



CAFE & BAR

Versailles

Frühstück

Viele unserer Produkte sind auch
im Schlossladen erhältlich.

Birchermüsli	3,10
--------------	------

Joghurt mit Obst und Müsli	3,50
----------------------------	------

Croissant mit Butter und Marmelade	3,10
------------------------------------	------

Aufstrich der Woche mit Brot	3,80
------------------------------	------

Kinder Frühstück	3,90
------------------	------

Tasse Kakao, 1 Semmerl mit Butter^o und Marmelade

Kleine Frühstücksplatte	7,80
-------------------------	------

Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl, 1 Gebäck nach Wahl^{AFG}
Butter^o, Schinken Käse Teller, bunt garniert, Glas Apfel - Karottensaft

Süßes Frühstück	8,90
-----------------	------

Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl, 2 Gebäck nach Wahl^{AFG}
Butter^o, Marmelade, Honig, Glas Apfel - Karottensaft
Joghurt mit Obst und Müsli

Bircher-Honig-Frühstück	8,60
-------------------------	------

Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl, 1 Vollkornweckerl^{AFG}
Butter^o, Honig, hausgemachtes Birchermüsli^o
Glas Apfel - Karottensaft

Frühstück

Das Schloß Frühstück 14,80

Tasse Kaffee oder Tee nach Wahl, 2 Gebäck nach Wahl ^{AFG}
Butter ^o, Marmelade, Honig, Schinken-Käse-Teller,
reichlich garniert ^o, Eiergericht nach Wahl ^{CG}
Glas Apfel – Karottensaft, Glas Winzersekt ^o

2 Spiegeleier ^{CG} mit Schinken 4,80

Gekochtes Ei, Spiegel- oder Rührei ^C, pro Ei 1,40

Jaus'n

Kornspitz mit Schinken oder Käse ^{AFGN} 3,20

Schinken-Käse-Toast ^{AG} 3,70

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck ^{AFGM} 3,80

Bierbrezn ^{AG} 2,80

1 Paar Weißwürstl mit Bierbrezn ^{AFGM} 4,20

Flammkuchen ^{AFGN} 6,20

Tomate Mozzarella im Glas 4,20

Hauswurst Jausn ^{AFGM} 4,50

Geräucherte Forelle, mit Oberskren & Toastbrot 6,50

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.



Heiße Getränke

Heiße Schokolade ^G 2,90

Heiße Schokolade mit Schlagobers ^G 3,40

Glas Tee 3,10

Ristretto 2,90

Kleiner Brauner 3,10

Großer Brauner 3,70

Verlängerter 3,30

Koffeinfreier Kaffee 3,30

Melange ^G 3,80

Cafè Latte ^G 4,10

Julius Meinl 

Hausgemachte Kuchen und Mehlspeisen.
Das Servicepersonal informiert.

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd, still 0,33 l	2,90
Vöslauer mit frischem Zitronensaft 0,33 l	3,40
Vöslauer prickelnd, still 0,75 l	4,90
Fruchtsäfte vom Mairinger 0,25 l	3,10
Apfel, Apfel – Karotte, Zwetschke, Johannisbeer, Mehrfrucht, Birne	
mit Soda auf 0,3 l	3,50
mit Soda auf 0,5 l	4,10
mit Leitung auf 0,5 l	3,60
Almdudler 0,25 l	3,40
FRITZ Limonaden 0,33 l	3,60
Kola, Kola zuckerfrei, Orange, Zitrone, Rhabarber, Traubenlimo	
Rauch Eistee Pfirsich 0,33 l	3,60
MAKAVA delight Ictea lemon 0,33 l	3,60
Thomas Henry 0,2 l	3,30
Tonic, Bitter Lemon, Spicy Ginger	

Alkoholfreie Getränke

Red Bull ENERGY DRINK	5,10
Carpe Diem Kombucha 0,25 l Classic, Quitte	3,90
Jugendgetränke 0,5 l	3,30
Hollersaft mit Sodawasser	

Bier vom Fass

Rieder Urecht ^A 0,2 l	2,90
Rieder Urecht ^A 0,3 l	3,70
Rieder Urecht ^A 0,5 l	4,10
Rieder Weiße hell ^A 0,3 l	3,90
Rieder Weiße hell ^A 0,5 l	4,40
Radler ^A 0,3 l	3,30
Radler ^A 0,5 l	4,30



Bierspezialitäten

Rieder naturtrüb ^A 0,5 l	4,10
Rieder Märzen ^A 0,33 l	3,70
Rieder Pils ^A 0,33 l	3,70
Trumer Pils ^A 0,33 l	3,70
Schneider Weisse Original Tap 7 ^A 0,5 l	4,40

Alkoholfreie Biere

Rieder Weiße alkoholfrei ^A 0,5 l	4,40
Schneider Weiße alkoholfrei Tap 3 ^A 0,5 l	4,40

Offene Weine

J&P Bründlmayer Grüner Veltliner Lössterrasse ^o		
	0,125 l	3,30
	0,75 l	19,80
Schödl Muskateller ^o		
	0,125 l	3,40
	0,75 l	20,40

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.



Offene Weine

Wendelin Weissburgunder halbtrocken ^o		
	0,125 l	3,40
	0,75 l	20,40
Salzl Zweigelt Selection Neusiedlersee DAC ^o		
	0,125 l	3,60
	0,75 l	21,60
Goldenits Blaufränkisch ^o		
	0,125 l	3,60
	0,75 l	21,60
Kirnbauer K+K Cuvee ^o		
	0,125 l	3,80
	0,75 l	22,80

Lassen Sie sich auch andere feine
Weine aus unserer Vinothek zeigen.

G´spritzt

G´spritzter weiss ° 0,25 l	2,90
Sommer G´spritzter weiss ° 0,5 l	3,30
Sommer G´spritzter weiss ° 1 l Karaffe	6,10
Aperol Sprizz ° 0,25 l	4,40
Hugo ° 0,25 l	4,40

Sekt /Schaumweine

Winzersekt Malteser Brut ° 0,1 l	3,70
Winzersekt Malteser Brut ° 0,75 l	25,90
Schödl Blanc de Blanc ° 0,75 l	34,10
Ruinart Champagner Brut ° 0,75 l	139,00

Spirituosen 2cl

Jägermeister	3,50
Averna	3,50
Marillenbrand / Zwetschkenbrand	3,10
Williams Birne	3,10

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.



Spirituosen 2cl

Havana 3j.	3,50
Diplomatico Res. Exclusiva 12j.	5,50

Longdrinks 4cl

Campari Orange	5,50
Whisky Kola	5,50
Havana Kola	5,50
Dark´n stormy	7,50
Moscow Mule	7,50
Gin Mare Thomas Henry Tonic	8,50
Vodka Lemon	7,50
Cuba Libre	7,50
Caipirinha	7,50

CAFE & BAR

Versailles

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

The number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).