

# Frühstück (täglich von 10:00 h bis 16:00 h)

Alle werden mit gemischtem Brotkorb, Butter und 2 Sorten hausgemachter Marmelade serviert

<b>Französisches Frühstück</b>	5,60 €
1 frisch gebackenes Croissant, 1 gekochtes Ei, Butter und Marmelade	
<b>Klassisches Frühstück</b>	12,30 €
Rühreier mit frischem Blattspinat und Tomaten, Aufschnittteller (Wurst & Käse), Müsli mit Früchten und Joghurt, Orangensaft	
<b>Andalusisches Frühstück</b>	11,50 €
Gegrilltes Weißbrot, Tomatenpüree, Serrano Schinken, El Venato (spanischer Schnittkäse), Oliven, Kartoffelsalat, Olivenöldip	
<b>Norwegisches Frühstück</b>	13,50 €
Norwegischer Räucherlachs, Kräuterrühreier, Röstitaler und Sahnemeerrettich, hausgemachter Obstsalat, Toastbrot und 1 Glas Prosecco	
<b>Englisches Frühstück</b>	11,30 €
Zwei Spiegeleier mit Speck und Grillwürstchen, baked Beans, mittelscharfer Senf dazu Bratkartoffeln	
<b>Italienisches Frühstück</b>	11,60 €
Mailänder Salami, Mortadella, Parmaschinken, Parmesan-Stück, Baby-Mozzarella mit Tomaten & frischem Basilikum, Grissini	
<b>Frühstück aus 1001 Nacht</b>	11,90 €
Kuku (persisches Kräuteromelett verfeinert mit Berberitzen), Ziegenkäse mit Trauben und gerösteten Walnüssen, Fladenbrot und 1 Tasse Tee mit Kardamom	
<b>Vital Frühstück</b>	11,90 €
Rühreier mit Sonnenblumenkernen und Rucola, Joghurt mit frischen Früchten und Honig, halbe Grapefruit, Buttermilch	
<b>Mediterranes Frühstück</b>	12,30 €
Rühreier mit Schafskäse, schwarzen Oliven & Paprikawürfeln, Aprikosen im Speckmantel, Tomatenbruschetta, frischer Honigmelonensalat mit Joghurt	
<b>Mozart Frühstück</b>	31,00 €
Rühreier mit Shrimps, 2 panierte Riesengarnelen, Parmaschinken, geräucherter Putenschinken, Emmentaler, Roastbeef, Remoulade, Mortadella, Mailänder Salami, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Kräuterquark, Obstsalat, 1 Piccolo Prosecco oder 2 Gläser frischer Orangensaft 0,1 l	

## Extras zum Frühstück

---

Portion Schinken oder gebratener Speck	3,50 €
Portion Mailänder Salami	4,10 €
Portion Mortadella	4,10 €
Portion Parmaschinken	4,30 €
Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	5,90 €
Portion Emmentaler	3,80 €
Rosa gebratenes Pfeffer-Roastbeef mit Remouladendip	11,50 €
French Toast mit Sirup	6,50 €
Joghurt natur	3,10 €
Joghurt mit frischen Früchten	5,80 €
Obstsalat (hausgemacht)	5,50 €
FrISCHE Früchte mit Müsli & Joghurt	5,90 €
Aufschnittteller	6,50 €
Käseteller mit Oliven und Trauben	8,50 €
Brotkorb	2,10 €
Butter, Marmelade oder Honig	1,00 €
Erdnussbutter , Nutella	1,00 €
1 frisch gebackenes Croissant	1,90 €
3 Panecakes mit Zimt, Sirup und Vanillesauce	6,90 €
3 Panecakes mit gebratnem Speck und Butter	7,90 €

### Omeletts und Eier

1 gekochtes Ei	1,50 €
2 Eier im Glas mit Schnittlauch	3,10 €
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck	4,50 €
3 Rühreier natur	3,90 €
3 Rühreier mit frischen Kräutern und Tomaten	4,60 €
3 Rühreier mit Schinken oder Speck	5,50 €
3 Rühreier mit geriebenem Emmentaler und Tomaten	5,30 €

Omelett natur 3,90 €

wahlweise mit:

- Tomaten, Paprika, geriebenem Emmentaler, Spinat, Champignons , Sonnenblumenkernen je 0,90 €
- Schinken, Frühstücksspeck, Mailänder Salami, Schafskäse, frischem Gemüse, Mozzarella je 1,90 €
- Shrimps, Parmesan, Parmaschinken, Ziegenkäse, Räucherlachs, Trüffelbutter je 2,50 €

# Speisen

---

## Salate

<b>Griechischer Bauernsalat</b>	9,90 €
mit Schafskäse, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven, Oregano und Pepperoni	
<b>Flug-Avocado gefüllt mit Ziegenkäse</b>	11,90 €
in Nusskruste gebraten auf Rucolasalat in Kürbiskernöl	
<b>Farmersalat</b>	12,50 €
mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons in Hausdressing	
<b>Salatteller mit Garnelenspieß</b>	11,90 €
in Zitronenbutter, dazu Mangospalten und Sweet Chili Dip	

## Hauptgerichte

<b>Schinkennudeln</b>	10,30 €
mit Ei und kleinem Salat	
<b>Putenbrustfiletstreifen</b>	14,90 €
mit frischem Gemüse aus dem Wok in Sweetchili-Austernsauce an Basmatireis	
<b>Mozart Cheeseburger XXL</b>	13,90 €
mit Rindfleisch, Tomaten, Essiggurken, Zwiebelringen, einem Berg Pommes und kleinem Salat	
<b>Riesenschnitzel »Wiener Art«</b>	14,90 €
mit frittierten Kartoffeln und kleinem Salat	

## Vegetarisch

<b>Fried Mee</b>	9,80 €
gebratene Thainudeln mit frischem Gemüse und scharfer Soja- ChilisaUCE	
<b>Vegetarischer Burrito</b>	10,50 €
mexikanische Weizentortillas gefüllt mit gebratenem Gemüse, pikant gewürzt mit Sauerrahm und kleinem Salat	
<b>Käsespätzle</b>	9,90 €
mit Röstzwiebeln und kleinem Salat	
<b>Penne Arrabiata</b>	8,90 €
In würziger Tomatensauce mit frischem Parmesan	

# Speisen

---

## Snacks

<b>Bruschetta</b> mit Tomaten, Olivenöl, frischen Kräutern und einem Hauch Knoblauch	5,50 €
<b>Toast Hawaii</b>	6,50 €
<b>Fingerfood-Teller</b> mit Frühlingsröllchen, Krebschere, Curry Triangle, Garnelen im Reismantel, Torpedo Garnelen, Calamari-Ringen, Sate-Gai-Spieß und zwei Dip-Saucen	10,90 €
<b>Hausgemachtes Chili con Carne</b> mit Brotkorb und Sauerrahm	8,50 €
<b>Clubsandwich</b> mit Salatblättern, Tomaten, Gurken, Skin Potatoes – jeweils mit Spezial Sauce	
<b>wahlweise mit:</b>	
• <b>Mozzarella</b>	8,50 €
• <b>Geräuchertem Putenschinken</b>	9,50 €
• <b>Thunfisch</b>	8,50 €
• <b>Rosa gebratenem Pfeffer-Roastbeef</b>	11,50 €
<b>7's Slider-Miniburgers mit old Fashiondsauce und Connoisseur Fries</b>	10,90 €

# Heiße Getränke

---

Julius Meinl Premiumkaffee

## Kaffeespezialitäten

(Auch koffeinfrei)

<b>Kaffee</b>	2,90 €
<b>Kännchen Kaffee</b>	5,30 €
<b>Espresso / Espresso Macchiato</b>	2,00 €
<b>Doppelter Espresso</b>	3,60 €
<b>Cappuccino</b>	3,30 €
<b>Milchkaffee</b>	3,50 €
<b>Latte Macchiato</b>	3,50 €
mit Caramel-, Vanille-, Zimt-, oder Mandelaroma	3,60 €
<b>Wiener Melange</b>	3,30 €
Espresso mit Sahne, Milch und Schokopuler	
<b>Wiener Fiaker</b>	3,80 €
Kaffee, Kirschlikör, Sahne	
<b>Einspänner</b>	3,30 €
Kaffee mit Sahne im Glas	
<b>Irish Coffee</b>	4,90 €
Kaffee, Irish Whisky, Sahne, brauner Zucker	
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	3,60 €
<b>Heiße Ovomaltine</b>	3,60 €
<b>Lumumba</b>	4,30 €
Heiße Schokolade mit Rum und Sahnehaube	
<b>Heiße Schokolade mit Baileys und Sahnehaube</b>	4,30 €
<b>Russische Schokolade</b>	4,30 €
Heiße Schokolade mit Vodka und Sahnehaube	

# Heiße Getränke

---

**Althaus Premium-Tee**

## Teespezialitäten

**Tasse Tee** 3,10 €

**Kännchen Tee** 4,90 €

### **Darjeeling Castleton**

Fein und aromatisch im Geschmack mit einer goldgelben Tassenfarbe

### **Royal Earl Grey**

Feiner Cylon- und China-Tee mit hervorragendem Bergamotten-Öl

### **Jasmine Ting Yuan**

Eleganter Jasmintee mit harmonischem Geschmack

### **Grün Matinee**

Feinster grüner Tee mit exotischem blumig-fruchtigem Aroma

### **Camomile Meadow**

Kamillentee aus erlesenen Blüten. Mild, entspannend & aromatisch

### **Bavarian Mint**

Geschmackvoller Pfefferminztee. Kräftig und erfrischend

### **Wild Berries**

Harmonische Komposition roter Beeren. Frisch und fruchtig

### **Rooibush Strawberry Cream**

Rooibustee mit delikatem Sahnearoma und fruchtiger Erdbeernote

### **Persischer Apfel**

Fruchtige Äpfel mit sanftem Zitronenaroma ergeben einen milden und feinen Geschmack

**Tee mit Rum** 4,10 €

**Heiße Zitrone** 3,10 €

# Alkoholfreie Getränke

---

## Soft Drinks

<b>Adelholzner Mineralwasser</b>	0,25 l	2,50 €
mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,40 €
<b>Tafelwasser</b>	0,50 l	3,30 €
<b>Coca Cola / Zero* **</b>	0,20 l	2,80 €
<b>Sprite</b>	0,20 l	2,80 €
<b>Spezi (Paulaner)* **</b>	0,50 l	3,60 €
<b>Thomas Henry Bitter Lemon***</b>	0,20 l	3,10 €
<b>Thomas Henry Tonic Water***</b>	0,20 l	3,10 €
<b>Thomas Henry Ginger Ale***</b>	0,20 l	3,10 €
<b>Almdudler</b>	0,33 l	3,50 €
<b>Orangina</b>	0,20 l	3,30 €
<b>Red Bull / Sugar free * ** *****</b>	0,25 l	3,90 €
<b>Bionade (Holunder, Lychee)</b>	0,33 l	3,60 €

\*mit Koffein    \*\* mit Farbstoff    \*\*\* chininhaltig    \*\*\*\*\*taurinhaltig

## Säfte

<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,20 l	4,50 €
<b>Orangensaft</b>	0,20 l	2,80 €
<b>Apfelsaft naturtrüb (Boskop)</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Ananassaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Bananen- oder Kirschsafft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Mango- oder Maracujasaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Traubensaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Rhabarbersaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Cranberry- oder Johannisbeersaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Pfirsichsaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Pink Grapefruit</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Tomatensaft</b>	0,20 l	2,90 €
<b>KiBa</b>	0,20 l	2,90 €
<b>Apfel- oder Orangensaftschorle</b>	0,33 l	2,80 €
<b>Apfel- oder Orangensaftschorle</b>	0,50 l	3,60 €
<b>Saftschorle</b>	0,50 l	3,80 €
<b>Saftschorle</b>	0,33 l	3,10 €

# Alkoholische Getränke

---

## Bier

<b>Hacker-Pschorr Hell vom Fass</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Heineken (Flasche)</b>	0,33 l	3,70 €
<b>Paulaner Weißbier vom Fass</b>	0,50 l	4,10 €
<b>Paulaner dunkles Weißbier (Flasche)</b>	0,50 l	4,10 €
<b>Hacker-Pschorr Alkoholfrei (Flasche)</b>	0,50 l	3,90 €
<b>Paulaner alkoholfreies Weißbier</b>	0,50 l	4,10 €
<b>Radler</b>	0,50 l	3,90 €

## Rotwein

<b>Rioja Monte Clavijo DOC</b>	0,20 l	5,10 €
Rioja, Spanien	0,75 l	17,50 €
<b>Zweigelt, Weingut Hugl</b>	0,20 l	5,50 €
Weinviertel, Niederösterreich	0,75 l	18,90 €
<b>Nero d`Avola Cabernet Sauvignon IGT</b>	0,20 l	6,10 €
Itynera Sizilien, Italien	0,75 l	21,00 €
<b>Chianti Colli Senesi DOCG</b>	0,20 l	6,30 €
Poredi del Paradiso, Italien	0,75 l	21,50 €
<b>Primitivo Salento IGT</b>	0,20 l	6,30 €
Itynera / - barrique -, Italien	0,75 l	21,50 €
<b>El Portillo Malbec</b>	0,20 l	6,50 €
Finca El Portillo, Argentinien	0,75 l	21,90 €
<b>Foothills Vineyards Shiraz 2013</b>	0,2 l	7,10 €
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	23,90 €
Schwarze Pflaumen und Kirschen, rauchige Töne, Ein Wein mit Charakter		



# Alkoholische Getränke

---

## Weißwein

<b>Custoza Doc</b>	0,20 l	4,90 €
Bardolino, Italien	0,75 l	16,90 €
<b>Grüner Veltliner</b>	0,20 l	4,90 €
Hugl, Österreich		
<b>Chardonnay, Terre del Noce</b>	0,20 l	5,90 €
Trentino, Italien	0,75 l	19,90 €
<b>Riesling "Charm"</b>	0,20 l	6,90 €
Rheingau, Deutschland	0,75 l	23,50 €
<b>Lugana DOC – Ca'de 'Rocchi</b>	0,20 l	6,50 €
Cantine Tinazzi	0,75 l	21,90 €
<b>Foothills Vineyards, Sauvignon Blanc 2014</b>	0,2 l	7,10 €
Stellenbosch, Südafrika	0,75 l	23,90 €
Schichten von Birne, Guave, Stachelbeeren und einem hauch Salbei		
<b>Weinschorle</b>	0,20 l	4,30 €
<b>Weinschorle</b>	0,40 l	7,30 €
<b>Sprizz</b>	0,20 l	5,30 €

## Perlwein

<b>Valdo Marca Oro</b>	0,10 l	4,30 €
extra Trocken DOC	0,75 l	28,00 €
<b>Prosecco Frizzante IGT</b>		
Hausmarke	0,75 l	19,90 €
<b>Prosecco Aperol</b>	0,10 l	5,50 €
<b>Champagne Taittinger</b>	0,75 l	65,00 €
Brut Réserve		
<b>Champagne Taittinger</b>	0,75 l	75,00 €
Brut Rosé		
<b>Prosecco Holunder</b>	0,20 l	6,30 €
mit frischer Minze und Limettensaft		

# Spirituosen

---

## Aperitif

<b>Campari</b>	4 cl	4,50 €
<b>Aperol</b>	4 cl	4,50 €
<b>Delaforce Ruby Port</b>	5 cl	4,50 €
<b>Martini (Bianco, Extra Dry, Rosso, D'oro)</b>	5 cl	4,50 €

## Blended Scotch Whisky

<b>Chivas Regal</b>	4 cl	6,50 €
<b>Johnnie Walker Black Label (12 Jahre)</b>	4 cl	7,00 €
<b>J&amp;B Rare Scotch</b>	4 cl	5,50 €

## Single Malt Whisky

<b>The Macallan</b> Amber, Highland Single Malt	4 cl	7,50 €
<b>Auchentoshan</b> 10 Jahre Single Lowland Malt	4 cl	7,50 €
<b>Lagavulin</b> 16 Jahre Single Islay Malt	4 cl	9,00 €
<b>The Glenlivet Nadurra</b> 16 Jahre, 54,2%	4 cl	11,50 €

## American / Irish Whisky

<b>Canadian Club</b>	4 cl	5,50 €
<b>John Jameson</b>	4 cl	5,50 €
<b>Tullamore Dew</b>	4 cl	5,50 €
<b>Jack Daniel`s Tennessee Whiskey</b>	4 cl	6,90 €
<b>Maker`s Mark</b>	4 cl	6,90 €
<b>Wild Turkey</b>	4 cl	6,90 €

# **Spirituosen**

---

## **Cognac & Brandy**

Hennessy	2 cl	3,50 €
Remy Martin (V.S.O.P.)	2 cl	3,50 €
Cardenal Mendoza	2 cl	3,50 €

## **Tequila**

Sauza Tequila braun oder weiß	2 cl	2,80 €
Mezcal Gusano Rojo mit Wurm	2 cl	2,80 €

## **Rum**

Captain Morgan Spiced Gold	4 cl	5,50 €
Bacardi Rum Superior	4 cl	5,50 €
Don Papa	4 cl	8,90 €
Havanna Club 3 Jahre	4 cl	5,50 €
Havanna Club 7 Jahre	4 cl	7,00 €
Rum 73 %	4 cl	7,00 €

## **Wodka**

Grey Goose	4 cl	8,90 €
Absolut	4 cl	5,50 €
Absolut Elyx	4 cl	8,90 €
Finlandia	4 cl	5,50 €

## **Gin**

Bombay Sapphire	4 cl	6,50 €
Monkey 47 Dry Gin	4 cl	8,90 €
The Duke - Munich Dry Gin	4 cl	6,50 €
Hendrick's	4 cl	6,90 €
The London Gin No.1	4 cl	8,90 €

## **Spirituosen**

---

### **Anisette**

<b>Sambuca Molinari</b>	2 cl	3,00 €
<b>Ricard</b>	2 cl	3,50 €
<b>Pernod</b>	2 cl	3,50 €
<b>Absinth</b>	2 cl	3,50 €

### **Bitter**

<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,00 €
<b>Averna</b>	2 cl	3,00 €
<b>Ramazotti</b>	2 cl	3,00 €
<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,00 €
<b>Cynar</b>	2 cl	3,00 €

### **Liköre**

<b>Amaretto Disaronno</b>	4 cl	4,50 €
<b>Bailey's Irish Cream</b>	4 cl	4,50 €
<b>Southern Comfort</b>	4 cl	4,50 €
<b>Kahlua</b>	4 cl	4,50 €
<b>Grand Marnier</b>	4 cl	5,50 €
<b>Galliano</b>	4 cl	4,50 €

### **Digestif**

<b>Stettner Williams Birnenbrand</b>	2 cl	3,50 €
<b>Ziegler Obstbrand</b>	2 cl	4,50 €
<b>Ziegler Wallnussgeist</b>	2 cl	5,50 €
<b>Calvados Dauphin Pays D'Auge</b>	2 cl	3,50 €
<b>Grappa di Brunello di Montalcino</b>	2 cl	4,50 €
<b>Grappa di Pinot</b>	2 cl	3,00 €

# Spirituosen

---

## Longdrinks 4 cl

jeweils mit 4 cl Spirituosenanteil

<b>Absolut Lemon ***</b>	8,10 €
<b>Absolut Tonic ***</b>	8,10 €
<b>Absolut Mule ***</b> Absolut, Ginger Ale, Gurke	8,10 €
<b>Absolut Red Bull* ** *****</b>	8,50 €
<b>Bombay Gin Tonic***</b>	8,50 €
<b>Monkey 47 Dry Gin Tonic ***</b>	11,50 €
<b>The Duke - Munich Dry Gin Tonic ***</b>	8,50 €
<b>Hendrick's Gin Tonic ***</b>	9,50 €
<b>The London Gin No.1 Tonic ***</b>	11,50 €
Alle Gin Tonics sind mit <b>Fever Tree Indian Tonic Water</b> gegen einen Aufpreis von 1,- € erhältlich	
<b>Captain Morgan Spiced Gold Cola * **</b>	8,10 €
<b>Bacardi Cola * **</b>	8,10 €
<b>Cuba Libre * **</b> Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola* **	8,50 €
Havana Club 7 Jahre, Limette, Cola * **	9,50 €
<b>Don Papa Cola * **</b>	11,50 €
<b>Jack Daniel's Cola * **</b>	8,90 €
<b>Jägermeister Red Bull * ** *****</b>	8,50 €
<b>Prosecco Red Bull * ** *****</b>	7,50 €
<b>Campari Orange / Maracuja</b> Campari **, Orangen- oder Maracujasaft	7,10 €

\*mit Koffein    \*\* mit Farbstoff    \*\*\* chininhaltig    \*\*\*\*\*taurinhaltig