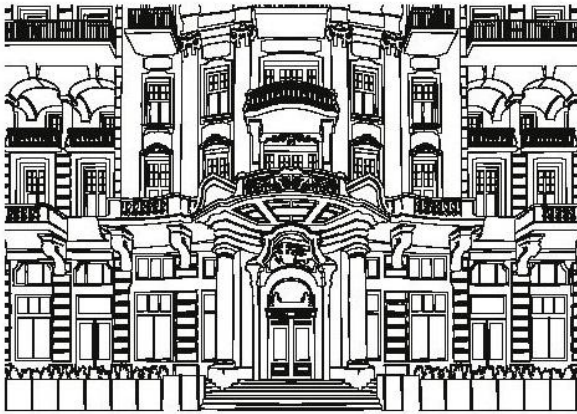


**PARKHOTEL  
SCHÖNBRUNN**

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**



***ÖFFNUNGSZEITEN:  
VON 08:00 BIS 22:30 UHR***

*OPENING TIMES:  
FROM 08:00 UNTIL 22:30*

***GERNE SERVIEREN WIR IHNEN  
ALLE GERICHTE BIS 21:45 UHR***

*ALL DISHES ARE SERVED  
UNTIL 21:45*

**SCHLOSSCAFÉ**

**Alkoholfrei / Non-alcoholic drinks**

Römerquelle prickelnd oder still/ sparkling or still water	0,33l	€ 3,90
Römerquelle prickelnd oder still/ sparkling or still water	0,75l	€ 8,10
Almdudler / Herb lemonade	0,35l	€ 4,70
Coca Cola, -Zero	0,33l	€ 4,50
Sprite	0,33l	€ 4,50
Fanta	0,33l	€ 4,50
Red Bull	0,25l	€ 6,50
Schweppes Dry Tonic	0,2l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	€ 4,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	€ 4,50
Schweppes Ginger Beer	0,2l	€ 4,50
Schweppes Wild Berry	0,2l	€ 5,00
Schweppes White Peach	0,2l	€ 5,00
Schweppes Pomegranate	0,2l	€ 5,00
Frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	0,2l	€ 6,50
<b>Rauch Säfte / Rauch juices</b>	0,2l	€ 5,50
Apfelsaft / Orangensaft / Johannesbeere / Maracuja / Marille / Tomatensaft apple / orange / redcurrant / passion fruit / apricot / tomato		
Rauch Bio Apfel Naturtrüb / Rauch organic apple naturally cloudy	0,2l	€ 6,10
Apfel oder Orangensaft gespritzt Apple or orange juice with sparkling water	0,25l	€ 4,50
*Soda mit Zitrone, Holunder oder Himbeere* *Soda with lemon, elderflower or raspberry*	0,25l	€ 3,50
*Jugendgetränk / Youth drinks		

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

**SCHLOSSCAFÉ**

**Bier / Beer**

Ottakringer vom Fass <sup>A</sup> / Draught "Helles" beer	0,3l 0,5l	€ 5,30 € 8,20
Ottakringer Bio Zwickl <sup>A</sup> Draught „Zwickl“ beer	0,3l 0,5l	€ 5,90 € 8,50
Radler <sup>A</sup> / beer mixed with lemonade	0,3l 0,5l	€ 5,30 € 8,20
Die Weisse Hell <sup>A</sup> / bottled wheat beer Null Komma Josef <sup>A</sup> / alcohol-free Beer	0,5l 0,33l	€ 7,60 € 5,30

**MINI SPRITZER / MINI DRINKS**

Floreale Peach <sup>0</sup> Martini Floreale & Schweepes Peach	0,125l	€ 5,00
Mini Aperol Spritz <sup>0</sup> Aperol & Mionetto Prosecco	0,125l	€ 5,00
St. Germain Spritz <sup>0</sup> St. Germain Likör & Mionetto Prosecco	0,125l	€ 5,00

**SPRITZER / DRINKS**

Aperol Spritz <sup>0</sup> Aperol & Mionetto Prosecco	0,25l	€ 9,50
Aperol Spritzer <sup>0</sup> Aperol & Weißwein Heidehof	0,25l	€ 6,90

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

**Whiskey**

Monkey Shoulder	4 cl	€ 12,80
Lagavulin 16y	4 cl	€ 24,90
Maker's Mark	4 cl	€ 11,00

**Tequila**

Patrón Silver	4 cl	€ 12,00
---------------	------	---------

**Vodka**

Grey Goose	4 cl	€ 9,80
42 Below	4 cl	€ 7,70

**Gin**

Bombay Sapphire	4 cl	€ 7,60
Nordes	4 cl	€ 12,20
Roku	4 cl	€ 13,00

**Rum**

Bacardi Carta Oro	4 cl	€ 8,00
Don Papa	4 cl	€ 15,20
Remedy	4 cl	€ 9,50

**Schnapps**

Vienna Spirits Schönbrunn		
Williams Christbrnen Spirituose	2 cl	€ 6,20
Vienna Spirits Schönbrunn		
Marille aus dem Holzfass	2 cl	€ 6,80
Bauer Haselnuss / Hazelnut schnapps	4 cl	€ 9,00

**Likör/ Liqueur**

Vienna Spirits Schönbrunn		
Sisi Rosen - Marillen Likör / Apricot liqueur	4 cl	€ 6,90
Vienna Spirits Schönbrunn		
Sisi Roter Apfel Likör / Red Apple Liqueur	4 cl	€ 6,90
Jägermeister	4 cl	€ 6,50
Jägermeister ORANGE	4 cl	€ 6,50
Averna	4 cl	€ 7,50
Baileys	4 cl	€ 6,00
Campari	4 cl	€ 5,80

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

**Wermut**

Martini Bianco	5 cl	€ 5,00
Martini Riserva Rubino	5 cl	€ 6,00

**Alkoholfreie Variationen / Non-alcoholic variations**

Martini Floreale	5 cl	€ 5,00
Martini Vibrante	5 cl	€ 5,00
Mionetto Aperitivo	5 cl	€ 6,00

**Schaumwein**  
Sparkling wines

Mionetto Prosecco DOC	0,1 l	€ 8,00
Treviso, Italien	0,75 l	€ 39,00
Mionetto Prosecco Rosé DOC	0,1 l	€ 9,00
Treviso, Italien	0,75 l	€ 42,00
Mionetto Prosecco Alkoholfrei	0,1 l	€ 8,00
Treviso, Italien	0,75 l	€ 39,00
Laurent Perrier	0,75 l	€ 130,00
Ruinart Brut	0,75 l	€ 180,00
Ruinart Rosé	0,75 l	€ 230,00
Ruinart Blanc de Blancs	0,75 l	€ 230,00
Perrier Jouet Belle Epoque 2006	0,75 l	€ 360,00

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

## Kaffee / Coffee

Espresso / Small espresso	€ 3,70
Doppelter Espresso / Double espresso	€ 4,80
Kleiner Brauner <sup>G</sup> / Small espresso with milk	€ 4,10
Großer Brauner <sup>G</sup> / Double espresso with milk	€ 5,30
Melange <sup>G</sup> / Light coffee with frothed milk	€ 5,30
Café Latte <sup>G</sup> / Café latte	€ 5,30
Cappuccino <sup>GAF</sup> / Small espresso with frothed milk	€ 5,30
Verlängerter <sup>G</sup> / Light coffee with or without milk	€ 4,30
Heiße Schokolade <sup>GAF</sup> / Hot chocolate	€ 5,30
mit Schlagobers <sup>GAF</sup> / with whipped cream	€ +1,50
mit Baileys <sup>CGAF</sup> / with Baileys	€ +3,00
Franziskaner <sup>GAF</sup>	€ 6,20
Cappuccino mit Schlagobers / Cappuccino with whipped cream	
Einspanner <sup>G</sup>	€ 6,70
Doppelmokka mit Schlagobers / Double espresso with whipped cream	
Mozart Kaffee <sup>GAFH</sup>	€ 8,10
Doppelmokka mit Mozartlikör und Schlagobers / Double espresso with Mozart liqueur and whipped cream	

## Tee / Tea

Assam Tee / Black tea Assam	€ 6,00
Darjeeling Tee / Black tea Darjeeling	€ 6,00
Earl Grey Tee / Black tea Earl Grey	€ 6,00
English Breakfast Tee / Black tea English Breakfast	€ 6,00
Green Tea	€ 6,00
Pfefferminztee / Peppermint tea	€ 6,00
Vitalkräuter / Vitalizing herb tea	€ 6,00
Kamillentee / Chamomile infusion tea	€ 6,00
Früchtetee Auslese / Fruit selection tea	€ 6,00
Rooibos Safari / Rooibos safari	€ 6,00
mit Zitronensaft / with lemon juice	€ + 1,90
mit Honig / with honey	€ + 1,50

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

**SCHLOSSCAFÉ**

**Vorspeisen / Starters**

- Büffelmozzarella mit frischem Basilikum,  
Salatbouquet und Balsamico-Essenz <sup>GEO</sup>** € 14,00  
Buffalo mozzarella with fresh basil, salad bouquet  
and balsamic vinegar essence
- 100g Tatar vom Rinderfilet aus Österreich  
mit aufgeschlagener Butter, Kapernbeeren, Chili und Toastbrot <sup>ACGEM</sup>** € 17,90  
100g Beef tartare from Austrian cattle filet  
with whipped butter, capers, chili and toasted bread

**Suppen / Soups**

- Vegane Karottensuppe <sup>FL0</sup> mit Kresse** € 7,90  
Vegan carrot soup with cress
- Rinder Consommé mit Gemüseeinlage,  
Frittaten oder Grießnockerln nach Wahl <sup>ACGL</sup>** € 6,90  
Beef consommé with vegetables,  
to choose between sliced pancakes or semolina dumplings
- Klassische Gulaschsuppe mit ofenfrischem Gebäck <sup>ALO</sup>** € 8,90  
Classic goulash soup with freshly baked bread roll

**Kleinigkeiten / Snacks**

- Sacherwürstel serviert mit Kren, Senf und Gebäck <sup>ALMO</sup>** € 8,50  
Sacher-style sausage served with horseradish and mustard and bread
- Schinken-Käse Toast mit Ketchup <sup>AGEM</sup>** € 8,50  
Ham and cheese toast with ketchup
- Caesar-Salat mit gebratenen Hühnerstreifen aus der Steiermark <sup>ACDGM0</sup>** € 17,00  
Caesar salad with grilled Styrian chicken breast stripes
- Clubsandwich mit Pommes Frites <sup>ACEGMO</sup>** € 20,50  
Club sandwich and french fries
- Knackiger Blattsalat und Erdäpfelsalat  
mit knusprigen Backhendlstücke im Kürbismantel  
mit steirischem Kürbiskernöl <sup>ACGLMO</sup>** € 19,90  
Fresh leaf salad and potato salad  
with panfried chicken breast covered in pumpkin seed

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

# SCHLOSSCAFÉ

## Hauptgerichte / Main Courses

In Honig gebratene Steirische Maishendlbrust  
auf Tomaten-Jungzwiebel-Risotto <sup>GLO</sup> € 24,90  
In honey roasted Styrian corn-fed chicken breast on  
tomato and spring onions risotto

Medallions vom Tullnerfelder Schwein an Thymiansauce,  
dazu Tagliatelle und Zucchini <sup>ALMO</sup> € 23,90  
Medallions from "Tullnerfelder" pork with thyme sauce,  
served with tagliatelle pasta and zucchini

In der Pfanne gebackenes Wienerschnitzel vom Kalb mit  
jungen Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und kleinem Blattsalat <sup>ACGLO</sup> € 29,90  
Pan-baked veal schnitzel with young parsley potatoes, cranberries  
and a small green salad

Gebratenes Filet vom Rind (180g) an Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffel-Püree und knackigem Gemüse <sup>GLO</sup> € 34,90  
Roasted filet mignon with pepper sauce, served  
with mashed potatoes and crunchy vegetables

Burger vom österreichischen Rind,  
mit hausgemachter Cocktail-Sauce und Pommes Frites <sup>ACEGMO</sup> € 23,00  
Burger with Austrian beef patty, homemade cocktail sauce  
and French fries

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Blattspinat-Risotto <sup>DGLO</sup> € 25,90  
Roasted salmon filet on tomato and spinach risotto

Kürbis-Curry-Ragout mit Basmatireis (vegan) <sup>EHL</sup> € 19,00  
Pumpkin and curry ragout with Basmati rice (Vegan)

Bio-Zwiebelrostbraten aus dem Mühlviertel  
mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen <sup>ALMO</sup> € 27,90  
Bio-Roasted meat from "Mühlviertel"  
with roasted onions, roasted potatoes and green beans



Rote-Beete-Gnocchi mit sautiertem Gemüse  
dazu Basilikum- und Paprikaschaum vom gelbem Paprika <sup>FLO</sup> € 19,00  
Red beet gnocchi with sautéed vegetables,  
basil- and pepper foam

Gebratenes Bachforellenfilet "Müllerin Art"  
mit Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln <sup>ADGL</sup> € 24,90  
Grilled trout fillet with almond-butter and parsley potatoes

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

## Beilagen / Side dishes

Kleiner/ großer knackiger Blattsalat <sup>MO</sup> Small/ big crunchy leaf salad	€ 4,50/6,50
Pommes Frites <sup>E</sup> French fries	€ 4,90
Petersilienerdäpfel <sup>GL</sup> Parsley flavored potatoes	€ 4,90
Süßkartoffelpommes <sup>E</sup> Sweet potato fries	€ 4,90
Erdäpfel-Püree <sup>LG</sup> Mashed potatoes	€ 4,90
Gegrilltes Gemüse Grilled vegetables	€ 4,90
Basmatireis <sup>L</sup> Basmati rice	€ 4,90

## Extras / Sauces & Dip's

Ketchup <sup>O</sup> 33 ml	€ 1,50
Mayonnaise <sup>CMO</sup> 33ml	€ 1,50
Senf <sup>MO</sup> / Mustard 33ml	€ 1,50
BBQ-Sauce <sup>O</sup> 40ml	€ 1,50
Cocktailsauce <sup>CMO</sup> 40ml	€ 1,50

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

## **Kinder dürfen verwöhnt werden / Kids Menu**

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienerdäpfeln</b> <sup>ACGL</sup> Viennese "Schnitzel" from calf with parsley flavored potatoes	<b>€ 15,00</b>
<b>Gebackene Hühnerstreifen mit Pommes Frites und Ketchup</b> <sup>ACGEL</sup> Baked chicken stripes with french Fries and ketchup	<b>€ 10,00</b>
<b>Bio-Spaghetti mit Tomatensauce</b> <sup>AGLO</sup> Bio-Spaghetti with tomato sauce	<b>€ 9,00</b>
<b>Bio-Spaghetti mit Butter</b> <sup>AGL</sup> Bio-Spaghetti with butter	<b>€ 9,00</b>

## **Mehlspeisen / Desserts**

<b>Soufflierter, karamellisierter Kaiserschmarrn mit eingelegten Rumrosinen und Zwetschkenmus (20 Minuten Wartezeit)</b> <sup>ACGO</sup> Caramelized Austrian soufflé with rum-pickled raisins and plum sauce (20 minutes waiting)	<b>€ 13,00</b>
<b>Warme Palatschinken mit Marillen</b> <sup>ACG</sup> <b>oder Nuss-Nougat</b> <sup>ACGE</sup> <b>Füllung</b> Warm pancakes with apricot or nut-nougat filling	<b>€ 7,90</b>
<b>Milchrahmstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>ACGO</sup> Creamy strudel with vanilla sauce	<b>€ 9,00</b>
<b>Vanillesauce</b> <sup>G</sup> Vanilla sauce	<b>€ 3,50</b>

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier von Geflügel, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja,  
G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Schwefeldioxid und Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

A - Gluten, B - Crustaceans, C - Eggs and derived, D - Fish and derived, E - peanuts and derived,  
F - Soybeans and derived, G - Milk and dairy products, H - Nuts, L - Celery, M - Mustard,  
N - Sesame, O - Sulfur dioxide, P - Lupines, R - Mollusks

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

**WEIß GLASWEISE /**

**WHITE WINE BY GLASS**

Wiener Gemischter Satz DAC <sup>o</sup> Weingut Stift Klosterneuburg, Nussberg Wien	1/8l	€ 5,80
Grüner Veltliner DAC „Strassertal“ <sup>o</sup> Weingut Topf, Strass Kamptal	1/8l	€ 5,80
Grüner Veltliner Stockwerk <b>bio</b> <sup>o</sup> Bioweingut Geyerhof, Furth Kremstal	1/8l	€ 5,80
Riesling Urgestein Kamptal DAC <sup>o</sup> Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal Gobelsburg / Kamptal	1/8l	€ 5,90
Sauvignon Blanc Kitzzecker <sup>o</sup> Weingut Wohlmuth, Kitzeck Südsteiermark	1/8l	€ 7,20
Fritz Chardonnay <sup>o</sup> Weingut Fritz, Zausenberg Wagram	1/8l	€ 5,80

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben.

Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to change.

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

**ROSÉ GLASWEISE /**

**ROSÉ WINE BY GLASS**

„Fräulein Rose“ <sup>o</sup> Mayer am Pfarrplatz Wien	1/8l	€ 5,90
---	------	--------

**ROT GLASWEISE /**

**RED WINE BY GLASS**

Zweigelt <b>bio</b> <sup>o</sup> Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf Thermenregion	1/8l	€ 5,80
Blaufränkisch Ried Hochäcker <sup>o</sup> Weingut Kerschbaum, Horitschon Mittelburgenland	1/8l	€ 6,30
Cuvée Classic (ZW, BP, ME) <sup>o</sup> Weingut Aumann, Tribuswinkel Thermenregion	1/8l	€ 5,80
St. Laurent <b>bio</b> <sup>o</sup> Weingut Auer, Tattendorf Thermenregion	1/8l	€ 6,50

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben.

Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to change.

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

<b>WEIßWEINE AUS ÖSTERREICH /</b> WHITE WINES FROM AUSTRIA	<b>0,75 L</b>
Grüner Veltliner Stockwerk <b>bio</b> <sup>0</sup> Bioweingut Geyerhof, Furth Kremstal	€ 33,00
Wiener Gemischter Satz DAC <sup>0</sup> Weingut Rotes Haus am Nussberg, Wien	€ 33,00
Kremstal Chardonnay Classic <b>bio</b> <sup>0</sup> Weingut Wieninger, Stammersdorf Wien	€ 34,00
Riesling Urgestein Kamptal DAC <sup>0</sup> Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal Gobelsburg / Kamptal	€ 36,00
Riesling Terrassen Kamptal DAC <sup>0</sup> Weingut Bründlmayer, Langenlois Kamptal	€ 41,00
Riesling Federspiel Steinterrassen <sup>0</sup> Weingut Hirtzberger, Spitz/Donau Wachau	€ 75,00
<b>ROSÉWEIN AUS ÖSTERREICH /</b> ROSÉ WINE FROM AUSTRIA	<b>0,75 L</b>
„Fräulein Rose“ <sup>0</sup> Mayer am Pfarrplatz Wien	€ 34,00

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben.  
Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to  
change.

.....  
**SCHLOSSCAFÉ**

<b>ROTWEINE AUS ÖSTERREICH /</b> RED WINES FROM AUSTRIA	<b>0,75L</b>
Zweigelt <b>bio</b> <sup>0</sup> Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf Thermenregion	€ 32,00
Blaufränkisch vom Lehm <sup>0</sup> Weingut Gesellmann, Deutschkreutz Mittelburgenland	€ 42,00
Blaufränkisch Ried Hochäcker <sup>0</sup> Weingut Kerschbaum, Horitschon Mittelburgenland	€ 36,00
St. Laurent <b>bio</b> <sup>0</sup> Weingut Auer, Tattendorf Thermenregion	€ 38,00
Cabernet Sauvignon <sup>0</sup> Weingut Artner, Höflein Carnuntum	€ 59,00
<b>ROTWEIN CUVEÉ AUS ÖSTERREICH /</b> RED CUVÉE WINES FROM AUSTRIA	<b>0,75 L</b>
Cuvée Big John <sup>0</sup> Weingut Scheiblhofer, Andau Neusiedlersee	€ 43,00
Haideboden <sup>0</sup> Weingut Umathum, Frauenkirchen Neusiedlersee	€ 61,00

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben.  
Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to  
change.

## Unsere Lieferanten

---

**Wiesbauer**

Wiesbauer Straße 1, 3454 Sitzenberg-Reidling  
Fleischprodukte

**Wiesenland**

Laxenburger Straße 365, B3 19, 1230 Wien  
Gemüse und Obst

**Landgold Fresh GmbH**

Fliedergasse 4, A-4551 Ried/Traunkreis  
Eier aus Freilandhaltung

**Ottakringer Brauerei**

Ottakringer Pl. 1, 1160 Wien  
Bier & Getränke

**Eisvogel**

Breitenau 109 4591 Molln  
Fischzucht & Handel

**Julius Meinl**

Julius Meinl Gasse 3-7, 1160 Wien  
Kaffee

**Bäckerei Wenninger**

Favoritner Gewerbering 14, 1100 Wien  
Gebäck & Brot

**Transgourmet Österreich GmbH**

Johann-Steinböck-Straße 13, 2345 Brunn am Gebirge  
Milchprodukte

**Del Fabro GmbH**

Grillgasse 48/A, 1110 Wien  
Getränke

**Coca Cola HPC Austria GmbH**

Clemens-Holzmeisterstraße 6, 1100 Wien  
Getränke

Alle Preise sind in Euro angeführt und enthalten die gesetzlichen Abgaben.  
Preisänderungen vorbehalten.

All prices are quoted in euros and include statutory taxes. Prices may be subject to  
change.