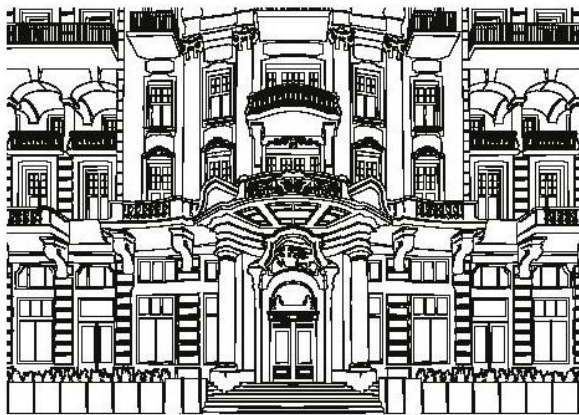


**PARKHOTEL
SCHÖNBRUNN *******

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
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 / Draught "Helles" Beer	0,3l 0,5l	€ 5,30 € 8,20
Ottakringer Bio Zwickl ^A Draught „Zwickl“ beer	0,3l 0,5l	€ 5,90 € 8,50
Radler ^A / Beer mixed with lemonade	0,3l 0,5l	€ 5,30 € 8,20
Die Weisse Hell ^A / Bottled wheat beer Null Komma Josef ^A / Alcohol-free Beer	0,5l 0,33l	€ 7,60 € 5,30

**MINI SUMMER SPRITZER /
MINI SUMMER DRINKS**

Bianco Granatapfel Martini Bianco & Schweppes Pomegranate	0,25l	€ 5,00
Floreale Peach ⁰ Martini Floreale & Schweppes Peach	0,25l	€ 5,00
Aperol Spritz ⁰ Aperol & Mionetto Prosecco	0,25l	€ 5,00
St. Germain Spritz ⁰ St. Germain Likör & Mionetto Prosecco	0,25l	€ 5,00

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

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

Bauer Haselnuss / Hazelnut Schnapps	2 cl	€ 9,00
Jöbstl Williamsbirne / Pear Schnapps	2 cl	€ 10,50

Likör/ liqueur

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

Wermut

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

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

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 Treviso, Italien	0,1 l 0,75 l	€ 8,00 € 39,00
Mionetto Prosecco Rosé DOC Treviso, Italien	0,1 l 0,75 l	€ 9,00 € 42,00
Mionetto Prosecco Alkoholfrei Treviso, Italien	0,1 l 0,75 l	€ 8,00 € 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 ^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	
Einspänner ^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	

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

**Unsere Empfehlung in der Adventzeit von 26.11. bis 30.12.2025/
Our recommendation during Advent from November 26th to
December 30th, 2025**

Petersilienschaumsuppe mit Trüffelhaube ^{GL} € 7,90
Parsley foam soup with truffle topping

Zarte rosa gebratene Entenbrust mit Natursauce €23,90
dazu sautierte Schupfnudeln und Orangenrotkraut ^{AGCL}
Tender pink roasted duck breast with natural sauce
served with sautéed potato noodles and orange red cabbage

Leicht knusprig gebratenes Lachsforellenfilet €22,90
auf Safran-Gartenkresse-Risotto ^{DG}
Lightly crispy fried salmon trout fillet
on saffron and garden cress risotto

**Zum Süßen Ausklang empfiehlt unsere Patissier /
Our pastry chef recommends the following sweet finale**

Warmes Nussküchlein mit karamelisierter Birne und Zimtcreme ^{ACGFHO} € 8,90
Warm nut cake with caramelized pear and cinnamon cream

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** ^{GE0} € 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 und Senf und Gebäck** ^{ALMO} € 8,50
Sacher-style sausage served with horseradish and mustard and bread
- Schinken-Käse Toast mit Ketchup** ^{AGEM} € 8,50
Ham and cheese toast with ketchup
- Caesar-Salat mit gebratenen Hühnerstreifen aus der Steiermark** ^{ACDGM0} € 17,00
Caesar salad with grilled Styrian chicken breast stripes
- Clubsandwich mit Pommes Frites** ^{ACEGMO} € 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 von der gelben Paprika ^{FLO} € 19,00
Red beet Gnocchi with sautéed vegetables
with basil- and pepperfoam

Gebratenes Bachforellenfilet "Müllerin Art"
mit Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln ^{ADGL} € 24,90
Grilled trout fillet with almond-butter with 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

SCHLOSSCAFÉ

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 Zwetschkenmus (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

Eiskarte / Ice creams

Karamellbecher ^{ACGFH} Karamelleis, Haselnusseis, Karamellsauce, Krokant, Schlagobers Caramel ice cream, hazelnut ice cream, caramel sauce, brittle, whipped cream	€ 9,90
Beeren Becher (Vegan) ^F Erdbeersorbet, Schwarze-Ribiselsorbet, Himbeersorbet, Beerenragout, frische Beeren, Minze Strawberry sorbet, black currant sorbet, raspberry sorbet, berry ragout, fresh berries, mint	€ 9,90
Erfrischend Exotisch ^{ACGF} Mangosorbet, Maracujasorbet, Kokoseis, Schlagobers, Mango-Maracujasauce, Kokosflocken Mango sorbet, maracuja sorbet, coconut ice cream, whipped cream, mango-maracuja sauce, coconut flakes	€ 9,90
Mozartbecher ^{ACGFHO} Pistazieneis, Haselnusseis, Schlagobers, Pistazien, Mozartlikör Pistachio ice cream, hazelnut ice cream, whipped cream, pistachios, Mozart liqueur	€ 9,90
Bananasplit ^{ACGFH} Vanilleeis, Schlagobers, Mandeln, Schokosauce Vanilla ice cream, whipped cream, almonds, chocolate sauce	€ 9,90
Eiskaffee ^{ACGFO} Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers Vanilla ice cream, coffee, whipped cream	€ 8,90
Eisschokolade ^{ACGFO} Vanilleeis, Schokoladeneis, Trinkschokolade, Schlagobers Vanilla ice cream, chocolate ice cream, chocolate syrup, whipped cream	€ 8,90
Kleine Kugel Eis ^{CGHO} / Ice cream per scoop	€ 1,00
Grosse Kugel Eis ^{CGHO} / Ice cream per scoop	€ 2,00
Portion Schlagobers ^G / Portion of whipped cream	€ 1,20

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 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

ROSÉ GLASWEISE /

ROSÉ WINE BY GLASS

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

ROT GLASWEISE /

RED WINE BY GLASS

Zweigelt bio ^o Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf Thermenregion	1/8l	€ 5,80
--	------	--------

Blaufränkisch 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 ⁰ Bioweingut Geyerhof, Furth Kremstal	€ 33,00
Wiener Gemischter Satz DAC ⁰ Weingut Rotes Haus am Nussberg, Wien	€ 33,00
Kremstal Chardonnay Classic bio ⁰ Weingut Wieninger, Stammersdorf Wien	€ 34,00
Riesling Urgestein Kamptal DAC ⁰ Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal Gobelsburg / Kamptal	€ 36,00
Riesling Terrassen Kamptal DAC ⁰ Weingut Bründlmayer, Langenlois Kamptal	€ 41,00
Riesling Federspiel Steinterrassen ⁰ Weingut Hirtzberger, Spitz/Donau Wachau	€ 75,00
ROSÉWEIN AUS ÖSTERREICH / ROSÉ WINE FROM AUSTRIA	0,75 L
„Fräulein Rose“ ⁰ 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 bio⁰ Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf Thermenregion	€ 32,00
Blafränkisch vom Lehm⁰ Weingut Gesellmann, Deutschkreutz Mittelburgenland	€ 42,00
Blafränkisch Ried Hochäcker⁰ Weingut Kerschbaum, Horitschon Mittelburgenland	€ 36,00
St. Laurent bio⁰ Weingut Auer, Tattendorf Thermenregion	€ 38,00
Cabernet Sauvignon⁰ Weingut Artner, Höflein Carnuntum	€ 59,00
ROTWEIN CUVEÉ AUS ÖSTERREICH / RED CUVÉE WINES FROM AUSTRIA	0,75 L
Cuvée Big John⁰ Weingut Scheiblhofer, Andau Neusiedlersee	€ 43,00
Haideboden⁰ 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 Österreich
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-Holzmeister_Straße 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.**