

## KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

<b>Espresso</b>	<b>€ 2.80</b>
<b>Großer Espresso</b>	<b>€ 4.10</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>€ 3.70</b>
<b>Melange</b>	<b>€ 3.70</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 4.10</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>€ 4.30</b>
<b>Salon Einspänner</b>	<b>€ 4.30</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>€ 6.60</b>

### **Die beliebten Julius Meinl Bio Tee-Klassiker in der Tasse**

Earl Grey, Assam, Green Tea, Früchtereigen, Bergkräuter, Apfel Holunderblüte, Rooibos Vanille, Klosterkamille, Marokkanische Minze	<b>€ 3.70</b>
mit Zitrone	<b>+ € 0.50</b>
mit 2cl Rum	<b>+ € 1.50</b>

**HEISSE SCHOKOLADE mit Schlagobers** 0,25l **€ 4.50**

**Turm-MILCH**  
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers **€ 5.90**

**Donau-STURM**  
Heiße Schokolade mit Amaretto und Schlagobers **€ 6.50**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta</b>	0,33l	<b>€ 3.60</b>
<b>Almdudler</b>	0,35l	<b>€ 3.60</b>
<b>Himbeerkrachel, Zitronenkracherl</b>	0,35l	<b>€ 3.60</b>
<b>Apfelsaft</b>	0,25l	<b>€ 3.40</b>
	0,5l	<b>€ 5.20</b>
<b>Traubensaft Stift Klosterneuburg</b>	Stifterl 0,25l	<b>€ 4.20</b>
<b>Orangensaft, Johannisbeere, Marille, Multivitamin, Pfirsich oder Cranberry von Rauch</b>	0,2l	<b>€ 3.60</b>
<b>Fruchtsaft mit Soda</b>	0,45l	<b>€ 4.90</b>
<b>Fruchtsaft mit Leitungswasser</b>	0,45l	<b>€ 3.80</b>
<b>Donaubräu Limonaden, still oder prickelnd</b>	0,5l	<b>€ 4.60</b>
Holunder-Birne-Minze, Himbeere-Zitrone oder Apfel-Holunder-Beere		
<b>Römerquelle Mineralwasser</b>		
still oder prickelnd	0,33l	<b>€ 2.90</b>
	0,75l	<b>€ 4.90</b>

<b>Hochquellwasser</b>	0,5l	<b>€ 0.50</b>
	1l	<b>€ 1.00</b>
<b>Soda</b>	0,25l	<b>€ 2.20</b>
	0,5l	<b>€ 3.90</b>
	1l	<b>€ 6.90</b>
<b>Soda mit Zitrone</b> (Jugendgetränk)	0,25l	<b>€ 2.60</b>
	0,5l	<b>€ 4.20</b>
<b>Red Bull Energy Drink</b> normal oder Sugarfree	0,25l	<b>€ 4.50</b>
<b>Organics Bio Simply Cola</b>	0,25l	<b>€ 4.50</b>
<b>Organics Bio Bitter Lemon</b>	0,25l	<b>€ 4.50</b>
<b>Organics Bio Ginger Ale</b>	0,25l	<b>€ 4.50</b>
<b>Organics Bio Tonic Water</b>	0,25l	<b>€ 4.50</b>
<b>Carpe Diem Kombucha Classic</b>	0,25l	<b>€ 4.50</b>

## BIER VOM FASS

**Turmbier**



0,2l € 2.40  
0,3l € 3.40  
0,5l € 4.40

**Trumer Pils**

0,2l € 2.60  
0,3l € 3.70

**Saurer Radler (Turmbier mit Soda)**

0,3l € 3.10  
0,5l € 3.90

## FLASCHENBIERE

**Gösser Naturradler**

0,5l € 4.20

**Gösser Naturgold (alkoholfrei)**

0,5l € 4.20

## SPRITZER-VARIATIONEN

**Spritzer**

weiß oder rot

0,25l € 3.20

**Sommerlicher Spritzer**

1/8 Wein + 3/8 Soda

0,5l € 4.90

**Aperol-Spritzer** 0,25l € 4.60

**Donau-Spritzer**  
mit Holundersirup 0,25l € 3.60

## PROSECCO

**Glas Prosecco Brioso** 0,1l € 4.90

**Prosecco**  
mit Holunder- oder Preiselbeersirup € 5.50

**Prosecco mit Aperol** € 5.90

**Aperol oder Campari Spritz** € 6.50

**Donausecco**  
Prosecco mit Soda, Holundersirup und Minze € 5.90

**Prosecco Brioso** 0,75l € 33.00

## WEISSWEINE

**HAUSCUVÉE 2018** (Veltliner, Welschriesling) 0,125l € 2.90  
 Kroiss, Illmitz, Burgenland

**GRÜNER VELTLINER 2017** 0,125l € 4.00  
 Mayer am Pfarrplatz Fl. 0,75l € 23.00  
 Zarte Wiesenkräuter in der Nase. Feinwürzig unterlegte Frucht, erinnert an Grapefruit mit gut integrierter Säurestruktur. Weißer Pfeffer im Nachhall, ein idealer Speisebegleiter.

**GEMISCHTER SATZ**  
**„Gut gegen Nordwind“ 2017** Fl. 0,75l € 29.90  
 Barbara Öhlzelt, Zöbing/Kamptal  
 Aus einem Weingarten des bekannten Autors Daniel Glattauer vinifiziert diesen duftigen, vollreifen Gemischten Satz für Barbara Öhlzelt. Kernig aussagestark und individuell.

**GEMISCHTER SATZ 2017** 0,125l € 4.50  
 Christ, Wien Fl. 0,75l € 25.90  
 Diese Wiener Spezialität vom Bisamberg vereint in idealtypischer Manier kühle Fruchtigkeit, Eleganz und Frische.

**RIESLING HACKENBERG 2017** 0,125l € 4.20  
 Kroiss, Wien Fl. 0,75l € 24.50  
 Perfekt gereift, gelbfruchtig, wohldosierte Kraft, mineralisch anmutend.

**RIESLING Heiligenstein 2017**

Fl. 0,75l € 34.90

Barbara Öhlzelt, Zöbing/Kamptal

Facettenreiche Nase nach gelben Himbeeren, Weingartenpfirsich, Ananas & Orangenzenen. Sehr mineralisch mit präzisiertem Fruchtbogen – trocken, rassig, feingliedrig und kraftvoll.

**GELBER MUSKATELLER 2017**

0,125l € 4.80

Christ, Wien

Fl. 0,75l € 27.90

Duft nach frischen Trauben und Blüten, leicht und verspielt, unverwechselbar beschwingter feiner Trinkgenuss.

**CHARDONNAY Classic Bio 2017**

Fl. 0,75l € 25.90

Wieninger, Wien

Animierender, frucht-betonter Duft, der Bananen und Birnen mitbringt, dazu kommt der Schmelz des Chardonnays am Gaumen.

**SAUVIGNON BLANC Steirische Klassik 2017**

Fl. 0,75l € 32.90

Tement, Südsteiermark

Angenehme Säure, klassischer Sortenausdruck, vielfältige Nase mit vollreifen Birnen und heller Johannisbeere.

**WEISSBURGUNDER 2017**

Fl. 0,75l € 25.90

Kroiss, Illmitz

Kräftige Frucht, angenehm am Gaumen, sehr guter Speisebegleiter.

**ZWEIFELT ROSÉ 2017**

0,125l € 3.90

Kroiss, Illmitz, Burgenland

Fl. 0,75l € 22.90

Intensive Beeraromatik, leicht und elegant.

## ROTWEINE

**HAUSWEIN CUVÉE ZW/St.Laurent 2017** 0,125l € 2.90

Kroiss, Illmitz, Burgenland

**BLAUER ZWIGELT Alte Reben 2016** 0,125l € 5.20

Kroiss, Illmitz, Burgenland

Reife Fruchtausprägung, kräftig aber sehr rund und angenehm zu trinken.

Fl. 0,75l € 29.90

**BLAUFRÄNKISCH Leithaberg** Fl. 0,75l € 29.90

Kirchknopf, Burgenland

Im Duft die typisch intensive Beerenfrucht, zart rauchig mit eleganter Kräuterwürze, ein facettenreicher Speisenbegleiter.

**CABERNET SAUVIGNON „Andi“ 2012** Fl. 0,75l € 44.90

Kroiss, Illmitz, Burgenland

Würzige und vollreife Cabernet Frucht, kräftig, harmonisch.

**MERLOT 2016 Reserve** Fl. 0,75l € 25.90

Leo Aumann, Burgenland

Elegant und saftig, dichte Frucht, feines Tannin, dunkles Rubingranat.

**WIENER TRILOGIE 2015** Stifterl € 9.80

Wieninger, Stammersdorf, Wien

Cuvée aus ZW, CS und M, kräftige Röstnote, fruchtig süß und lang anhaltend.

Fl. 0,75l € 29.90



**HEIDEBODEN CUVÉE 2016**

Nittnaus, Burgenland  
Cuvée aus ZW, BF und M, fruchtig zart  
mit Gewürzaromen, vollmundig, Bio.

Fl. 0,75l € 34.90

**TETUNA RESERVE rot 2016**

Goldenits, Burgenland  
Cuvée aus ZW, CS und BF, Schwarzkirsche  
mit Cassis, präziser langer Abgang.

0,125l € 6.30  
Fl. 0,75l € 36.50

**SEKT**

**Schlumberger Sparkling Piccolo**

0,2l € 12.90

**Schlumberger Sparkling**

0,75l € 37.00

**Brut Rosé**

Willi Bründlmayer, Langenlois/Kamptal  
Vereinigt Cremigkeit und verspielte Finesse  
mit gerader, fruchtiger Frische.

0,75l € 55.00

## FÜR EINEN GUTEN START IN DEN TAG

Bis 12 Uhr

<b>Frühstücksteller mit Schinken</b> <sup>A, C, G</sup> Käse, Butter, Marmelade, 1 Stk. Gebäck	<b>€ 6.50</b>
<b>Eierspeise aus 3 Eiern</b> <sup>A, C, G</sup> mit Schnittlauch und 1 Stk. Gebäck	<b>€ 5.80</b>
<b>Ham &amp; Eggs aus 3 Eiern</b> <sup>A, C, G</sup> mit 1 Stk. Gebäck	<b>€ 6.80</b>
<b>Portion Butter</b> <sup>G</sup>	<b>€ 0.90</b>

## STÄRKUNG ZWISCHENDURCH

<b>„Herrengedeck“ Mini Ofenleberkäs</b> <sup>A, C, G, L, M, O</sup> mit Senf, Gebäck, Gurkerl und ein Seidel Turmbier	<b>€ 9.50</b>
<b>„Damenwahl“ Mini Weisswürstel</b> <sup>A, C, G, L, M, O</sup> mit süßem Senf, Laugenweckerl und einem weißen Spritzer	<b>€ 9.50</b>
<b>Original Münchner Riesen-Wiesn-Brezel</b> <sup>A</sup>	<b>€ 5.80</b>
<b>Schinken-Käse-Toast</b> <sup>A, C, G</sup>	<b>€ 4.90</b>

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige 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

**Käsetoast mit 2 Sorten Käse und Pesto** <sup>A, C, G, H</sup> € 4.90

**Original Sacherwürstel** <sup>A, C, M</sup> € 5.90  
mit Senf, Kren, Gurkerl und Gebäck

**Original Sacherwürstel** <sup>A, C, M</sup> € 6.90  
mit Gulaschsaft und Gebäck

## SUPPEN

**Rindsuppe** <sup>A, C, G, L</sup> € 4.20  
mit Frittaten und Schnittlauch

**Saisonale Gemüsesuppe** <sup>A, G, L</sup> € 4.50

## SALATE

**Bunter Blattsalat mit gebackenen Schafkäsewürfeln** <sup>A, C, G, L, O</sup> € 8.50  
gegrillten Zucchini und Paradeiserpesto

**Gebackene Hühnerbruststreifen** <sup>A, C, G, L, M, O</sup> € 8.50  
auf Erdäpfel-Rahmgurkensalat und Kernöl

## HAUPTSPEISEN

<b>Faschierte Bauernlaibchen</b> <sup>A, G, L, M, O</sup> mit Erdäpfelpüree, Natursafterl und Röstzwiebel	<b>€ 9.80</b>
<b>Kleines Wiener Gulasch</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> vom Wadschunken mit Gebäck	<b>€ 8.90</b>
<b>Braumeisterschnitzel vom Schwein</b> <sup>A, C, G, M, O</sup> klassisch und gesurt mit Erdäpfelsalat	<b>€ 11.80</b>
<b>Eiernockerl mit gemischtem Blattsalat</b> <sup>A, C, G, L, O</sup>	<b>€ 7.90</b>
<b>Gnocchi mit Tomatensauce</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> Babymozzarella und Basilikumpesto	<b>€ 8.90</b>
<b>Brot oder Gebäck</b> <sup>A, C, G</sup>	<b>€ 1.50</b>
<b>Ketchup</b> <sup>O, L</sup> <b>Kernöl, Kren, Mayonnaise</b> <sup>C</sup> <b>Senf</b> <sup>M</sup>	<b>je € 0.90</b>

## ETWAS SÜSSES

<b>Strudel &amp; Torten</b>	<b>je € 4.50</b>
<b>Apfel- oder Topfenstrudel</b> <sup>A, C, G, H</sup>	
<b>Esterhazyschnitte</b> <sup>A, C, G, H, F</sup> <b>Maracuja-Schokotorte</b> <sup>C, G, F</sup>	
<b>Mousse au Chocolat Torte</b> <sup>C, G, F</sup> <b>Topfen-Obers Torte</b> <sup>A, C, G</sup>	
<b>Sachertorte</b> <sup>A, C, G, O</sup>	

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen: A) glutenhaltige 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

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

<b>Fleischlaibchen</b> <sup>A, G, L, M, O</sup> mit Püree und Natursafterl	<b>€ 6.50</b>
<b>Gebackene Hühnerstreifen</b> <sup>A, C, G, L, M, O</sup> mit Pommes oder Erdäpfelsalat und Ketchup	<b>€ 6.50</b>
<b>Kleines Schweinswiener</b> <sup>A, C, G, L, M, O</sup> mit Pommes oder Erdäpfelsalat und Ketchup	<b>€ 6.50</b>
<b>Gnocchi mit Tomatensauce</b> <sup>G, G, L</sup> und Babymozzarella	<b>€ 6.50</b>
<b>Nockerl mit Saft</b> <sup>A, C, G, L, O</sup>	<b>€ 4.90</b>

## DAS GLAS WASSER

ist zum Kaffee, Wein, Medikament oder für Kinder natürlich gratis – als Ersatz für ein Getränk erlauben wir uns einen Pauschalbetrag von 50 Cent/0,5l zu verrechnen.

## WICHTIGE INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.