

SUPPEN

Klare Rindsuppe <i>Frittaten oder Leberknödel</i>	5.9
Saisonales Süppchen <i>Bitte fragen sie unsere Service Mitarbeiter</i>	5.9

VORSPEISEN

Hummus & Oliven <i>dazu Pita Brot</i>	7
Burrata <i>Paradeiservielfalt, Olivenöl, Basilikum</i>	13.9
Falafel <i>mit Hummus & Pita Brot</i>	8
Bruschetta <i>Gegrilltes Bio Öfferl Brot, marinierte Paradeiser und Basilikum</i>	8
Mezze <i>Hummus, Oliven, Falafel, Pitabrot</i>	14

SALATE

Wurstsalat <i>mit Gebäck</i>	10.5
Griechischer Salat <i>mit Oliven und Schafskäse</i>	10.8
Ziegenkäse gegrillt <i>Blattsalat, Kirschparadeiser, Weintrauben, Birnen, Honig</i>	14.8
Steirischer Backhendlsalat <i>Hühnerbruststreifen gebacken, Erdäpfelsalat, gemischter Salat je nach Saison, Kernölcreme</i>	16.9
Avocado <i>Blattsalat, Avocado, Kirschpradeiser, Granatapfel, gerösteter Sesam</i> + knusprige Hühnerstreifen	14 4
Gegrillte Hühnerstreifen <i>gemischter Salat je nach Saison, Kirschtomaten, Balsamicodressing</i>	14.9
Orientalischer Salat <i>Petersilie, Paradeiser, Gurken, Minze, Granatapfel, Schafskäse - Cous Cous mit einer frischen Pita</i> + Grillspieß	10.8 4.9

IMBISS

Bio Sacherwürstel <i>Kren, Senf, Gebäck</i>	7
Schnitzelsticks mit Pommes	9.5
Bio Sacherwürstel mit Gulaschsaft <i>Essiggurkerl, Schnittlauch, Gebäck</i>	10
Schnitzelsemmel	6.5
Volee Pommes <i>Aioli, Jalapenos, frische Kräuter</i>	6.5
Toast <i>Schinken, Gouda, Ketchup</i>	4.8

FLAMMKUCHEN

Mozarella und Paradeiser	13
Speck und rote Zwiebeln	14

MIT FLEISCH

Wiener Rindsgulasch <i>Butternockerl, Essiggurkerl, Schnittlauch</i>	klein 10.5 groß 14.9
Wiener Schnitzel <i>vom Schwein oder Huhn mit Erdäpfel-Vogersalat</i>	17.8
Orientalischer Teller <i>Hummus Klassik, gegrilltes Hühnerfleisch, Ofengemüse, Tahina, Pitabrot</i>	17.5
Grillspieße vom Huhn <i>serviert auf gewürztem Reis, Knoblauchsauce, Hummus, Pitabrot und einem orientalischen Salat</i>	17.5
Cordon Bleu <i>mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogersalat</i>	18.9
Chicken Curry <i>mit Kokosnussmilch, saisonalem Gemüse, gegrillten Hühnerstreifen und Jasminreis</i>	16.9

VEGGIE

Bio - Eiernockerl <i>Röstzwiebeln, Schnittlauch und Salat</i>	10.5
Saisonales Ofengemüse <i>im Wok gebratenes Gemüse serviert mit Hummus, Bio-Ei und Sauerteigbrot</i>	13.9
Falafel Teller <i>Hummus, Bio-Ei, orientalischer Salat, Olivenöl dazu warmes Pitabrot</i>	15.9
Vegane Tapas <i>Hummus, Falafel, Oliven, Paprika-Walnuss Dip, Avocadosmash, warmes Pitabrot</i>	15.8
Gemüse Curry <i>(Vegan / Glutenfrei) mit Kokosnussmilch, saisonalem Gemüse und Jasminreis</i>	13.9

BURGER

Classic Smash Beef Burger <i>200 g Bio Rind, Cheddar, Haussauce, Essiggurke, Pommes</i>	17.9
Crispy Chicken Burger <i>Knuspriger Bio Hendl, Salat, Chilimayo, Pommes</i>	16.9
Veggie Burger <i>veganes Schnitzel aus Erbsenprotein, Cheddar, Essiggurke, Salat, Aioli, Pommes</i>	17.9

BEILAGEN

Pommes	5.2
Braterdäpfel	4.8
Petersilerdäpfel	4.8
Reis	4.8
Erdäpfelsalat	4.8
Kleiner Beilagensalat	3.8
Ketchup/ Senf	1.2
Preiselbeeren	2
Siracha Mayo/ Trüffel Mayo	2.5

FRÜHSTÜCK

Schnittlauchbrot mit weichem Ei <i>Bio Öfferl Brot mit Bio Butter, reichlich Schnittlauch</i>	6.2
Speck mit Ei <i>3 Eier, knuspriger Speck</i>	8.9
Wiener Frühstück <i>Handsemmerl, Croissant, 1 weiches Ei, Butter, Marillen Marmelade</i>	7.9
Rotes Shakshuka <i>Tomaten Ragout, Bio-Eier, Frische Kräuter, Schafskäse, Pitabrot</i>	13.5
Vegane Frühstücks Tapas <i>Hummus, Paprika - Walnuss Dip, Avocado, Oliven, Falafel, warmes Pitabrot</i>	15.8

SALTY „ALL DAY“

Rührei auf knusprigem Sauerteigbrot	9
+ Schnittlauch	0.9
+ knuspriger Speck	3
+ Feta, Spinat, Paradeiser	4.9
+ Hausgemachte Guacamole & Paradeiser	4.9
Bio Öfferl Brot	
+ Bio Butter & reichlich Schnittlauch	5.5
+ Mango Hummus, Feta, Falafel	9.5
+ Hummus & Avocaado	9.9
+ Büffelmozzarella, Balsamicocreme, Tomate & Basilikum	12.9

HEALTHY & SWEET

Porridge Bowl <i>Overnight Bio Haferflocken Bio Hafermilch, Zimt, Bananen Himbeerragout</i>	6.5
Hausgemachtes Bircher Müsli <i>Skyr Joghurt, Haferflocken, Chiasamen, frische Beeren</i>	7.9
Pancakes <i>fluffiger, hausgemachter Pancake</i>	9
+ Butter & Ahornsirup	0.9
+ Schoko & Banane	1.5
+ Schoko & frische Beeren	2.9
+ Apfelmus & karamellisierte Äpfel	3.9
Ofenfrisches Croissant	3.5
+ mit Bio Butter und Marillenmarmelade	6
+ mit Haselnusscreme	5

KIDS (OHNE GRÜN)

Frittatensuppe	4
Sacherwürstel, Pommes & Ketchup	7
Kinderschnitzel (Huhn) & Pommes	7.9

SÜSSES

Bananensplit <i>Flüssiger Schokokuchen, Schlagobers, Vanilleeis, Mandeln</i>	9.5
Obstteller <i>+ Schokobrunnen</i>	5.9 3
Tichy Eismarillenknödel	6.2
Marillen Palatschinke	4
Kaiserschmarrn <i>mit Apfelmus</i>	10.9

FÜR MEHR SÜSSES SCHAUEN SIE BITTE IN UNSERE VITRINE !!

ALKOHOLFREI

Club Limonade	0.25l	3.5	0.5l	4.5
Himbeere oder Holunder				
Family Limonade			1.0l	6
Himbeere oder Holunder				
Soda	0.25l	3.6	0.5l	4.8
Zitrone				
Zitronenwasser	0.25l	3.5	0.5l	4.5
Club Soda	0.25l	3.8	0.5l	4.8
Himbeere oder Holunder				
Vöslauer	0.33l	3.8	0.75l	6.5
still / prickelnd				
Frucade				4.6
Almdudler				4.6
Klassik, Zuckerfrei				
Makava				4.8
Coca Cola				4.6
Klassik, Zero				
Red Bull				4.8

HAUSGEMACHT

Eistee mit frischer Minze			0.5l	4.9
Zitrone Minze Limonade			0.5l	4.9
Ingwer Limonade	0.25l	3.2	0.5l	4.8
Ingwer Soda	0.25l	3.5	0.5l	4.9

FRUCHTSÄFTE

Apfel Naturtrüb	0.25l	3.8	0.5l	6
Marille	0.25l	3.8	0.5l	6
Johannisbeere	0.25l	3.8	0.5l	6
mit Soda	0.25l	2.9	0.5l	4.9
mit Wasser	0.25l	2.8	0.5l	4.2

FRISCHE SÄFTE

Orangensaft pur				4.9
Multivitamin				7.9
Pfirsich, Mango, Orange, Zitrone, Minze				
Green Smoothie				8.5
Ananas, Spirulina, Banane, Spinat, Chiasamen, Mango				

APERITIVO

1 Glas Prosecco DOC	0.1l	4.8
Campari Sprizz		7.9
Crodino Aperitivo Spritz		5.9
Grapefruit Sprizz		7.9
Prosecco, Minze, Grapefruit		
Yuzu Sprizz		9.5
Gin, Prosecco, Yuzu, Soda		
Volee Sprizz		7.9
Prosecco, Minze, Soda Homemade Sirup nach Saison		

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	1/8l	4.8	0.75l	26
<i>Schenzel, Carnuntum 2024</i>				
Gelber Muskateller	1/8l	5.2	0.75l	28
<i>Krispel, Vulkaland Steiermark 2024</i>				
Chardonnay	1/8l	5.9	0.75l	34
<i>Gesellmann, Burgenland 2024</i>				
Wiener gemischter Satz			0.75l	34
<i>Mayer am Pfarrplatz, Wien 2024</i>				
Grüner Veltliner			0.75l	46
<i>Ott Fass 4, Feuersbrunn 2024</i>				
Sauvignon Blanc			0.75l	36
<i>Sattlerhof, Südsteiermark 2024</i>				
Grüner Veltliner Federspiel Rotes Tor				
<i>Hirtzberger, Wachau 2024</i>			0.75l	52

ROTWEIN

Blaufränkisch	1/8l	4.8	0.75l	28
<i>Schenzel, Carnuntum 2024</i>				
Cabernet Sauvignon			0.75l	44
<i>Schenzel, Carnuntum 2020</i>				
Page Rouge ME / CS			0.75l	58
<i>Bordeaux Cotes Castillon 2015</i>				

ROSÉ WEIN

Mardonna Rosé		0.75l	44
Markowitsch, Carnuntum 2024			
By Ott		0.75l	48
Domaines Ott, Provence 2024			

SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante	0.1l	4.8	0.75l	32
<i>Salatin Treviso DOC</i>				
Prosecco Rosè Spumante			0.75l	36
<i>Salatin Treviso DOC</i>				
Le Blanc de Blancs Premier Cru			0.75l	75
<i>Champagne De Saint-Gall</i>				
Le Rosé Premier Cru			0.75l	78
<i>Champagne De Saint-Gall</i>				



BIER

OTTAKRINGER PUR					
Lager vom Fass	0.2l	3.7	0.3l	4.5	0.5l 5.2
Bio Zwickl Rot vom Fass	0.2l	3.7	0.3l	4.5	0.5l 5.2
Null Komma Josef				0.5l	5.2
Radler Citrus				0.5l	5.2

G`SPRITZT

Weißer Spritzer	0.25l	4.6
Hugo	0.25l	4.8
Muskateller	0.25l	4.8
Aperol	0.25l	5.9
Lillet	0.25l	5.9
Tonic, Holunder		

KAFFEE

Kuhmilch oder Hafermilch	
Espresso	2.8
Kleiner Brauner	3.2
Cortado	3.5
Doppelter Espresso	4.4
Großer Brauner	4.8
Verlängerter Schwarzer	4.5
Cappucino	4.6
Caffe Latte	4.8
Flat White	4.9
Bio Matcha Latte	5.5
Iced Coffee Latte	5.5
Iced Bio Matcha Latte	6.5
Affogato	4.8
Espresso mit Vanilleeis	
Chai Latte	4.8
Eiskaffee	6.9
Heisse Schokolade	4.5

TEE HOMEMADE

Ingwer - Zitrone	0.5l	4.9
Marokkanischer Minztee	0.5l	4.9
mit Grüntee / Zitrone / Minze		

TEEKANNE

Sonnentor	0.5l	4.5
Grüner Tee, Kräutertee, Schwarztee, Kamillentee		
Früchtetee		
+ Honig / Milch		0.2
+ Zitronensaft		0.3

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeiter*innen!

Rustenschacherallee 9 | WAC | 1020 Wien
0664 9948 0948 - volee@volee.at

V2_2026