

# 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	€ 3,80
	0,5l	€ 4,70
Brauschneider Helles	0,33l	€ 3,60
Wieselburger Gold	0,5l	€ 4,10
Zwettler Dunkles	0,5l	€ 4,50
Hofbräu Münchner Weisse	0,5l	€ 4,50
Gösser Naturradler Zitrone	0,5l	€ 3,90

## Spritzer

Weißer Spritzer	0,25l	€ 2,80
Kaiserspritzer	0,25l	€ 3,40
Himbeerspritzer	0,25l	€ 3,40
Aperol Spritz	0,25l	€ 4,50
Barita	0,25l	€ 4,50

## Alkoholfrei

Vöslauer prickelnd   still	0,33l	€ 2,70
Vöslauer prickelnd   still	0,75l	€ 6,00
Cola   Frucade   Almdudler   Eistee	0,33l	€ 3,10
Cola   Frucade   Almdudler gespritzt	0,5l	€ 4,50
Traubensaft   Apfelsaft gespritzt	0,5l	€ 4,80
Soda Zitrone	0,5l	€ 3,20

# Weißwein

1.8L / 0.75L

2024 Gelber Muskateller Weingut Gerald Waltner   Engelmansbrunn	€ 3,50   € 19,50
2024 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
2023 Grüner Veltliner Ried Rosengartl Weinhof Waldschütz   Sachsendorf	€ 5,20   € 29,00
2023 Roter Veltliner Terrassen Weingut Josef Fritz   Zausenberg	€ 4,60   € 26,00
2023 Riesling Ried Rabengassl Weingut Nimmervoll   Engelmansbrunn	€ 4,90   € 27,50
2021 Chardonnay kleines Holzfass Weingut Urbanhof   Fels am Wagram	€ 5,20   € 29,00
2020 Weißburgunder Kirchberg Weingut Gut Oberstockstall   Oberstockstall	€ 5,80   € 33,00

# Rotwein

1.8L / 0.75L

2022 Zweigelt "Forum Edition" Weingut Michael Bauer   Mitterstockstall	€ 4,60   € 26,00
2019 Cuvee "Rendezvous" Weingut Norbert Greil   Unterstockstall	€ 5,60   € 31,00

*Schaumwein* 

*1,8l / 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

*Cocktails* 

Negroni  
Gin | Riedl Wermut | Campari € 8,50

Gin Tonic  
Gin | Fever Tree Tonic € 7,20

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

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

Bei Getränken mit Gin sind “Riedl Premium Gin” und  
“SteinHorn Gin” wählbar

# 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 Marille  
Privatbrennerei Alfred Riedl | Grafenwörth € 3,20 | € 6,20

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

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

Edelbrand 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

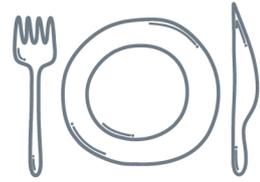
Pedro Ximenez San Emilio  
Bodegas Lustau | Jerez de la Frontera € 5,70

*Für den Kleinen Hunger*



Rindssuppe mit Frittaten	€ 4,50
Saisonale Cremesuppe mit Brotroutons	€ 5,80
Schinken-Käse-Toast auch vegetarisch erhältlich	€ 5,00
Frankfurter   Debreziner mit Gebäck	€ 4,50
Frankfurter   Debreziner mit Saft und Gebäck	€ 6,90
Rindergulasch mit Gebäck	€ 8,90

## *Kalte Vorspeisen*



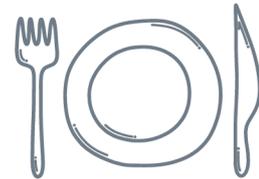
Beef Tartar mit Mayonnaise vom schwarzen  
Knoblauch, Parmesan und Toastbrot

€ 14,70

Tartar von der Roten Rübe  
mit Bittersalat und Fetakäse

€ 9,70

## *warme Vorspeisen*



Gebackenes Blunz'ntascherl  
auf warmen Speckkraut

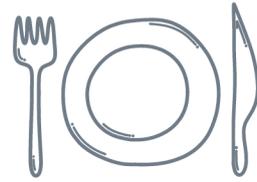
€ 12,10

Julian's Pilzravioli  
mit Beurre Blanc und Parmesan

€ 12,80

Fragen Sie auch nach  
unserem Wein des Monats!

## Hauptspeisen



Überbackene Hühnerbrust in Rahmsauce mit hausgemachten Bandnudeln und Kräuterseitlingen € 21,70

Gebratenes Lachsfilet mit Petersilienerdäpfel, Grillgemüse und Zitronenschaum € 23,90

Gegrillter Beef Burger mit Pommes Frites € 16,90  
auch vegan erhältlich

Gebackene Hühnerstücke mit Pommes Frites € 10,90

Bunter Blattsalat mit Früchten und wahlweise  
- Fetakäse im Speckmantel  
- hausgemachten Falafel € 13,00  
- gebackenen Hühnerstreifen  
- gebratenen Putenstreifen

## Süßes



dunkles Schokomousse im Glas mit Obstchutney € 4,10

Panna Cotta im Glas mit Obstchutney € 4,10

Weitere hausgemachte Mehlspeisen oder Julian's Pralinen finden Sie in unsere Kuchenvitrine beim Eingang.



## Schokobananenbecher

Schokolade | Banane | Vanille € 9,20  
Schokobananen | Bananen | Schokobananenlikör | Schlagobers

## Giotto - Nussbecher

Nuss-Nougat | Haselnuss | Vanille € 9,20  
Giottos | Nusslikör | Nüsse | Schlagobers

## Fruchteisbecher

Erdbeere | Joghurt-Maracuja | Banane € 9,20  
Frische Früchte | Schlagobers

## Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis | Kaffee € 6,70  
Schoko-Kaffeebohnen | Schlagobers

1 Kugel Eis € 1,90



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
Schwarztee	€ 2,90
Grüntee	€ 2,90
Kräutertee	€ 2,90
Früchtetee	€ 2,90



Fleischerei Kolobratnik - Kirchberg  
Schweinefleisch, Rindfleisch, Hühnerfleisch

Teichwirtschaft Haberzeth - Sittendorf  
Lachsfilet

Erdäpfelhof Payer - Gigging  
Erdäpfel, Karotten, Zwiebel, Sellerie, Knoblauch

Lössjade - Kellergasse Absberg  
Kräuterseitlinge

Bäckerei Staiger - Grafenwörth  
Gebäck und Brot

Julius Meinl - Wien  
Kaffeebohnen

Transgourmet - Krems an der Donau  
Entenbrust, Milch, Schlagobers, Topfen,  
Sauerrahm, Eier, Parmesan, div. Gemüse und  
Obst, Schokolade, Gelantine etc.

# *Öffnungszeiten*

## Donnerstag & Freitag:

11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Mittagsbuffet von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

À la carte von 16.30 Uhr bis 19.30 Uhr

## Samstag, Sonntag & Feiertag:

11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

und von 16.30 Uhr bis 19.30 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](mailto:office@forum-grafenwoerth.at)

[www.forum-grafenwoerth.at](http://www.forum-grafenwoerth.at)

Für Änderungen und Fehler wird keine Haftung übernommen