





Frühstück – *breakfast*

Piccolo

Heissgetränk* nach Wahl,
Croissant, Butter, Marmelade AGCPN

Hot drink of your choice,
croissant, butter, jam*

€ 5,90

Wiener – *Viennese*

Heissgetränk* nach Wahl,
Handsemmel und Croissant, Butter, Marmelade AGCPN

Hot drink of your choice,
French roll and croissant, butter, jam*

€ 7,90

Business

Heissgetränk* nach Wahl, gefülltes Korngebäck mit Schinken, Käse,
Tomaten, Gurke, Ei, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft ACGPNH

Hot drink of your choice, wholemeal roll filled with ham, cheese,
tomatoes, cucumber, egg, 1 glass of freshly squeezed orange juice*

€ 7,90

** Zum Frühstück jedes Heißgetränk wählbar außer
Grosser Espresso/Brauner/Macchiato und Spezialkaffee*

** Any hot drink for breakfast – except for
large Espresso/Brauner/Macchiato and special coffees*



English Breakfast

Heissgetränk* nach Wahl, Spiegelei,

Cross gebratener Speck, Sausages, Baked Beans, Butter,

2 Scheiben getoastetes Brot, Orangenjam,

1 Glas frisch gepresster Orangensaft ALFCG

Hot drink of your choice, egg, bacon, sausages, baked beans, butter,*

2 slices of toasted bread, orange jam,

1 glass of freshly squeezed orange juice

€ 12,90

Goldegg Spezial – Goldegg special

Heissgetränk* nach Wahl, grosser Salami-, Schinken-, Käseteller,

weiches Ei, Butter, Marmelade, 2 Gebäck nach Wahl

1 Glas frisch gepresster Orangensaft oder 1 Glas Prosecco ALFDHNPCG

Hot drink of your choice, 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

€ 12,90

** Zum Frühstück jedes Heißgetränk wählbar außer
Grosser Espresso/Brauner/Macchiato und
Spezialkaffee*

** Any hot drink for breakfast – except for
large Espresso/Brauner/Macchiato and
special coffees*



Orient

Heißgetränk* nach Wahl, Fladenbrot, Hummus,
Falafel, Oliven, Müsli mit Joghurt und Früchte ACFEGPH
Hot drink of your choice, Flatbread, Hummus,
Falafel, olives, muesli with yoghurt and fruits*

13,90

Morgenmuffel – Morning muffel

Heissgetränk* nach Wahl, Wachauer Laberl gefüllt mit
Eierspeise, gebratener Speck, Bratwürstel, Salat,
Aioli und Pommes ACDFHPL
Hot drink of your choice, Wachauer bun filled with
Egg dish, fried bacon, sausages, salad,
aioli and French fries*

13,90

** Zum Frühstück jedes Heißgetränk wählbar außer
Grosser Espresso /Brauner /Macchiato und
Spezialkaffee*

** Any hot drink for breakfast – except for
large Espresso/Brauner/Macchiato and
special coffees*



Frühaufsteher – *Early riser*

Heissgetränk* nach Wahl, Schnittlauchbrot, Frischkäse mit
Karotten und Gurke, Chiasamen mit Joghurt und Früchten
und Mozzarellaspießchen ACDFHP

Hot drink of your choice, Chive bread, cream cheese with
Carrots and cucumber, chia seeds with yoghurt and fruits
and mozzarella spit*

12,90

Feel-Good

Heissgetränk* nach Wahl, Schwarzbrot mit Topfen,
Sprossen, Tomaten, Gurken und Pesto, Porridge mit Äpfel und Zimt,
frisch gepresster Orangensaft ACDFHP

Hot drink of your choice, Black bread with curd cheese,
Sprouts, tomatoes, cucumbers and pesto, porridge with apples and cinnamon,
fresh pressed orange juice*

12,90

** Zum Frühstück jedes Heißgetränk wählbar außer
Grosser Espresso/Brauner/Macchiato und
Spezialkaffee*

** Any hot drink for breakfast – except for
large Espresso/Brauner/Macchiato and
special coffees*

Frühstück-Extras

Portion Butter G	€ 1,30	Portion Schinken, Salami oder Käse GL	€ 3,90
Portion hausgemachte Marmelade	€ 1,40	Schnittlauchbrot GAHCP	€ 2,80
Portion Nutella, Honig	€ 1,40	Handsemmel mit Butter AFNPG	€ 2,50
Weiches Ei	€ 1,80	Rohkostteller HD	€ 3,90
2 Eier im Glas C	€ 3,80	Portion Prosciutto	€ 4,90
Eierspeise – 2 Eier CG	€ 4,70	Bio Joghurt mit frischen Früchten G	€ 4,80
Spiegeleier – 2 Eier C	€ 4,70	Müsli mit Bio Joghurt GAH	€ 4,10
Schinkenomelette CG	€ 5,90	Müsli mit Bio Joghurt und frischen Früchten GAH	€ 5,10
Eierspeise mit Tomaten, Basilikum, Schafskäse CG	€ 7,50	Handsemmel AFNPGH	€ 1,70
Ham oder Speck and Eggs CL	€ 5,90	Croissant AFNPGH	€ 2,40
Portion knusprig gebratener Ham oder Speck L	€ 3,50	Salztangerl, Kornweckerl AFNPGH	€ 1,80
		Scheibe Vollkornbrot/Schwarzbrot AFNPGH	€ 0,70

Breakfast-Extras

Butter G	€ 1,30	Ham, Salami or cheese GL	€ 3,90
Homemade jam	€ 1,40	Brown bread with butter and chive GAHCP	€ 2,80
Nutella, honey	€ 1,40	French roll with butter AFNPG	€ 2,50
Softboiled egg	€ 1,80	Plate of raw fruit and vegetables HD	€ 3,90
2 eggs in glass C	€ 3.80	Portion of Prosciutto	€ 4,90
Scrambled eggs (2 eggs) CG	€ 4.70	Organic yoghurt with fresh fruit G	€ 4,80
Fried eggs (2 eggs) C	€ 4.70	Müsli with organic yoghurt GAH	€ 4,10
Ham omelette CG	€ 5,90	Müsli with organic yoghurt and fresh fruit GAH	€ 5,10
Scrambled eggs with tomatoes, basil and feta CG	€ 7,50	French roll AFNPGH	€ 1,70
Ham/bacon and eggs CL	€ 5,90	Croissant AFNPG	€ 2,40
Crispy fried ham /bacon L	€ 3,50	„Salzstangerl“, wholemeal roll AFNPGH	€ 1,90
		Slice of wholemeal bread AFNPGH	€ 0.70

Frisch gepresste Säfte – Fresh juice

Orangen-, Karotten- und Apfelsaft 1/8 l

Orange/carrot/apple juice (1/8 l)

€ 2,90



Traditionell – *traditional*

Gulasch mit Gebäck AL

Goulash with bread rolls

€ 12,90

Geb.Schnitzel (vom Schwein) mit Blattsalat ACG

“Wiener Schnitzel” with green salad

€ 14,90

Vegetarisch – *vegetarian*

Ayurvedisches Gemüse-Curry

mit Basmati-Safranreis, dazu Quinoa Bratlinge und Chutney FLA

Ayurvedic Vegetable Curry with Basmati-Saffron-rice, Quinoa cakes and Chutney

€ 13,90



Salate – *salads*

Blattsalat / gemischter Salat

Green salad / mixed salad

€ 3,90

Steirischer Backhendlsalat mit Kren und Kernöl ALNPC

Styrian Baked Chicken Salad

with horseradish and pumpkin seed oil

€ 12,90

Caesar Salad

Gegrillte Hendlbruststreifen auf Blattsalat, mit knusprigen

Knoblauch-Croûtons, hausgemachtes Caesar Dressing & Grana CMDACG

Grilled chicken breast strips on lettuce, with crispy garlic croutons,

homemade Caesar dressing & Grana

€ 14,90

Extras

Pommes Frites mit Ketchup

Potato chips with Ketchup

€ 5,90



Suppen – soups

Tagessuppe

Today's soup

€ 3,90

Alt Wiener Suppentopf L

"Alt Wiener Suppentopf"

Noodles, beef and vegetables soup

€ 5,50



Kaffeehaus Klassiker – *coffeehouse classics*

Hausbrot belegt mit Schinken, Kren und Gurkerl	ACG	
<i>Slice of bread with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 4,30
Salztangerl mit Schinken, Kren und Gurkerl	AFCNPH	
<i>'Salztangerl' with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 4,50
Semmel mit Schinken, Kren und Gurkerl	AFCNPH	
<i>Roll with ham, horseradish and gherkins</i>		€ 4,10
Käse Toast	AFC	
<i>Cheese Toast</i>		€ 4,10
Schinken Käse Toast	AFC	
<i>Ham and Cheese Toast</i>		€ 4,50
Sacherwürstl mit Senf und Kren	ML	
<i>Sacher sausage with mustard and horseradish</i>		€ 6,50
Würstel mit Saft	ML	
<i>Vienna sausage with goulash-sauce</i>		€ 8,90



Hauptspeisen

Goldegg Burger

Rinderfaschiertes mit Tomaten, Zwiebelringe,
Gewürzgurke, Salat und Pommes AFHMGNP

*Grilled ground beef with tomatoes,
onion rings, gherkins and chips*

€ 12,90

Cheeseburger

Gegrilltes Rinderfaschiertes mit Cheddar-Käse,
Tomaten, Zwiebelringe und Pommes AFHMGNP

*Grilled ground beef with cheddar cheese,
tomatoes, onion rings and chips*

€ 12,90



Club Sandwich

Gegrilltes Hühnerfilet mit Speck, Zwiebelringe,

Tomaten und Pommes AFHCGNP

*Grilled chicken with bacon, tomatoes,
onion rings and chip*

€ 14,90

Veggie Burger

Gegrillter Halloumi mit Tomaten, Rucola, Pesto,

Gurke, Salat und Pommes ADFHLNP

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

€ 12,90

Mulit Kulti

Fladenbrot gefüllt mit Hühnerfleisch, Joghurt,

Frischer Minze, Rotkraut, frischer Koriander ACGP

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

€ 14,90

Multi Kulti Veggie

Fladenbrot gefüllt mit Falafel, Joghurt,

frischer Minze, Rotkraut, frischer Koriander ACGPF

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

€ 13,90



Kleine Speisen – *small dishes*

Panini mit Mozzarella

Frisch getoastetes Panini mit Mozzarella, Tomaten
und hausgemachten Basilikumpesto AFHCNP

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

€ 7,90

Panini mit Prosciutto

Frisch getoastetes Panini mit Prosciutto, Rucola,
Mozzarella, Tomaten AFHCNP

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

€ 7,90

Panini mit Camembert

Frisch getoastetes Panini mit Camembert,
Preiselbeeren und Apfelspalten AFCNP

Freshly toasted panino with Camembert cheese, cranberry and apple

€ 7,90

Panini mit Thunfisch

Frisch getoastetes Panini mit Thunfisch, Tomate, Mozzarella DCMAG

Fresh toasted panini with tuna, tomato, mozzarella

€ 7,90



Nachspeisen

Cremeschnitte* AG	
<i>creme slice</i>	€ 4,50
Kardinalschnitte* ACG	
<i>Kardinalschnitte</i>	€ 4,50
Esterhazyschnitte* ACGH	
<i>Esterhazyschnitte</i>	€ 4,50
*Portion Schlagobers	
<i>Portion of whipped cream</i>	€ 1,50

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

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



Nachspeisen

Sachertorte* ACFG

Sacher cake

€ 4,30

Mohntorte* ACGH

poppy seed cake

€ 4,30

Apfelstrudel* ACG

Apple strudel

€ 4,30

*Portion Schlagobers

Portion of whipped cream

€ 1,50

** 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*

Heisse Schokolade G

Hot Chocolate

€ 3,90

Kaffee – *Coffee*

Espresso klein / groß

Espresso small / large

€ 3,10 / 4,50

Brauner klein / groß G

Double espresso small / large

€ 3,10 / 4,50

Macchiato klein / groß G

Macchiato small / large

€ 3,10 / 4,50

Verlängerter

Extended espresso

€ 3,90

Melange G

“Melange”

€ 3,90

Einspänner G

“Einspänner”

€ 3,90

Cappuccino G

Cappuccino

€ 3,90

Café Latte G

Café Latte

€ 4,40

Latte Macchiato G

Latte Macchiato

€ 4,50

Spezialkaffee – *Special Coffee*

Eiskaffee

Iced coffee

€ 5,90

Icespresso

Icespresso

€ 4,50

mit Bio Sojamilch

mit organic soy milk

+ € 0,40

Tee (Kanne)

€ 4,80

English Breakfast Leaves,
Schwarztee naturbelassen
Earl Grey Schwarztee mit Bergamotteöl
Premium Darjeeling Schwarztee naturbelassen
Pure Mintpower Kräutertee naturbelassen
Blossoms of Camomile Kräutertee naturbelassen
Rooibush High Grade Kräutertee naturbelassen
Herbal Sweetness Kräutertee naturbelassen
Fruit Triple Flavour Früchtetee zart aromatisiert
Fruit Nature Früchtetee naturbelassen
Green Jasmine Grüner Tee mit Jasminblüten
Gyokuro Shadowed Grüner Tee naturbelassen
Chai Chai Gewürztee naturbelassen

alle angeführten Teesorten sind auch

als Eistee erhältlich € 4,80

Portion Milch / Zitrone € 0,50

Tea (can)

€ 4,80

English Breakfast Leaves Black tea
Earl Grey Black tea with bergamot oil
Premium Darjeeling Black tea
Pure Mintpower Herbal tea
Blossoms of Camomile Herbal tea
Rooibush High Grade Herbal tea
Herbal Sweetness Herbal tea
Fruit Triple Flavour Fruit tea, mildly flavoured
Fruit Nature Fruit tea
Green Jasmine Green tea with Jasmine blossoms
Gyokuro Shadowed Green tea
Chai Chai Spice tea

All teas are available as iced teas € 4,80

Portion milk / lemon € 0,50

Alkoholfrei – *non-alcoholic*

Mineral still / prickelnd 0,25l

Mineral water still / sparkling 0,25l € 3,40

Soda pur 0,25l

Soda water 0,25l € 2,20

Coca Cola, Coca Cola Light 0,33l

Coca Cola, Coca Cola Light 0,33l € 3,90

Almdudler 0,33l

Almdudler (Austrian herb lemonade) 0,33l € 3,90

Apfelsaft naturtrüb 0,25l

Apple juice, cloudy 0,25l € 3,20

Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,25l

Apple juice with soda water 0,25l € 2,90

Apfelsaft naturtrüb gespritzt 0,50l

Apple juice with soda water 0,50l € 4,60

Himbeer / Soda Zitron* 0,25l

Raspberry / Soda Lemon 0,25l* € 2,60

Himbeer / Soda Zitron* 0,50l

Raspberry / Soda Lemon 0,50l* € 4,60

Tonic, Bitter Lemon 0,20l

Tonic, Bitter Lemon 0,20l € 3,90

Wiener Wasser 0,5l / 1l

Viennese water 0,5l / 1l € 0,90 / € 1,30

Sommerdrink,

Minze, Zitrone, Ingwer 0,50l

*Summer-drink
mint, lemon ginger 0,50l* € 4,60

** frisch gepresst*

** freshly squeezed*

Fruchtsäfte Rauch – *fruit juices*

Johannisbeer 0,20l

Blackcurrant juice 0.20l

€ 3,90

Orangensaft 0,20l

Orange juice 0.20l

€ 3,90

Marille 0,20l

Apricot juice 0.20l

€ 3,90

Energy

Red Bull Dose 0,25l

Red Bull 0.25l

€ 4,00

Alkoholische Getränke – *alcoholic drinks*

Aperitivs & Bitter

Campari Soda / Orange 4cl	
<i>Campari Soda / Orange 4cl</i>	€ 5,90
Aperol Sprizz	
<i>Aperol Sprizz</i>	€ 4,90
Aperol Prosecco	
<i>Aperol Prosecco</i>	€ 5,90
Vodka Lemon / Red Bull	
<i>Vodka Lemon / Red Bull</i>	€ 7,90
Rum 2cl	
<i>Rum 2cl</i>	€ 2,90
Averna 2cl	
<i>Averna 2cl</i>	€ 4,10

Spirituosen – *spirits*

Grappa 2cl	
<i>Grappa 2cl</i>	€ 4,50
Edelbrand, Marille 2cl	
<i>Noble brandy, apricot 2cl</i>	€ 4,50
Wien Gin Kesselbrüder 2cl	
<i>Vienna Gin 2cl</i>	€ 4,90

Bier vom Fass – draught beer

Trumer 0,2l

Trumer beer 0.2l € 3,10

Trumer 0,3l

Trumer beer 0.3l € 3,70

Trumer 0,5l

Trumer beer 0.5l € 4,50

Radler (Bier mit Almdudler) 0,3l

“Radler” (beer with Almdudler) 0.3l € 3,20

Radler (Bier mit Almdudler) 0,5l

“Radler” (beer with Almdudler) 0.5l € 4,20

Flaschenbier – bottled beer

Beck’s Alkoholfrei 0,33l

Beck’s non alcoholic 0.33l € 3,90

Schaumwein – sparkling wine

Prosecco del Veneto, 0,1l

€ 4,10

Flasche /bottle

€ 27,00

Markanter Kohlensäuregehalt, spritzige,
frische Art, feine Fruchtkomponente
und zartes Bukett, lebendig,

Prosecco del Veneto, bottle

*Distinctively sparkling, fresh, fine fruity
flavours with a delicate bouquet, lively*

WEISSWEINE – *white wines*

Welschriesling 1/8l/0,75l

€ 3,80 / € 22,00

Steirische Klassik, Weingut E. & M.Tement, Berghausen/Steiermark

Helles Gelbgrün, sehr saubere, schöne Frucht mit besonders feinen Apfelaromen und einem Touch Zitruszesten; frisch und saftig; harmonisches Säurespiel; pikantes Fruchtfinale.

Styrian Classic, Vineyard E. & M.Tement, Berghausen/Styria

Light yellow-green, very clean fruit with precious apple aromas and a touch of citrus zests, fresh and juicy, harmonious acidity, spicy fruit final.

Sauvignon Blanc Klassik 1/8l/0,75l

€ 3,90 / € 24,00

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz/Südsteiermark

Helles Gelbgrün; klassisches Aromenspiel; Stachelbeere, Ribiselblätter, viel Würze und feine weiße Blütenklänge; erfrischend am Gaumen; sehr fruchtbetont, saftig; klare Sortentypizität, würzig ausklingend; langer Nachhall.

Vineyard Hannes Sabathi, Gamlitz/South Styria

Light yellow-green; classical flavours; gooseberry, currant leaves, spices and soft white blossom tones, refreshing, fruity, juicy; spicy final.

Riesling Gaisberg 1/8l / 0,75l

€ 3,90 / € 24,00

Weingut Birgit Eichinger, Strass

Zart vergetales Duftkleid, Pfingstrosen und Mandarinen; zu Beginn fast verschämt; gibt am Gaumen unendlich Stoff; sehr saftig; offeriert dadurch feinen Trinkfluss, feine Linien; harmonisch; modellhaft; schöner Speisebegleiter zur leichten Küche.

Vineyard Birgit Eichinger, Strass

Delicate scents of peonies and mandarines, almost coy at first, very juicy, subtle fluency, fine lines, harmonious, good companion to light meal.

Gespritzt

rot oder weiß 1/4 "Gespritzt", red or white 1/4l

€ 3,40

Rotweine – *red wine*

Blauer Zweigelt 1/8l/0,75l

Weingut Hagen

€ 3,90 / € 24,00

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

Vineyard Hagen,

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

Blaufränkisch Gfanger 1/8l/0,75l

€ 4,00 / € 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.

Da Vinci Chianti DOCG 1/8l / 0,75l

€ 3,90 / € 24,00

Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Florenz, Toskana

Rubinrot mit zartem Granatschimmer; im Bukett dominieren Schwarzkirsch-, rote Beeren- und florale Noten, unterlegt mit feiwürzigen Nuancen; am Gaumen, reife Fruchtnoten, exzellente Balance, geschmeidige Tanninstruktur, elegante Stilistik, gute Länge.

Cantine Leonardo da Vinci, Vinci/Florenz, Toskana

rubine red with delicate garnet shimmer, black cherries,

red berries and flowery notes, subtle spices,

ripe fruit flavours, excellent balance; elegant style, good lengths.

Zweigelt 2005 Reserve 1/8l / 0,75l

€ 4,00 / € 30,00

Weingut Remushof Jagschitz, Osip, Burgenland

Komplexe Aromastruktur, ausgewogene Bitterschokolade und Nougattöne.

Vineyard Remushof Jagschitz, Osip/Burgenland Complex aroma structure, balanced bitter chocolate and nougat tones.



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,
Zwieback, Gewürzparmesan,
Salat und Pommes

