

ZURÜCK UND NACH VOR DENKEN...

Zeit zum Nachdenken - das macht einen guten Kaffee erst perfekt.

Der Blick in die grüne Natur lässt die Augen entspannen. Die Jahrhunderte alten Mauern der Burg lassen einen zurückblicken - auf so vieles Gelungenes und Erlebtes.

Der Weitblick in das Wölzertal fördert neue Gedanken und weckt frischen Elan.

Die Energie welche jeder Mensch aus seinem eigenen Leben, aber auch aus der Umgebung ziehen kann, ist vielfältig und gibt Kraft für die Zukunft - für neue Abenteuer.



cafe.im.garten



162 LITER PRO PERSON PRO JAHR

KAFFEE

ESPRESSO 1,9

ESPRESSO DOPPIO 3,8

ESPRESSO MACCHIATO 2,4

AMERICANO 2,7

verlängerter

CAPPUCCINO 3,6

LATTE MACCHIATTO 3,9

EINSPÄNNER 4,2

espresso | schlagobers

Neben Koffein weist Kaffee weitere bioaktive Substanzen auf, dazu gehören Antioxidantien, phenolische Bestandteile wie Chlorogen-, Kaffee- oder Ferulasäure, und Diterpene wie Cafestol. Sie sind alle mit positiven gesundheitlichen Wirkungen verbunden. So wird zum Beispiel durch Cafestol die Menge an Glutathion gesteigert. Das ist ein Eiweiß, das im Körper antioxidativ wirkt und somit die Zellen vor Schädigungen schützt.

Kaffee hält nicht nur generelle Entzündungsmarker in Schach, sondern auch die Leber bei Laune. Im Vergleich zu Kaffee-Abstinente haben Kaffeetrinker ein um 40 Prozent geringeres Risiko, an Leberkrebs zu erkranken.

SPECIALS

ESPRESSO TONIC 4,5

espresso | tonic water | zitrus

CAFFE CORETTO 5

espresso | grappa

COLD BREW 3,8

kaffee neu interpretiert | kalt

auf wunsch auch koffeinfrei oder mit veganen milchsorten erhältlich

CHINARINDE AUS SÜDAMERIKA

Die Geschichte des Tonic Water lässt sich bis ungefähr zum Jahr 1825 zurückverfolgen. In der damaligen Zeit erschlossen die europäischen Mächte ihre Kolonien und u.a. die britischen Soldaten in Indien hatten schwer mit Tropenkrankheiten wie etwa Malaria zu kämpfen. Zur Linderung der Symptome wurde ihnen damals von den Ärzten der Armee das extrem bittere Chinin verschrieben. Chinin ist ein wasserlösliches, kristallines Pulver, welches aus der Rinde des Chinarindenbaums gewonnen wird. Die Offiziere lösten das Pulver in Wasser, was jedoch wenig schmackhaft war. Deshalb fügten diese der Mischung zusätzlich Zucker hinzu und verwendeten später auch Sodawasser. Dies war die Geburtsstunde des Tonic Water.

Die heilende Wirkung des Chinin wurde allerdings schon deutlich früher entdeckt und erstmals im Jahr 1638 beschrieben und zwischenzeitlich wurde das Chinarindenpulver sogar mit Gold aufgewogen!

SCHOKOLADE & TEE

KAKAO 2,8

LUMBUMBA 4,4

kaokao | rum

CHAI LATTE 3,8

KRÄUTERHEXE HAUSTEE 3,8

ENGLISH EARL GREY 3,8

ROIBUSH 3,8

FRUITS 3,8

SOFT DRINKS

TONIC 4

BITTERLEMON 4

ENZO 4

REDBULL 4

MAKAVA 4

MURELLI COLA 3,3

MURELLI KRÄUTER 3,3

MURELLI HIMBEERE 3,3

APFEL 3

TRAUBE WEISS | ROT 3

ORANGE | MANGO | BIRNE 3,2

SODAWASSER 2,8

holunder | ribisel

SODAWASSER 1,8

MÄRZEN...?

Gemäß dem Reinheitsgebot durfte nur zwischen dem Tag des St. Michael (29. September) und dem Tag des St. Georg (23. April) gebraut werden. In den Sommermonaten dazwischen wäre es jahrhundertlang auch ohne „Verbot“ sehr schwer gewesen, bei sommerlichen Temperaturen und ohne Kühlung, ein untergäriges Bier zu brauen.

Zudem war damals die offene Befehuerung der Kessel immer ein nicht zu unterschätzendes Brandrisiko und der Herzog lies während den Sommermonaten die Sudpfannen versiegeln. Um trotzdem im Sommer gutes Bier genießen zu können, produzierten die Brauer gegen Ende der Brauzzeit - insbesondere im Monat März - auf Vorrat.

Dieses Bier lagerten sie in den kühlen bzw. mit natürlichem Eis zusätzlich gekühlten Bierkellern. Damit es die Monate besser unbeschadet überdauert, haben die Brauer für dieses „Märzenbier“ ein klein wenig mehr Malz und Hopfen verwendet. Daher kommt also der Name „Märzen“, der Tradition, geschichtliche Entwicklung und besonderen Geschmack verspricht.

BIER

MURAUER 3

märzen | regional

AUSTRIAN LAGER 4,2

kulturbrauer kreation | österreich

DRINKS

APEROL SPRITZZ 4,8

aperol | prosecco

CAMPARI ORANGE 5,8

campari | orange

MOSCOW MULE 7,8

wodka | ingwer

BERRY LILLET 5,2

lillet | waldbeeren

GIN TONIC 7,8

bombay.hendricks.monkey47 | tonic

HUGO 4,8

weißwein | holunder

ZIRB T. 5,5

zirbengin | tonic

JAMES 8

wodka | martini | olive

DER WIENER APFELSTRUDEL HAT EINE BEWEGTE GESCHICHTE

Der Strudelteig an sich stammt vermutlich aus Arabien. Über die Türkei, wo dieser Teig zu Baklava und Fladenbrot weiterentwickelt wurde, kam er dann nach Österreich, genauer gesagt nach Ungarn zur Zeit der Donaumonarchie. Während der Türkenbelagerungen im 16. und 17. Jahrhundert lernten die Ungarn die Zubereitung des hauchdünnen Teiges kennen.

1696 wurde der Apfelstrudel das erste Mal in einem handschriftlichen Kochbuch schriftlich erwähnt, als „die rüben Strudel“.

Im 18. Jahrhundert gewann der Apfelstrudel durch Maria Theresia an Popularität und hielt Einzug in die Wiener Gesellschaft. Der Strudel wurde zur salontauglichen Wiener Mehlspeise und in weiterer Folge ein Nationalgericht.

Die Rosinen weglassen hätte Kaiser Franz Joseph I. übrigens nicht gefallen – er soll sie sehr geliebt haben.

SWEETS

hausgemacht

APFELSTRUDEL 4,8

mit schlagobers

SACHERTORTE 4,2

mit schlagobers

CREME BRULÉE 4,5

HIMBEERSORBET 4

SPECIAL OF THE DAY

tagesempfehlung

extraportion schlagobers 0,9

APPETIZER

DREIERLEI PESTOBRÖTCHEN 4,5

basilikum | tomate | olive

FLAMMKUCHEN 7,8

speck | zwiebel

NUSSMIX 3,8

OLIVEN 3,9

TORTILLA 4,5

chips | hausgemachte salsa

DIE WEINGESCHICHTE

Die Geschichte des Weins ist so alt wie die Menschheit selbst - oder vielleicht sogar noch älter. Schließlich ist hier die Rede vom "Getränk der Götter". Sowohl die Römer als auch die Griechen hatten mit Bacchus und Dionysos Götter des Weins, denen sie huldigten. Wilder Wein wächst seit 80 Millionen Jahren. Dies konnte anhand von Fossilienfunden nachgewiesen werden. Die Reben, die heute mit Hingabe überall auf der Welt gezüchtet werden, sind natürlich nicht mehr identisch mit den Urreben. Dazwischen liegt ein langer Ausleseprozess, der schon vor zirka 60 Millionen Jahren seinen Anfang nahm. Der eigentliche Weinbau war erst möglich, nachdem die ersten Menschen sesshaft wurden. Auch in der Jungsteinzeit wurden nachweislich bereits Weinbeeren zur Verarbeitung genutzt. Also wurde bereits vor mehr als 8.000 Jahren aktiv Weinbau betrieben. Somit ist die Weinrebe eine der ältesten Kulturpflanzen die uns heute bekannt ist.

WEISSWEIN

WELSCHRIESLING 3,8 | 22

adam lieleg | südsteiermark

WEISSBURGUNDER 4,2 | 24

adam lieleg | südsteiermark

GELBER MUSKATELLER 3,4 | 19

georg wind | burgenland

GEWÜRZTRAMINER 3,6 | 21

georg wind | burgenland | spätlese

ROTWEIN

MERLOT 4,4 | 24

georg wind | burgenland

ZWEIGELT 4,8 | 27

adam lieleg | südsteiermark

PURA VIDA 6,2 | 34

georg wind | burgenland | cuvee

CUVEE RUBIN 6,2 | 34

adam lieleg | südsteiermark | cuvee

WIE BITTE, VU-TSCHINQUE ?

Veuve Clicquot - die Witwe des Herrn Clicquot hat das Weingut in der Champagne in Frankreich nach dem Tod ihres Gatten wieder aus den roten Zahlen geführt und war damit bereits Ende des 18. Jahrhunderts eine starke und mutige Frau.

Heute gehört der Champagner zu den renommierten Marken Moët und Dom Pérignon, hat aber deren Bekanntheit noch immer nicht erreicht.

...MIT PERLEN

PROSECCO 6,5 | 38
valdobiadine | italien

MARTINI ASTI 6,8 | 40
valdobiadine | italien

LILLY ROSECCO 7,5 | 49
adam lieleg | südsteiermark

VEUVE CLICQUOT
BRUT 15 | 72
champagner | frankreich

BRUNCH

an Sonn- und Feiertagen
gegen Voranmeldung

FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

WELSCHRIESLING 22

WEISSBURGUNDER 24

SAUVIGNON BLANC 26

MORILLON 24

adam lieleg | südsteiermark

GELBER MUSKATELLER 19

GEWÜRZTRAMINER 21

GRÜNER VELTLINER 19

PINOT BLANC 19

RIVANER 19

georg wind | burgenland

ROTWEIN

AMARONE

DELLA VALPOLICELLA 76

rino sartori | italien

PANNOTERRA 58

salzl | burgenland

ZWEIGELT 27

CUVEE RUBIN 34

adam lieleg | südsteiermark

MERLOT 24

BLAUFRÄNKISCH 24

PURA VIDA 34

VENTUS 2016 49

georg wind | burgenland

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.