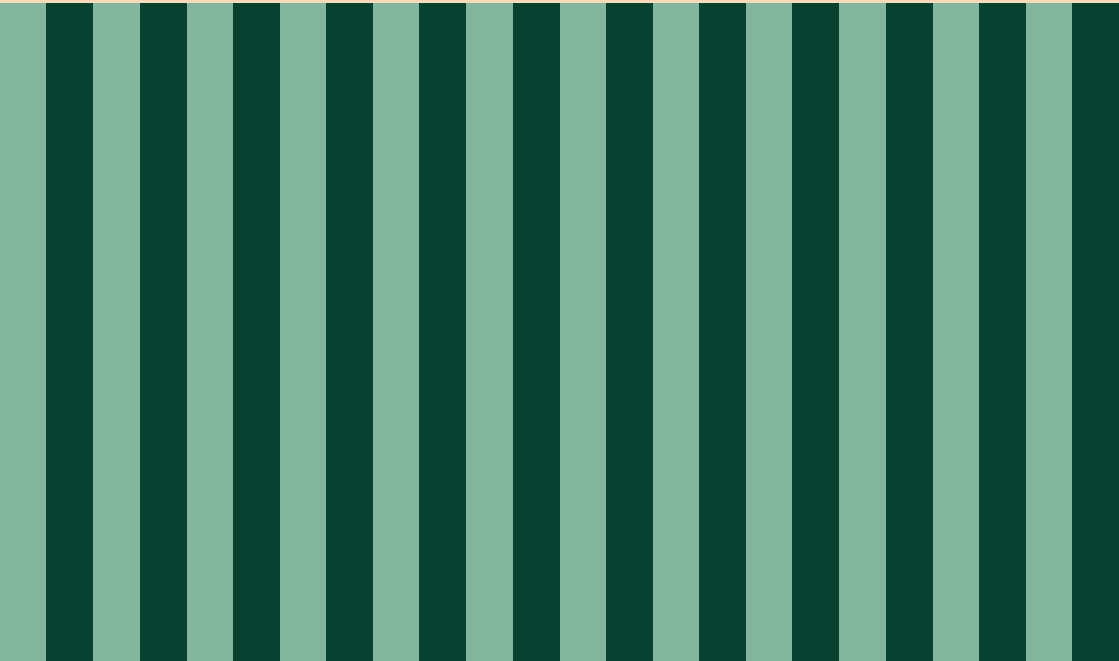


# CAFÉ PAVILLON

SCHLOSSPARK SCHÖNBRUNN

## SPEISEN & GETRÄNKE

FOOD & BEVERAGES



# FRÜHSTÜCK

TÄGLICH BIS 13:00 UHR  
BREAKFAST DAILY UNTIL 1 P.M.

## SCHNELLES TRIESTER FRÜHSTÜCK € 8,60

Cappuccino | Croissant oder Schnittlauchbrot oder Kressebrot ACG  
*Cappuccino | croissant or bread with butter and chive or bread with butter and cress*

## WIENER FRÜHSTÜCK € 12,50

BIO Kaisersemmel | Croissant | Portion Butter oder Diät Margarine |  
Staud's Marmelade oder Honig | weich gekochtes BIO Frühstücksei ACG  
*ORGANIC Kaiser roll | croissant | portion of butter or diet margarine |  
Staud's jam or honey | soft-boiled ORGANIC egg*

## VITALFRÜHSTÜCK € 15,90

Vitalmüsli mit Nüssen und Früchten | Rohkost-Sticks | Hummus |  
Öfferl Krustenbrot | frisch gepresster Orangensaft AFGHLNO  
*Cereals with nuts and fruits | sticks of raw vegetables | hummus | Crusty bread |  
freshly pressed orange juice*

## GROSSES FRÜHSTÜCK € 18,90

Honig-Beinschinken | Bergbaron und Jerome Käse | weich gekochtes BIO  
Frühstücksei | Croissant | Scheibe Öfferl Krustenbrot | BIO Kaisersemmel |  
Staud's Marmelade oder Honig | Portion Butter oder Diät Margarine ACG  
*Honey-glazed ham | Bergbaron and Jerome cheese | soft-boiled ORGANIC egg  
| croissant | slice of crusty bread | ORGANIC Kaiser roll | Staud's jam or honey |  
portion of butter or diet margarine*

## Auf Wunsch mit Melange oder Tee + € 4,40

(gilt nur in Kombination mit unseren Frühstückspackages,  
ausgenommen Schnelles Triester Frühstück)  
*With melange or tea on request (only valid in combination with our  
breakfast packages, except "Schnelles Triester Frühstück")*

# FRÜHSTÜCK À LA CARTE

## BREAKFAST À LA CARTE

<b>1 BIO Frühstücksei nach Wahl</b> weich oder hart gekocht, als Spiegelei oder als Eierspeis c 1 ORGANIC breakfast egg of your choice   soft-boiled or hard-boiled or as fried egg or scrambled egg	<b>€ 3,00</b>
<b>2 BIO Eier nach Wahl</b> Ham & Eggs oder Bacon & Eggs c 2 ORGANIC eggs of your choice   ham and eggs or bacon and eggs	<b>€ 9,00</b>
<b>BIO Joghurt natur G</b> ORGANIC natural yoghurt Auf Wunsch mit hausgemachtem Granola und Honig AHN <sup>P</sup> oder Gerstner Müsli AHN homemade granola   honey or Gerstner müsli	<b>€ 4,60</b> <b>+ € 2,90</b>
<b>Croissant oder Pain au Chocolate ACGF</b> Croissant or pain au chocolat	<b>€ 4,20</b>
<b>BIO Kaisersemmel oder geröstetes BIO Krustenbrot A</b> ORGANIC emperor's roll or Toasted ORGANIC crusty bread	<b>€ 2,00</b>
<b>Kornspitz AFN oder glutenfreies Gebäck  FG</b> Grain stick or gluten-free bread	<b>€ 2,50</b>
<b>Staud's Honig oder Marmelade</b> Staud's honey or marmalade	<b>€ 2,60</b>
<b>Portion Butter G</b> Portion of butter	<b>€ 1,70</b>
<b>Portion Hummus   Gemütesticks LN</b> Portion of Hummus   vegetable sticks	<b>€ 4,60</b>

# ALL DAY GERÖSTETES BIO KRUSTENBROT

ORGANIC CRUSTY BREAD

<b>Schnittlauch oder Kresse</b> <small>AG</small> <i>butter and chive or cress</i>	€ 4,90
<b>Eiaufstrich   Petersilie</b> <small>AG</small> <i>egg spread   parsley</i>	€ 5,90
<b>Sizilianischem Ratatouille</b>  <small>AO</small> <i>Sicilian ratatouille</i>	€ 6,90
<b>Hummus   Kichererbsen   Olivenöl   Gartenkresse</b>  <small>AN</small> <i>hummus   chickpeas   olive oil   garden cress</i>	€ 6,90
<b>Stracciatella Burrata   ofengetrocknete Cherrytomaten   Butter   frischer Basilikum   schwarzer Trüffel</b> <small>AGO</small> <i>Stracciatella burrata   oven dried cherry tomatoes   butter   fresh basil   black truffle</i>	€ 13,90
<b>THUM Beinschinken vom Schwein   Butter   frischer Kren</b> <small>AGMO</small> <i>THUM pork ham   butter   horseradish</i>	€ 9,90
<b>VULCANO Rohschinken vom Schwein   Butter   Essiggurkerl</b> <small>AGMO</small> <i>raw VULCANO pork ham   butter   pickles</i>	€ 12,90
<b>Räucherlachs   Kren-Gervaiscreme   Schnittlauch</b> <small>ADGO</small> <i>smoked salmon   horseradish gervais cream   chives</i>	€ 13,50

# ALL DAY BRETTLJAUSE

AUSTRIAN STYLE PICNIC SPREAD

## CAFÉ PAVILLON SPEZIALITÄTENTELLER

€ 18,90

THUM Beinschinken | Wurzelspeck | Pfefferrohurst |  
VULCANO Schinken | saftiger Rinderrohschinken | Kren |  
eingelegtes Gemüse | BIO Krustenbrot ALMOG

*THUM bone-in ham | Wurzelspeck bacon | pepper sausage |  
VULCANO ham | raw beef ham | horseradish |  
pickles | ORGANIC crusty bread*

## KÄSETELLER VOM POEHL AM NASCHMARKT

€ 16,90

Wälter Ziege Rot | Camembert Jort | Kasus Caerana |  
Compte AOP | Rosso Imperial | Erdbeer-Chutney |  
Quitten-Gelee | Nüsse Trauben | Öfferl Nuss-Baguette AGHM

*Wälter Ziege Rot | Camembert Jort | Kasus Caverana |  
Compte AOP | Rosso Imperial | strawberry-chutney |  
quit gelee | nuts y | grapes | baguette with nuts from Öfferl*

# TÄGLICH AB 11:30 UHR

DAILY FROM 11.30 A.M.

## SALATE

SALADS

**IMPERIALER HAUSSALAT** € 12,50

**VON JULIUS CAESAR INSPIRIERT**

Römersalat | Anchovis | Croûtons | Parmesandressing <sup>ACDGM</sup>

*Romaine lettuce | anchovies | croutons | parmesan dressing*

**mit gegrillter Hühnerbrust** + € 4,90

*with grilled chicken breast*

**ZIEGENKÄSESALAT** € 15,90

Geflämmter Ziegenkäse | Blattsalat | Birnen | Karotten | Tomaten | Gurken |

Kürbiskerne | Kresse | süß-saures Honig-Senf-Dressing <sup>GMO</sup>

*flambeed goat cheese | lettuce | pears | carrots | tomatoes | cucumbers | pumpkin seeds | cress | sweet and sour honey-mustard dressing*

**TOMATEN-BURRATA-SALAT** € 16,90

Cremiger Stracciatella Burrata | Tomaten | Rucola |

Balsamico Dressing <sup>GOM</sup>

*Creamy Stracciatella Burrata | tomatoes | rocket | Balsamic dressing*

**BEILAGENSALAT** € 4,50

*side salad*

# WARMESPEISEN

## WARM DISHES

**Frankfurter mit Senf oder Ketchup | Kren | BIO Semmel** AMO € 7,90  
*Frankfurter sausages with mustard or ketchup | horseradish | ORGANIC bread roll*

**Schinken-Käse-Toast** AG € 6,90  
*Ham and cheese toast*

**mit Chips** + € 2,90  
*with potato crisps*

**Veganer Toast mit Grillgemüse und veganem Käse** V<sup>A</sup> € 6,90  
*Vegan toast with grilled vegetables and vegan Cheese*

**mit Chips** + € 2,90  
*with potato crisps*

**Eiernockerl | frischer Schnittlauch | Blattsalat | Hausdressing** ACGMO € 14,90  
*Spaetzle with egg | chive | leaf salad | house dressing*

**mit steirischem VULCANO Rohschinken** + € 3,90  
*with Styrian VULCANO smoked ham*

**Schinkenfleckerl mit Blattsalat** ACLMO € 15,90  
*Viennese ham pasta | leaf salad*

**Ungarisches Paprikahendl | Nockerl | Petersilie** ACG € 18,50  
*Hungarian paprika chicken | dumplings | parsley*

**Gerösteter Karfiol | Kapern-Lemon-Creme | Rote Rüben** V<sup>FLO</sup> € 17,90  
*Roastet cauliflower | caper lemon cream | beetroots*



**Penne | Tomatensauce** V<sup>A</sup> € 7,50  
*Penne | tomato sauce*

# TORTEN, SCHNITTEN UND NÄSCHEREIEN

CAKES, CAKE SLICES AND SWEET DELIGHTS

<b>Topfentorte</b> <b>Gebackene Topfencreme   Mürbteigboden   Mandelsplitter</b> ACGH <i>Baked curd cream   shortcrust pastry base   almonds</i>	€ 6,80
<b>Sachertorte</b> <b>Sachermasse   Marillenmarmelade   Sacherglasur</b> ACFG <i>Sacher mixture   apricot jam   Sacher glaze</i>	€ 6,80
<b>Vegane Schokoladen-Torte</b> <b>Veganes Schokoladen-Biskuit   vegane Schokoladencreme   Marzipan</b> ✓ AFH <i>Vegan chocolate cake   vegan chocolate cream   marzipan</i>	€ 6,80
<b>Esterházy Schnitte</b> <b>Mandelmasse   Haselnuss   Vanille-Buttercreme   Fondant</b> ACFGH <i>Almond biscuits   hazelnut   vanilla-butter cream   fondant</i>	€ 6,80
<b>Kardinalschnitte</b> <b>Biskuitmasse   Vanille-Oberscreme</b> ACG <i>Sponge mix   vanilla whipped cream</i>	€ 6,80
<b>Himbeerschnitte</b> <b>Schokoladenbiskuit   Himbeer-Oberscreme   Himbeeren mit Gelee</b> ACFG <i>Chocolate sponge   raspberry whipped cream   raspberries with jelly</i>	€ 6,80
<b>Makrone</b> ACFGH <i>Macarons</i>	€ 2,00
<b>7 Stück Makronen auf der Etagere</b> ACFGH <i>7 pieces Macarons on the etagere</i>	€ 12,00



# ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

THE CROWNED FINAL

<b>BIO Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster</b> <small>ACG</small> <i>ORGANIC Kaiserschmarrn served with plum roaster</i>	<b>€ 12,90</b>
<b>Original Wiener Apfelstrudel</b> <small>ACG</small> <i>Original Viennese apple strudel</i>	<b>€ 6,80</b>
<b>Schlagobers</b> <small>G</small> <i>Whipped cream</i>	<b>€ 1,50</b>
<b>Vanilleeis</b> <i>Vanilla ice cream</i>	<b>€ 2,70</b>

# GETRÄNKE & DURSTLÖSCHER

## BEVERAGES & THIRST QUENCHERS

### HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

<b>Babycino</b> Pur oder mit Honig g <i>Pure or with honey</i>	€ 2,90
<b>Kleiner Schwarzer oder Kleiner Brauner</b> Espresso oder Espresso mit Kaffeeobers separat g <i>Espresso or Espresso with coffee cream served separately</i>	€ 3,90
<b>Großer Schwarzer oder Großer Brauner</b> Doppel-Espresso oder Doppel-Espresso mit Kaffeeobers g separat g <i>Double espresso or Double espresso with coffee cream served separately</i>	€ 6,10
<b>Verlängerter oder Verlängerter braun</b> Espresso verlängert mit oder ohne Milch g <i>Extended espresso with or without milk</i>	€ 5,90
<b>Melange g</b> Verlängerter mit aufgeschäumter Milch <i>Extended espresso with milk foam</i>	€ 5,90
<b>Franziskaner</b> Melange mit Schlagobers statt Milchschaum g <i>Viennese Melange with whipped cream instead of milk foam</i>	€ 6,20
<b>Cappuccino g</b> Espresso mit aufgeschäumter Milch <i>Small espresso with milk foam</i>	€ 5,90
<b>Caffè latte g</b> Espresso mit viel heiß geschäumter Milch <i>Espresso with a lot of hot foamed milk</i>	€ 6,40

Heiße Schokolade g € 6,40  
mit oder ohne Schlagobers g  
*Hot chocolate with or without cream*

TEE-POT € 5,90

Darjeeling | English Breakfast | Assam | Earl Grey | Grüner Tee Früchtetee |  
BIO Rooibos Original | BIO Pfefferminze Kamille | Kräutertee  
*Pot of tea: Darjeeling | English Breakfast | Assam | Earl Grey | green tea | fruit tea |  
ORGANIC rooibos original | ORGANIC pepper mint | camomile | herbal tea*

Gerne reichen wir dazu eine Portion Milch g oder Zitrone ohne Aufpreis  
*This can be served with a portion of milk or lemon without extra charge*

## KÜHLER GENUSS - EISCREME-SPEZIALITÄTEN ICE CREAM COMPOSITIONS

Wiener Eiskaffee g € 8,50  
Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Schlagobers  
*Vanilla ice cream | iced coffee | whipped cream*

Eisschokolade g € 8,50  
Vanilleeis | Schokoladenmilch | Schlagobers  
*Vanilla ice cream | chocolate milk | whipped cream*

## HAUSGEMACHTE LIMONADEN HOMEMADE LEMONADES

Blutorange-Basilikum-Limonade 0,5 l € 6,50  
Blutorange | Basilikum | Zucker | Soda  
*Blodd orange | basil | sugar | soda water*

Marillen-Zitronen-Eistee 0,5 l € 6,50  
Schwarztee | Marille | Zitrone | brauner Zucker | Wasser  
*Black tea | apricot | lemon | brown sugar | water*

Ingwer-Zitronen-Limonade 0,5 l € 6,50  
Ingwer | Zitrone | Minze | Soda (ohne Zuckerzusatz)  
*Ginger | lemon | mint | soda water (sugar free)*

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE  
FRESH JUICES

Wake Up Shot Ingwer   Kurkuma   Zitrone <i>Ginger   tumeric   lemon</i>	4 cl	€ 3,80
Frischer Orangensaft <i>Fresh orange juice</i>	0,25 l	€ 6,20

WASSER & SODAS  
WATER & SODA

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still <i>Vöslauer Water sparkling oder still</i>	0,33 l 0,75 l	€ 4,80 € 7,90
Wiener Hochquellwasser prickelnd* <i>Viennese mountain spring water sparkling*</i>	0,25 l 0,5 l	€ 2,80 € 4,50
Wiener Hochquellwasser still* <i>Viennese mountain spring water still*</i>	0,25 l 0,5 l	€ 1,50 € 2,50
Soda Zitrone   Himbeer   Holunder ** <i>Soda with lemon   raspberry   elderflower</i>	0,25 l 0,5 l	€ 3,80 € 5,50
Lemon Soda	0,25 l	€ 4,90

LIMONADEN & FRUCHTSÄFTE  
LEMONADE & JUICES

Gerstner BIO Juice Karotte-Apfel <i>ORGANIC juice carrot-apple</i>	0,25 l	€ 5,40
Gerstner BIO Apfelsaft naturtrüb <i>ORGANIC cloudy apple juice</i>	0,25 l	€ 4,90
gespritzt mit Wiener Hochquellwasser prickelnd oder still <i>with Viennese mountan spring water sparkling or still</i>	0,5 l	€ 6,40
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero <i>Coca-Cola or Coca-Cola Zero</i>	0,33 l	€ 4,90
Thomas Henry Tonic <i>Tonic water</i>	0,2 l	€ 4,90

\* Für das Hochquellwasser werden Service und allgemeine Kosten zzgl. Steuern verrechnet.  
\* For the mountain spring water service and general cost plus taxes are charged.  
\*\* als Jugendgetränk empfohlen | youth drink

BIER  
BEER

Ottakringer Wiener Original vom Fass <sup>A</sup>	0,3 l	€ 4,60
Ottakringer Wiener Original draft beer	0,5 l	€ 5,90
Ottakringer Radler <sup>A</sup> Shandy	0,5 l	€ 5,90
Null Komma Josef <sup>A</sup> Non-alcoholic beer	0,33 l	€ 4,90

SCHAUMWEINE  
SPARKLING WINE

Schlumberger Sparkling Klassik <sup>o</sup>	0,1 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 38,00
Schlumberger Sparkling Rosé <sup>o</sup>	0,1 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 38,00
Hochriegl Alkoholfrei Klassisch <sup>o</sup> alcoholfree	0,1 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 38,00
Kaiserin Elisabeth Kirsch Frizzante <sup>o</sup>	0,1 l	€ 5,50
	0,75 l	€ 33,00

WEISSWEIN  
WHITE WINE

Schönbrunn Vienna Grüner Veltliner ◦	0,125 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 34,00
Wiener Gemischter Satz DAC ◦	0,125 l	€ 6,40
Mayer am Pfarrplatz   Wien	0,75 l	€ 38,00
Gelber Muskateller DAC ◦	0,125 l	€ 6,40
Strauss   Süsteiermark	0,75 l	€ 38,00

ROSÉ  
ROSÉ WINE

Fräulein Rose von Döbling ◦	0,125 l	€ 6,40
Mayer am Pfarrplatz   Wien   2021	0,75 l	€ 38,00

ROTWEINE  
RED WINE

Schönbrunn Vienna Blauer Zweigelt ◦	0,125 l	€ 5,90
	0,75 l	€ 34,00
Blaufränkisch ◦	0,125 l	€ 6,60
Krutzler   Südburgenland	0,75 l	€ 39,50

## SOMMERFRISCHE SPRITZER SUMMER SPRITZ

Wei- oder Rotwein gespritzt o	0,25 l	€ 4,60
<i>White or red wine with sparkling water</i>	0,5 l	€ 7,90
Sommerspritzer	0,5 l	€ 6,40
<i>0,125 l white wine with sparkling water</i>		
Aperol Spritz o	0,25 l	€ 7,90
6 cl Aperol   Sekt   Soda		
<i>6 cl Aperol   sparkling wine   sparkling water</i>		
Campari Spritz o	0,25 l	€ 7,90
6 cl Campari   Sekt   Soda		
<i>6 cl Campari   sparkling wine   sparkling water</i>		
Hugo o	0,25 l	€ 7,90
Holunderblütensirup   Sekt   Soda		
<i>Elderflower syrup   sparkling wine   sparkling water</i>		
Alpen Spritz o	0,25 l	€ 7,90
5 cl Alpen-Aperitif   Sekt   Soda		
<i>5 cl Alpine aperitif   sparkling wine   sparkling water</i>		
Limoncello Spritz o	0,25 l	€ 7,90
5 cl Limoncello   Sekt   Soda		
<i>5 cl Limoncello   sparkling wine   sparkling water</i>		

# MIX YOUR OWN GIN TONIC

Schönbrunn Dry Gin	4 cl	€ 7,90
Hendrick's	4 cl	€ 9,00
Monkey 47	4 cl	€ 12,50
Kesselbrüder Wien	4cl	€ 9,00

alle Gins werden mit Henry Tonic 0,2l serviert € 4,90  
*all Gins are served with Henry Tonic water 0,2l*



Top deinen Gin mit Gurke & Pfeffer,  
Limetten Cut oder Rosmarin & Wacholderbeeren

*Top your Gin with cucumber & pepper,  
lime cut or rosemary & juniper berries*



## ALLERGENINFORMATION

A – glutenhaltiges Getreide | B – Krebstiere | C – Ei | D – Fisch | E – Erdnuss | F – Soja | G – Milch oder Laktose |  
H – Schalenfrüchte | L – Sellerie | M – Senf | N – Sesam | O – Sulfite | P – Lupine | R – Weichtiere

 – vegan

 – glutenfrei

## ALLERGEN INFORMATION

A – Cereals containing gluten | B – Crustaceans | C – Eggs | D – Fish | E – Peanuts | F – Soybeans | G – Milk or Lactose |  
H – Nuts | L – Celery | M – Mustard | N – Sesame seeds | O – Sulphites | P – Lupin | R – Molluscs

 – vegan

 – gluten free

Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

*All listed prices are in Euro including VAT.*



# UNSERE PARTNER

Wir freuen uns Ihnen im Café Pavillon ausgewählte Köstlichkeiten servieren zu dürfen.  
Hier finden Sie einen Auszug unserer Partner:

## THUM

Der Name des Familienbetriebs THUM steht seit über 160 Jahren für traditionell österreichische Schinken-Spezialitäten und Fleischerzeugnisse. Im Café Pavillon genießen Sie unter anderem den besten Wiener Beinschinken.

## VULCANO

Hier beziehen wir den Vulcano Schinken, der bis zu drei Jahre reift, damit sich der einzigartig milde Vulcano-Geschmack entfalten kann. Die edelrasigen Vulcano-Schweine werden in großflächigen Stallungen gehalten und mit Futter aus Österreich oder angrenzenden Ländern garantiert gentechnikfrei gefüttert.

## POEHL am Naschmarkt

Pöhl am Naschmarkt ist ein Treffpunkt für Feinspitze, die sich gerne beraten und verwöhnen lassen wollen. Von hier beziehen wir den Käse für unsere Brettljause.

## Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker, Wien 1847

Seit 1847 kann man sich die köstlichen Kreationen aus der Gerstner Backstube auf der Zunge zergehen lassen. Genussvolle Kunstwerke, die auch das österreichische Kaiserhaus erfreut haben. Im Café Pavillon können Sie die feinen Torten, Strudel und Näscherle vom Gerstner genießen.

## Bäckerei Öfferl

Unser Bio Krustenbrot beziehen wir von der Wiener Bäckerei Öfferl. Vom Boden über die Saat bis hin zum Handwerk wird hier bei jedem Arbeitsschritt auf beste Qualität geachtet. Und das schmeckt man auch!

# OUR PARTNERS

*We look forward to serving you selected delicacies in the Café Pavillon. Here you will find an excerpt from our partners:*

## THUM

*The name of the family business THUM has stood for traditional Austrian ham specialties and meat products for over 160 years. In the Café Pavillon you can enjoy, among other things, the best Viennese leg ham.*

## VULCANO

*Here we source the Vulcano ham, which is matured for up to three years so that the uniquely mild Vulcano taste can develop. The noble breed Vulcano pigs are kept in large stables and fed with guaranteed GMO-free feed from Austria or neighboring countries.*

## POEHL at Naschmarkt

*Pöhl am Naschmarkt is a meeting point for gourmants who would like to receive advice and be pampered. This is where we get the cheese for our Brettljause.*

## Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker, Wien 1847

*Since 1847, you can enjoy the delicious creations from the Gerstner bakery melting in your mouth. Enjoyable works of art that also delighted the Austrian imperial family. In the Café Pavillon you can enjoy Gerstner's fine cakes, strudels and sweets.*

## Öfferl bakery

*We obtain our organic crusty bread from the Viennese Öfferl bakery. From the soil to the seeds to the craftsmanship, attention is paid to the best quality at every step of the process. And you can taste it!*