



PALMENHAUS

CAFE – BRASSERIE – BAR

VORSPEISEN & SUPPEN **STARTERS & SOUPS**

VERSCHIEDENE PFLÜCKSALATE Karotten-Rohkost, geröstete Samen & Nüsse
assorted lettuce, carrot-raw vegetables, roasted seeds & nuts
V F/H/N/O 4,50 / 8,50

SPARGELSALAT Süsserdäpfelcreme, gebratene Jakobsmuscheln, Passionsfrucht
white & green asparagus salad, sweet potato cream, grilled scallops, passion fruit
A/B/F/H/L/M/O 16,50

MELANZANI & ARTISCHOKEN Kapern-Korinthenvinaigrette, Salzmandeln
mit / ohne knuspriger Salsiccia ☺
aubergine & artichokes, caper-currants vinaigrette, salted almonds, with / without crispy salsiccia
H/O 13,50

BEEF TATAR Avocado, leicht geräucherte Paprika-Mayonnaise, Kräutersalat
beef tatar, avocado, smoked paprika-mayonnaise, herb salad
A/C/G/L/M/O 15,50 / 18,50

SPARGEL-CREMESUPPE Schnittlauchöl, Wiesenkerbel
cream of asparagus soup, chive oil, meadow chervil
G/L/O 6,50

KLARE RINDFLEISCHSUPPE Grießnockerl, Rüben, Schnittlauch A/G/L/M 5,50
beef broth semolina dumpling, turnips, chive

TAGESSUPPE Allergene bitte erfragen!
soup of day: please ask our service staff for further information!

HAUPTSPEISEN **MAINS**



GEBRATENER KARFIOL
Maiscreme, Pak-Choi, Orangen-Misosauce V A/E/F/H/N/P 15,50
fried cauliflower, cream of maize, pak-choi, orange-miso-sauce

MARCHFELDER SPARGEL
Sauce Hollandaise, heurige Erdäpfel G/C/G/L/M/O 22,00 dazu: Beinschinken vom Pöhl ☺ 3,90
"marchfelder" white asparagus, sauce hollandaise, young potatoes add: ham "Pöhl"

SCHOTTISCHES LACHSFILET
lauwarmer Kichererbsensalat, Curry-Vinaigrette, Koriander D/L/N/O/P 27,50
scottish filet of salmon, leek warm chick peas salad, curry-vinaigrette, coriander

WOLFSBARSCHFILET Paradeiserfond, Taggiasca Oliven, Gnocchi, Basilikum A/D/G/L/M 28,00
filet of branzino, tomato fond, taggiasca olives, gnocchi, basil

GEGRILLTER SAIBLING IM GANZEN Kräuterbutter, junger Blattspinat, heurige Erdäpfel D/G 23,50
grilled char, herb butter, leaf spinach, young potatoes

DRY-AGED-CHEESEBURGER Röstzwiebel, Bergkäse, Römersalat, Salzgurke,
leicht rauchige BBQ Sauce, Sweet Potato Fries A/C/G/L/M/O 16,50
dry-aged-cheeseburger

roasted onions, alpine cheese, romain lettuce, pickled gherkin, smokey bbq sauce, sweet potato fries

WIENER SCHNITZEL VOM KALB hausgemachter Erdäpfelsalat, Wildpreiselbeeren A/C/G/L/M 22,00
veal escalope wiener schnitzel, homemade potato salad, cranberries

BIO BEIRIED Butternusskürbis, Fisolen, geschmorte Perlzwiebel G/L/M/O 29,00
organic entrecote, butternut pumpkin, string beans, braised pearl onions



CAFE – BRASSERIE – BAR

COVID-19 ÖFFNUNGSZEITEN BIS AUF WEITERES AB 19. MAI:

Montag bis Freitag 11:30 bis 22:00 Uhr
Samstag, Sonntag & Feiertag: 09:30 bis 22:00 Uhr
Frühstück am Wochenende!

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Rhabarber-Erdbeerkompott, Minze *A/C/G/O* 9,50
crème brûlée, rhubarb-strawberrycompote, mint

TARTE VON WEISSER SCHOKOLADE

ingelegte Marillen,
 Madagaskar Vanille *A/C/G/H/O* 9,50
*white chocolate tarte, marinated apricot,
 madagaskar vanilla*

KÄSE: 2ER / 5ER AUSWAHL 7,20 / € 14,80
 -serviert mit Feigen Senf & Brot
 Schwarzer Prinz, Ziegenfrischkäse,
 Quadrella de Bufala, Chällerhocker, Tommette pur
 Brebis serviert mit Weingelée & Brotkorb
cheese: selection of 2 or 5
 – served with fig mustard & bread

TAGESTELLER

dish of day



PORTION BROT *A* 1,20
portion of bread

GEDECK (Abends) 2,50
cover (evenings)

**AUSWAHL AN FEINEN TORTEN,
 KUCHEN & STRUDELN**

Selection of fine tarts, cakes & strudels

**CAFÉ-RESTAURANT
 PALMENHAUS
 BURGGARTEN GMBH**

Burggarten, 1010 Wien
 TEL + 43 1 533 10 33 | FAX KL 10
 office@palmenhaus.at
 palmenhaus.at

ÖFFNUNGSZEITEN

*BITTE ERSEHEN SIE
 DIE AKTUELLEN ZEITEN UND MÖG-
 LICHKEITEN AUF UNSERER HOMEPAGE*

*PLEASE SEE
 OUR CURRENT TIMES
 ON OUR HOMEPAGE*

Zugang außerhalb der Park-
 öffnungszeiten über das Parktor
 Ecke Hanuschgasse/Goethegasse

*Outside the park opening hours
 please enter via the park gate at the
 corner Hanuschgasse / Goethegasse*

alle Preise in Euro, Fehler vorbehalten

A Glutenhaltiges
 Getreide
B Krebstiere
C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja
G Milch od. Laktose
H Schalenfrüchte
L Sellerie

M Senf
N Sesam
P Lupinen
O Sulfite
R Weichtiere

V Vegetarisch
V Vegan
 Mit Schweine-
 fleisch