

TRIXIE KIDDO'S

NEW SMOKED BARBECUE

TRIXIE KIDDOS – DIE IDEE:

BBQ? Grillen, würden die meisten hierzulande denken. In Wirklichkeit handelt es sich beim klassischen BBQ in den USA aber ums Smoken: Ein langer Garprozess bei niedrigen Temperaturen in einem sogenannten Smoker, wodurch dem Fleisch eine leichte Rauchnote verliehen wird. Unser original amerikanischer „Big Boy“ kann inmitten unserer Küche gefunden und bewundert werden.

Wir selbst entdeckten diese Zubereitungsart das erste Mal in speziellen Restaurants in Kansas City, wo vor allem klassische Fleischteile gesmoked werden. Weil bei uns aber jeder das perfekte Gericht finden soll, bieten wir außer den drei klassischen Gerichten Beef Brisket, Pulled Pork und Rippen auch Gemüse und Fisch aus dem Smoker an: Da ist für jeden etwas dabei!

Um das perfekte BBQ anbieten zu können, arbeiten wir mit niemand geringerem als Adi Bittermann, dreifacher Grill-Weltmeister und Weber Grill-Schulleiter mit jahrzehntelanger Erfahrung, zusammen. Gemeinsam mit ihm entwickelt unser Küchenteam alle Gerichte, die Trixie Kiddos angeboten werden.

Wir legen besonderen Wert darauf, zu wissen wo unser Essen herkommt. Deshalb beziehen wir unsere Zutaten ausschließlich von Produzenten, die großen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl legen.

Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam eine völlig neue Geschmackswelt zu entdecken. Wir hoffen, dass Sie diese genauso genießen, wie wir das Zubereiten.

Ihr Trixie Kiddos Team

SMOKE PIT CLASSICS

THE HOLY TRINITY A, C, D, G, F, L, M	34.90
Mix aus Brisket, Ribs und Pulled Pork und hausgemachten Pickles für 2 auf der Platte	
SIDE MIX:	9.90
BBQ POTATOS Leicht gesmokt und knusprig gegrillt BLACK BEANS Schwarze Bohnen nach einem Rezept aus Louisiana	
FRANK'S COLESLAW C, G, L, M	PURPLE COLESLAW MIT MANGO C, G, L, M
BEEF BRISKET A, D, F, L, M	14.90
18 Stunden gesmokte CULT™ Beef Rinderbrust mit Pickles und BBQ-Sauce	
DINO RIBS A, D, F, L, M	14.50
18 Stunden gesmokte CULT™ Beef Short Ribs mit Pickles und BBQ-Sauce	
PULLED PORK A, C, D, F, L, M	10.90
Im Rauch gegarter <i>Tierwohl</i> Schopf von Franz Rauscher aus Niederösterreich, gezupft mit Coleslaw	
MARTINI GANSL H, L, M, N, O	18.50
Gänsekeule zart gesmokt mit purple Cole Slaw und Ofenkürbis	

BURGER & SANDWICHES

CLASSIC FRANK'S ANGUS BEEF BURGER im Briochebun	13.50
220g Angus Beef, medium gegrillt, aus biologisch österreichischer Aufzucht von der B.O.A. Farm aus Mitterhof, mit Blattsalat, Tomatenscheiben, Röstzwiebel und Essiggurkerl mit hausgemachter BBQ Sauce	
- auch als Cheese- oder Chiliburger (A C F G L M N)	

TRIXIE KIDDO'S

NEW SMOKED BARBECUE

FRANKS BEYOND MEAT™ VEGANER BURGER E, F, H

ODER VEGGIE-CHEESE BURGER E, F, G, H

12.50

Beyond Meat Patty im Rucola-Beet mit gesmoktem Paprika, Salat, Toamten und Chimichurri

PULLED PORK SANDWICH A, C, F, G, L, M

9.50

Gezupftes Schwein vom *Tierwohl* Schopf von Franz Rauscher aus Niederösterreich mit Coleslaw und Pickles im Briochebun

PULLED BEEF SANDWICH A, C, F, G, L, M

9.50

Gezupftes Rind CULT™ Beef mit Purple Coleslaw und Pickles im Briochebun

SIDES

FRANK'S COLESLAW C, G, L, M

3,90

PURPLE COLESLAW MIT MANGO C, G, L, M

3,90

SWEET POTATO E, G, H Mit Pekannuss-Butter und Meersalz

4.90

OFENKÜRBIS mit unserer eigenen Gewürzmischung im Backrohr weich gegart

4.90

BBQ POTATOS Leicht gesmokt und knusprig gegrillt

3.90

BLACK BEANS Schwarze Bohnen nach einem Rezept aus Louisiana

4.50

DIPS & SAUCEN

ALL HOME MADE :

je 1,20

**SWEET BBQ | SPICY BBQ | JOGHURTKRÄUTER | CESARMAYO | FRANK'S SAUCE
KETCHUP | CHMICHURRY | HONIGSENF | TRÜFFELMAYO | TAHINA**

EINGELEGT: PINK PICKLED ONIONS | MIXED PICKLES

je 2,50

Da wir Frischprodukte verwenden, können einzelne Zutaten geringfügig variieren. Wir bitten Sie daher sich bei Fragen zu Allergenen an unsere Mitarbeiter zu wenden.

SWEET THINGS

SCHOKO-NUSS BROWNIE	A, C, G, H	5.90
US-APPLE PIE	A, C, G, H	5.90

Da wir Frischprodukte verwenden, können einzelne Zutaten geringfügig variieren. Wir bitten Sie daher sich bei Fragen zu Allergenen an unsere Mitarbeiter zu wenden.

BIER

FLASCHENBIERE 0,33

BEER BUDDIES HOPFEN FOPPER IPA	4.20
BEER BUDDIES MOJO ALE	4.20
BEER BUDDIES BIO PILS	4.20
BIEROL "THE PADAWAN" PALE ALE	5.90
BIEROL "MOUNATAIN" PALE ALE	6.90
BIEROL "DIETER" WEIZENBOCK	6.90
BIEROL „EL PATRON“ DOPPEL IPA	7.90
IKI YUZU BEER	5.60
KONA BIG WAVE	5.60
ANCHOR STEAM	5.60
PEDALE RADLER 0.33	4.20

SOFTDRINKS

TIROLA COLA / TIROLA COLA LIGHT	3.90
MAKAVA	4.90
CLUB MATE	4.90