

History

Das Café Goldegg wurde 1910 von der Wiener Kaffeehausfamilie Dobner gegründet. Das damalige Café Dobner war ein Stammlokal von Eisenbahnern. Während der NS-Zeit diente es bis Mai 1941 als Treffpunkt von verfolgten Gewerkschaftern und Revolutionären Sozialisten, vor allem von Eisenbahnern. Zu den Organisatoren dieser Treffen gehörten Richard Freund, Andreas Thaler und Karl Dlouhy.

1988/89 erfolgte eine vom Wiener Altstadterhaltungsfonds unterstützte, originalgetreue Sanierung und eine Unterstellung unter den Denkmalschutz.

Hervorstechend im Goldegg sind ausgearbeitete Wandvertäfelungen: im Zentrum von Holzquadraten sind Intarsien aus Ebenholz eingelegt. Ansonsten sind die Räume mit hellem Parkettboden, schwarzen Marmortischen mit weißer Äderung, dunkelgrünen Plüschbezügen in den Sitznischen und Messing-Lustern ausgestattet. Wegen all dieser klassischen Elemente eines Kaffeehauses im Jugendstil wird das Goldegg regelmäßig als Kulisse für Filmaufnahmen verwendet.

Café Goldegg was founded in 1910 by the Viennese coffee house family Dobner. The former Café Dobner was a regular pub of railway workers. During the Nazi period it served as a meeting place for persecuted trade unionists and revolutionary socialists, especially railway workers, until May 1941. Richard Freund, Andreas Thaler and Karl Dlouhy were among the organisers of these meetings.

In 1988/89 the building was restored to its original condition with the support of the Vienna Old Town Conservation Fund and placed under a preservation order.

What stands out in Goldegg is the elaborate wall panelling: inlaid in the centre of wooden squares are inlays of ebony. Otherwise, the rooms are furnished with light parquet flooring, black marble tables with white veining, dark green plush upholstery in the seating niches and brass chandeliers.

Because of all these classic elements of an Art Nouveau coffee house, the Goldegg is regularly used as a backdrop for film shoots.



Liebe Gäste,
wir freuen uns, Ihnen unser Angebot für Ihren
Event oder Ihr Meeting in unserem wunderschönen
Extraraum vorzustellen. Unser stilvoll eingerichteter
Raum bietet eine ideale Atmosphäre für Feiern oder
Geschäftstreffen.

Unser Angebot:

Mindestkonsumation: € 490 .-
für 3 Stunden, maximal 30 Personen

Kontaktieren Sie uns, um Ihren Wunschtermin zu sichern oder weitere Details zu
besprechen. Wir freuen uns darauf!

kulturcafe@cafegoldegg.at



Frühstück – *breakfast*

Wiener – *Viennese*

Handsemmel und Croissant, Butter, Marmelade	ACG	
<i>French roll and croissant, butter, jam</i>		€ 6,90

Business

Korngebäck gefüllt mit Schinken, Käse, Rucola, Pesto, Tomaten, Gurke, geschnittenem Ei, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft	ACG	
<i>Wholemeal roll filled with ham, cheese, rucola, pesto, tomatoes, cucumber, sliced egg, 1 glass of freshly squeezed orange juice</i>		€ 6,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*



English Breakfast

Spiegelei, Cross gebratener Speck,
Bratwürstchen mit warmen Bohnen, Butter,
2 Scheiben getoastetes Brot, Orangenjam,
1 Glas frisch gepresster Orangensaft ACG
*Egg, bacon, sausages, baked beans, butter,
2 slices of toasted bread, orange jam,
1 glass of freshly squeezed orange juice*

€ 10,90

Goldegg Spezial – *Goldegg special*

Grosser Salami-, Schinken-, Käseteller,
weiches Ei, Butter, Marmelade, 2 Gebäck nach Wahl
1 Glas frisch gepresster Orangensaft oder 1 Glas Prosecco ACG
*Large plate with Salami, ham and cheese,
softboiled egg, butter, jam, 2 rolls of your choice,
1 glass of freshly squeezed orange juice or 1 glass of Prosecco*

€ 11,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*



Orient

Fladenbrot, hausgemachter Hummus, Falafel,
Oliven, Müsli mit Joghurt und Früchte ACGN
*Flatbread, home made Hummus, Falafel,
olives, muesli with yoghurt and fruits*

€ 11,90

Morgenmuffel – Morning muffel

Korngebäck gefüllt mit Eierspeise, gebratenem Speck,
Bratwürstel, Salat, Aioli und Pommes ACG
*Grain pastries filled with Egg dish, fried bacon,
sausages, salad, aioli and French fries*

€ 11,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*



Frühaufsteher – *Early riser*

Schnittlauchbrot, Frischkäse mit Karotten und Gurke,
Tomate, Chiasamen mit Joghurt und Früchten
und Mozzarellaspießchen mit Basilikum Pesto ACG

*Chive bread, cream cheese with Carrots and cucumber, tomatoe,
chia seeds with yoghurt and fruits and mozzarella spit with basil pesto*

€ 10,90

Feel-Good

Korngebäck mit Topfen, Sprossen, Tomaten,
Gurken und Pesto, Rucola, hausgemachtem Porridge,
frisch gepresster Orangensaft ACG

*Grain pastries with curd cheese, Sprouts, tomatoes,
cucumbers and pesto, rucola, home made porridges,
fresh pressed orange juice*

€ 11,90

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken
ist nicht gestattet.

*The consumption of food and drinks brought along
is not permitted.*

Frühstück-Extras

Portion Butter G	€ 1,70	Brot mit Frischkäse und Gemüse ACGNF	€ 3,90
Portion Marmelade	€ 1,70	Handsemmel mit Butter ACG	€ 3,60
Portion Nutella E, Honig	€ 1,70	Großer Rohkostteller mit Oliven	€ 6,90
Weiches Ei, bio C	€ 2,40	Portion Prosciutto	€ 6,90
2 Eier im Glas, bio C	€ 4,50	Joghurt mit frischen Früchten G	€ 5,20
Eierspeise – 2 Eier, bio CG	€ 5,90	Müsli mit Joghurt GAE	€ 4,90
Spiegeleier – 2 Eier, bio C	€ 5,90	Müsli m. Joghurt u. frischen Früchten GAE	€ 5,70
Schinkenomelette oder Käseomlette CG	€ 7,90	Handsemmel ACG	€ 2,50
Eierspeise mit Tomaten, Basilikum-Pesto und Rucola CG	€ 8,90	Glutenfreies Gebäck	€ 2,20
Ham oder Speck and Eggs C	€ 7,90	Croissant ACG	€ 3,40
Portion knusprig gebratener Ham oder Speck	€ 5,90	Salzstangerl, Kornweckerl ACG	€ 2,60
Portion Schinken, Salami oder Käse	€ 5,40	2 Scheiben Vollkornbrot	€ 1,90
Schnittlauchbrot ACGNF	€ 3,40	Porridge mit frischen Früchten AG	€ 5,90
		Chiasamen mit frischen Früchten	€ 5,90
		Porridge mit Haferdrink A	€ 5,90

Breakfast-Extras

<i>Butter</i> G	€ 1,70
<i>Jam</i>	€ 1,70
<i>Nutella</i> E, honey	€ 1,70
<i>Softboiled egg, organic</i> C	€ 2,40
<i>2 eggs in glass, organic</i> C	€ 4,50
<i>Scrambled eggs (2 eggs), organic</i> CG	€ 5,90
<i>Fried eggs (2 eggs), organic</i> C	€ 5,90
<i>Ham or cheese omelette</i> CG	€ 7,90
<i>Scrambled eggs with tomatoes, basil-pesto and rucola</i> CG	€ 8,90
<i>Ham/bacon and eggs</i> C	€ 7,90
<i>Crispy fried ham /bacon</i>	€ 5,90
<i>Ham, Salami or cheese</i>	€ 5,40

<i>Chive bread</i> ACGNF	€ 5,90
<i>Bread with cream cheese and vegetables</i>	€ 3,90
<i>French roll with butter</i> ACG	€ 3,60
<i>Plate of raw vegetables with olives</i>	€ 6,90
<i>Portion of Prosciutto</i>	€ 6,90
<i>Yoghurt with fresh fruit</i> G	€ 5,20
<i>Müsli with yoghurt</i> GAE	€ 4,90
<i>Müsli with yoghurt and fresh fruit</i> GAE	€ 5,70
<i>French roll</i> ACG	€ 2,50
<i>Gluten-free pastries</i>	€ 2,20
<i>Croissant</i> ACG	€ 3,40
<i>„Salztangerl“, wholemeal roll</i> ACG	€ 2,60
<i>2 slices of wholemeal bread</i> ACG	€ 1,90
<i>Porridge with fresh fruit</i> AG	€ 5,90
<i>Chia seeds with fresh fruit</i>	€ 5,90
<i>Porridge with oat drink</i> A	€ 5,90

Frisch gepresster Saft – Fresh juice

Orangensaft 1/8 l

Orange juice (1/8 l) € 3,50



Traditionell – *traditional*

Gulasch mit Gebäck A

Goulash with bread rolls

€ 16,90

Geb. Schnitzel (vom Schwein) mit Blattsalat ACG

"Schnitzel" (pork) with leaf salad

€ 16,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Blattsalat ACG

"Veal Wiener Schnitzel" with leaf salad

€ 23,90

Geb. Hühnerschnitzel mit Blattsalat ACG

"Schnitzel" (chicken) with leaf salad

€ 16,90

Portion Reis

Portion of rice

€ 3,90

Vegetarisch – *vegetarian*

Ayurvedisches Gemüse-Curry

mit Basmati-Reis, dazu Falafel FN

Ayurvedic Vegetable Curry with Basmati-rice and falafel

€ 15,90



Salate – *salads*

Blattsalat / gemischter Salat

Green salad / mixed salad

€ 5,40

Steirischer Backhendlsalat mit Kren und Kernöl ACGM

Styrian Baked Chicken Salad

with horseradish and pumpkin seed oil

€ 15,90

Caesar Salad

Gegrillte Hendlbruststreifen auf Blattsalat, mit knusprigen

Croûtons, hausgemachtes Caesar Dressing & Grana CMDACG

Grilled chicken breast strips on lettuce, with crispy croutons,

homemade Caesar dressing & Grana

€ 16,90

Extras

Pommes Frites mit Ketchup

Potato chips with Ketchup

€ 7,90



Suppen – soups

Kräftige Rindsuppe L mit Frittaten ACG, Grießnockerl ACG oder Lebeknödel

with pancakes, semolina dumplings or liver dumplings

€ 5,50

Alt Wiener Suppentopf ACL

“Alt Wiener Suppentopf”

Noodles, beef and vegetables soup

€ 7,50



Kaffeehaus Klassiker – *coffeehouse classics*

Salztangerl mit Schinken, Kren und Gurkerl	AFCNPH	
<i>‘Salztangerl’ with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 5,50
Semmel mit Schinken, Kren und Gurkerl	ACG	
<i>Roll with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 4,90
Kornspitz mit Schinken und Kren	ACG	
<i>Grain pastries with ham, horseradish</i>		€ 5,50
Schinken Käse Toast oder Käse Toast mit Chips	ACG	
<i>Ham and Cheese Toast or Cheese Toast with Chips</i>		€ 5,70
Sacherwürstl mit Senf, Kren und Semmel	MO	
<i>Sacher sausage with mustard, horseradish and french roll</i>		€ 9,90
Würsteln mit Saft und Semmel	O	
<i>Vienna sausage with goulash-sauce and french roll</i>		€ 10,90
Klassische Schinkenrolle gefüllt mit hausgemachter Gemüsemayonnaise und Gebäck	ACG	
<i>Classic ham roll filled with homemade vegetable mayonnaise and pastry</i>	CG	€ 8.90



Hauptspeisen

Goldegg Burger

Rinderfaschiertes mit Tomaten, Zwiebelringen,
Gewürzgurke, Salat, Pesto und Pommes ACG
*Grilled ground beef with tomatoes, onion rings,
gherkins, salad, pesto and chips*

€ 15,90

Cheeseburger

Gegrilltes Rinderfaschiertes mit Cheddar-Käse,
Tomaten, Zwiebelringe, Pesto und Pommes ACG
*Grilled ground beef with cheddar cheese,
tomatoes, onion rings, pesto and chips*

€ 16,90

Hol' dir zu deiner HAUPTSPEISE
eine 0,33l Flasche **Coca-Cola** ZERO
ZUCKER





Club Sandwich

Gegrilltes Hühnerfilet mit Speck, Zwiebelringen,
Basilikum, Tomaten und Pommes, Cocktailsauce ACGM

*Grilled chicken with bacon, tomatoes, basil
onion rings and chips, cocktail sauce*

€ 18,90

Veggie Burger

Gegrillter Halloumi mit Tomaten, Rucola, Pesto,
Gurke, Salat und Pommes ACG

*Grilled Halloumi cheese with tomatoes,
rucola, pesto, cucumber, salad and chips*

€ 15,90

Multi Kulti

Fladenbrot gefüllt mit Hühnerfleisch, Joghurt,
frischer Minze, Rotkraut, frischem Koriander ACG

*Flatbread stuffed with chicken, yoghurt,
fresh mint, red cabbage, fresh coriander*

€ 17,90

Multi Kulti Veggie

Fladenbrot gefüllt mit Falafel, Joghurt,
frischer Minze, Rotkraut, frischem Koriander ACG

*Flatbread stuffed with falafel, yoghurt,
fresh mint, red cabbage, fresh coriander*

€ 17,90



Kleine Speisen – *small dishes*

Panini mit Mozzarella

Frisch getoastetes Panini mit Mozzarella, Tomaten
und hausgemachtem Basilikumpesto, Chips ACG

*Freshly toasted panino with mozzarella cheese,
tomatoes and homemade basil pesto, chips*

€ 8,90

Panini mit Prosciutto

Frisch getoastetes Panini mit Prosciutto, Rucola,
Mozzarella, Tomaten, Chips ACG

*Freshly toasted panino with prosciutto, rocket,
mozzarella cheese and tomatoes, chips*

€ 8,90

Panini mit Camembert

Frisch getoastetes Panini mit Camembert,
Preiselbeeren und Apfelspalten, Chips ACG

Freshly toasted panino with Camembert cheese, cranberry and apple, chips

€ 8,90

Panini mit Thunfisch

Frisch getoastetes Panini mit Thunfisch, Tomate, Mozzarella, Chips ACG

Fresh toasted panini with tuna, tomatoe, mozzarella, chips

€ 8,90



Nachspeisen

Cremeschnitte*, Blätterteig gefüllt mit Vanillepuddingcreme	ACG	
<i>Creme slice, puff pastry filled with custard cream</i>		€ 5,60
Kardinalschnitte*, Biskuit mit Eischnee, Schlagobers und Marmelade	ACG	
<i>Kardinalschnitte, sponge cake with whipped egg whites, whipped cream and jam</i>		€ 5,60
Esterhazyschnitte*	ACGH	
<i>Esterhazyschnitte</i>		€ 5,60
Punschkräpferl. Biskuit und Rum	ACFGENP	
<i>Sponge with Rum</i>		€ 5,50
*Portion Schlagobers	G	
<i>Portion of whipped cream</i>		€ 1,90

** Diverse Torten und Schnitten finden Sie
auch in unserer Vitrine*

** Various cakes and slices can
also be found in our showcase*



Nachspeisen

Sachertorte* ACGFH

Sacher cake

€ 5,60

Mohntorte* glutenfrei

poppy seed cake, gluten free

€ 5,50

Apfelstrudel* ACGHE

Apple strudel

€ 5,50

Portion Schlagobers G

Portion of whipped cream

€ 1,90

Vanille-Sauce G

Vanilla sauce

€ 2,70

Kugel Vanille-Eis G

scoop of vanilla ice cream

€ 2,50

** Diverse Torten und Schnitten finden Sie
auch in unserer Vitrine*

** Various cakes and slices can
also be found in our showcase*

Warme Getränke – *hot drinks*

Unser Kaffee - OTTIMO:

80% Arabica 20% Robusta
Kraftvoll, ohne Bitterstoffe,
säurearm.

Der Blend ist inspiriert von der
Geschmeidigkeit Catantias.

Ottimo ist eine sehr ausgeglichene und
harmonische Mischung, kraftvoll aber
nicht zu stark. Der 80%ige Arabica-Anteil
mit Bohnen aus Brasilien und Kolumbien
verleiht ihm ein wunderbar intensives
Aroma, während der 20%ige Robusta-Anteil
mit Bohnen aus Afrika und Vietnam für
eine einzigartige und satte Crema sorgt. Die
Aromen von Nuss und Schokolade bleiben
lange im Mund.



Our Coffee - OTTIMO

Coffee description Ottimo variety:

80% Arabica 20% Robusta

*Powerful, without bitterness, low
acidity.*

*The blend is inspired by the
smoothness of Catania.*

*Ottimo is a very balanced and harmonious
blend, powerful but not too strong. The
80% Arabica content with beans from
Brazil and Colombia gives it a wonderfully
intense aroma, while the 20% Robusta
content with beans from Africa and
Vietnam provides a unique and rich crema.
The aromas of nut and chocolate linger in
the mouth for a long time.*

Kaffee – Coffee

Espresso klein / groß	
<i>Espresso small / large</i>	€ 3,70 / 5,10
Brauner klein / groß G	
<i>Double espresso small / large</i>	€ 3,70 / 5,10
Macchiato klein / groß G	
<i>Macchiato small / large</i>	€ 3,70 / 5,10
Verlängerter	
<i>Extended espresso</i>	€ 4,60
Melange G	
<i>“Melange”</i>	€ 4,80
Einspanner G	
<i>“Einspanner”</i>	€ 5,90
Cappuccino G	
<i>Cappuccino</i>	€ 4,80
Café Latte, Häferlkaffee G	
<i>Café Latte, mug coffee</i>	€ 5,20
Latte Macchiato G	
<i>Latte Macchiato</i>	€ 5,30
Babycino Milchschaum mit Kakaopulver	
<i>Milk foam with cocoa powder</i>	€ 2,90

Spezialkaffee – Special Coffee

Eiskaffee mit Schlagobers und Hohlhippen G	
<i>Iced coffee</i>	€ 7,90
Affogato - Espresso mit Vanille Eis G	
<i>Espresso with vanilla ice</i>	€ 5,50
mit Bio Haferdrink	
<i>with organic oat drink</i>	+ € 0,60
Heisse Schokolade G	
<i>Hot Chocolate</i>	€ 4,90

Tee (Kanne)

€ 4,90

English Breakfast Leaves,

Schwarztee naturbelassen

Earl Grey Schwarztee mit Bergamotteöl

Pure Mintpower Kräutertee naturbelassen

Blossoms of Camomile Kräutertee naturbelassen

Rooibush High Grade Kräutertee naturbelassen

Fruit Nature Früchtetee naturbelassen

Formosa Sencha Grüner Tee naturbelassen

Chai Chai Gewürztee naturbelassen



Portion Milch / Zitrone

€ 0,80

Tea (can)

€ 4,90

English Breakfast Leaves Black tea

Formosa Sencha Green Tea

Earl Grey Black tea with bergamot oil

Pure Mintpower Herbal tea

Blossoms of Camomile Herbal tea

Rooibush High Grade Herbal tea

Fruit Nature Fruit tea

Chai Chai Spice tea

Portion milk / lemon

€ 0,80

Pago - fruit juices

Johannisbeer 0,20l

Blackcurrant juice 0.20l

€ 4,70

Marille 0,20l

Apricot juice 0.20l

€ 4,70



*Genieße auch
eine 0,33l Flasche*

THALHEIM
HEILWASSER

Alkoholfrei – *non-alcoholic*

Mineral 0,75l € 6,90

Mineral Römerquelle still/prickelnd 0,33l

Mineral water still / sparkling 0,33l € 4,10

Thalheimer Heilwasser still/prickelnd 0,33l

Healing water still / sparkling 0,33l € 4,30

Thalheimer Heilwasser enthält mit Lithium, Calcium, Magnesium und Kalium vier entscheidende Mineralstoffe für Gesundheit und Wohlbefinden in höchster Konzentration. Entscheidender Vorteil: Die Mineralstoffe aus dem Heilwasser werden vom Körper leichter aufgenommen als aus fester Nahrung.

Soda pur 0,25l

Soda water 0,25l € 2,80

Coca Cola, Coca Cola Light 0,33l

Coca Cola, Coca Cola Light 0,33l € 4,50

Almdudler 0,33l

Almdudler (Austrian herb lemonade) 0,33l € 4,50

Apfelsaft 0,25l

Apple juice, 0,25l € 4,50

Apfelsaft gespritzt 0,25l

Apple juice with soda water 0,25l € 3,50

Apfelsaft gespritzt 0,50l

Apple juice with soda water 0,50l € 5,40

Jugendgetränk - *Youth Drink*

Himbeer / Soda Zitron 0,25l

Raspberry / Soda Lemon 0,25l € 2,90

Himbeer / Soda Zitron 0,50l

Raspberry / Soda Lemon 0,50l € 4,80

Sommerdrink, Minze, Zitrone, Ingwer 0,5l

Summer-drink mint, lemon ginger 0,5l € 5,50

Wiener Wasser *Viennese Water*

0,25l € 1,0

0,5l € 2,0

1l € 3,0

Wiener Wasser ist bei uns kostenlos.

Wir verrechnen lediglich Service & allgemeine Kosten plus Steuern.

Viennese tap water is complimentary.

We charge for service, general costs & taxes.

Alkoholische Getränke – *alcoholic drinks*

Aperitifs & Bitter

HUGO 0.25l	
<i>Prosecco/Soda/Holler/Minze</i>	€ 6,90
Campari Soda / Orange 4cl	
<i>Campari Soda / Orange 4cl</i>	€ 6,90
Aperol Sprizz	
<i>Aperol Sprizz</i>	€ 6,90
Vodka Lemon	
<i>Vodka Lemon</i>	€ 9,90
Rum 2cl	
<i>Rum 2cl</i>	€ 3,90

Spirituosen – *spirits*

Grappa 2cl	
<i>Grappa 2cl</i>	€ 5,90
Averna 2cl	
<i>Averna 2cl</i>	€ 4,90
Averna 2cl mit Zitrone	
<i>Averna with lemon 2cl</i>	€ 5,70

Bier vom Fass – draught beer

Bier 0,2l
beer 0.2l € 3,80

Bier 0,3l
beer 0.3l € 4,50

Bier 0,5l
beer 0.5l € 5,20

Radler (Bier mit Almdudler) 0,3l
“Radler” (beer with Almdudler) 0.3l € 4,30

Radler (Bier mit Almdudler) 0,5l
“Radler” (beer with Almdudler) 0.5l € 4,90

Bier enthält Gluten
Beer contains gluten

Bier alkoholfrei – non alcoholic beer

Alkoholfreies Bier 0,33l
Non alcoholic beer 0.33l € 4,70

Schaumwein – sparkling wine

Prosecco 0,1l € 4,70
Flasche /*bottle* € 28,00

Priccobello Rosé vom Weingut Hagn:
Helles Lachsrosa, feines Mousseux. Rote Waldbeeren,
eingelegte Kirschen, mittlere Komplexität, feines
Kernobst, gute Frische, zarte Fruchtsüße im Nachhall.

*Priccobello Rosé from the Hagn Winery:
Light salmon pink, fine mousseux. Red forest berries,
pickled cherries, medium complexity, fine stone fruit,
good freshness, delicate fruit sweetness in the finish.*

WEISSWEINE – *white wines*

Grüner Veltliner vom Weingut Hagn 1/8l / 0,75l

€ 4,70 / € 29,00

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Kräuternoten, ein Hauch von Apfel und Maracuja, Limettenzesten klingen an. Saftig, elegant, lebendige Säurestruktur, würzig, extraktsüß nach Kernobst, angenehmer Marillentouch im Nachhall.

From the Hagn Winery. Light yellow-green, silver reflections. Fine herbal notes, a hint of apple and passion fruit, lime zest. Juicy, elegant, lively acid structure, spicy, extract-sweet of pomaceous fruit, pleasant apricot touch in the aftertaste.

Wiener Gemischter Satz DAC 68er 1/8l / 0,75l

€ 5,30 / € 29,00

Das Weingut Fuhrgassl-Huber, gegründet im Jahr 1973 in Neustift am Walde, kultiviert seit Generationen hinweg mit Leidenschaft und Charme erlesenen Wiene aus den besten Wiener Weinbergen.

Helles Strohgelb, in der Nase fruchtbetont, frisch, Noten von Apfel, Birne und Pfirsich, am Gaumen enorme Fruchttiefe, Almkräuter, langer Abgang.

Bright straw yellow, with a fruity, fresh nose, notes of apple, pear, and peach, on the palate enormous fruit depth, mountain herbs, long finish..

Gespritzt

weiß 1/4

“Gespritzt”, white 1/4l

€ 4,90

Kaiserspritzer, weißer Spritzer mit Hollunder Sirup

“Gespritzt”, white with elderberry syrup

€ 5,60

Weine enthalten Sulfite

Wines contain sulphites

Rotweine – *red wine*

Blauer Zweigelt 1/8l / 0,75l

Weingut Hagn

€ 5,50 / € 30,00

Kräftiges Rubingranat, breitere Randaufhellung. Dunkles Beerenkonfit, Nuancen von Brombeeren, schwarze Kirschen. Saftig, elegant, gut ausgewogen, feine Extraktsüße, elegant und anhaltend.

Vineyard Hagn,

Dark ruby red, inviting cherry fruit, fine spice notes, youthful charm, juicy and elegant on the palate, a pleasure to drink.

Blafränkisch Gfanger 1/8l / 0,75l

€ 5,50 / € 30,00

Mittelburgenland DAC, Weingut Paul Lehrner Horitschon/Mittelburgenland;

Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen; feine Kirschen- und Brombeerfrucht; Gewürzanklänge; saftige Frucht; feste Textur, samtige Tannine, guter Nachklang.

Middle Burgenland DAC, Vineyard Paul Lehrner, Horitschon/Middle Burgenland

Strong rubine red with purple reflections, fine cherry and blackberry, spices, juicy fruit, textured, velvety tannines, good finish.

Weine enthalten Sulfite

Wines contain sulphites



Allergeninformationen
gemäß Codex-Empfehlung

Buchstabencode	Kurzbezeichnung
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	Lupinen
R	Weichtiere



CAFE
GOLDEGG

RESERVATION



CAFE
GOLDEGG



Goldegg Burger
Rindfleischbraten mit Tomaten,
Zwiebeln, Gewürzmarke,
Salat und Pommes

