



*Zeit
zum
Leben*



Café | Restaurant | Lounge

GENUSS.SPIEL

ZEIT ZUM LEBEN

Wir informieren

Die 14 Hauptallergene auf einen Blick!

Sollten Sie Fragen zu den einzelnen Speisen und den darin enthaltenen Allergenen haben, bitten wir Sie, sich an unser geschultes Servicepersonal zu wenden. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern
z. B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



Erdnüsse

alle Erdnussorten ... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



Fisch

alle Fischarten ... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse ... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmousse, Nusspasten und geröstete Nüsse



Schwefeldioxid und Sulfite

E 220–228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Paradeiserpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



Sellerie

alle Selleriesorten ... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

en Sie!



Senf

alle Senfsorten ... und Senferzeugnisse wie Senfseed, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfö, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



Krebstiere

alle Arten von Krebstieren, z. B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Shrimps, Scampi ... und Krebstiererzeugnisse wie Krebepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



Lupinen

alle Lupinensorten ... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



Milch

alle Arten von Nutztiermilch, z. B. Kuhmilch sowie Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Topfen, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



Sesamsamen

alle Sesamsorten ... und Sesamerzeugnisse wie Sesamseed (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



Soja

alle Sorten von Sojabohnen ... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasproussen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 (Sojalecithin)



Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren, z. B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuscheln, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken ... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austersauce



Suppen

Kräftige Rindsuppe   € 3,80

Kräftige Rindsuppe mit österr. Einlage
wahlweise mit Kaspresknödel oder Frittaten € 4,20

Paradeisersuppe   
mit Basilikum € 4,40

Thom Kha Gai  
Asiatische Hühner-Kokos-Suppe (mit Champignons,
Shitakepilze, Zitronengras, Ingwer und Tomaten-Concassée)
wahlweise mit

- Gemüse € 4,50
- Garnelen € 5,80
- Huhn € 5,20

Tagessuppe € 3,10





Für den kleinen Hunger

1 Paar Frankfurter € 7,20
im Gulaschsaft

1 Paar Debreziner € 7,20
im Gulaschsaft

Genusspiel-Toast € 7,40
Weißbrotscheibe, Kräuterbutter, Schinken, Käse,
Paprikastreifen mit Salatgarnitur

Hausgemachte Eiernockerl € 8,90
mit Blattsalat

Geröstete Knödel € 8,90
mit Blattsalat

Wir empfehlen dazu:

1 Scheibe Sauerteig-Ciabatta € 2,00
(von der Bäckerei Bruckner)

Bäckerei
Bruckner





GENUSS.SPIEL *Specials*

Gebackenes Schnitzel vom Huhn

mit Preiselbeeren, wahlweise mit

- Petersilien-Kartoffeln
- Reis
- Kartoffelsalat

€ 10,50

Backhendl

von der ausgelösten Hühnerkeule

mit Kartoffel-Eisbergsalat mariniert mit Balsamico-Dressing

€ 10,80

Hühner-Baguette

Baguette, Kräuterbutter, gebratene Hühnerbrust, Rucola, Speck-Chips, Avocado, Tomate

€ 14,20





**Hausgemachtes Rindergulasch
mit Spätzle**

€ 13,80

Sesam-Veggi Burger

€ 15,60

Sesam-Bun, Gemüselaiabchen, Halloumi, Eisbergsalat,
Gurke, Tomate, serviert mit würzigen Bratkartoffeln

Genussburger

€ 15,90

Laugen-Bun, Rinder-Patty (medium gebraten),
Blattsalat, Tomate, Cheddar, Jalapeños, Speckchips,
Zwiebelringe, serviert mit würzigen Bratkartoffeln

SAUCEN

Cocktailsauce  € 1,50

Knoblauch-Dip  € 1,50

BBQ-Sauce  € 1,50

Chili-Mayonnaise € 1,50





Symbolfotos

Wok

Kochen im Wok – schnell, gesund und einfach.

Direkt aus der heißen Pfanne, frisch auf Ihren Teller. Der Wok ist für die asiatische Küche unverzichtbar. Egal, ob Sie Wok mit Gemüse oder Fleisch wählen oder ob Sie das Wok-Gericht mit Reis oder Nudeln genießen – es wird auf jeden Fall ein Geschmackserlebnis!



Symbolfoto



Symbolfotos



Stellen Sie Ihren WOK selbst zusammen:

alle Gerichte werden mit **Wok-Gemüse und Reis oder Reisnudeln** serviert

1 WÄHLEN SIE IHREN WOK ...

WOK mit Beiried	€ 13,90
WOK mit Garnelen	€ 14,40
WOK mit Hühnerbrust	€ 11,40
WOK mit Tofu	€ 12,10
WOK mit Gemüse	€ 9,60
WOK mit Halloumi	€ 11,60

2 WÄHLEN SIE IHRE SAUCE ...

Teriyaki-Sauce 

Süß-Sauer-Sauce 

Soja-Sauce  

Tagessauce

3 WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE ...

Reis, Reisnudeln

Für mehr
Schärfe -
Chili extra
€ 0,50





Pasta

WÄHLEN SIE IHRE PASTA ...

Spaghetti, Penne, Reisnudeln

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE ...

- | | | |
|--|---|--------|
| Alla Bolognese |   | € 8,90 |
| Alla Carbonara
mit Schinken-Rahm-Sauce |  | € 9,20 |
| Alla Napoletana
mit Tomatensauce, Mozzarella und Rucola |   | € 8,80 |
| Auf Wunsch mit Parmesan | | € 0,60 |



Genießen Sie
Ihr Gericht
mit Garnelen,
pro Stück
€ 1,90





Symbolfotos

Für unsere kleinen Gäste

Bratkartoffeln mit Dip nach Wahl	€ 4,50
Piranteller Grillwürstel mit Bratkartoffeln und Ketchup	€ 7,40
Pumuckel Spaghetti mit Tomatensauce	€ 6,90
Max & Moritz Kleines Hühnerschnitzel mit Reis und Ketchup	€ 8,60

DIPS

Cocktailsauce 	€ 1,50
Knoblauch-Dip 	€ 1,50
BBQ-Sauce 	€ 1,50
Chili-Mayonnaise	€ 1,50
Ketchup	€ 0,70





Salate

Salate sind ein wichtiger Bestandteil der leichten und vitalen Küche.

Der Salat versorgt uns mit hochwertigem Eiweiß, macht uns den ganzen Tag satt und hilft beim Abnehmen. Salat ist ein leichtes, erfrischendes Hauptgericht und kann wunderbar transportiert werden. Somit eignet er sich hervorragend für die Mittagspause im Büro oder als Take-away für den Genuss zu Hause.





Alle Salate mit Dressing nach Wahl

Chicken Salat

€ 10,40

Gegrillte Hühnerbruststreifen auf Blattsalat, Cherry-Tomaten, Avocado, Melone, Paprika, Gurke und knusprigen Brotcroutons

Vitalis-Salat

€ 9,20

Blattsalat mit geräucherten Tofu, Radieschen, Mandelblätter, Junglauch, Gartenkresse und Orangenfilets

Genusssalat

€ 12,90

Gegrilltes Rinderfilet auf Blattsalat mit Chili-Kürbis, gekochtes Ei, Cherry-Tomaten

SALATE ALS BEILAGE

Gemischter Salat

€ 3,90

Kartoffelsalat

€ 3,80

Blattsalat

€ 3,70

DRESSINGS

Balsamico-Dressing

Joghurt-Kräuter-Dressing

Essig-Öl

Wir empfehlen dazu:

1 Scheibe Sauerteig-Ciabatta

€ 2,00

(von der Bäckerei Bruckner)

Bäckerei
Bruckner



Symbolfoto

Desserts

Wachauer Marillen-Palatschinke (1 Stk.)	€ 2,50
Wachauer Marillen-Palatschinken (2 Stk.)	€ 4,90
Nutella-Palatschinke (1 Stk.)	€ 2,60
Nutella-Palatschinken (2 Stk.)	€ 5,10
Mohr im Hemd	€ 5,20
Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 6,10
Topfenstrudel mit Vanillesauce	€ 6,10
1 Portion Vanillesauce	€ 1,20



Symbolfoto



Symbolfotos



MEHLSPEISEN

aus der Qualitäts-Konditorei Raimitz

Raimitz
Café • Konditorei

Cremeschnitte	€ 5,30
Esterházschnitte 	€ 5,30
Fruchtschnitte	€ 5,30
Topfenrolle	€ 5,30
Bananenschnitte	€ 5,30
Kardinalschnitte	€ 5,30
Schokomousse-Schnitte mit Erdbeeren	€ 5,30
Tiramisu-Schnitte	€ 5,30
Topfen-Frucht-Schnitte	€ 5,30
Pariserspitz	€ 3,90
Weincremeschnitte	€ 5,30
Mozarttorte	€ 5,40
Wachauertorte	€ 5,40
Trüffeltorte	€ 5,40
Sachertorte	€ 5,40
Wachauer Mandelcreme-Torte 	€ 5,40
Für Diabetiker: Beeren-Joghurt-Schnitte	€ 5,30

In unseren Vitrinen finden Sie noch weitere süße Köstlichkeiten. Um Ihnen immer höchste Qualität und besten Geschmack zu bieten, kann unser reichhaltiges Angebot je nach Saison variieren.

VIENNA XVI BLEND

DUNKLE SCHOKOLADE, HASELNUSS, BLUMIG

Eine 100 % Arabica-Mischung mit klassischem Wiener Geschmack. Durch die traditionelle Wiener Röstung werden die Aromen der verschiedenen Bohnen harmonisch kombiniert und erzeugen einen starken, reichhaltigen Geschmack.

Röstgrad: mitteldunkel 

NICARAGUA JINOTEGA

Region: Jinotega

Seehöhe: 1.300-2.000 m

Verarbeitung:
Komplett gewaschen

Sorten: Typica,
Bourbon,
Caturra,
Catimore



GUATEMALA ANTIGUA

Region: Antigua

Seehöhe: 1.500-1.600 m

Verarbeitung:
Komplett gewaschen

Sorten:
Typica,
Bourbon



INDIEN MALABAR

Region: Kamatka, Kerala

Seehöhe: 1.000-1.500 m

Verarbeitung:
Monsooning

Sorten: Kent,
Catimor,
Caturra



BRASILIEN ALTA MOGIANA

Region: Alta Mogiana

Seehöhe: 800-1.000 m

Verarbeitung: Natürlich

Sorten:
Catuai,
Mundo Novo,
Bourbon



Kaffee

Espresso	€ 2,80
Espresso doppio	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,80
Caffè Latte	€ 3,90
Kleiner Brauner	€ 2,80
Großer Brauner	€ 3,80
Verlängerter	€ 3,40
Melange	€ 3,80
Häferlkaffee	€ 3,90



SPEZIALKAFFEE

Cappuccino Haus großer Espresso mit Schlagobers im Glas serviert	€ 4,00
Caffè Coretto kleiner Espresso mit Grappa	€ 4,90
Chococcino Espresso, heiße Schokolade, Schlagobers und Schokoladesauce	€ 4,90
Caffè Latte Caramel Espresso, Caramelsirup, Milchschaum und Caramelsauce	€ 4,90
Caffè Latte Marille Espresso, Marillen-Cremelikör, Milchschaum	€ 4,90
Caffè Latte Baileys Espresso, Baileys, Milchschaum	€ 4,90



Auf Wunsch
erhalten Sie alle angeführten
Kaffee-Spezialitäten
auch mit **koffeinfreiem**
Kaffee und wahlweise
mit **laktosefreier** Milch
und **Sojamilch**.



Unsere **Schokoladen-Spezialitäten** werden nur mit **echter Schweizer Edelschokolade** für Sie zubereitet.

SCHOKOLADE-SPEZIALITÄTEN

Heiße Schokolade mit Schlag	€ 4,00
Weißer Schokolade mit Schlag	€ 4,00
Bitterschokolade mit Schlag	€ 4,00

UNSERE TEE-SPEZIALITÄTEN in der TASSE



Schwarztee Earl Grey Traditional Blend, Assam Indian Blend	€ 2,80
--	--------

Früchtete Früchtereigen, Apfel-Cassis, Wildkirsche, Gartenerdbeere-Rhababer	€ 2,80
---	--------

Grüntee China Green Pure, Green fresh Zitrone-Minze	€ 2,80
--	--------

Auf Wunsch erhalten
Sie alle **angeführten
Tee-Spezialitäten**
auch in der **Kanne.**



Kräuterte Kräuter-Symphony, Kamille, Pfefferminze	€ 2,80
---	--------

UNSERE TEE-SPEZIALITÄTEN in der KANNE

Bio Darjeeling Happy Valley Windsor Schwarztee mit feinkräftigem, blumigem Aroma	€ 5,00
--	--------

Bio Früchtereigen Früchtete mit besonders fruchtigem Geschmack	€ 5,00
--	--------

Bio China Green Pure Grüntee mit fruchtig-exotischem Aroma	€ 5,00
--	--------

Bio Refreshing Minze Minttee mit erfrischend-mildem Geschmack	€ 5,00
---	--------

Bio Asian Spirit Ingwer Lemongrass feurig-exotische Teemischung mit frischer Note	€ 5,00
---	--------

Zitrone (frisch gepresst) oder Milch Rum	€ 0,80 € 1,10
---	------------------



Getränke

REGIONALE GETRÄNKE

Keck Kola	Fl. 0,33 L	€ 3,30	
Frucade 	Orange Zitrone Tropical	Fl. 0,35 L	€ 3,30
Schmex 	Fl. 0,35 L	€ 3,30	
Marillo 	Fl. 0,35 L	€ 3,30	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soda-Zitrone (frische Zitrone)	Gl. 0,25 L 0,5 L	€ 2,10 € 3,40
Soda	Gl. 0,25 L	€ 1,90
Holundersaft gespritzt	Gl. 0,25 L 0,5 L	€ 2,50 € 3,50
Himbeer-Soda	Gl. 0,25 L 0,5 L	€ 2,50 € 3,50
S. Pellegrino	Fl. 0,25 L	€ 3,00
Aqua Panna	Fl. 0,25 L	€ 3,00
Orangensaft	Gl. 0,25 L	€ 3,10
Orangensaft gespritzt	Gl. 0,25 L 0,5 L	€ 2,70 € 4,10
Apfelsaft	Gl. 0,25 L	€ 3,10
Apfelsaft gespritzt	Gl. 0,25 L 0,5 L	€ 2,70 € 4,10
Keli	Fl. 0,33 L	€ 3,30
Maracuja, Ananas		
Tonic 	Fl. 0,2 L	€ 3,30
Bitter Lemon 	Fl. 0,2 L	€ 3,30
Ginger Ale 	Fl. 0,2 L	€ 3,30
Red Bull	Ds. 0,25 L	€ 4,30



NATURREINE SÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	Gl. 0,25 L	€ 4,10
Pago Fruchtsäfte Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Mango, Pfirsich	Fl. 0,2 L	€ 3,10
Pago gespritzt	Gl. 0,33 L 0,5 L	€ 3,60 € 4,10

SPRITZER-VARIATIONEN

Huugo Weißwein, Soda, Hollundersirup, frische Minzblätter	€ 4,10
Huugo Venezia Frizzante, Soda, Hollundersirup, frische Minzblätter	€ 4,70
Aperol Spritz Aperol, Weißwein, Soda	€ 3,90
Veneziano Aperol, Frizzante, Soda	€ 4,70
Lillet Lillet Blanc, Rosensaft, Rosenblätter	€ 4,30
Lillet Rosé Rosé vom Weingut Winkler, Lillet, Fentiments Rose, Limette und Rosmarin	€ 4,30
Genuss.Spiel Lady Spritzer Roséwein, Soda, hausgemachtes Erdbeer-Himbeer-Mark, frische Erdbeeren & Heidelbeeren, frischer Basilikum	€ 4,80
Sweet Lady Spritzer Gelber Muskateller, Soda, gefrorene Melonenbällchen, Melonensaft, Limetten	€ 4,80



APERITIF

Genuss.Spiel Sekt Exklusive Abfüllung durch Szigeti Weingut Berger, Riesling Sekt Brut Sekt pur, mit Orange oder Holunder	0,1 L	€ 4,10
Frizzante Weinbauschule Krems (Grüner Veltliner und Muskateller)	0,1 L	€ 3,80
Campari Soda	4 cL	€ 4,10
Campari Orange	4 cL	€ 4,50

BIER

Gösser vom Fass	0,3 L	€ 4,40
Gösser vom Fass	0,5 L	€ 4,90
Hefeweizen Weihenstephaner	Fl. 0,5 L	€ 4,90
Gösser Natur-Radler	0,3 L	€ 4,40
Gösser Natur-Radler	0,5 L	€ 4,90
Alkoholfreies Bier	Fl. 0,33 L	€ 4,70

WEIN

1/8 Grüner Veltliner		€ 2,20
G´spritzter weiß		€ 2,40
Kaiserspritzer		€ 2,50
Weinbauschule Krems		
1/8 Rotwein		€ 2,30

Hausgemachter Eistee

NEU

Hausgemachte Eistee-Variationen

Pfirsich-Zitrone 0,4 L € 3,90

Limette-Minze-Ingwer 0,4 L € 3,90



Soda Mix

Akazienblüten-Minze-Grapefruit-Soda 0,4 L € 4,00

Fünf-Minzen-Soda 0,4 L € 4,00

Lavendel-Minze-Soda 0,4 L € 4,00

Kirschblüten-Trauben-Limetten-Soda 0,4 L € 4,00

Marille-Rosmarin-Soda 0,4 L € 4,00