



Ich will *das Beste* für mich.

IRGENDWANN IM LEBEN KOMMT DER AUGENBLICK ...

... wo man das einzigartige genießen möchte
... wo man keine Kompromisse mehr eingeht
... sondern nur noch das Beste für sich will



unser WLAN

frühstück

in Kaffeehaus

Frühstücksangebote von 8:00 - 11:30 Uhr
Sonn- und Feiertag von 09:00 - 12:00 Uhr

Wir servieren zu unseren Frühstücksangeboten Tee, Kaffee oder Heiße Schokolade und ein Glas gepressten Orangensaft.


EINFACH & KLASSISCH AFGN € 4,90
ein frisches Semmel oder Kornspitz mit Butter und Marmelade

SÜSS & FEIN ACFGH € 5,10
Croissant oder Plundergebäck

UNENTSCIEDEN ACFGH € 6,40
ein frisches Semmel oder Kornspitz mit Butter und Marmelade UND ein Stück Croissant oder Plundergebäck nach Wahl

NUTELLA FRÜHSTÜCK AFGN € 5,20
2 Stück Gebäck nach Wahl, Butter und Nutella

VEGETARISCHES FRÜHSTÜCK ACFGMN € 8,70
verschiedene Käsesorten sowie 2 Stück Gebäck
Butter und Marmelade, Obst und Gemüse

 **VEGANES FRÜHSTÜCK** AFHN € 7,20
frisches Obst und Gemüse, veganes Brot, 2 vegane Aufstriche ODER 1 veganer Aufstrich und 1 Marmelade
Heißgetränk wird mit Sojamilch zubereitet

so sieht ein guter Morgen aus

VITAL FRÜHSTÜCK AFGN Gebäck mit Butter, Honig und Müsli mit BIO-Joghurt und frischen Früchten	€ 8,60
GROSSES FRÜHSTÜCK AFGN Schinken, Käse, Tomaten, Butter, Marmelade und 2 Stück Gebäck nach Wahl	€ 6,90
M-CITY FRÜHSTÜCK ACFGMN Schinken, Käse, Butter, Marmelade, Remoulade, Tomaten, Gurken, Paprika, Obst und 2 Stück Gebäck nach Wahl	€ 8,70
LACHS FRÜHSTÜCK ADFGO Lachsscheiben, knusprige Toastecken, Oberskren, Rucola mit Balsamicoessig, Butter, Tomaten- und Gurkenscheiben und 2 Scheiben Zitrone	€ 8,90
SEKTRÜHSTÜCK AFGNO Schinken, Käse, Butter, Marmelade, 2 Stück Gebäck nach Wahl und ein Fläschchen prickelnder Sekt	€ 9,70

AUF WUNSCH BEREITEN WIR DIR GERNE ZU JEDEM FRÜHSTÜCK EIER ZU.

1 weichgekochtes Ei C	€ 1,50
1 Spiegelei C	€ 1,70
2 Spiegelei C	€ 3,20
3 Spiegelei C	€ 4,90
Rührei aus 3 Eiern C	€ 4,90
Rührei aus 2 Eiern mit Schinken C	€ 4,10
Rührei aus 3 Eiern mit Schinken C	€ 5,20

lavazza

Kaffeespezialitäten

BIO MELANGE G mit Milchschaum	€ 3,10
KLEINER BRAUNER G mit Kaffeeobers	€ 2,40
GROSSER BRAUNER G mit Kaffeeobers	€ 3,60
BIO VERLÄNGERTER BRAUNER G mit Kaffeeobers	€ 3,10
KLEINER ESPRESSO	€ 2,40
GROSSER ESPRESSO	€ 3,60
BIO VERLÄNGERTER ESPRESSO	€ 3,10
CAFE LATTE G kleiner Espresso mit viel Milch	€ 3,70
BIO HÄFERLKAFFEE G mit viel Milch und Milchschaum	€ 3,70
BIO CAPPUCCINO G mit Milchschaum oder Schlagobers	€ 3,60
BIO CAPPUCINO CREMA G mit kaltem Milchschaum	€ 3,90
ICE CAPPUCCINO G mit lockerer Cappuccino-Creme	€ 3,90
CAPPUGIRO G kalter Espresso, warme Milch	€ 4,00
MOKKACINO G Espresso mit geschlagenem Obers	€ 3,10
ESPRESSO SORRISO G Espresso mit Milchschaum	€ 3,00

BIO Ausschließlich die Kaffeebohne ist BIO!

Auf Wunsch bereiten wir deinen Kaffee gerne koffeinfrei zu!

HEISSE SCHOKOLADE AFG mit Schlagobers	€ 3,50
HEISSE SCHOKOLADE AFG mit Rum und Schlagobers	€ 4,30
Sojamilch F oder laktosefreie Milch G	€ 0,50

Verfeinere deinen Kaffee mit einem Aroma deiner Wahl!

Karamell, Vanille, Haselnuss, Amaretto, Schokolade	€ 1,00
----------------------------------------------------	--------

TEE IN DER KANNE ... serviert mit Rohr- und Kandiszucker

- ENGLISH BREAKFAST** Ziehzeit 3-4 min € 3,70
vollmundige Schwarztee-Mischung
- SONNENGRUSS** Ziehzeit 2-3 min € 3,70
Grüner Tee mit Mango-Zitronen-Aroma
- ALPENKRÄUTER** Ziehzeit 5-10 min € 3,70
Kräuterteemischung
- GARTEN DER PROVENCE** Ziehzeit 5-10 min € 3,70
Kräuterteemischung
- ROOIBOS VANILLE** Ziehzeit 5 min € 3,70
aromatisierter Rooibostee Vanille

TEE IM DALLMAYR GLAS

- MANGO-MARACUJA** Ziehzeit 5 min € 3,70
Rooibostee mit Mango-Maracuja-Aroma
- WALDBEERE** Ziehzeit 5-10 min € 3,70
Früchteteemischung mit Waldbeere-Aroma
- MARACUJA-ORANGE** Ziehzeit 5-10 min € 3,70
Früchteteemischung mit Maracuja-Orange-Aroma
- CHAI LATTE** AFG € 3,80

TEE PYRAMIDE IM GLAS

- TEE** € 2,20
mit Zitrone € 2,50
mit Honig € 2,70
mit Rum € 3,00

Geschmacksrichtungen:

Darjeeling First Flush, Pfefferminze, Kamille, Hello Morning - Kräuterteemischung, Japan Sencha – Grüner Tee, Earl Grey, Apfel-Birne

tee

Spezialitäten

HAUSGEMACHTER TEE

MINZTEE HOLUNDER mit Orange € 3,80

MINZ-INGWERTEE mit Honig und Zitrone € 4,20

TEE IN DER KANNE

... serviert mit Rohr- und Kandiszucker

BUNTE FRÜCHTCHEN Ziehzeit 6-10 min € 3,90
Hibiskus, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Sauerkirschen, Aroma, kandierte Ananasstückchen, kandierte Papaya-Stückchen, Korinthen, Erdbeerscheiben, Himbeeren

FRUCHTWUCHT Ziehzeit 6-10 min € 3,90
Apfelstücke, Hibiskus, Zitronengras, Orangenschalen, Orangenecken, Aroma, Erdbeerstücke, Calciumlactat

PINA COLADA Ziehzeit 6-10 min € 3,90
Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskus, kandierte Ananasstücke, kandierte Mangostücke, Kokosraspel, Aroma

WILDKIRSCH Ziehzeit 6-10 min € 3,90
Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Hibiskus, Kirschfruchtstücke, Aroma

KRÄUTERGARTEN Ziehzeit 6-10 min € 3,90
Erdbeerblätter, Melisse, Minze, Kamille, Johannisbeerblätter, Orangenblüten, Rosenblütenblätter, Heidekraut, Lavendelblüten

ALOE VERA & GINSENG o Ziehzeit 5-8 min € 3,90
Grüner Mate, Süßholz, Ceylon Zimtstücke, Fenchel, Eisenkraut, Aloe Vera, Brennnessel-, Johannisbeer- und Pfefferminzblätter, Ginseng, Aroma

tee

Spezialitäten

MATCHA SPEZIALITÄTEN

MATCHA GREEN TEA

mit japanischem Grünteepulver

€ 3,70

MATCHA LATTE F

mit Sojamilch zubereitet

€ 4,00

AYURVEDISCHE KRÄUTERMISCHUNGEN IN DER KANNE

... mit Rohr- und Kandiszucker

WOHLFÜHLTEE Ziehzeit 5-6 min

Zimt, Salbei, Oregano, Süßholz, Kardamom, Ingwer, Nelken, Eisenkraut, Zitronengras, schwarzer Pfeffer, Zimtextrakt, Ingwerextrakt, Koriander, Bockshornkleesamen

€ 3,50

LEBENSFREUDE Ziehzeit 5-6 min

Basilikum, Süßholz, getrockneter Zitronensaft, Orangenschalen, Zimt, Ingwer, Chili, Kardamom, Nelken, schwarzer Pfeffer

€ 3,50

INGWER-ZITRONETEE Ziehzeit 5-7 min

Ingwer, Süßholz, Zitronengras, natürliches Zitronenaroma, schwarzer Pfeffer, Zitronenschalen, Pfefferminze, Hibiskus, gefriergetrockneter Zitronensaft

€ 3,50

GLÜCKSTEE Ziehzeit 5-6 min

Zimt, Fenchel, Ingwer, Anis, Süßholz, Kardamom, Orangenschalen, natürliches Orangenaroma, schwarzer Pfeffer, Nelken, Bockshornkleesamen, Zimtextrakt

€ 3,50

suppen

zum Aufwärmen

VEGAN **KAROTTEN-INGWER-SUPPE** L € 4,40
hausgemachte Karottensuppe mit Ingwer und Curcuma

VEGAN **FASTENSUPPE** AL € 4,60
hausgemachte brasilianische Suppe mit Bio Dinkelvollkornnudeln, Linsen, Gemüse und Curcuma

VEGAN **MINISTRONE VEGETARISCH** L € 4,40
hausgemachte italienische Gemüsesuppe

KNOBLAUCHCREMESUPPE AGL € 4,30
hausgemacht mit Croutons und Obers

KÜRBISCREMESUPPE G (SAISONAL) € 4,40
hausgemacht mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Obers

PIKANTE GULASCHSUPPE AFGL € 4,90
mit Semmel

BELEGTES BRÖTCHEN ACGLM	€ 2,10
LACHSBRÖTCHEN ACDGLM	€ 2,30
GEFÜLLTER KORNSPITZ ACFGMN	€ 2,60
SCHINKEN-KÄSE-TOAST AG	€ 4,20
mit Kräutern oder Zwiebel AG	€ 4,50
mit Spiegelei ACG	€ 5,80
ITALIENISCHER TOAST AFGM	€ 5,10
Schinken, Käse, Tomaten, Pizzagewürz, Salat und Dressing	
TOAST HAWAII AFGM	€ 5,10
Schinken, Käse, Ananasscheiben, Salat und Dressing	
THUNFISCHTOAST ADFGM	€ 5,30
Thunfisch, Käse, Zwiebel, bunten Paprikastücken, Salat und Dressing	
LACHSTOAST ACM	€ 5,90
Lachs, Remoulade, Rucola und Spiegelei	
SCHWARZBROT ACGM	€ 5,30
mit Schinken und Camembert überbacken und Preiselbeeren	
Remoulade ACM	€ 0,60
Mayonnaise CM	€ 0,60
Ketchup	€ 0,60

salate

knackig und frisch

- BELEGTER SALAT MIT GEBACKENEN HÜHNERSTREIFEN** ACGLM € 7,30
Blattsalatvariation mit gebackenen Hühnerstreifen,
Tomaten, Gurken und Dressing
- THUNFISCH SALAT** DFGM € 6,20
Blattsalatvariation mit Thunfisch, Tomaten, Gurken,
rote Zwiebel und Dressing
- THUNFISCH SALAT MIT ANANAS UND GRÜNEM APFEL** DFGM € 6,50
Blattsalatvariation mit Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ananas,
Apfelstücke und Dressing
- LACHS SALAT** CDG € 7,90
Salatmischung mit Essig-Olivenöl-Marinade mit Rucola
und geriebenem Parmesan
- GRIECHISCHER SALAT MIT SCHINKENSTREIFEN** G € 6,20
Blattsalatvariation mit Schinkenstreifen, Schafkäse, Oliven,
Gurken, Tomaten und feinen Gewürzen (auch ohne Schinken)
- SALAT MIT SCHINKEN- UND KÄSESTREIFEN** FGM € 6,20
Blattsalatvariation mit Schinken- und Käsestreifen, Tomaten,
Gurken und Dressing (auch ohne Schinken bzw. Käse)
- SALAT MIT GEBACKENEM EMMENTALER** AG € 6,30
gebackener Emmentaler mit Salatgarnitur und Preiselbeeren
- CHEESE STEAK SALAT** AFGLM
Blattsalatvariation mit gebratenem Cheese Steak und Dressing
2 Stück Cheese Steak € 6,70
3 Stück Cheese Steak € 7,70
Remoulade ACM oder Preiselbeeren € 0,60
- BUNTE SALATSCHÜSSEL** FGM € 3,60
Blattsalatvariation, Tomaten, Gurken, Paprika und Dressing

pikantes

für Zwischendurch

TOMATE-MOZZARELLA CGHO € 6,80
italienischer Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto mit Pinienkernen, Salatgarnitur und Balsamicoessig

SALAT MIT GEMÜSELAIBCHEN ACGM € 6,80
Blattsalatvariation mit Essig-Kürbiskernöl-Marinade und Remoulade

 **QUINOA GEMÜSE PFANNE mit SÜSSKARTOFFEL WEDGES** F € 6,50
Diese Basis kannst du kombinieren mit:

Parmesan G € 1,50

Spiegelei C € 1,70

Schinken C € 2,50

Lachs D € 3,20

gebackene Hühnerstreifen AC € 6,50

LACHSFILET AUF GEMÜSE ACFGM € 9,80
mariniertes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse und Salat mit Balsamicoessig und Joghurt-Knoblauch-Dip

HÜHNERSPIESS MIT SALATVARIATION ACFGM € 7,70
Hühnerspieß auf gemischter Salatvariation mit Balsamico-Kürbiskernöl-Marinade, Joghurt-Knoblauch-Dip und getoastetem Toastbrot

PUTEN CORDON BLEU ACG € 9,80
mit Süßkartoffel Wedges und mariniertem Rucolasalat

SÜSSKARTOFFEL WEDGES A € 3,80

CURLY FRIES A mit Ketchup € 3,60

Remoulade ACM € 0,60

Mayonnaise CM € 0,60

Ketchup € 0,60

pizza & Co

- HAUSPIZZA** AG € 6,90
Schinken, Salami, Käse, Champignon, Pfefferoni, Paprika, Tomatenwürfel, Oregano
- PIZZA CARDINALE** AG € 6,90
Tomatensauce, geräucherte Putenbrust, Mais, Tomatenwürfel, Mozzarella
- BAGUETTE PIKANT** AG € 5,20
Französisches Weißbrot, Schinken, Speck, Käse, Sauerrahm, Paprika, Tomatenwürfel, Kräuter, Knoblauch, Pizzagewürz
- BAGUETTE DE PROVENCE** AG € 5,20
Französisches Weißbrot, Käse, Schinken, Sauce, Knoblauch, Pizzagewürz
- BAGUETTE TOMATE MOZZARELLA** AG € 5,20
Französisches Weißbrot, Tomatensauce, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Basilikum, Tomami
- BAGUETTE THUNFISCH** AGD € 5,20
Französisches Weißbrot, Béchamel, Thunfisch, Zwiebel, Käse, Kräuter
- ELSÄSSER FLAMMKUCHEN** AFGLM € 6,00
mit Schmand, würzigem Speck und Zwiebeln
Variante: mit Rucola und Dressing € 6,90
- GRIECHISCHER FLAMMKUCHEN** AFGLM € 6,00
mit Hirtenkäse und pikanten Pfefferoni
Variante: mit Rucola und Dressing € 6,90

burger & Würstel

BURGER

GEMÜSE BURGER ACFGMNP € 7,70
mit Kartoffeln, Brokkoli, Karotten, Erbsen und Zwiebel

CHEESE STEAK BURGER ACFGMNP € 7,90
mit Salat, Paradeiser und Dressing

AUSTRIAN GIANT BURGER ACFGMNP € 8,40
180 g Rindfleisch aus Österreich mit Salat, Käse, Paradeiser, Zwiebel und Dressing

HÜHNER BURGER ACFGMNP € 8,10
mit panierten Hühnerstreifen, Salat, Paradeiser, Zwiebel und Dressing

WÜRSTEL

FRANKFURTER AFGM € 4,30
ein Paar mit Semmel, Senf, Kren und Ketchup

KÄSEKRAINER AFGM € 4,30
ein Stück gekocht mit Semmel, Senf, Kren, Ketchup und Currypulver

DEBREZINER AFGM € 4,30
ein Paar mit Semmel, Senf, Kren und Ketchup

Mayonnaise CM € 0,60
Ketchup € 0,60

eisknödel

Schreiber Original

HIMBEER-MOHN-EIS-KNÖDEL CG

mit hausgemachter Himbeersauce

1 Stück	€ 2,50
2 Stück	€ 5,00
3 Stück	€ 7,50
zum Mitnehmen in der 6er Box	€ 15,00

MARILLEN-EIS-KNÖDEL ACGH

mit hausgemachter Marillensauce

1 Stück	€ 2,50
2 Stück	€ 5,00
3 Stück	€ 7,50
zum Mitnehmen in der 6er Box	€ 15,00

MARILLEN-EIS-KNÖDEL ACGH

auf einem Erdbeerspiegel mit Beeren und Zimt

1 Stück	€ 5,90
2 Stück	€ 8,40
3 Stück	€ 10,70

MARILLEN-EIS-KNÖDEL ACGH

mit Eierlikör und Erdbeeren

1 Stück	€ 5,40
2 Stück	€ 7,90
3 Stück	€ 10,20

**UNSERE EISKNÖDEL GIBT ES NATÜRLICH
AUCH ZUM MITNEHMEN!**

waffeln

knusprig fluffig

VOLLKORN-DINKEL WAFFEL IN BLACK OR WHITE

 **ZIMT UND ZUCKER** AF € 2,90

ZIMT, ZUCKER UND SCHLAGOBERS AFG € 3,90

KARAMELL WAFFEL AFGH € 5,40

Zimt, Zucker, Schlagobers, Karamellsauce, Krokant, Nüsse

MARINIERTE BEEREN WAFFEL AFG € 5,40

Zimt, Zucker, Schlagobers, marinierte Beeren,
Schoko-Erdbeersauce

ERDBEER WAFFEL AFG € 5,40

Zimt, Zucker, Schlagobers, frische Erdbeeren, Schokosauce

NUSS-NOUGAT WAFFEL AFGH € 5,40

Zimt, Zucker, Schlagobers, Nougat, Schokosauce

**GERNE SERVIEREN WIR DIR WÄHREND DER EISSAISON
GEGEN AUFPREIS EINE KUGEL EIS DEINER WAHL
ZU UNSEREN WAFFELN.**

palatschinken

Variationen

SCHOKO-BANANEN-PALATSCHINKEN ACFGH € 5,80
2 Stk. Palatschinken, gefüllt mit Nougat, serviert mit Bananen, Schlagobers, Vanille- und Schokosauce

MOZART PALATSCHINKEN ACFGH € 5,80
2 Stk. Palatschinken, gefüllt mit Nougat, verfeinert mit Schokosauce, Schlagobers und Marzipanlikör

NUSS PALATSCHINKEN ACFGH € 5,80
2 Stk. Palatschinken mit Nougat und feinen und grob gehackten Nüssen, Schlagobers und Schokosauce

TOPFEN PALATSCHINKEN ACGH € 5,80
2 Stk. Palatschinken mit hausgemachter Topfenfülle, serviert mit in Alkohol marinierten Waldbeeren und Schlagobers

MARMELADE PALATSCHINKEN ACGH € 4,30
2 Stk. Palatschinken mit Marillenmarmelade und Schlagobers

**GERNE SERVIEREN WIR DIR WÄHREND DER EISSAISON
GEGEN AUPPREIS EINE KUGEL EIS DEINER WAHL
ZU UNSEREN PALATSCHINKEN.**

warme Mehlspeisen

- FRANZÖSISCHES SCHOKOTÖRTCHEN** ACFGH € 4,10
mit Vanillesauce oder in Alkohol marinierten Beeren
und Schlagobers
- KAISERSCHMARRN** ACGH € 5,60
mit Zwetschkenröster und Schlagobers
- REISAUFLAUF** ACGH € 5,10
mit pürierten Erdbeeren und Schlagobers
- TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATKERN** ACFGH € 5,10
mit in Alkohol marinierten Waldbeeren und Schlagobers
- TOPFENKNÖDEL MIT ERDBEERFRUCHTFÜLLE** ACGH € 5,10
mit Vanille- und Erdbeersauce und Schlagobers
- GEZOGENER APFELSTRUDEL** AGH € 5,10
mit Vanille- und Erdbeersauce und Schlagobers
- GEZOGENER TOPFENSTRUDEL** ACGH € 5,10
mit Vanille- und Erdbeersauce und Schlagobers
- WARMER SCHOKOKUCHEN MIT HASELNÜSSEN** ACFGH € 4,10
mit Schokosauce und Schlagobers

**GERNE SERVIEREN WIR DIR WÄHREND DER EISSAISON
GEGEN AUFPREIS EINE KUGEL EIS DEINER WAHL
ZU UNSEREN MEHLSPEISEN.**

leicht und fruchtig

HANDGEFERTIGTE & NATÜRLICHE KRACHERL

in den 4 Geschmacksrichtungen ...

THYME & LEMON - JASMINE & ORANGE
GINGER & HIBISCUS - RASPBERRY & ROSE

0,5l mit Soda oder still	€ 4,60
als Heißgetränk	€ 4,60
als fruchtiger Weißweinspritzer	€ 3,70

FRUCHTSÄFTE AUS DER REGION

 TRAUBENSAFT ROT aus dem Weinviertel	0,25 l	€ 3,10
MARILLENNEKTAR aus dem Weinviertel	0,25 l	€ 3,10
BIRNENNEKTAR aus dem Weinviertel	0,25 l	€ 3,10
FRUCHTNEKTAR gespritzt mit Soda	0,30 l 0,50 l	€ 3,80 € 4,50
FRUCHTNEKTAR gespritzt mit Leitungswasser	0,30 l 0,50 l	€ 3,40 € 3,60

getränke

alkoholfrei

ORANGENSAFT, GEPRESST	0,25 l	€ 3,70
PFANNER APFEL	0,25 l	€ 2,60
PFANNER ORANGE	0,25 l	€ 2,60
APFEL ODER ORANGE GESPRITZT MIT SODA	0,25 l	€ 2,30
	0,50 l	€ 4,40
APFEL ODER ORANGE GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,25 l	€ 1,90
	0,50 l	€ 3,40
PAGO PFIRSICH, JOHANNISBEER, ERDBEER, MANGO	0,20 l	€ 3,30
PAGO GESPRITZT MIT SODA	0,30 l	€ 3,80
	0,50 l	€ 4,50
PAGO GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,30 l	€ 3,40
	0,50 l	€ 3,60
VÖSLAUER PRICKELND	0,35 l	€ 2,60
VÖSLAUER STILL	0,35 l	€ 2,60
SODA	0,25 l	€ 1,90
SODA ZITRONE ODER HIMBEER	0,25 l	€ 2,10
	0,50 l	€ 3,90
LEITUNGSWASSER MIT ZITRONE ODER HIMBEER	0,25 l	€ 1,40
	0,50 l	€ 2,30
LEITUNGSWASSER	0,25 l	€ 0,30
ALMDUDLER	0,25 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 5,00
ALMDUDLER GESPRITZT MIT SODA	0,25 l	€ 2,30
	0,50 l	€ 4,30
ALMDUDLER GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,25 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 3,30

getränke

alkoholfrei & alkoholisch

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

COCA COLA	0,25 l	€ 2,60
COCA COLA LIGHT	0,35 l	€ 3,10
COLA ZITRONE	0,25 l	€ 2,80
EISTEE PFIRSICH, ZITRONE	0,33 l	€ 3,10
EISTEE MANGO, GRÜNER TEE	0,33 l	€ 3,10
FRUCADE / SPRITE	0,35 l	€ 3,10
ORGANICS TONIC WATER	0,25 l	€ 3,30
ORGANICS BITTER LEMON	0,25 l	€ 3,30
ORGANICS GINGER ALE	0,25 l	€ 3,30
RED BULL	0,25 l	€ 3,70

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

OFFENES BIER A

Wieselburger	0,20 l	€ 2,80
	0,30 l	€ 3,20
	0,50 l	€ 3,80

FLASCHENBIER A

Gösser Märzen oder Gösser Radler	0,50 l	€ 3,70
Clausthaler	0,50 l	€ 3,50

WEIN O

Grüner Veltliner, aus der Region	1/8 l	€ 1,80
Blauburger, aus der Region	1/8 l	€ 1,80
G´spritzter weiß oder rot	1/4 l	€ 2,30
Kaiserspritzer	1/4 l	€ 2,90
Hugo	1/4 l	€ 3,90

SEKT O

Hochriegl trocken, piccolo	0,20 l	€ 6,40
----------------------------	--------	--------

ein gruß

aus der Backstube

Unser Team in der Backstube kreiert für dich immer wieder neue Mehlspeisen, Schokoladen, Pralinen und vieles mehr.

Deshalb findet unser großes Angebot auf dieser Seite keinen Platz.

WIRF EINEN BLICK IN UNSERE VITRINE UND ÜBERZEUGE DICH SELBST VON DER GROSSEN AUSWAHL.

Wenn du eine ganze Torte möchtest, bestell diese bitte 3 Tage im Voraus.

Informationen zu den Allergenen findest du neben der Vitrine.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

BEI FRAGEN BERATEN WIR DICH GERNE!

Dein Schreiber-Team

allergene Informationen

LIEBE GÄSTE!

In unserer Speisekarte findest du alle Informationen über die Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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 können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

WIR VERWENDEN FOLGENDE BUCHSTABEN FÜR DIE KENNZEICHNUNG DER ALLERGENE:

- | | | | |
|---------------------|-------------------------|-------------------|---------------------|
| A Gluten | E Erdnuss | L Sellerie | P Lupine |
| B Krebstiere | F Soja | M Senf | R Weichtiere |
| C Eier | G Milch | N Sesam | |
| D Fisch | H Schalenfrüchte | O Sulfite | |