



O'CONNOR'S

O'CONNOR'S OLD OAK

PUB AND RESTAURANT

PUB GRUB – CHOICE BEERS – WINES – SPIRITS

### KITCHEN HOURS

Monday – Friday 12:00 – 22:00

Saturday and Sunday 15:00 – 22:00

Reservations welcome

Private Function Room available in the Wild Geese Bar  
Irish Traditional Music on the first Monday of Every month

[www.oconnors.at](http://www.oconnors.at)

[www.facebook.com/oconnorsoldoak](https://www.facebook.com/oconnorsoldoak)

*Suppliers: Meats: Höllerschmid, Wolkersdorf; Wiesbauer Gourmet, Reidling.  
Fish and Shell Fish: Eishkin Estate, Wien. Vegetables and Eggs: Müllner, Wien.  
Potatoes: Bernhard Fiedler, Sitzendorf*

#### KURZBEZEICHNUNG

**A** - glutenhaltiges Getreide; **B** - Krebstiere; **C** - Ei; **D** - Fisch; **E** - Erdnuss; **F** - Soja; **G** - Milch oder Laktose; **H** - Schalenfrüchte;  
**L** - Sellerie; **M** - Senf; **N** - Sesam; **O** - Sulfite; **P** - Lupinen; **R** - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Prices in Euro. All prices include local taxes.  
Service Charge not included!



# O'CONNOR'S

## SPECIALS FROM THE BAR

### Stiegl Weiße

Das Geheimnis des mild süffigen Geschmacks sind die sorgfältig ausgewählten Rohstoffe und eine behutsame Reifung. Die leuchtende Bernsteinfarbe, der frucht aromatische Weißbiergeschmack und die leichte Spritzigkeit begeistern den Weißbiertrinker.

5,10% vol. Stammwürze: 12,0°

€3,20/€4,20

### Original Stieglbock

Ein kräftiges Original von Stiegl, gehaltvoll und vielschichtig. Samtweich am Gaumen mit vollem Körper und wärmendem, langem Abgang. Eine monatelange und kalte Reifung macht diese Bierspezialität zu einem echt festlichen Genuss.

7,0% vol. Stammwürze: 16,50°

€3,30/€4,90

### Kozel Dark

Originalrezept aus einer speziellen Mischung aus dunklem Malz, reinen Wasser und die Auswahl der besten Hopfen. Karamellisierte Malz verleiht dem Bier eine einzigartige rubinrote Farbe und süßen Geschmack.

3,8% vol. Stammwürze: 9,9°

€3,20/€4,20

### Blakstoc Ginger Cider

Ein Twist des Wild Tree Hoppy Cider, mit frisch gepresstem Ingwersaft und Berghonig. Feine Textur mit komplexen Aromen wie Fichtenharz, Ananas und würzige Frische vom Ingwer. Der Honig glättet die die Schärfe des Ingwers die einen langen Abgang bringt.

0,33cl 3% vol.

€5,20

### Jameson and Ginger

The original Irish Leg-Opener: 4 cl Jameson Standard with Fentimans Ginger Ale and Lime

€7,70

#### KURZBEZEICHNUNG

A - glutenhaltiges Getreide; B - Krebstiere; C - Ei; D - Fisch; E - Erdnuss; F - Soja; G - Milch oder Laktose; H - Schalenfrüchte; L - Sellerie; M - Senf; N - Sesam; O - Sulfite; P - Lupinen; R - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!



O'CONNOR'S

CRAFT BOTTLES by FORSTNER HAND-BRAUEREI

**Forstner Lucky Ginger** <sup>(A)</sup>

5,0% vol.alc., Stammwürze 12,0°

Obergärig. Ginger Ale wortwörtlich genommen! Kräftigem Ingwer-Ton. Nicht Süß!

**0,33l €4,90**

**Forstner Chilli Bier** <sup>(A)</sup>

5,0% vol.alc., Stammwürze 12,0°

Obergärig. Der Wolf im Schafspel! hervorragend als Appetitanreger.

**0,33l €4,90**

**Forstner Tagträumer** <sup>(A)</sup>

5% vol.alc., Stammwürze 10,6°

Weizenbier mit Koriander und Kumquats

**0,33l €5,90**

**Forstner Gammon Ale** <sup>(A)</sup>

6,8% vol.alc., Stammwürze 17,0°

Whisky – Rauchmalz – Bier!

**0,33l €6,20**

KURZBEZEICHNUNG

**A** - glutenhaltiges Getreide; **B** - Krebstiere; **C** - Ei; **D** - Fisch; **E** - Erdnuss; **F** - Soja; **G** - Milch oder Laktose; **H** - Schalenfrüchte;  
**L** - Sellerie; **M** - Senf; **N** - Sesam; **O** - Sulfite; **P** - Lupinen; **R** - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!



# O'CONNOR'S

## STARTERS, SALADS AND SANDWICHES

### Home Made Soup

Home-Made Soup of the Day served with our Home-Made Soda Bread

*Tagessuppe mit hausgemachtem Brot*

(A, C, G, H, L, O)

€4,50

### Beef Tartar

Served with Toasted Ciabatta

*Beef Tartar mit warmem Ciabatta*

(A, C, L, M, O)

€12,50

### Bacon and Squash Salad (Available Vegetarian)

Butternut Squash, Bacon and Feta Salad with House Dressing and Home Made Bread

*Butternut Kürbis, Speck und Feta Käse mit House Dressing und hausgemachtem Brot* €8,90/€10,90

(A, C, D, G, N)

### Fried Chicken Salad

With Baby Potato Salad, Pumpkin Seed Oil and Roasted Pumpkin Seeds

*mit Irischem Kartoffelsalat, Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen*

(A, G, N, O)

€11,90

### BBQ Pulled Pork Sandwich

BBQ Pork on Toasted Ciabatta Bread with Red Onion, served with Chips

*BBQ Schweinefleisch Sandwich auf Ciabatta mit Roten Zwiebel und Chips*

(A, C, D, G, N)

€11,50

### Open Smoked Irish Salmon Sandwich

Served on Home-made Bread with Dill Mayo and Dressed Greens

*Räucherlachs Sandwich auf hausgemachtem Brot mit Dillmayo und grünem Salat*

(A, C, D, G, N)

€12,20

#### KURZBEZEICHNUNG

**A** - glutenhaltiges Getreide; **B** - Krebstiere; **C** - Ei; **D** - Fisch; **E** - Erdnuss; **F** - Soja; **G** - Milch oder Laktose; **H** - Schalenfrüchte;  
**L** - Sellerie; **M** - Senf; **N** - Sesam; **O** - Sulfite; **P** - Lupinen; **R** - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!



O'CONNOR'S

MAIN COURSE CLASSICS

**Fish 'n' Chips**

Cod in Beer Batter with Lime and Coriander Tartare Sauce, Pea Puree and Chips

*Kabeljau in Bierteig mit Sauce Tartar, Erbsenpüree und hausgemachten Chips*

(A, C, D, H, O)

€14,50

**O'Connor's 100% Beef Farmhouse Burger**

With 3 Cheese Rarebit, Bacon, BBQ Sauce, Garlic Mayo, Served with Chips

*3 Käse Mix, BBQ Sauce, Knoblauch Mayo, serviert mit Pommes*

(A, G, O)

€12,90

**Fried Chicken 6/9/12**

Fried Chicken, with Homemade Pinoy Marinade served Mild, Spicy or Very Spicy

*Hühnerkeulen mit hausgemachter Pinoy Marinade mild, scharf oder teuflisch* €9,90/€14,90/€18,90

Add Chips €2,00

(A, N, O)

**Schnitzel/Cordon Bleu**

Pork Loin Schnitzel with Irish Potato Salad and Cranberry Jam

*Schweinskarree Schnitzel mit Irischem Kartoffelsalat und Preiselbeeren*

(A, C, G, L, M, O)

€11,20/€13,50

**Quiche**

Baby Spinach, Red Onion and Chanterelle Mushrooms served with Side Salad

*Jungspinat, Rote Zwiebel und Eierschwammerl, mit Salat*

(A, D, G, H, M, O)

€8,90/€11,90

KURZBEZEICHNUNG

A - glutenhaltiges Getreide; B - Krebstiere; C - Ei; D - Fisch; E - Erdnuss; F - Soja; G - Milch oder Laktose; H - Schalenfrüchte;  
L - Sellerie; M - Senf; N - Sesam; O - Sulfite; P - Lupinen; R - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!



# O'CONNOR'S

## homemade DESSERTS

### Chocolate Brownie

Warm Vahlrona Chocolate Brownie, Chantilly Cream

*Warmer Vahlrona Schokoladen Brownie mit Chantilly Crème*

(A, C, G)

€6,50

### Sticky Toffee Pudding

Warm Sticky Toffee Pudding with Butterscotch Sauce, Vanilla Ice Cream

*Warmer Sticky Toffee Pudding mit Butterscotch Sauce und Vanilleeis*

(A, C, G)

€6,50

### Selection of Ice Creams

Served to your desire with Toasted Nuts and Fresh Berries

*Auf Wunsch mit gerösteten Nüssen und frischen Beeren*

(A, C, G, H)

€5,90

## SIDE ORDERS

Onion Rings (A, G)	€4,50
Small Chips	€3,00
Large Chips	€4,90
Green Salad (C, M, O)	€2,10
Mixed Salad (C, H, M, O)	€3,30 / €5,10
Sweet Chili Mayo, Garlic Aioli, Ketchup, (C, M, O)	€0,50
Homemade BBQ sauce (G, H, M, O)	€1,00

#### KURZBEZEICHNUNG

**A** - glutenhaltiges Getreide; **B** - Krebstiere; **C** - Ei; **D** - Fisch; **E** - Erdnuss; **F** - Soja; **G** - Milch oder Laktose; **H** - Schalenfrüchte;  
**L** - Sellerie; **M** - Senf; **N** - Sesam; **O** - Sulfite; **P** - Lupinen; **R** - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!



# O'CONNOR'S

## Red Wine

178 / 0,7l

---

Cabernet Sauvignon (o) Pimpel, Carnuntum 2014	€3,80 / €21,50
Blauer Zweigelt (o) Weingut Grabner Schierer, Sooß 2016	€3,80 / 21,50
Gisberg Cuvée (o) Weingut Gisberg, Thermenregion 2016	€5,10 / €29,90
Blaifränkisch (o) Weingut Kopfensteiner, Deutsch Schützen 2015	€4,40 / €25,90

## White Wine

---

Sauvignon Blanc (o) Wohlmuth, Sausal, 2015	€5,10 / €29,90
Grüner Veltliner (o) Weingut Jurtschitsch, Langenlois 2016	€3,80 / 21,50
Gelber Muskateller (o) Rabl, Langenlois 2015	€4,50 / 26,00
Chardonnay (o) Weingut Gisberg, Thermenregion 2016	€4,50 / 26,00

### KURZBEZEICHNUNG

**A** - glutenhaltiges Getreide; **B** - Krebstiere; **C** - Ei; **D** - Fisch; **E** - Erdnuss; **F** - Soja; **G** - Milch oder Laktose; **H** - Schalenfrüchte;  
**L** - Sellerie; **M** - Senf; **N** - Sesam; **O** - Sulfite; **P** - Lupinen; **R** - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Prices in Euro. All prices include local taxes.  
Service Charge not included!



# O'CONNOR'S

## Draught <sup>(A)</sup> 0,3l 0,5l

### Stouts

Guinness Stout €3,30 €5,10

Murphys Stout €3,30 €5,10

### Ales

Murphys Red Ale €3,30 €5,10

*(Ask at the Bar for Seasonal Ale Specials)*

### Pale Ale

Stiegl Columbus €3,20 €4,50

*(Ask at the Bar for Seasonal Ale Specials)*

### Craft from Draught

Schremser Vienna IP €3,30 €4,90

### Beer

Stiegl Goldbräu €2,90 €3,90

Pilsner Urquell €3,20 €4,20

Puntigamer Panther €2,90 €3,90

Starobrno €2,90 €3,90

Paracelsus Zwickl €3,20 €4,20

*(unfiltered/unpasteurised)*

### Cider<sup>(o)</sup>

Strongbow Dry Cider €3,30 €5,10

## Craft Bottles <sup>(A)</sup>

O'Hara's IPA 0,5l €5,60

O'Hara's Stout 0,5l €5,60

## Bottles <sup>(A)</sup>

Heineken 0,33l €4,20

Corona 0,35 €4,60

Newcastle 0,568l €5,60

Fuller's IPA 0,5l €5,60

Schneider Weiße 0,5l €3,90

Stiegl Zitrone Radler 0,5l €3,80

Stiegl Frei-Bier 0,5l €3,80

Magners Cider<sup>(o)</sup> 0,568l €5,60

Old Mout Kiwi 0,5l €5,60

Old Mout Passion 0,5l €5,60

Stibitzer Apple/Pear 0,33l €4,20

## G'SPRITZER <sup>(o)</sup>

Wine Spritzer 0,25l €2,60

Kaiser Spritzer 0,25l €2,90

Aperol Spritzer 0,25l €3,60

Hugo Spritzer 0,33l €6,90

Pimms No. 1 Cup 0,33l €6,90

Almdudler Weiss 0,25l €2,90

Cola Rot 0,25l €2,90

### KURZBEZEICHNUNG

A - glutenhaltiges Getreide; B - Krebstiere; C - Ei; D - Fisch; E - Erdnuss; F - Soja; G - Milch oder Laktose; H - Schalenfrüchte; L - Sellerie; M - Senf; N - Sesam; O - Sulfite; P - Lupinen; R - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!





# O'CONNOR'S

<b>Long Drinks</b>	<b>2cl/4cl</b>
Gin	€4,70/€7,70
Tonic/Lemon	
Vodka	€4,70/€7,70
Tonic/Lemon	
Rum	€4,70/€7,70
Coke/Ginger Ale	
Jameson	€4,70/€7,70
Coke/Ginger Ale	
Jack Daniels	€5,40/€8,40
Coke/Ginger Ale	
Campari	€4,40/€7,40
Soda/Orange	

<b>Spirits</b>	<b>2cl/4cl</b>
Stolichnaya Vodka	€3,10/€4,70
Ketel One Vodka	€4,20/€7,80
Beefeater Gin	€3,10/€5,70
Hendricks Gin	€4,20/€7,80
Captain Morgan Rum	€3,10/€4,70
Sandeman Port	€2,90/€4,40
Campari	€2,90/€4,40
Southern Comfort	€3,10/€4,70
Kahlua	€3,10/€4,70
Baileys	€3,10/€4,70
Hennessy	€3,90/€5,50
Averna	€3,10/€4,70
Tequila La Chica	€3,10/€4,70
Tequila Don Julio	€4,20/€7,80
Xuxu	€3,10/€4,70
Sambuca	€3,10/€4,70
Jägermeister	€3,10/€4,70
Schnapps	€4,20/€6,80
Marille / Williams / Zirbe	

<b>Whisk(e)y<sup>(A)</sup></b>	<b>2cl/4cl</b>
<b>Blended</b>	
Jameson <sup>(IRL)</sup>	€3,10/€5,70
Bushmills <sup>(IRL)</sup>	€3,10/€5,70
Johnny Walker Red <sup>(SCO)</sup>	€3,10/€5,70
Jack Daniels <sup>(USA)</sup>	€3,90/€6,70
<b>Premium Blended</b>	
Black Bush <sup>(IRL)</sup>	€4,20/€6,90
Paddy <sup>(IRL)</sup>	€4,20/€6,90
Powers <sup>(IRL)</sup>	€4,20/€6,90
Johnny Walker Black <sup>(SCO)</sup>	€4,20/€6,90

<b>Pot Still</b>	
Jameson Select Reserve <sup>(IRL)</sup>	€5,10/€8,10
Red Breast 12yo <sup>(IRL)</sup>	€5,10/€8,10

<b>Single Malt</b>	
Bushmills 10yo <sup>(IRL)</sup>	€4,70/€7,50
Connemara <sup>(IRL)</sup>	€4,70/€7,50
Talisker Skye <sup>(SCO)</sup>	€5,10/€8,10
Talisker Storm <sup>(SCO)</sup>	€5,10/€8,10
Singleton Spey Cascade <sup>(SCO)</sup>	€4,70/€7,50
Singleton Tailfire <sup>(SCO)</sup>	€4,70/€7,50
Oban 14yo <sup>(SCO)</sup>	€5,10/€8,10
Oban Little Bay <sup>(SCO)</sup>	€5,10/€8,10
Glenfiddich 12yo <sup>(SCO)</sup>	€4,70/€7,50
Laphroaig 10yo <sup>(SCO)</sup>	€4,70/€7,50
Glenmorangie 10yo <sup>(SCO)</sup>	€5,10/€8,10
Lagavulin 16yo <sup>(SCO)</sup>	€5,10/€8,10

## KURZBEZEICHNUNG

A - glutenhaltiges Getreide; B - Krebstiere; C - Ei; D - Fisch; E - Erdnuss; F - Soja; G - Milch oder Laktose; H - Schalenfrüchte; L - Sellerie; M - Senf; N - Sesam; O - Sulfite; P - Lupinen; R - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Prices in Euro. All prices include local taxes.  
Service Charge not included!



# O'CONNOR'S

## Alcohol free

Coke	0,33l	€2,80
Coke Lite	0,33l	€2,80
Coke Zero	0,33l	€2,80
Sprite	0,33l	€2,80
Almdudler	0,35l	€2,80
Römerquelle	0,33l	€2,70
Sparkling/Still		
Fritz	0,33l	€2,90
Lemon/Orange		
Ice Tea	0,33l	€2,80
Peach/Lemon		
Schweppes	0,25l	€2,80
Tonic/Ginger Ale/Bitter Lemon		
Juice Selection	0,25l	€2,80
Orange, Apricot, Blackcurrent, Naturtrüber Apfelsaft		
Juice Spritzer	€1,80 / €3,30	
Soda Lemon	€1,60 / €2,80	
Soda Himbeere	€1,60 / €2,50	
Red Bull	0,25l	€3,80

## Hot Drinks

Espresso	€2,10
Verlängerter	€3,00
Double Espresso	€3,90
Melange / Cappuccino (G)	€3,30
Café Latte	€3,90
Tea	€2,80
Black/Mint/Fruit/Ginger/Kräuter	
Hot Chocolate (G)	€3,90
Tea with Rum	€5,50
Hot Whiskey	€6,30
Irish Coffee (G)	€8,20

## Homemade Lemonade

€1,80 / €3,30

### KURZBEZEICHNUNG

**A** - glutenhaltiges Getreide; **B** - Krebstiere; **C** - Ei; **D** - Fisch; **E** - Erdnuss; **F** - Soja; **G** - Milch oder Laktose; **H** - Schalenfrüchte;  
**L** - Sellerie; **M** - Senf; **N** - Sesam; **O** - Sulfite; **P** - Lupinen; **R** - Weichtiere.

Preise in Euro. Alle Preise sind inklusive aller Abgaben und Steuern.

Prices in Euro. All prices include local taxes.

Service Charge not included!