Palmenhaus

wien
+43 1 533 1033

KOMPLETTE SPEISEKARTE

PORTION

Vegane butter VEGAN	1,60 €
Bio-butter VEGETARISCH	1,50 €
Waldviertler bio-honig VEGETARISCH	2,50 €
Hausgemachte marmelade	2,30 €
Nougatcrème VEGETARISCH	3,50 €

BROT & GEBÄCK

Handsemmel	2,00 €
Portion brot	2,50 €
Kornstangerl	2,50 €
Croissant VEGETARISCH	3,00 €
Glutenfreies gebäck	3,80 €
Vollkornbrot	4,00 €

CEREALIEN

CRUNCHY DINKEL oder BIO HAFERFLOCKEN VEGAN — 10,00 €
Kokos Joghurt, saisonales Obst, Agavensirup vegan

DINKEL CRUNCHY oder BIO HAFERFLOCKEN VEGETARISCH — 10,00 €
Bio-Joghurt, saisonales Obst, Waldviertler Biohonig

BIO-EIER

Weiches ei VEGETARISCH **2,80 €**
4 Minuten, Standard

SPIEGELEI / RÜHREI (2 Eier) VEGETARISCH **7,20 €**
von 2 Eiern, mit Bio-Ziegenkäse oder Bio-Speck oder Bio-Beinschinken

SPIEGELEI / RÜHREI (3 Eier) VEGETARISCH **10,20 €**
von 3 Eiern, mit Bio-Ziegenkäse oder Bio-Speck oder Bio-Beinschinken

Asiago-butterkäse VEGETARISCH **4,80 €**

Bio-ziegenfrischkäse VEGETARISCH **6,00 €**

Bio-speck **6,50 €**

Bio-beinschinken **7,00 €**

Prosciutto di parma **7,00 €**
20 Monate gereift

FRÜHSTÜCK

Wiener frühstück VEGETARISCH **9,00 €**
hausgemachte Marmelade, Waldviertler Bio-Honig, Bio-Butter, Croissant, Handsemmel

Pfannkuchen VEGETARISCH **12,00 €**
Pancakes mit 2erlei hausgemachter Marmelade, Früchte der Saison

Grosses frühstück **12,50 €**
hausgemachte Marmelade, weiches Bio-Ei, Asiago-Butterkäse, Bio-Beinschinken oder Prosciutto di Parma, Bio-Butter, Handsemmel, Kornstangerl

Veganes frühstück VEGAN **14,50 €**
Vollkorn-Pita (Manakish), Melanzani-Walnuss-Dattel Creme, Zatar & Oliven

Lachsfrühstück **15,50 €**
Hausgebeizter Rote Rüben-Lachs, Kräutersalat, Kren, Honig-Senfsauce, Brotkorb

Palmenhausfrühstück VEGETARISCH **16,50 €**
Marillenlassi, Bio-Eierspeise mit Bio-Ziegenfrischkäse, hausgemachte Marmelade, Bio-Butter, Handsemmel, Vollkornbrot

KÄSE

Er auswahl VEGETARISCH — **11,60 €**
serviert mit Feigensenf, Walnüssen & Brotkorb

Er auswahl VEGETARISCH — **24,00 €**
serviert mit Feigensenf, Walnüssen & Brotkorb

EMPFEHLUNGEN DES TAGES

Gedeck — **4,70 €**
Brotkorb, Amuse Bouche & Stoffserviette

Tagessuppe / soup of day VEGETARISCH — **8,50 €**
PETERSILIENWURZELCREMESUPPE Croûtons

VORSPEISE / STARTER

Büffelmozzarella VEGETARISCH — **17,00 €**
Pesto Rosso, Rucola

HAUPTSPEISEN / MAINS

Rosa gebratener bio kalbsrücken — **36,00 €**
Paprika-Gemüse, Basmati, Gurken Relish

NACHSPEISE / DESSERT

Nuss pancakes VEGETARISCH — **11,00 €**
Karamell Sauce, Schokoeis frische Beeren

MONTAG, 21. SEPTEMBER 2026

Gemüseauflauf VEGETARISCH — **18,60 €**
mit Brokkoli & Kartoffeln, Basilikum-Paradeisersauce

Kalbsbutterschnitzel — **18,60 €**
(faschiertes Biokalbfleisch), Erdäpfel-Spinatstampf, Röstzwiebel, Rosmarin-Jus

DIENSTAG, 22. SEPTEMBER 2026

Asiatischer NUDELSALAT VEGAN — **18,60 €**
mit knusprigem Tofu

Rindercurry — **18,60 €**
Basmati, Papadam

MITTWOCH, 23. SEPTEMBER 2026

Geschmorte süsskartoffeln VEGAN — **18,60 €**
Pomodori Secchi, Perlcouscous, Artischockensauce

geselchter SCHWEINSSCHOPF — **18,60 €**
Rote Rüben-Linsenragout, Serviettenknödel

DONNERSTAG, 24. SEPTEMBER 2026

Kürbisteigtaschen VEGETARISCH — **18,60 €**
mit Salbei-Butter & Scamorza

Hühnerroulade — **18,60 €**
mit Spinatfarce, Nudeln, Schwammerlsauce

FREITAG, 25. SEPTEMBER 2026

Krautstrudel VEGETARISCH — **18,60 €**
Ziegenkäse, Kräuterrahmsauce

Welsragout — **18,60 €**
mit Paprika, Kräuternockerl