

**PARKHOTEL  
SCHÖNBRUNN**

Jazzbrunch



**AUSTRIA  
TREND**  
HOTELS



# Jazzbrunch

## 25.10.2026

Sunday, October 25, 2026, from 12:00 PM to 3:00 PM

### APPETIZERS

Beef carpaccio with grated Parmesan cheese<sup>GO</sup>  
Variation of Austrian cheese with different types of grapes<sup>GHF</sup>  
Vegan mint-yogurt mousse wrapped in cucumber<sup>F</sup>  
Greek salad with vegan feta cheese<sup>L</sup>

### SALAD BUFFET

Seasonal salad buffet with fresh herbs  
and a variation of dressings

### SOUPS

Vegan butternut squash cream soup<sup>LF</sup> with croutons<sup>AG</sup>  
Beef consommé with semolina dumplings and vermicelli<sup>AGCLO</sup>

### MAIN COURSES

Braised beef "burgundy roast" with white sauce and root vegetables<sup>GLO</sup>  
served with butternut squash spaetzle<sup>AGC</sup> and potato gratin<sup>G</sup>  
Char fillet roasted in autumn herbs<sup>D</sup>  
served with butter squash, spinach, and vegetables<sup>G</sup>  
Vegan autumn vegetable and soy lasagna topped with vegan mozzarella<sup>AFL</sup>

### DESSERTS

Baked quark and elderberry pastries with vanilla sauce<sup>ACGF</sup>  
Apple crumble cake<sup>ACG</sup>  
Grape and nut trifle with homemade granola<sup>CGFH</sup>  
Vegan pumpkin-chocolate cupcake<sup>AF</sup>

# Jazzbrunch

## 25.10.2026

Sonntag, den 25.10.2026, von 12.00 -15.00 Uhr

### VORSPEISEN

Carpaccio vom Weiderind mit gehobeltem Parmesan<sup>GO</sup>  
Österreichische Käsevariation mit zweierlei Weintrauben<sup>GHF</sup>  
Veganes Minze -Joghurt -Mousse im Gurkenmantel<sup>F</sup>  
Griechischer Salat mit veganem Fetakäse<sup>L</sup>

### SALATBUFFET

Herbstliches Salatbuffet mit frischen Kräutern  
und Variationen von Dressings

### SUPPEN

Vegane Schaumsuppe vom Butterkürbis<sup>LF</sup> mit Crouton<sup>AG</sup>  
Kräftige Tafelspitz-Consommé mit Grießnockerln und Fadennudeln<sup>AGCLO</sup>

### HAUPTSPEISEN

Geschmorter Burgunderbraten vom Rind mit Natursauce und Wurzelgemüse<sup>GLO</sup>  
dazu Butterkürbis-Spätzle<sup>AGC</sup> und Erdäpfel-Gratin<sup>G</sup>  
In herbstlichen Kräutern gebratenes Saiblings Filet<sup>D</sup>  
auf Butterkürbis -Spinat -Gemüse<sup>G</sup>  
Vegane herbstliche Gemüse-Soja-Lasagne gratiniert mit veganem Mozzarella<sup>AFL</sup>

### DESSERT

Gebackene Topfen-Hollunder-Taschen mit Vanillesauce<sup>ACGF</sup>  
Apfelstreuselkuchen<sup>ACG</sup>  
Weintrauben-Nuss-Trifle mit hausgemachtem Granola<sup>CGFH</sup>  
Veganer Kürbis-Schokolade-Cupcake<sup>AF</sup>

# Getränke/Beverages

(1 Glas Prosecco ist inkludiert / 1 glass of prosecco is included)

## ALKOHOLFREI / ALCOHOL FREE

Mineralwasser still / prickelnd	0,33l	€ 3,90
Bottled water still / sparkling	0,75l	€ 8,10
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite	0,33l	€ 4,50
Almdudler	0,33l	€ 4,70
Rauch Fruchtsäfte; Orange oder Apfel	0,2l	€ 5,50
Rauch fruit Juices; Orange or apple		

## ALKOHOLISCH / ALCOHOLIC

Ottakringer Bier / Beer	0,3l	€ 5,30
Null Komma Josef Alkoholfrei / Alcohol-free beer	0,3l	€ 5,30

## Weißweine aus Österreich / White wine from Austria

Grüner Veltliner „Strassertal“	0,125l	€ 5,80
Weingut Topf, Straß, Kamptal	0,75l	€ 33,00

## Rotwein aus Österreich / Red wine from Austria

Zweigelt BIO	0,125l	€ 5,80
Weingut Johanneshof-Reinisch, Thermenregion	0,75l	€ 32,00

## Sekt / Sparkling Wines

Mionetto Prosecco FL. DOC Brut/ AF	0,75l	€ 39,00
Mionetto Prosecco Glas DOC Brut/ AF	0,1l	€ 8,00
Mionetto Prosecco Rosè Glas	0,1l	€ 9,00
Aperol Spritz (Sekt)	0,25l	€ 9,50
Vibrante Spritz AF	0,25l	€ 9,80

### ERKLÄRUNG ZUR ALLERGEN-AUSZEICHNUNG:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

**A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten 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 Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.