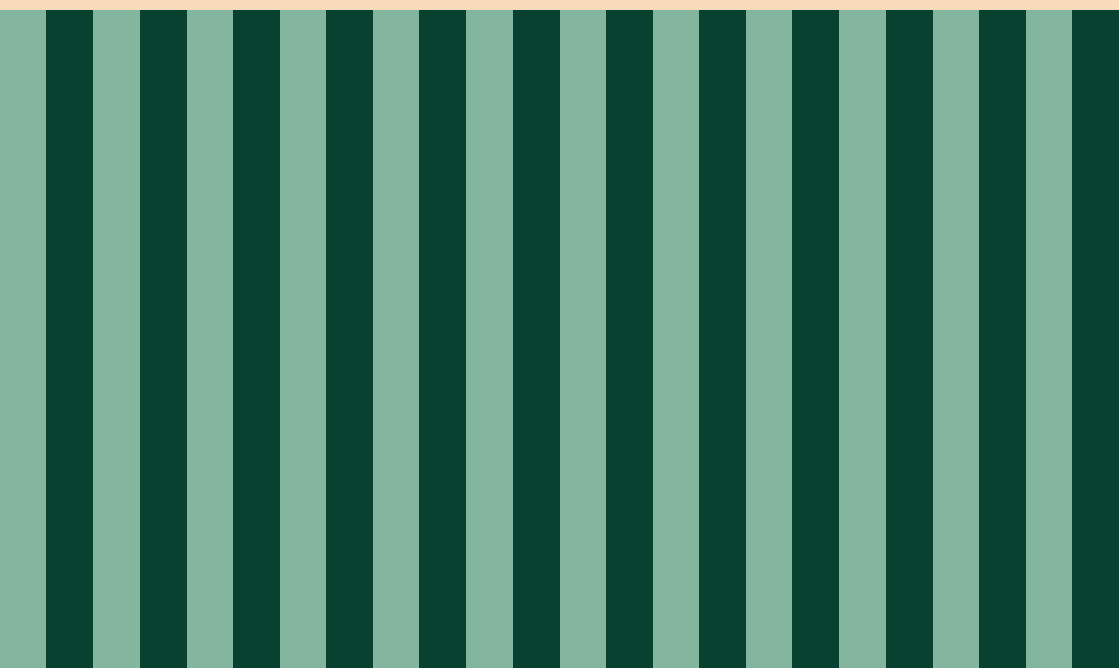


CAFÉ PAVILLON

SCHLOSSPARK SCHÖNBRUNN

SPEISEN & GETRÄNKE

FOOD & BEVERAGES



FRÜHSTÜCK

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

SCHLOSSGARTEN FRÜHSTÜCK € 8,60

Cappuccino | Croissant oder Schnittlauchbrot oder
veganes Radieschenbrot  ACG

Cappuccino | croissant or bread with butter and chive or vegan radish bread

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

1 BIO Frühstücksei nach Wahl 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	€ 3,00
2 BIO Eier nach Wahl Ham & Eggs oder Bacon & Eggs c 2 ORGANIC eggs of your choice ham and eggs or bacon and eggs	€ 9,00
BIO Joghurt natur G ORGANIC natural yoghurt Auf Wunsch mit hausgemachtem Granola und Honig AHN ^P oder Gerstner Müsli AHN homemade granola honey or Gerstner müsli	€ 4,60 + € 2,90
Croissant ACGF Croissant	€ 4,20
BIO Kaisersemmel oder geröstetes BIO Krustenbrot A ORGANIC emperor's roll or Toasted ORGANIC crusty bread	€ 2,00
Kornspitz AFN oder glutenfreies Gebäck  FG Grain stick or gluten-free bread	€ 2,50
Staud's Honig oder Marmelade Staud's honey or marmalade	€ 2,60
Portion Butter G Portion of butter	€ 1,70
Portion Hummus Gemütesticks LN Portion of Hummus vegetable sticks	€ 4,60

TORTEN, SCHNITTEN UND NÄSCHEREIEN

CAKES, CAKE SLICES AND SWEET DELIGHTS

Topfentorte Gebackene Topfencreme Mürbteigboden Mandelsplitter ACGH <i>Baked curd cream shortcrust pastry base almonds</i>	€ 7,20
Sachertorte Sachermasse Marillenmarmelade Sacherglasur ACFG <i>Sacher mixture apricot jam Sacher glaze</i>	€ 7,20
Vegane Schokoladen-Torte Veganes Schokoladen-Biskuit vegane Schokoladencreme Marzipan ✓ AFH <i>Vegan chocolate cake vegan chocolate cream marzipan</i>	€ 7,20
Esterházy Schnitte Mandelmasse Haselnuss Vanille-Buttercreme Fondant ACFGH <i>Almond biscuits hazelnut vanilla-butter cream fondant</i>	€ 7,20
Kardinalschnitte Biskuitmasse Vanille-Oberscreme ACG <i>Sponge mix vanilla whipped cream</i>	€ 7,20
Himbeerschnitte Schokoladenbiskuit Himbeer-Oberscreme Himbeeren mit Gelee ACFG <i>Chocolate sponge raspberry whipped cream raspberries with jelly</i>	€ 7,20
Makrone ACFGH <i>Macarons</i>	€ 2,00
7 Stück Makronen auf der Etagere ACFGH <i>7 pieces Macarons on the etagere</i>	€ 12,00

ZUM KRÖNENDEN ABSCHLUSS

THE CROWNED FINAL

BIO Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster <small>ACG</small> <i>ORGANIC Kaiserschmarrn served with plum roaster</i>	€ 13,90
Original Wiener Apfelstrudel <small>ACG</small> <i>Original Viennese apple strudel</i>	€ 7,20
Schlagobers <small>G</small> <i>Whipped cream</i>	€ 1,50
Vanilleeis <i>Vanilla ice cream</i>	€ 2,70

ALL DAY GERÖSTETES BIO KRUSTENBROT

ORGANIC CRUSTY BREAD

Schnittlauch AG € 4,90
butter and chive

Radieschen | Margarine V^A € 6,90
Radish | margarine

Hummus | Kichererbsen | Olivenöl | Gartenkresse V^{AN} € 7,90
hummus | chickpeas | olive oil | garden cress

**Stracciatella Burrata | ofengetrocknete Cherrytomaten |
Butter | frischer Basilikum | schwarzer Trüffel** AGO € 13,90
*Stracciatella burrata | oven dried cherry tomatoes | butter |
fresh basil | black truffle*

THUM Beinschinken vom Schwein | € 9,90
Butter | frischer Kren AGMO
THUM pork ham | butter | horseradish

VULCANO Rohschinken vom Schwein | € 12,90
Butter | Essiggurkerl AGMO
raw VULCANO pork ham | butter | pickles

Räucherlachs | Kren-Gervaiscreme | Schnittlauch ADGO € 13,50
smoked salmon | horseradish gervais cream | chives

ALL DAY BRETTLJAUSE

AUSTRIAN STYLE PICNIC SPREAD

CAFÉ PAVILLON SPEZIALITÄTENTELLER

€ 18,90

THUM Beinschinken | Wurzelspeck | Pfefferrohwrurst |
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

€ 18,90

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

Ziegenkäse | Babyblattspinat | Frisée | Erdbeeren | getoastete
Wallnüsse | eingelegter Rhabarber | Walnussdressing GHMO € 15,90
*Goat cheese | baby leaf spinach | frisee lettuce | strawberries | toasted
walnuts | pickled rhubarb | walnut dressing*

Kichererbsen | Frisée | sonnengetrockneten Cherrytomaten | € 14,90
Zucchini | Zitronen-Minz-Dressing | vegane Tomaten-Mayonnaise 
*Chick peas | frisee lettuce | sundried cherry tomatoes | zucchini | lemon-mint
dressing | vegan tomato mayonnaise*

Cremiger Burrata | Chicorée | Frisée | eingelegte Karotten | € 15,90
Kapuzinerkresse | Weißwein-Balsamico-Dressing GLMO
*Creamy Burrata | chicory | frisee lettuce | pickled carrots |
nasturtium | white wine-balsamic dressing*
mit Quinoa oder Rollgerste + € 2,90
with quinoa or pearl barley

Beilagensalat € 4,90
Side salad

WARM SPEISEN

WARM DISHES

Im ganzen geschmortes Spitzkraut | bunter Quinoa | € 16,90
geschäumte Velouté | Schnittlauch | gebeizter Dotter | Zitronenöl CFLO
*Whole braised cabbage | colorful quinoa | velouté foam | chives | pickled yolk |
lemon oil*

Gesurte Schweinsbäckchen | Karotten-Rollgerste | € 17,90
Heidelbeerjus | frischer Kerbel GL
Cured pork cheeks | carrot pearl barley | blueberry jus | fresh chervil

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

Ungarisches Paprikahendl | Nockerl | Petersilie ACG € 18,90
Hungarian paprika chicken | dumplings | parsley



KID'S CHOICE

Penne | Tomatensauce  € 8,90
Penne | tomato sauce

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

GETRÄNKE & DURSTLÖSCHER

BEVERAGES & THIRST QUENCHERS

HEISSGETRÄNKE HOT BEVERAGES

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

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

TEE € 5,90

Darjeeling | English Breakfast | Assam | Earl Grey | Grüner Tee Früchtetee |
BIO Rooibos Original | BIO Pfefferminze Kamille | Kräutertee
*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 € 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 € 8,50
Vanilleeis | gekühlter Kaffee | Schlagobers
Vanilla ice cream | iced coffee | whipped cream

Eisschokolade € 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

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

SCHAUMWEINE
SPARKLING WINE

Kattus Prosecco Spumante DOC ^o	0,1 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 38,00
Bio Kattus Organic Rose ^o	0,1 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 38,00

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
Weißwein gespritzt ◦	0,25 l	€ 4,60
<i>White 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>		

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
Blaifränkisch ◦	0,125 l	€ 6,60
Krutzler Südburgenland	0,75 l	€ 39,50
Rotwein gespritzt ◦	0,25 l	€ 4,60
<i>Red wine with sparkling water</i>	0,5 l	€ 7,90

SOMMERFRISCHE SPRITZER SUMMER SPRITZ

Sarti Spritz Sarti Prosecco Soda <i>Sarti liqueur prosecco soda water</i>	0,25 l	€ 7,90
Aperol Spritz ◦ Aperol Prosecco Soda <i>Aperol prosecco sparkling water</i>	0,25 l	€ 7,90
Campari Spritz ◦ Campari Prosecco Soda <i>Campari prosecco sparkling water</i>	0,25 l	€ 7,90
Hugo ◦ Holunderblütensirup Prosecco Soda <i>Elderflower syrup prosecco sparkling water</i>	0,25 l	€ 7,90
Limoncello Spritz ◦ 5 cl Limoncello Prosecco Soda <i>5 cl Limoncello prosecco sparkling water</i>	0,25 l	€ 7,90
Crodino Rosso Spritz alkoholfrei <i>Crodino Rosso soda water non-alcoholic</i>	0,25 l	€ 6,90

LONGDRINKS LONGDRINKS

Negroni Campari Gin Wermuth <i>Campari gin vermouth</i>		€ 13,50
Averna Sour Averna frisch gepresster Zitronensaft <i>Averna herb liqueur freshly squeezed lemon juice</i>	4 cl	€ 9,00
Campari Soda Campari Soda <i>Campari soda water</i>	5 cl	€ 9,00
Campari Orange Campari frischer Orangensaft <i>Campari fresh orange juice</i>	5 cl	€ 12,50
Gin Tonic Schönbrunn Dry Gin Thomas Henry Tonic <i>Schörnunn Dry Gin Thomas Henry tonic water</i>	4 cl	€ 13,50

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!