

CAFÉ



SCHILLWASSER

Schön, dass ihr da seid!

Liebe Gäste,

willkommen im Cafe Schillwasser! Das Cafe Schillwasser befindet sich auf der Kleinen Stadtfarm, dem größten Urban Farming Projekt Österreichs.

Uns sind Regionalität, Saisonalität und Bioqualität wichtig. Unsere Produzent:innen befinden sich vorwiegend im Radius von 50 km. Einige sind sogar direkt bei uns am Hof, wie Hut & Stiel, von denen wir unsere Pilze bekommen. Die Bienen, die unseren Honig machen, wohnen nur 100 m von hier. Ein Teil unseres Gemüses wächst direkt auf der Farm im Glashaus von Land in Sicht.

Außerdem haben wir uns entschlossen, ausschließlich vegetarisch und vegan für euch zu kochen.

Eure Speisen und Getränke könnt ihr bei uns direkt am Tresen bestellen.

Ab Mai haben wir Sommeröffnungszeiten:

Donnerstag:	12:00 Uhr - 20:00 Uhr
Freitag:	12:00 Uhr - 21:00 Uhr
Samstag:	10:00 Uhr - 21:00 Uhr
Sonntag:	10:00 Uhr - 20:00 Uhr

Warmes Essen gibt es bis eine Stunde vor Caféschluss.

mit * gekennzeichnete Produkte sind bio

mit v gekennzeichnete Speisen sind vegan

Preise: Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren Bar- und Kartenzahlung.

Allergene und die daraus gewonnenen Erzeugnisse:

A Glutenhaltiges Getreide / **B** Krebstiere / **C** Ei, Geflügel / **D** Fisch / **E** Erdnuss / **F** Soja / **G** Milch oder Laktose / **H** Schalenfrüchte / **L** Sellerie / **M** Senf / **N** Sesam / **O** Sulfite / **P** Lupinen / **R** Weichtiere

Mittagstisch

An Werktagen von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr gibt es zu pikanten Speisen eine Vorspeise und ein Dessert ohne Aufpreis.

Wochengericht & Wochensalat

Unser aktuelles Wochengericht und unseren Wochensalat findet Ihr auf der Tafel bei der Bar. Alwin kocht jede Woche frisch mit Liebe und saisonalem Gemüse für Euch. Die meisten unserer Speisen gibt es auch als vegane Version - bitte einfach beim Bestellen dazusagen.

Kuchen, Torten & Cookies

Unsere köstlichen Mehlspeisen werden mit viel Liebe von Maria und Kateryna nach Rezepten von Freunden und Familie gebacken. Bitte schaut, was es heute Gutes bei der Kuchentheke gibt! Wir haben auch vegane und glutenfreie Mehlspeisen.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Empfehlenswert!

Spinatwaffel*

Spinat, Feta und Beilagensalat a,c,g,m

8.9

Schwammerlgyros*

mit Austernpilzen von unseren Nachbarn, Hut & Stiel. Fladenbrot, Tsatsiki und Salat. Auf Wunsch vegan. a, g, m, o, n

13.9

Frühstück

(an Wochenenden bis 12 Uhr)

Waffelfrühstück*

Deine süße Lieblingswaffel mit einem Heißgetränk nach Wahl
9.9

Schillwasserfrühstück vegetarisch*

Bergkäse, Tiroler Brie, weiches Frühstücksei, Pilzaufstrich (mit Pilzen von Hut&Stiel), Heumilchbutter, Joghurt mit Fruchtsalat der Saison, Brotkörbchen, 4 cl Honig-Ingwershot (mit hauseigenem Honig) A,C,G,H,L,M
11.9

Schillwasserfrühstück vegan*

Hummus der Saison, Pilzaufstrich (mit Pilzen von Hut & Stiel), in frische Kräuter und Olivenöl eingelegter veganer Feta, Gemüsesticks, Oliven, vegane Butter, Marillenmarmelade, Sojajoghurt mit Fruchtsalat der Saison, Brotkörbchen A,F,H,L,M,N,O
11.9

Kleinigkeiten

Käsetoasts*

kleine Portion mit Ketchup A,G,M

4.0

große Portion mit Dip, Ketchup und Beilagensalat A,G,M

8.9



Saisonale Spezialitäten

Rhabarbersaft*

Natur	0,25l	4.5		
Wasser	0,25l	3.5	0,5l	5.2
Mineral	0,25l	3.9	0,5l	5.5
Flasche	1l	12		

hausgemachte Rhabarberwaffel*

Butterwaffel mit Meringueschnee und Rhabarberkompott A,c,g
7.9

Magnolien Frizzante*

Frizzante mit hausgemachtem Magnoliensirup. Die wunderschönen Blüten stammen aus Nachbars Garten.

0,1l 5.5

süße Waffel

hausgemachte Butterwaffel*

mit Staubzucker/Zimtzucker A,c,g
4.5

mit Schokosoße, Schlagobers & gebrannten Haselnüssen A,c,g,h
7.9

mit Orangenmarmelade, Schokosoße & Schlagobers A,c,g
7.9

mit Apfelmus, Karamell & Schlagobers A,c,g
7.9

mit Himbeersoße, Meringueschnee & Schlagobers A,c,g
7.9

Kaffee, Tee & Milch

Espresso*

2.4

Doppio*

4.2

Melange*

3.9

Americano*

3.3

Café Latte*

4.5

Kinderkakao*

klein und süß

3.5

Trinkschokolade*

groß und edelherb

4.5

Milch mit Honig*

3.5

Goldene Milch*

heilsame Kurkuma-Latte

4.5

Chai Latte*

4.5

Tee*

Pfefferminztee / Früchtetee /

Schwarztee Ceylon / Grüner

Tee Sencha / Rooibos Tee /

Frühstückstee

Tasse / Kanne 0,9l

3.9

7.9

Kaffee & Eis

Affogato*

Espresso auf einer Kugel

Vanilleeis

4.5

Eiskaffee*

Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis

und Schlagobers

6.9

Unsere Bio- Kaffeebohnen bekommen wir von der Kaffeefabrik in Simmering. „Disco“ heißt die Esspressomischung aus 50% Arabica und 50% Robusta. Fair gehandelt mit Aromen von dunkler Schokolade und Cognac, erdig und würzig. Wir haben auch Pflanzenmilch und koffeinfreien Kaffee für Euch.

Hausgemachte Limonaden

Rosmarin-Lemon Limonade*

spritzig	0,5l	4.7
still	0,5l	4.4

Zitronengras Limonade*

spritzig	0,5l	4.7
still	0,5l	4.4

Brennessel Limonade*

spritzig	0,5l	4.7
still	0,5l	4.4

Maria braut unsere Limonaden
eigenhändig mit frischen
Kräutern direkt vom Hof.

Softdrinks

Mineralwasser

Jugendgetränk

0,25l	2.0	0,5l	3.5	1l	4.5
-------	-----	------	-----	----	-----

Makava Eistee*

der coffeinhaltige Mate Tee
enthält viele Vitamine, kurbelt den
Körper ganzheitlich an und gibt
langanhaltende Energie

0,25l	FI	3.5
-------	----	-----

Storchenbräu

Jugendgetränk
die Limo mit dem „PLOPP!“ aus
dem Marchfeld - Orange, Zitrone,
Himbeerkracherl, Cola

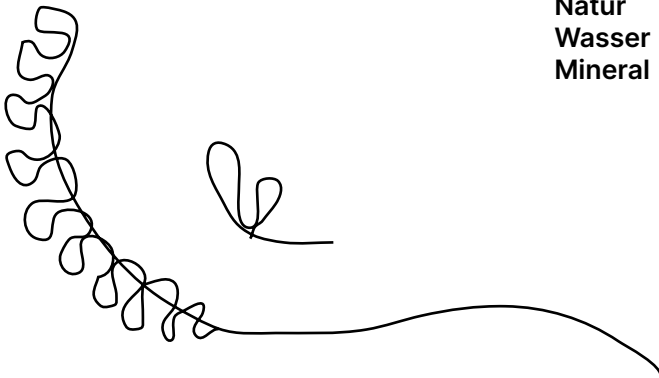
0,33l	FI	3.3
-------	----	-----

Säfte

naturtrüber Apfelsaft*

Birnensaft*

Natur	0,25l	3.9		
Wasser	0,25l	3.2	0,5l	4.2
Mineral	0,25l	3.5	0,5l	4.5



Aperitivo

Super Cattivo Spritz*

Dolce Vita aus dem Burgenland
Zitrusfrüchte, Vanille und Wein

1/4 6.5

Hugo & Rosemarie*

der Klassiker hat ein Rendezvous
mit Rosmarin aus unserem
Schmetterlinggarten

1/4 5.5

Bier

Hadmar*

0,5l FI 4.9

Neufeldner Zwickl*

0,5l FI 4.9

Neufeldner Weißbier*

0,5l FI 4.9

Neufeldner Pils*

0,33l FI 3.9

Neufeldner Hoptimist*

0,33l FI 3.9

Neufeldner alkoholfrei*

0,33l FI 3.9

Muschicraft

Feminismus ist unser aller Bier!
Derzeit gehen 10 Cent pro
Bier an den Verein Autonome
Österreichische Frauenhäuser.

0,33l FI 4.5

Muschicraft alkoholfrei

Das feministische Pale Ale gibt es
auch ohne Alkohol!

0,33l FI 4.5

Natur Radler*

0,5l FI 4.9

Naturweine

Puszta Libre, Cuvee*

Claus Preisinger, Burgenland
Pinot Noir, St.Laurent, Zweigelt
leichter, unkomplizierter
Rotwein, zu trinken wie ein
Rose, Geschmack nach dunklen
Beeren, Wildkirsche, sanft
würzig, zarte Tannine, 11,5% vol.
trocken.

1/8l 4.6

Fl 22

INK, Cuvee*

Judith Beck, Burgenland,
90% Zweigelt, 10% St-Laurent,
Schattenmorellen, Gewürz- und
Kräuternote Salbei, Zimt, Nelken,
12 % vol, trocken

Fl 19

Kieselstein*

Claus Preisinger, Burgenland
Zweigelt, reife, dunkle
Kirschfrucht, spannende
Gewürzaromen, 12,5% vol, tro-
cken. Gibt es nur flaschenweise.

Fl 24

Naked Rose*

aus Blaufränkisch, trocken,
Ausbau in der Tonamphore,
unfiltriert, schwach geschwefelt,
beerig, fruchtig, saftig, frisch

1/8l 4.6

Fl 21

Klippe*,

Wiener Gemischter Satz
Fuchs Steinklammer, Wien
gelber Apfel, Birne, sehr fruchtig,
mineralisch, Mandeln im Abgang,
12,5 %vol

1/8l 4.9

Fl 24

Naked White, Cuvee *

Gernot & Heike Heinrich,
Burgenland
Weißburgunder und Chardonnay,
Heu, Sonnenblumenkerne, weißer
Pfeffer und ein erdiger Touch,
12 % vol, trocken. Gibt es nur
flaschenweise.

Fl 22

Foxy*

Herbert Zillinger, Weinviertel
Grüner Veltliner ganz anders.
Federleicht, lebhaft, ungestüm
fuchsig, apfelige Frische, saftige
Säure, 9% vol, trocken. Gibt es
nur flaschenweise.

Fl 19

Wein

Biohof Wiesinger*

Zweigelt/Grüner Veltliner

1/8l 2.8

1/4l 4.5

Fl 15

Spritzwein rot/weiß*

1/4l 3.5

1/2l 5.5

Oberkofler, Uhudler*

perfekter Sommerwein, typischer Geschmack nach Himbeeren und Erdbeeren, erfrischend, 11% vol, trocken

1/8l 3.5

Fl 19

Uhudlerspritzer*

1/4l 3.9

Schaumwein

Gruber Frizzante*

Gruber Röschitz Frizzante aus Grüner Veltliner, Duft nach grünen Äpfeln und Geschmack nach reifen Birnen und exotischen Früchten, 11,5 %vol, trocken

0,1l 4.5

Fl 24

