

Philosophie

Unser Café/Restaurant ist mehr als nur ein Ort zum Essen und Trinken — es ist ein Treffpunkt für Genießer und ein Schaufenster für regionale Qualität. Wir glauben an nachhaltige, frische Zutaten, innovative Küche und eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Unsere Gäste sollen nicht nur kulinarisch verwöhnt werden, sondern sich auch willkommen und inspiriert fühlen.

Leitbild

Unsere Vision:

WIR MÖCHTEN DAS LIEBLINGSLOKAL FÜR GENIESSER IN GRAFENWÖRTH UND UMGEBUNG SEIN — EIN ORT, DER MIT GESCHMACK, QUALITÄT UND HERZLICHER GASTFREUNDSCHAFT BEGEISTERT.

Unsere Mission:

WIR BIETEN FRISCHE, REGIONALE UND NACHHALTIGE SPEISEN & GETRÄNKE VON HÖCHSTER QUALITÄT.

WIR SCHAFFEN EINE ATMOSPHÄRE, IN DER SICH JEDER WOHLFÜHLT — VOM SCHNELLEN ESPRESSO BIS ZUM ENTSPANNTEN ABENDESSEN.

WIR SETZEN AUF FAIREN UMGANG MIT LIEFERANTEN, MITARBEITERN UND GÄSTEN, UM LANGFRISTIGE BEZIEHUNGEN ZU PFLEGEN.

WIR ÜBERRASCHEN UNSERE GÄSTE REGELMÄSSIG MIT NEUEN IDEEN, SAISONALEN SPEZIALITÄTEN UND KREATIVEN EVENTS.

Unsere Werte:

- QUALITÄT & FRISCHE — NUR DAS BESTE KOMMT AUF DEN TELLER.
- NACHHALTIGKEIT & VERANTWORTUNG — FÜR UMWELT, REGION UND MENSCHEN.
- GASTFREUNDSCHAFT & HERZLICHKEIT — EIN LÄCHELN GEHÖRT ZU JEDEM SERVICE DAZU.
- INNOVATION & LEIDENSCHAFT — WIR LIEBEN, WAS WIR TUN, UND DAS SCHMECKT MAN.

UNSER CAFÉ/RESTAURANT IST EIN ORT, AN DEM SICH TRADITION UND MODERNE DIE HAND REICHEN — FÜR UNVERGESSLICHE GENUSSMOMENTE INMITTEN DER WUNDERSCHÖNEN WAGRAM-REGION.

Bier

Zwettler Original vom Fass	0,33l	€ 3,90
	0,5l	€ 4,90
Wagramer Zwickl	0,33l	€ 3,90
Wieselburger Gold	0,5l	€ 4,30
Zwettler Dunkles	0,5l	€ 4,50
Hofbräu Münchner Weisse	0,5l	€ 4,70
Gösser Naturradler Zitrone	0,5l	€ 4,10
Zwettler Luftikus Alkoholfrei	0,5l	€ 4,30

Spritzer

Weißer Spritzer	0,25l	€ 2,90
Kaiserspritzer	0,25l	€ 3,60
Himbeerspritzer	0,25l	€ 3,60
Aperol Spritz	0,25l	€ 5,20
Limoncello Spritz	0,25l	€ 5,20
Barita	0,25l	€ 5,20
Juzzz (alkoholfrei)	0,25l	€ 4,10

Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd still	0,33l	€ 2,90
Vöslauer prickelnd still	0,75l	€ 6,00
Cola Frucade Almdudler Eistee	0,33l	€ 3,50
Cola Frucade Almdudler gespritzt	0,5l	€ 4,60
Traubensaft Apfelsaft	0,5l	€ 4,90
Johannisbeersaft gespritzt		
Soda Zitrone	0,5l	€ 3,60

Alle Preise inklusive aller Steuern. Über enthaltene Allergene geben wir gerne Auskunft!

Weißwein 

1.8l / 0.75l

2025 Gelber Muskateller
Weingut Gerald Waltner | Engelmansbrunn

€ 3,50 | € 19,50

2025 Sauvignon Blanc
Winzerhof Familie Gmeiner | Seebarn

€ 4,20 | € 23,50

2024 Grüner Veltliner "Forum Edition"
Weingut Michael Bauer | Mitterstockstall

€ 3,20 | € 18,00

2024 Grüner Veltliner Ried Brenner
Weingut Reinberger | Grafenwörth

€ 4,20 | € 23,50

2024 Grüner Veltliner Ried Nussberg
Weingut Eder | Jettsdorf

€ 5,20 | € 29,00

2025 Roter Veltliner Terrassen
Weingut Josef Fritz | Zausenberg

€ 4,60 | € 26,00

2023 Riesling Ried Rabengassl
Weingut Nimmervoll | Engelmansbrunn

€ 4,90 | € 27,50

2023 Weißburgunder Reserve
Weingut Leth | Fels am Wagram

€ 5,10 | € 28,00

2021 Chardonnay kleines Holzfass
Weingut Urbanhof | Fels am Wagram

€ 5,20 | € 29,00

Rotwein 

1.8l / 0.75l

2023 Zweigelt "Forum Edition"
Weingut Michael Bauer | Mitterstockstall

€ 4,60 | € 26,00

2019 Cuvee "Rendezvous"
Weingut Norbert Greil | Unterstockstall

€ 5,60 | € 31,00



1.86/0.75l

NV Frizzante Rosé "Franzesco"
Weingut Preisinger-Reinberger | Unterstockstall € 4,00 | € 22,00

NV Frizzante vom Gelben Muskateller
Weingut Michael Bauer | Mitterstockstall € 4,00 | € 22,00

Frizzante mit hausgemachtem Himbeersirup € 4,60



Negroni
Gin | Riedl Wermut | Campari € 8,50

Campari Soda
Campari | Soda € 6,20

Gin Tonic
Gin | Fever Mediterranean Tree Tonic € 7,20

Gin Berry Tonic
Gin Berry | Fever Tree Raspberry Tonic € 7,20

Wermut Tonic
Riedl Wermut | Fever Mediterranean Tree Tonic € 7,20

Espresso Martini
Espresso | Wodka | Kaffeelikör | Zuckersirup € 7,90

Bei Getränken mit Gin wählen Sie bitte zwischen "Riedl Premium Gin" und "SteinHorn Gin".

Brände & Spirits



2cl / 4cl

Ron Johan Dark Rum
Brennereimanufaktur Gölles | Riegersburg € 3,50 | € 6,20

Weinbrand
Privatbrennerei Alfred Riedl | Grafenwörth € 3,30 | € 6,10

Edelbrand Nuss
Privatbrennerei Alfred Riedl | Grafenwörth € 3,10 | € 6,00

Edelbrand Dirndl
Privatbrennerei Alfred Riedl | Grafenwörth € 3,20 | € 6,20

Edelbrand Marille
Edelbrände Hörzinger | Grafenegg € 3,50 | € 6,50

Himbeergeist
Edelbrände Hörzinger | Grafenegg € 3,50 | € 6,50

Edelbrand Rote Williams Birne
Edelbrände Hörzinger | Grafenegg € 3,50 | € 6,50

Edelbrand Pfirsich
Edelbrände Hörzinger | Grafenegg € 3,50 | € 6,50

Portwein / Sherry

5cl

Tawny 30 Years
Weingut Salomon Estate | Finnis River € 7,10

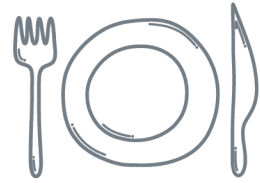
Pedro Ximenez San Emilio
Bodegas Lustau | Jerez de la Frontera € 5,70

Für den kleinen Hunger



Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten	€ 4,50
Saisonale Cremesuppe mit Brotroutons	€ 5,80
Schinken-Käse-Toast oder Käse Toast	€ 5,00
Frankfurter Debreziner mit Gebäck	€ 4,50
Frankfurter Debreziner mit Saft und Gebäck	€ 6,90
Rindergulasch mit Gebäck	€ 8,90
Asiatisches Gemüsecurry mit Reis	€ 9,90

Kalte Vorspeisen



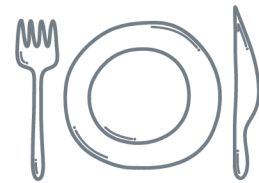
Beef Tartar mit Mayonnaise vom schwarzen
Knoblauch, Blattsalat, Parmesan und Toastbrot

€ 14,70

Tartar von der Roten Rübe
mit Blattsalat und Fetakäse und Crisinis

€ 9,90

warme Vorspeisen



Hausgemachte Selchfleischknödel
auf warmem Speckkraut

€ 12,90

Oma's Rahmbeuscherl
mit flaumigem Serviettenknödel

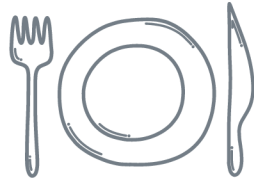
€ 14,10

Herzhafte Spinatknödel
in Trüffelbutter mit Babyspinat und Parmesan

€ 13,90

Fragen Sie auch nach
unserem Wein des Monats oder nach der
Flaschenweinkarte!

Hauptspeisen



Gebratenes Lachsfilet auf Petersilienerdäpfel mit gegrilltem Bio - Spargel und Dillsauce	€ 23,90
Gebratene Hühnerbrust Supreme mit Bio - Spargelrisotto und glacierten Babykarotten	€ 22,80
Gegrillter Putenspieß mit Pommes Frites, Buttergemüse und Kräuterbutter	€ 20,90
Gebackenes Surschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Erdäpfel-Vogersalat	€ 16,90
Beef Burger mit Pommes Frites auch vegan erhältlich	€ 16,90
Herzhaft überbackene Spätzle in Bärlauchsauce	€ 14,70
Bunter Blattsalat mit Früchten und wahlweise - hausgemachten Falafel - Fetakäse im Speckmantel - gebackenen Hühnerstreifen - gegrillten Putenstreifen	€ 13,90
Gebackenes Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes Frites	€ 10,90

Süßes



Dunkles Schokomousse im Glas
mit dunkler Beerensauce € 4,10

Panna Cotta im Glas
mit dunkler Beerensauce € 4,10

Warmes Schoko- Nussküchlein
mit Schlagobers, Schokosauce und Früchten € 5,90

Kaffee



Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 4,10

Verlängerter € 3,30

Melange € 3,80

Cappuccino € 3,80

Latte Macchiato € 4,10

Cappuccino mit einem Schuss
selbstgemachtem Kaffeelikör € 5,50

Heiße Schokolade mit Schlagobers und einem
Schuss selbstgemachtem Kaffeelikör € 5,50

Heiße Schokolade mit Schlagobers € 4,10

Heiße Schokolade ohne Schlag € 3,50

Div. Teesorten € 2,90

Bezugsquellen

Fleischerei Kolobratnik - Kirchberg

Schweinefleisch, Hühnerfleisch

Fleischwaren Höllerschmid - Walkersdorf

Rindfleisch

Erdäpfelhof Payer - Gigging

Erdäpfel, Karotten, Zwiebel, Sellerie, Knoblauch

Bäckerei Staiger - Grafenwörth

Gebäck und Brot

Julius Meinl - Wien

Kaffeebohnen

Transgourmet - Krems an der Donau

Milch, Schlagobers, Topfen, Sauerrahm, Eier,
Parmesan, div. Gemüse und Obst, Schokolade,
Gelantine etc.

Malafa-Der Spargelbauer - Goldgeben

Frischer Bio - Spargel weiß und grün

Veranstaltungen

Erkundigen Sie sich gerne vor Ort oder auf unserer Homepage über unsere bevorstehenden Events und Veranstaltungen!

Caterings

Wir freuen uns sehr, Ihr professioneller Partner in Sachen Food & Beverages sein zu dürfen!

Fragen Sie Ihren Wunschtermin gerne direkt vor Ort, telefonisch unter +43 660 6544463 oder per E-Mail unter office@forum-grafenwoerth.at an.

Wir schneiden Ihnen ein Paket welches perfekt auf Ihre Feier abgestimmt ist, und all Ihre Wünsche beinhaltet, sofern Sie erfüllbar sind =)

Bitte beachten Sie, dass bei Veranstaltungen kein regulärer á la carte Betrieb stattfinden kann!

Weiters bitten wir Sie um Verständnis, dass wir bei Caterings ab einer gewissen Größe unser Lokal geschlossen halten.

Öffnungszeiten

Donnerstag & Freitag:

16.00 Uhr bis 21.00 Uhr

À la carte von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag:

11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

À la carte von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

und von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Café/Restaurant

Forum

by Julian Schneider GmbH

Geschäftsführer: Julian und Roland Schneider

Mühlplatz 3/1 | 3484 Grafenwörth

Tel.: +43 660 6544463 | E-Mail: office@forum-grafenwoerth.at

www.forum-grafenwoerth.at

Für Änderungen und Fehler wird keine Haftung übernommen