille-, geröstete Mandel-, Minzeeis, Schokosauce, Vegane-Sahne

„Nuss“ (A)FH 10,9
Vanille-, geröstete Mandel-, Schokoladeneis, Schokosauce, Vegane-Sahne, Nüsse

„Eisvariationen“ (A)F(H) je Kug. 3,1
Vanille, Schokolade, geröstete Mandel, Heidelbeer, Minze