

Getränke/Beverages

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

ALKOHOLFREI / ALKOHOL 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 SO₂) **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.

PARKHOTEL
SCHÖNBRUNN

Leopoldibrunch



Leopoldibrunch

15.11.2026

Sunday, November 15, 2026, from 12:00 PM to 3:00 PM

APPETIZERS

Wild salmon rolls with trout caviar^{DG}
Variation of Austrian cheese with different types of grapes^{GHF}
Ricotta-cream cheese-mousse^{GOLM}
Couscous salad in a glass^{LF}

SALAD BUFFET

Seasonal salad buffet with fresh herbs and a variation of dressings

SOUPS

Yellow bell pepper velouté with croutons^{AGC}
Clear chicken soup with root vegetables,
served with Austrian bacon dumplings and herb croutons^{AGCLO}

MAIN COURSES

Martini goose with white sauce and baked apple^{OL} served with
bread dumplings^{ACG} and sautéed potato noodles^{ACG}
and orange-glazed red cabbage^{LO}
Turkey medallions with white sauce^{GL} served with jasmine rice
Steamed catfish fillet^D on warm fennel-orange salad
Seasonal vegetables^L
Vegan meat with autumn vegetables^{FL}

DESSERT

Plum crumble with vanilla sauce^{ACG}
Chestnut-cherry cake^{ACGFH}
Tonka crème brûlée with caramelized figs^{CG}
Vegan vanilla cream and chocolate cream with oranges^{AFH}

Leopoldibrunch

15.11.2026

Sonntag, den 15.11.2026, von 12.00 - 15.00 Uhr

VORSPEISEN

Wildlachsrollchen mit Forellenkaviar^{DG}
Österreichische Kästevariation mit zweierlei Weintrauben^{GHF}
Ricotta - Frischkäse - Mousse^{GOLM}
Couscous Salat im Glas^{LF}

SALATBUFFET

Herbstliches Salatbuffet mit frischen Kräutern und Variationen von Dressings

SUPPEN

Schaumsuppe von der Gelben Paprika mit Croutons^{AGC}
Klare Hühnersuppe mit Wurzelgemüse
dazu Tiroler Speckknödeln und Kräuterschöberl^{AGCLO}

HAUPTGÄNGE

Martini Gansl mit Natursauce und Bratapfel^{OL} dazu
Serviettenknödel^{ACG} und sautierte Schupfnudeln^{ACG}
Orangenrotkraut^{LO}
Medaillons von der Pute mit Natursauce^{GL} dazu Jasmin-Reis
Gedämpftes Welsfilet^D auf lauwarmen Fenchel -Orangen-Salat
Knackiges Gemüse^L
Pflanzliches Geschnetzeltes mit herbstlichem Gemüse^{FL}

DESSERT

Warmer Zwetschkenstreusel mit Vanillesoße^{ACG}
Maroni-Kirschschnitte^{ACGFH}
Tonka Crème Brûlée mit karamellisierter Feige^{CG}
Vegane Vanille – und Schokocreme mit Orangen^{AFH}