MULLET
kitchen & bar

BAR SNACKS

Chili Cheese Fries[G] // **6€** V

Gebackene Okraschoten[A, F, M] // **6€**
mit Zitronensojannaise Vegan

Sourdough Bites[A, D, G] // **6€**
Sauerteig / Butter / Anchovie (Fisch)

Honey-Miso Cornribs[F, M] // **6€** V

Oliven // **5€**
Kalamata Vegan

Bread & Butter[A, G] // **5€** V

STARTERS

Rainbow „Ceviche"[D, F, M] // **20€**
Forelle / Rohne / Grapefruit / Koshu

Smoked Tartare[A, C, D, F, L, M] // **18€**
Rind / eingelegtes Eigelb / schwarzer Pfeffer

Austern-Seitling Tempura[A, F, M, O] // **17€**
eingelegte Radieschen / Zhoug Vegan

Cranberry Beans // **9€**
Schlangenbohnen / Preiselbeeren /
Jungzwiebel-Salsa / Knoblauch Vegan

Zwiebelsuppe[A, G, L] // **11€**
Zwiebelduett / Graukas / Sauerteig

Som-Tam[A, D, E, F, L] // **11€**
Kohlrabi / Kaffir-Limette / Erdnuss Vegan

Glasierte Karotten[A, G, L, O] // **14€**
Kohlsprossenchips / Kajmak / Honig V

Smashed Cucumber Salad[A, E, F, N] // **14€** Vegan

Küchenschluss 21:30

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Bar Snacks & Starters

MAINS

Schopf[A, G, L, O] // **18€**
Schweine-Spieß / Grammeln / Polenta /
Marillen-Hotsauce / braune Butter / Cornribs

Shortrib[G, L, M, O] // **24€**
Rind / Gurken-Relish / Kartoffel / Trüffel / Jus

Agnolotti[A, G, L, O] // **21€**
Ricotta / Brennnessel / Parmesan /
Nussbutter-Sherry-Schaum

Karfiol[H, L, N] // **16€**
Tahini / Granatapfel / Walnuss Vegan

Risotto[G, L, O] // **18€**
Safran / Gorgonzola
optional: mit Salsiccia // **23€**

Butterfly Fisch[D, F, G, L, O] // **28€**
Fisch des Tages / Beurre blanc / Chili-Öl /
Wildkräutersalat

Spitzkohl[A, C, F, G, N, O] // **16€**
Miso / Hollandaise / Sesam

SIGNATURES

Blunzenravioli[A, G, L] // **21€**
Blutwurst / Sauerkraut-Kartoffel-Espuma

Steak Frites[A, B, D, F, G, R] // **28€**
Flat Iron / X.O. Butter / Zhoug / Fries

Gegrillter Sellerie[A, C, F, G, L, O] // **22€**
Grüner Apfel Velouté / eingelegter Ingwer /
Selleriecreme / Paunzen

Loaded Sweet-Potato[G, H, O] // **19€**
Stracciatella / Birne / Salbei / Haselnuss /
Balsamico

Mains

Küchenschluss 21:30

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

DESSERT

Tarte Tatin[A, C, G] **// 12€**
Birne / Kardamom / Vanille-Nussbutter

Das Tiramisu[A, C, G] **// 8€**
Biskuit / Mascarpone / Kaffee

Karfiolmousse[C, G, O] **// 10€**
Weiße Schokolade / Brombeere /
Wacholdergelee / Meringue

KAFFEE

Espresso
single / double
2,4€ / 3,4€

Lungo // 3€

Cappuccino*// 3,8€

Flat White* // 4,2€

Tee // 4,5€
Weiß / Kräuter / Milky Oolong

Dessert & Kaffee

Küchenschluss 21:30

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

ALKOHOLFREI

Mineral // 6€
0,7l

Soda Zitron // 3€
0,4l

Holunder Soda // 3€
0,4l

Traube gespritzt° // 4€
Blaufränkisch / Johannes Trapl / Carnuntum
0,4l

Apfel gespritzt // 4€
Oberfallerhof / Barbian / Italien
0,4l

Homemade Limo // 4€
Grapefruit / Lila Limette / Basilikum / Kola / Spezi
0,4l

Homemade Eistee // 4€
Mate-Limette / Hibiskus-Grapefruit
0,4l

Tonic Water / Ginger Ale // 4€
0,25l

Pinker Sinn° // 7€
Grapefruit / Prosecco alkoholfrei / Soda

Lila Sinn° // 7€
Lila Limette / Prosecco alkoholfrei / Soda

Grüner Sinn° // 7€
Basilikum / Prosecco alkoholfrei / Soda

Alkoholfrei

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

BUBBLES & APERITIV

0,125l / 0,75l

Mullet x Kögl Pet-Nat R.E.S.P.E.C.T°
Pinot Noir / Tamara Kögl / Ratsch a.d.W. /
Südsteiermark
7,5€ / 40€

Prosecco DOC Extra Dry°
Corte delle Calli / Treviso / Italien
4,5€ / 24€

Spumante Alkoholfrei°
Corte delle Calli / Treviso / Italien
4,5€ / 24€

Negroni° // 11€
Gin / Wermut / Campari

Negroni Sbagliato° // 10€
Wermut / Campari / Prosecco

Americano° // 8,5€
Wermut / Campari / Soda

Gelber Sprudel° // 7,5€
Homemade Limoncello / Prosecco / Soda

Roter Sprudel° // 7€
Select Aperitif / Prosecco / Soda

Pinker Sprudel° // 7€
Grapefruit / Prosecco / Soda

Lila Sprudel° // 7€
Lila Limette / Prosecco / Soda

Grüner Sprudel° // 7€
Basilikum / Prosecco / Soda

Bubbles & Aperitiv

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Bier & Schnaps

BIER

Meckatzer Hell[A]
0,33l / **4,2€**
0,5l / **5€**

Meckatzer Weissbier[A] // **5,5€**
0,5l

Meckatzer Weissbier alkoholfrei[A] // **5,5€**
0,5l

Meckatzer Weissgold alkoholfrei[A] // **4,2€**
0,33l

Bierol Craft Special[A] // **7,5€**
0,33l

SCHNAPSERL 2cl

Vogelbeere // 10€

Blaufränkisch Trester // 5€

Quitte // 6€

Homemade Zirbe // 4,5€

Homemade Limoncello // 4€

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

WEIN

0,125l / 0,75l

Weiß

Hauswein Grüner Veltliner°
Elisabeth Rücker / Unterretzbach / Niederösterreich
4€ / 30€ (1l)

Muskat Ottonel 2021°
Bioweingut Jakob / Mautern a.d.D. / Wachau
5€ / 28€

Sauvignon Blanc 2025°
Weingut Fidesser / Platt / Niederösterreich
5,5€ / 30€

DIO 2023° (Chardonnay/Welsch)
Alex und Maria Koppitsch / Neusiedl a.S. / Burgenland
6,5€ / 36€

Furmint 2025°
Franz Weninger / Horitschon / Mittelburgenland
7,5€ / 40€

Rosé

Rosé 2024° (Blaufränkisch / Zweigelt)
Johannes Trapl / Stix-Neusiedl / Carnuntum
5€ / 28€

Orange

My Sexy MF 2022° (Müller-Thurgau/ Frühroter Veltliner/Grüner Veltliner)
Leo Uibl / Ziersdorf / Niederösterreich
6,5€ / 36€

Ice Cream 2025° (Bacchus, Silvaner, Müller-Thurgau)
David Amling / Untereisenheim / Deutschland
7€ / 50€ (1l)

Wein

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Rot

Hauswein Zweigelt°
Gruber-Röschitz / Röschitz /
Niederösterreich
5€ / 38€ (1l)

Blaufränkisch 2023°
Franz Weninger / Horitschon /
Mittelburgenland
6€ / 34€

Puszta Libre 2025°
Claus Preisinger / Gols / Burgenland
6,5€ / 36€

Elepolypossum 2018° (Carignan)
Domaine Tribouley / Roussilon / Frankreich
8€ / 45€

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Wein

DRINKS ALKOHOLFREI

Lapdance // **9,5€**
Lapsang Souchong / Grapefruit / Agave /
Tajin

Purple Clean // **8,5€**
Anchan Tee / Limette / Tonic

Italo High // **9€**
No Aperol / Zitrone / Orange / Foam*

Goosebumps° // **10€**
Stachelbeer Cordial / Limette / Ginger Ale /
Prosecco alkoholfrei

SIGNATURES

Pickle Rick // **12€**
Tequila / Gurke / Ingwer / Picklebrine /
Soda

Oolong Slayer // **12€**
Scotch / Birne / Milky Oolong / Kokosespuma

Bananamama[A, E, F] // **16€**
Whisky / Verjus / Banane / Soja / Erdnuss

Gooseberry Gimlet // **13€**
Gin / Rhabarber / Stachelbeer Cordial /
St. Germain

Peach, please! // **12€**
Pisco / Cocoa Butter / Weißer Pfirsich

*unser Foam ist vegan (Gummi Arabicum)

Alle Preise in Euro, inkl. USt.

Drinks

ICONIC CLASSICS

Dirty Martini Highball[O] // **11€**
Gin / Wermut / Sherry / Olivenlacke /
St. Germain / Tonic

Paloma Amara // **11€**
Campari / Tequila / Grapefruit / Agave /
Soda

Olive Oil Gin Fizz // **11€**
Gin / Zitrone / Lorbeer / Olivenöl / Pastis /
Soda

Gin Basil // **11€**
Gin / Zitrone / Limette / Basilikum

Kristall Colada Highball[O] // **12€**
Rum / Ananas / Kokos / Prosecco / Soda

Coffee Martini // **11€**
Tequila / Kaffeelikör / Cold Brew

Only Fans Martini[O] // **12€**
Vodka / Passionsfrucht / Vanille / Prosecco

Salted Caramel Old Fashioned // **12€**
Whisky / Karamell / Salz / Bitters

SOURS

Mezcal Sour // **13€**
Mezcal / Kalé-Likör / Limette

Pisco Sour // **12€**
Pisco / Limette / Bitters

Clear NY Sour[G, O] // **13€**
Whisky / Zitrone / Rotwein / Milkpunch

Tamaretto Sour // **13€**
Amaretto / Tamarinde / Orange / Zitrone

Drinks

Alle Preise in Euro, inkl. USt.