

plant based pleasures



www.tisch.wien



Solidarität & Genuss Sospeso

Ein Laden für Einladen!

Lass dich einladen oder lade andere ein!

Geben:

Hast du am Ende des Monats noch genug übrig und möchtest etwas weitergeben, dann sag unserem Servicepersonal bei der Bezahlung Bescheid, was Trinkgeld für die gut geleistete Arbeit ist und welcher Beitrag für den Solidarischen Topf vorgesehen ist. Wir dokumentieren und sammeln das Geld für den solidarischen Topf separat, um für Transparenz und Nachvollziehbarkeit zu sorgen.

Nehmen:

Hast du deine Geldbörse enger ziehen müssen? War es vor der letzten Krise schon oft knapp und schwierig? Informiere unser Servicepersonal, welchen Anteil der Rechnung, wenn überhaupt, du übernehmen möchtest und wie viel aus dem solidarischen Topf gedeckt wird. Um sicher zu sein, frag vor der Bestellung nach, ob gerade ausreichende Spenden da sind.

Mahlzeit!

Wieso?

Nicht alle haben dieselben Ressourcen, um auszugehen, zu genießen, zu entspannen und geil plant based zu konsumieren! Die Preise sind nicht nur für den privaten Alltag, sondern auch für betriebliche Ausgaben gestiegen. Wir wollen keine unwürdigen Verhandlungen mit Bäuer*innen, Handwerker*innen und Lieferant*innen führen und schon gar nicht an der Qualität oder den Arbeitsbedingungen im Lokal schrauben, daher müssen wir diese Zusatzkosten in unserer Preisgestaltung leider weitergeben.

Es ist uns bewusst, dass ein großer Teil der Gesellschaft die Teuerungen nicht oder nur begrenzt tragen kann oder bereits davor Schwierigkeiten hatte. Andere haben mehr Privilegien und Möglichkeiten für sich und ihre Nächsten vorzusorgen und manche müssen kaum Sparmassnahmen treffen. Anstatt diese Ungleichheit in unserem sozialen Umfeld tatenlos zu akzeptieren, möchten wir mit den Mitteln, die uns zur Verfügung stehen, dagegenwirken. Frei nach der Tradition vom Café Sospeso aus Neapel laden wir euch ein, andere einzuladen oder sich einladen zu lassen:

“Seit der Jahrhundertwende zum 20. Jahrhundert etablierte sich in vielen Bars der Stadt der Brauch, außer dem eigenen Kaffee auch einen weiteren Kaffee zu bezahlen. Dieser Kaffee wird vom Barista notiert und auf Nachfrage an einen Bedürftigen ausgeschenkt.”
(Wikipedia)

Bei uns kannst du je nach deinen Möglichkeiten einen Kaffee, eine Suppe, einen Kuchen, die gesamte Mahlzeit oder einen geringen Teil davon spendieren oder verbrauchen. Ohne Scham, ohne Rechtfertigung, mit Vertrauen, Würde und Respekt. Wir haben ein großes Vertrauen in euch Alle, da wir die besten Kund*innen der Welt haben. Wir sind uns sicher, dass Ihr bewusst und fair mit dieser Möglichkeit umgehen werdet.

Und, wer weiß- vielleicht erzählt ihr in weiteren Restaurants, Lokalen, sozialen Räumen und anderen Treffpunkten von diesem System, um menschliche, inklusive Räume zu gestalten.

Wir bedanken uns herzlich für jede Spende, und für jeden
Genussbissen, der dadurch verzehrt werden kann.

Solidarity & Plant based pleasures

‘sospeso’

share a meal with strangers

Let yourself be invited or invite others!

Giving:

If you have no financial worries at the end of the month, and you would like to pay it forward and share, let our waitresses and waiters know what you add as tip for their hard work, and what is meant for our solidarity collection pot. We document and collect these separately to keep track and take care for transparency and proper accounting.

Taking:

Did you have to cut back on expenses? Or did you maybe already have difficulties before the recent crises? Tell our service staff, how much (if at all) you pay from your own budget, and what should be covered from our solidarity collection. To make sure there is enough funds around, ask beforehand.

Have a nice meal!

Why?

We have different resources and privileges, and therefore different possibilities to go out, relax, have a nice dinner or brunch, even ethically produced, sustainable, plant based and awesome too! The prices have gone up not only in daily life but also for our costs, ingredients, energy etc. We have to calculate these additional costs into our pricing unfortunately as well, instead of going into disrespectful and honestly wrong discussions with farmers, repair-workers,

delivery drivers and other partners, let alone changing the working conditions or the quality of our products to the worse, to save costs.

At the same time it is clear that a significant part of our society can't entirely or not completely carry these changes, and partially already had a tough time before. Some have more privileges than others, when it comes to taking care of themselves and the ones around them, and some lucky ones never have to think twice or consider changing their lifestyle because of lack of funding or options. We can't just ignore this fact and do nothing, neither are we big enough, us alone, to completely tackle inequalities of course. So we use the traditions of Café Sospeso from the post World War Italy, and invite you, to invite others or share a meal with anonymous donators:

“The tradition began in the working-class cafés of Naples, where someone who had experienced good luck would order a sospeso [suspended coffee], paying the price of two coffees but receiving and consuming only one. A poor person inquiring later whether there was a sospeso available would then be served a coffee for free.”
(Wikipedia)

In Tisch you can use this opportunity and get yourself not only a coffee, but a soup, tea or cake, or the entire dinner or lunch, a part of your bill or donate the equivalent of it. Without justification or shame, with trust, dignity and respect. We trust you all to not abuse this system but use it fair, and consciously, as we have the best customers in the world one can ask for!

Who knows, maybe you also tell about this idea to others, in other restaurants, cafés and other social spaces, to create more inclusive and socially aware and accessible places.

We thank you all for each and every small or big donation, and for every tasty treat that gets to be savoured and enjoyed by someone through your contribution!

ganze Torten auf Vorbestellung || entire cakes on order

Valerie Schokolade-Kaffee Kuchen mit Karamell und Schokomousse A F

Chocolate coffee cake with caramel and chocolate mousse

59,-

Sachertorte A, F

55,-

Kürbis Lotus Karamell Torte A, H, F

Pumpkin caramel lotus cake

58,-

Karottenkuchen mit Haselnüssen und Cashew-Glasur

A, F, H glutenfrei möglich

Carrot cake with hazelnuts and cashew frosting

53,-

Lemon Cheesecake

A, F. glutenfrei möglich

59,-



Schwarzwälder Kirschtorte A, F

Black forest cake with cherries, whipped cream and chocolate cake

59,-

Operntorte mit Kaffeecreme und Schokoganache A, F, H

Opera cake with coffee cream and chocolate ganache

56,-

Tortenbestellungen bitte mindestens drei Tage davor per Mail an info@tisch.wien aufgeben oder telefonisch (+436703548707), mit eurer gewünschten Abholzeit.

Orders should be placed at least three days in advance via e-mail to info@tisch.wien or via phone (+436703548707), with your chosen pick-up date and time.



Unsere besondere Empfehlung

Frühlingserwachen Menü

Spring-time recommendation

5 Gänge | 5 Courses 59,-

6 Gänge | 6 courses 69,-

glutenfrei möglich | gluten-free upon request



Hausgemachter Brioche

mit fairtrade Olivenöl, Za'atar, Pesto & Eingelegtes
homemade brioche with fairtrade oliveoil, za'atar, pesto and homemade pickles



Dreierlei Roots - Koji-fermentiertes Beete Carpaccio

Variations of roots carpaccio with Koji-fermented beets



Faux Austern mit Kaviar

Faux oysters with algae-caviar

oder | or

Lauch Sushi Mosaik

Leek sushi mosaic



Risotto radicchio, pere e gorgonzola

Red wine risotto with raddichio, pear and blue cheese



Blutorangen-Eis mit Salz-Schokomousse

Blood-orange icecream with salted chocolate mousse



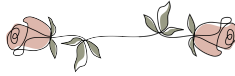
Käseplatte – cremige Verkostung

Cheese tasting platter





Frühlings-Empfehlungen Spring-time specials



Faux Austern mit Kaviar und Mignonette Schalotten F, L ein Stück 9,90
aus Schwarzwurzel und Pilz, mit Algen und Zitrone ein zweites bitte

7

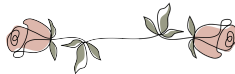
ein drittes a' no

5

Faux oysters made from salsify and mushrooms, with algae-caviar,
mignonette shallots and lemon. Encore prices with reduction, see above.

dazu Flasche Brut Sekt Bottle of Brut Sekt

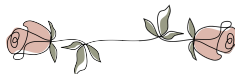
37,00



Dreierlei Roots Koji Carpaccio A, H, M, glutenfrei möglich 12,90

Zweierlei Rote Beete: Koji-Fermentiertes von Flora und Rauna, eingelegt,
Radieschen Raritäten, mit Rucola, Kren, Krokant und Schwarzbrot

Variation carpaccio: Koji fermented and pickled beetroot, fine speciality
radish, with arugula, horseradish, candied nuts and dark bread



Lauch Sushi Mosaik N, F 12,90

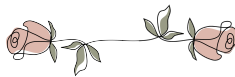
Nori Lauch Rollen mit Karfiolcreme, Wakame und Rosa Ingwer-Zwiebel Gelee

Leek sushi mosaic nori rolled leek, with cauliflower cream, wakame and pink
ginger-onion gelee

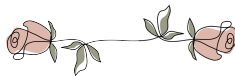


Frühlings-Empfehlungen
Spring-time specials

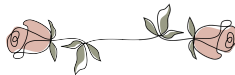
Bärlauch-Cremesuppe mit Rahm & Croutons 6,40
Wild garlic cremesoup with cream and croutons A, F, L, glutenfrei möglich
mit Knusprigen Seitanspeck Bites Crispy seitan bacon bits A, F, L, P +2,30



Risotto al radicchio, pere e gorgonzola H, L, O 18,90
Rotwein Risotto mit Raddichio Tardivo, Birne und Blauschimmelkäse
Redwine risotto with raddichio tardivo, pear and blue cheese



Topfenknödel bio A, H, F - 15 Minuten Zubereitungszeit 9,60
In Haselnussbrösel, mit Krokant, auf Rhabarber-Erdbeer Spiegel
Sweet, creamy dumplings in roasted hazelnut crust, with rhubarb-strawberry
coulis



Blutorangen-Eis mit gesalzene Schokomousse 7,90
F, A, glutenfrei möglich
Blood-orange icecream with salted chocolate mousse

Wiener Eiskaffee F Viennese ice cream-coffee with whipped cream 7,60

Vortisch – Suppen

Starters – Soups

Kaspressknödelsuppe A, F, L, O, P 6,10
Cheesy dumpling soup

Leberknödelsuppe A, L, O, P 6,10
Knödel aus Erbsenprotein, mit Gemüsejulienne
Vegetable consommé with plant-based liver dumplings

Siehe auch unsere Saisonalen Empfehlungen!
See our seasonal specials!

Vortisch - Kalte Vorspeisen & Salate

Cold starters & salads

	klein	gross
Fattousch A, glutenfrei möglich	5,30	8,50
Libanesischer Salat mit Granatapfel, Brotchips, Minze und Petersilie		
Lebanese salad with pomegranate, bread chips, mint and parsley		
+ Feta	+2,20	+3,70
Caesar Salat A, H, M, glutenfrei möglich	5,40	8,70
Grüner Salat mit Cashewdressing, plant-based Parmesan und Croutons		
Green salad with cashew dressing, plant-based parmesan and croutons		
+ Seitanspeck bits A, F, L, P	+2,30	+3,90
+ Crispy bacon bits		
+ Chick'n Filet & Za'atar A, F, N	+3,60	+8,90

Extras

Kleiner Salat Side salad M	4,90
Erdäpfelsalat Potato salad M, L	4,90
Bio Pommes Organic French Fries	4,90
Brotkorb Bread basket A, F, N, glutenfrei möglich	3,60

Dips

Ketchup	1,20
Mayonnaise F, M, homemade	1,40
Siracha Mayonnaise F, M, homemade	1,40
Smoky Cocktailsauce F, M, homemade	1,40
Senf Mustard (Estragon/Dijon) M	1,10
Wildpreiselbeeren Wild lingonberries bio-regional	1,40



Vortisch – Snacks und Platten

Fingerfood and sharing starters

Sieh dir auch unsere saisonalen Empfehlungen an!

See our seasonal specials as well!

Foie Gras klein A, F, O, glutenfrei möglich 10,50

Leberpastete aus Tofu mit Zweigelt-Obst-Röster 14,50

und hausgemachtem Brioche, klein oder gross

Foie Gras (small or big) made from tofu, with Zweigelt fruit topping and homemade brioche

Beet Tatar A, L, M, glutenfrei möglich 10,90

Gemüsetatar aus Roten Rüben, Pilzen und Linsen, verfeinert mit unserem 'Eigelb', serviert mit Brioche und Salat

Tartare of beetroot, mushrooms and lentils, with our special 'egg yolk', served with brioche and side salad

Charcuterie – Fleischige Verkostung A, L, F, P, H 13,50

Seitanspeck, Koji-fermentiertes Beete von Flora und Rauna, Kren, Karottenlachs, hausgemachter Aufstrich, Dip aus fermentiertem schwarzen Knoblauch, Gurkerl und Eingelegtes, serviert mit Brot

Charcuterie platter – meaty cold cuts seitan-bacon, koji fermented beetroot from 'Flora und Rauna', horseradish, homemade bread spread, smoky carrot salmon, fermented black garlic dip, pickles, relish, served with bread

Käseplatte – cremige Verkostung A, H, N, glutenfrei möglich 13,50

Plant-based Roquefort, Trüffelkäse, Camembert und Feta, Wildpreiselbeeren, Obst und Gemüse, serviert mit Brot

Cheese tasting platter plant based blue cheese, feta, truffle cheese and camembert, wild lingonberry jam, served with fruits, veggies and bread

Haupt-Tisch || Mains*

Sieh dir auch unsere saisonalen Empfehlungen an!

See our seasonal specials as well!

Spaghetti Carbonara A, L, M, F, P 15,90

Mit hausgemachtem Seitanspeck, 'Eigelb' und plant-based Parmesan
With homemade seitan bacon, 'egg yolk' and plant-based parmesan

Umami A, F, L, O, M, P - glutenfrei möglich 16,90

Fleischbällchen aus Erbsenprotein auf Erdäpfelpüree, mit glasiertem
Wurzelgemüse, Shiitake und Bratensaft

Meatballs from pea protein, with mashed potatoes, glazed root vegetables,
shiitake mushrooms and gravy

Gebackener Camembert A, F, H, M 14,90

Fermentierter Käse aus Karfiol mit Brot, Salat und Wildpreiselbeeren

Crispy camembert fermented plant-based cheese made from cauliflower,
with bread, salad and wild lingonberries

Gnocchi al gorgonzola A, F, M, L 17,50

Gnocchis mit Gorgonzola Sauce, plant-based Parmesan, Zitronenzeste und
kleinem Salat

Blue cheese gnocchis with side salat, plant-based parmesan and lemon zest

Wiener Schnitzel A, F, L, M 17,90

Saftiges Seitan-Schnitzel mit Wildpreiselbeeren und klassischem Erdäpfelsalat

Fried tender seitanfilet with lingonberry jam and traditional austrian potato
salad

* an Wochenenden erst ab 12:00 || on weekends only available after 12:00



Nachtisch || Sweets



Sieh dir auch unsere saisonalen Empfehlungen und unsere Kuchen und Torten aus der Vitrine an! See our seasonal specials as well as our changing variety of sweets and cakes in the display!

Uhudler-Sorbet Schokomousse Lasagne A, F	7,60
Schokomousse und bio Uhudler-Eiscreme zwischen knusprigen Teigblättern Regional variety red wine grape sorbet and chocolate mousse stacked between crispy sweet pastry sheets	
Panna Cotta F mit saisonale Fruchtspiegel oder Dulce de Leche	4,60
panna cotta with seasonal fruit coulis or with dulce de leche caramel sauce	
Tiramisu bio A, H, F	7,10
Creme auf Mandelbasis, mit Kaffee und Rum Almond based cream-cheese, with coffee and rum	
Intima Ratio Schokoladen-Nippel F	15,90
mit Maca und Kräuter, aufregend, für zwei Intimate solution Chocolate nipples with maca and herbs, for excitement, for two people	
Hausgemachte Schokoriegel Homemade chocolate candy bars	
Bouncy	3,40
Sneakers H, F, E	5,50
Túró Rudi Topfenriegel almond based cream-cheese filled chocolate H	4,90
Marx H, F Tweaks A, F	4,90
Hausgemachtes Eis Siehe Tafel oder frag unser Team	3,80
Homemade ice cream Check out our specials or ask our team	
Portion Schlagobers Whipped cream	1,30

Frühstückstisch | Brunch

SA-SO und meistens Feiertags
Saturday and Sunday and most holidays
10-16:00

Kleines Frühstück A, F, H, N glutenfrei möglich Sauerteigbrot mit dreierlei Aufstrich und frischem Gemüse organic sourdough bread with breads preads, fresh vegetables	5,50
Granola Bowl A, F, H Karamelisiertes, crunchy Granola mit Nüssen, Joghurt, Obst und Ahornsirup Home-made caramelized crunchy granola with nuts, yoghurt, fruits and maple syrup	4,90
English Breakfast A, F glutenfrei möglich mit Baked Beans, plant-based Eierspeis und Toast with baked beans, plant-based scrambled eggs and toast	8,40
English Breakfast deluxe	
+ zwei Seitan-Wiener Seitan Sausage A, F, L, M	+2,90
+ Knuspriger Seitanspeck A, F, L, P	+2,30
Crispy seitan bacon	
+ geschmorte Pilze roasted mushrooms	+3,20

what about Bacon?

Omlette à la 'Bear' A, F, glutenfrei möglich	9,90
Plant-based 'Eier', mit Frühlingskräuter-Käsefüllung, Steinpilze, Kohlchips, Parmesan, serviert mit Brot	
Plant-based 'eggs', with herbs and fresh cream-cheese filling, porcini mushrooms, kale chips and parmesan, served with bread	
Omlette deluxe:	
+ mit Trüffel-parmesan with trüffel parmesan	+2,10
+ Knusprige Seitanspeck bits A, F, L, P Crispy bacon bits	+2,30
+ ein extra 'Ei' one extra 'egg'	+2,10
+ Schnittlauchbrot bread with butter and chives	+4,50
Eggs Benedict A, F, P, L, M	11,90
Hausgemachter Brioche Toast, pochiertes 'Ei', knuspriger Seitanspeck, Zitronen-Hollandaise und Rucola	
homemade brioche toast, poached 'egg', crispy seitan bacon, lemon-hollandaise sauce and arugula salad	
Palatschinken A, F bio-regional	5,90
Sacher-Art: Marille, Schokolade & Schlag	
Sacher style: apricot, chocolate and whipped cream	
Germknödel Art Powidl & Mohn Austrian classic: plum jam and poppy seeds	
wie Honigsüss Hagebutten Marmalade & Zimt	
honeysweet: rose hip-cinammon	
Nougat Klassik Nuss-nougat hazelnut cream H	
Dulce de Leche Karamell crème und Schlag	
caramel cream and whipped cream	
Gundel Art Haselnuss-Rum-Füllung, Schokosauce und Schlag H	
Hungarian classic: with hazelnut-rum filling, chocolate sauce and whipped cream	

Frühstück Extras Breakfast add-ons

Seitanspeck Seitan bacon A, F, L, M	2,30 / 3,90
Zwei Mini Seitan Wiener Seitan sausage A, F, L, M	2,90
Aufstriche salzig oder süss Spreads savoury or sweet	2,80
Brotkorb A, glutenfrei möglich bread basket	3,60
Portion plant-based Butter plant-based butter	1,00
Käse Cheese	3,60
Feta-Za'atar N	
Camembert	
Blauschimmelkäse Blue cheese H	
Trüffelkäse Truffle cheese	
Eierspeis Scrambled eggs	3,60
Schnittlauchbrot Bread, salted butter, chives A, glutenfrei möglich	5,50

Mix & Match

Brunch mix A, F, H, N, Teilweise glutenfrei möglich 23,90
Salzige und süsse Aufstriche mit Brotkorb, kleines English Breakfast, Granola, zwei Palatschinken, Obst und Gemüse
Sweet and salty spreads with bread, small English breakfast, granola, pancake, fruits and veggies

Brunchbox to go (für zwei hungrige Personen) A, F, H, N 42,00
mit glutenfreien Brot möglich, bei glutenfreien Kuchen bitte um Vorbestellung
Aufstriche süss und salzig, Brotkorb, English Breakfast mit plant based Eierspeis, BLT – Bacon Lettuce Tomaten Sandwich, Granola, Obst und Gemüse, saisonale Kuchen, mit rosé Frizzante oder zwei hausgemachten Limonaden

Brunch box to go (for two hungry people)
bread is possible without gluten, order glutenfree cakes one week ahead
Sweet and salty spreads, bread, English breakfast with plant based scramble, BLT sandwich, granola, cakes of the season, fruits and veggies, sparkling rosé or two of our homemade lemonades

Bestellungen bis Donnerstag 22h für Abholung am Samstag oder Sonntag.
Per Email auf info@tisch.wien mit Angabe eures Getränkewunsches, Abholdatum und Uhrzeit.

Order until thursday, 10pm, to collect on saturday or sunday of the same week, via e-mail to info@tisch.wien. Add your choice of drinks, pick-up date and time.

Tisch to go

Speisen für den WohnzimmerTisch oder für's Picknick

Order for your living room or picnic

E-mail us!

info@tisch.wien



Unsere Speisen können in den Mehrweg Verpackungen von Vytal auch zum Mitnehmen bestellt werden, oder in ökologische Einwegverpackungen gegen Aufpreis. Our dishes can be also taken home with our reusable packaging from the Vytal app, or in sustainable paper packaging for an additional fee..

Brunchbox to go

an Wochenenden || on weekends

Eine feine Auswahl aus unserer süssen und herzhaften Frühstückskarte für zwei hungrige Personen, mit Kuchen und Sekt oder hausgemachter Limonade. Bestellzeit für glutenfreie Optionen eine Woche im Voraus, sonst bis Donnerstags per E-mail. A fine selection of our savoury and sweet breakfast menu for two hungry people. With cake and sparkling wine or home made lemonades. Order a week ahead for gluten-free options, or until thursday via e-mail.

Torten to go || Cakes to go

Frag nach unserer vielseitigen Auswahl an Torten. Bestellungen mindestens drei Tage voraus. Ask for our offer of cakes varieties. Order three days in advance.

Sonstiges || Catering

Für besondere Anlässe bieten wir gerne Catering oder feierliche Menüs in geschlossener Gesellschaft an. For special occasions, we are happy to offer caterings and special menus for private parties at our restaurant.

Tisch to go Brunchbox

Für den Wohnzimmertisch oder für's Picknick

Brunchbox to go (für zwei hungrige Personen) A, F, H, N 42,00
mit glutenfreien Brot möglich, bei glutenfreien Kuchen eine Woche
Vorbestellungszeit

Aufstriche süß und salzig, Brotkorb, English Breakfast mit plant based
Eierspeis, BLT – Bacon Lettuce Tomaten Sandwich, Granola, Obst und Gemüse,
saisonale Kuchen, mit rosé Frizzante oder zwei hausgemachten Limonaden

Brunch box to go (for two hungry people)

bread is possible without gluten, order glutenfree cakes one week ahead
Sweet and salty spreads, bread, English breakfast with plant based scramble,
BLT sandwich, granola, cakes of the season, fruits and veggies, sparkling rosé or
two of our homemade lemonades

Bestellungen bis Donnerstag 22h für Abholung am Samstag oder Sonntag.
Per Email auf info@tisch.wien mit Angabe eures Getränkewunsches, Abholdatum
und Uhrzeit.

Order until thursday, 10pm, to collect on saturday or sunday of the same week,
via e-mail to info@tisch.wien. Add your choice of drinks, pick-up date and time.



Frühlings Getränke-Empfehlungen

Spring-time drink recommendations



Kirschen-Rosmarin Limonade bio-regional 1/4 5,10
Cherry rosemary lemonade

Kirsche Gin Fizz bio-regional 0,33 l 11,90
Kirsche mit 4cl Gin von Ötscher Spirits und Soda, auch mit alkoholfreiem Gin
möglich Cherry rosemary gin fizz with 4cl organic regional gin, with alcoholfree
botanicals possible

Negroni bio-regional 12,90
Cocktail mit 4cl Gin, Kräuterschnaps und Orange, auch in alkoholfreiem Variante
möglich hard-hitting drink, with 4cl gin, herbal bitter schnaps and orange, with
alcoholfree botanicals possible

Limoncello 2cl 3,20
Hausgemachter Likör aus Zitronenschalen 4cl 5,90

Beerenauslese 1/16 l 7,90
Toller Käse- und Nachspeisenbegleiter 0,375l 39,90
Sweet wine, great pairing with cheese and desserts

Rotgipfler (Pferschy-Seper) 1/8 l 7,90
0,75l 39,90

Regionaltypisch von der Thermenregion. Die Rebsorte erhielt den Namen auf Grund seiner rötlich gefärbten Triebspitzen. Weisswein, in Eichenfässer gereift. Dichter, eleganter Wein, mit vielschichtiger Struktur. Empfohlen insbesondere zu unseren kalten Vorspeisen wie Foie Gras, Austern, Tatar, Käseplatte. Regional speciality grape variety. An elegant white wine, with complex composition. Recommended especially for our cold starters like our foie gras, oysters, beet tatar or cheese platter.

Getränke



Wahlweise mit Hafermilch (A, F) oder Sojamilch (F)

Choose from oatmilk (A, F) or soymilk (F)

Bio-Fairtrade Kaffee ^{J.} HORNIG

koffeinfrei möglich decaf possible

Espresso	2,80
Doppio	4,60
Verlängerter Doppio Americano	4,60
Cappucino	4,60
Flat White	5,20
Latte klein small	4,90
Latte gross large	5,50
Affogato H, F	4,90
Wiener Eiskaffee H, F Viennese ice cream-coffee with whipped cream	7,60

Tees von Sonnentor || **Sonnentor teas** bio

Sorten u.A.: Darjeeling Schwarztee, Grüntee, Pfefferminze, Früchtetee
Kräutertee Mischungen: Regelschmerzen, Gute Laune, Halsweh, Bauchweh
Green Tee, Black Tee, Peppermint, Fruits, Herbal and mixed varieties

Tasse Cup	0,25 l	3,50
Kanne Teapot	0,40 l	4,90

Heisse Getränke || **Hot drinks**

Heisse Trinkschokolade von z o f t e r SCHOKOLADE	4,90
Hot chocolate Nuss-Nougat, Bitter-Klassik, Chili Bird's Eye	
Chai Latte von Sonnentor bio, heiss oder kalt	5,30
Golden Milk – Curcuma Hafer Latte	5,50
Curcuma oat latte	

Alkoholfrei || Soft drinks

Hausgemachte Limonaden Homemade Lemonades	0,4 l
Beeren-Limo Berry lemonade	4,90
Tamarind Limo bio	4,90
Curcama Essenz Ingwer Apfelsaft bio warm oder mit Soda	5,90
Curcama Ginger Apple juice warm or with sparkling water	

Pur und G'spritzt || Juices and sparkling

Siehe unsere alkoholfreie Mocktails auch an! [check out our mocktails too!](#)

Soda	0,4 l	3,50
Soda-Zitron sparkling lemon bio	0,4 l	4,40
Soda-Holunder sparkling elderflower bio	0,4 l	4,30
Pedacola koffeinfrei, bio-regional decaf	0,4 l	4,90
Rosenlimo Rose lemonade bio-regional	0,4 l	4,90
Quitten Kracherl Quince soda bio-regional	0,33 l	4,90
Uhudler Kracherl rare grape soda bio-regional	0,33 l	4,90
Premium Cola koffeinhaltig	0,33 l	4,40
Makava bio koffeinhaltig mate icetea	0,33 l	4,40
Apfelsaft, Apfel-Karotte bio-regional	pur 0,4 l	5,50
Apple juice, apple-carrot juice		
gespritzt with sparkling water	0,4 l	4,90
Roter Traubensaft Red grape juice bio-regional		
	pur ¼ l	5,40
gespritzt with sparkling water	0,4 l	5,50

Bier || Beer

Vom Fass || Draught beer

Wiener Lager regional A		0,3 l	3,90
		0,5 l	5,40
Ötscher Pils bio-regional A		0,3 l	3,90
		0,5 l	5,40

Flaschenbier - Bottled

100 Blumen Zwickl regional A		0,33 l	5,10
Erzbräu India Pale Ale bio-regional A		0,33 l	5,20
Jakobsgold alkoholfrei bio A		0,5 l	5,10
alcoholfree beer			

Better than Radler

Uhudler Radler bio-regional A		0,33 l	5,20
special grape variety radler			
Autcider Apfel-Birnen-Most apple pear cider		0,33 l	5,20

Sparkling & Mixed drinks bio-regional Mocktails alkoholfrei || non-alcoholic

Verjus gespritzt Sparkling Verjus bio-regional	¼ l	3,80
Aperitivo alkoholfrei alkoholfree bio-regional	¼ l	4,10
Tonic bio-regional	0,33 l	4,10
Non-Gin Tonic bio-regional	0,33 l	10,90
mit alkoholfreier Gin with alkoholfree juniper spice essence		

alkoholische Getränke || alcoholic drinks

Aperitivo Veneziano Spritzer bio-regional		6,90
Bitter apéritif spritz		
Dirndl Spritzer 4cl Wiener Dirndl Liqueur, Grüner Veltliner		8,30
Local sour cherry liquor spritz		
Averna Sour mit 4cl Averna, Zitronensaft und Orange		7,60
4 cl Averna Siciliano with lemon juice and orange		
Whisky Sour bio-regional, mit 4cl Whisky, Aquafaba, Zitrone		11,90
4cl organic whiskey, aquafaba foam, with lemon juice and zest		
Vodka Mate regional, Marchfelder Vodka 4 cl, Makava, mit koffein		7,90
regional Vodka 4 cl with mate icetea with caffein		
Don Gin Quitte Ötscher Spirits bio Gin 2cl, Erzbräu Quittenkracherl		10,90
Gin 2cl with quince spritzer		
Gin Tonic bio-regional		11,20
Ötscher Spirits bio Gin 4cl, Tonic aus Sirup von Höllinger		
Spicy Gin Tonic bio-regional		11,50
Mit Chilisaucen von Blvb, Ötscher Spirits bio Gin 4cl, Tonic aus Sirup		

Weine | Wines

von regionalen Winzerinnen | by regional female
producers



VINODEA
Weine von Winzerinnen

Perliger | Sparkling

Süßer Spritzer Holunder, Beeren oder Rosen-Spritzer	1/4 l	5,30
Sweet sparkling wine with elderflower, wild berries or rose-sirup		
Weisser Spritzer Sparkling wine bio-regional	1/4 l	4,50
Elfentanz Frizzante (Irmi Stich)	0,2 l	11,90
Brut Sekt (Petra Unger) trocken bio-regional	0,75 l	38,00

Weissweine | White

	1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner (Elisabeth Wachter) bio	3,90	
Gemischter Satz (Birgit Pferschy-Seper) bio	5,40	33,00
Orange (Elisabeth Wachter) bio-regional	6,10	36,00
Gelber Muskateller (Petra Unger)		32,00
Zierfandler (Birgit Pferschy-Seper)		38,00

Rosé

Froschkönig vom Zweigelt (Ubl-Doschek) bio	5,60	33,00
--	------	-------

Rotweine | Red

Zweigelt (Wachter) bio	4,10	
Zweigelt (Schwertführerinnen)	5,70	34,00
Blaufränkisch (Silvia Heinrich)	5,70	34,00
St. Laurent (Birgit Pferschy-Seper)		37,00

Spirits

Limoncello <i>homemade</i>	2cl	3,20
	4cl	5,90
Wiener Dirndl <i>sourcherry liquor</i>	2cl	3,20
	4cl	5,90
Curcama Spirituose <i>bio-regional</i>	2cl	4,40
	4cl	7,90
Bruckners Ötscher Spirits <i>bio-regional</i> Gin	2cl	3,80
	4cl	6,90
Ötscher's <i>bio brauner Rum</i>	2cl	3,80
	4cl	6,90
Da Johann Single Malt Whiskey	2cl	4,20
	4cl	7,90
Marchfelder Erdäpfelvodka	2cl	3,80
	4cl	6,90
Edelbrände (Destille Herzog) <i>Schnaps</i> Zirbe, Marille, Boskoop, Williams <i>pine, apricot, apple, williams</i>	2cl	4,40
	4cl	7,90

Allergenverzeichnis

A	Gluten	Gluten
E	Erdnüsse	Peanuts
F	Soja	Soy
H	Schalenfrüchte	Nuts
L	Sellerie	Celery
M	Senf	Mustard
N	Sesam	Sesame
O	Sulfit	Sulphates
P	Lupinen	Lupins

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferant*innen auch Zutaten mit den oben genannten Allergenen verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

As we in our restaurant, as well as our farmers work with ingredients with allergenes above, a cross-contamination and traces of these materials cannot 100% be avoided.

