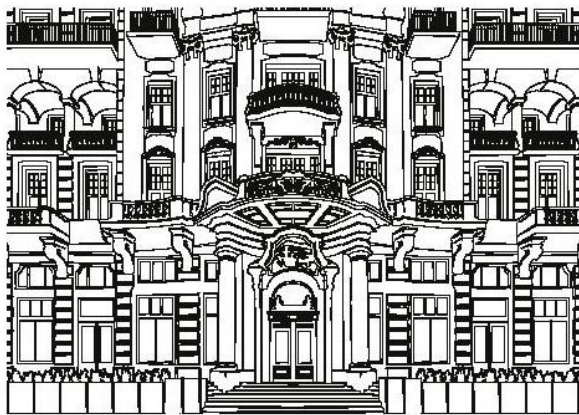


**PARKHOTEL
SCHÖNBRUNN**

.....
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, -Zero 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
Frisch gepresster Orangensaft freshly squeezed orange juice	0,2l	€ 6,50
Rauch Säfte / Rauch juices	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 ^A /	0,3l	€ 5,30
Draught "Helles" beer	0,5l	€ 8,20
Ottakringer Bio Zwickl ^A	0,3l	€ 5,90
Draught „Zwickl“ beer	0,5l	€ 8,50
Radler ^A / beer mixed with lemonade	0,3l	€ 5,30
	0,5l	€ 8,20
Die Weisse Hell ^A / bottled wheat beer	0,5l	€ 7,60
Null Komma Josef ^A / alcohol-free Beer	0,33l	€ 5,30

MINI SPRITZER / MINI DRINKS

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

SPRITZER / DRINKS

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

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



Kaffee / Coffee

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

Matcha / Matcha

wahlweise warm oder kalt serviert mit Kuhmilch, Hafermilch, Mandelmilch oder laktosefreier Milch / Served hot or cold with cow's milk, oat milk, almond milk or lactose-free milk	€ 6,90
---	--------

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



Vorspeisen / Starters

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

Suppen / Soups

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

Kleinigkeiten / Snacks

- Sacherwürstel serviert mit Kren, Senf und Gebäck ^{ALMO}** € 8,50
Sacher-style sausage served with horseradish and mustard and bread
- Schinken-Käse Toast mit Ketchup ^{AGEM}** € 9,50
Ham and cheese toast with ketchup
- Caesar-Salat mit gebratenen Hühnerstreifen aus der Steiermark ^{ACDGM0}** € 17,90
Caesar salad with grilled Styrian chicken breast stripes
- Clubsandwich mit Pommes Frites ^{ACGEM0}** € 20,50
Club sandwich and french fries
- Knackiger Blattsalat und Erdäpfelsalat
mit knusprigen Backhendlstücke im Kürbismantel
mit steirischem Kürbiskernöl ^{ACGLMO}** € 19,90
Fresh leaf salad and potato salad
with panfried chicken breast covered in pumpkin seed with pumpkin seed oil

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 ^{GLO} € 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 ^{ALMO} € 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 ^{ACGLO} € 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 ^{GLO} € 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 ^{ACEGMO} € 23,00
Burger with Austrian beef patty, homemade cocktail sauce
and French fries

Gebratenes Lachsfilet auf Tomaten-Blattspinat-Risotto ^{DGLO} € 25,90
Roasted salmon filet on tomato and spinach risotto

Kürbis-Curry-Ragout mit Basmatireis (vegan) ^{EHL} € 19,00
Pumpkin and curry ragout with Basmati rice (Vegan)

Bio-Zwiebelrostbraten aus dem Mühlviertel
mit Röstzwiebeln dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen ^{ALMO} € 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 ^{FLO} € 19,00
Red beet gnocchi with sautéed vegetables,
basil- and pepper foam

Gebratenes Bachforellenfilet "Müllerin Art"
mit Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln ^{ADGL} € 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



SCHLOSSCAFÉ

Beilagen / Side dishes

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

Extras / Sauces & Dip's

Ketchup ^O 33 ml	€ 1,50
Mayonnaise ^{CMO} 33ml	€ 1,50
Senf ^{MO} / Mustard 33ml	€ 1,50
BBQ-Sauce ^O 40ml	€ 1,50
Cocktailsauce ^{CMO} 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

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

Mehlspeisen / Desserts

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

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

WEIßWEIN GLASWEISE /

WHITE WINE BY GLASS

Wiener Gemischter Satz DAC ⁰ Weingut Stift Klosterneuburg, Nussberg Wien	1/8l	€ 5,80
Grüner Veltliner DAC „Strassertal“ ⁰ Weingut Topf, Strass Kamptal	1/8l	€ 5,80
Grüner Veltliner Stockwerk bio ⁰ Bioweingut Geyerhof, Furth Kremstal	1/8l	€ 5,80
Riesling Urgestein Kamptal DAC ⁰ Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal Gobelsburg / Kamptal	1/8l	€ 5,90
Sauvignon Blanc Kitzecker ⁰ Weingut Wohlmuth, Kitzeck Südsteiermark	1/8l	€ 7,20
Fritz Chardonnay ⁰ 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

ROSÉWEIN GLASWEISE /
ROSÉ WINE BY GLASS

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

ROTWEIN GLASWEISE /
RED WINE BY GLASS

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

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

ROTWEINE AUS ÖSTERREICH /
RED WINES FROM AUSTRIA

0,75L

Zweigelt **bio**°
Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf
Thermenregion

€ 32,00

Blaufränkisch vom Lehm °
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
Mittelburgenland

€ 42,00

Blaufränkisch Ried Hochäcker °
Weingut Kerschbaum, Horitschon
Mittelburgenland

€ 36,00

St. Laurent **bio**°
Weingut Auer, Tattendorf
Thermenregion

€ 38,00

Cabernet Sauvignon °
Weingut Artner, Höflein
Carnuntum

€ 59,00

ROTWEIN CUVEÉ AUS ÖSTERREICH /
RED CUVÉE WINES FROM AUSTRIA

0,75 L

Cuvée Big John°
Weingut Scheiblhofer, Andau
Neusiedlersee

€ 43,00

Haideboden°
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 Gourmet Gastro GmbH

Wiesbauer Straße 1, 3454 Sitzenberg-Reidling
Fleischprodukte

Wiesenland GmbH

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

Landgold Fresh GmbH

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

Eisvogel Hubert Bernegger GmbH

Breitenau 109 4591 Molln
Fischzucht & Handel

JULIUS MEINL Austria GmbH

Julius-Meinl-Gasse 3-7, 1160 Wien
Kaffee

Wenninger Bäckerei GmbH

Favoritner Gewerbering 14, 1100 Wien
Gebäck & Brot

Transgourmet Österreich GmbH

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

Del Fabro Kolarik GmbH

Grillgasse 48/A, 1110 Wien
Getränke

Coca Cola HBC Austria GmbH

Clemens-Holzmeisterstraße 6, 1100 Wien
Getränke

TEEKANNE GmbH Teehandelsgesellschaft

Münchner Bundesstr. 120
5020 Salzburg
Tee

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.

