

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!



1.86 / 0.75l

2025 Gelber Muskateller
Weingut Gerald Waltner | Engelmansbrunn

€ 3,50 | € 19,50

2025 Sauvignon Blanc
Winzerhof Familie Gmeiner | Seebarn

€ 4,20 | € 23,50

2025 Grüner Veltliner Ried Brenner
Weingut Reinberger | Grafenwörth

€ 4,20 | € 23,50

2025 Grüner Veltliner "Forum Edition"
Weingut Michael Bauer | Mitterstockstall

€ 3,20 | € 18,00

2025 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



1.86 / 0.75l

2023 Zweigelt "Forum Edition"
Weingut Michael Bauer | Mitterstockstall

€ 4,60 | € 26,00

2020 Cuvee "Capirah"
Winzerhof Familie Gmeiner | Seebarn

€ 5,60 | € 31,00



18L/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



5cl

Tawny 30 Years
Weingut Salomon Estate | Finnis River

€ 7,10

Pedro Ximenez San Emilio
Bodegas Lustau | Jerez de la Frontera

€ 5,70

Schon probiert?
Unser Portwein kommt zwar nicht aus Portugal, passt jedoch
hervorragend zum
warmen Schokoküchlein



Negroni Gin Riedl Wermut Campari	€ 8,50
Campari Soda Campari Soda	€ 6,20
Campari Orange Campari Orangensaft	€ 6,90
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".



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

Für den Kleinen Hunger



Hausgemachte Rindssuppe mit Frittaten € 4,50

Saisionale Cremesuppe mit Brotcroutons € 5,80

Schinken-Käse-Toast € 5,00
oder Käse Toast

Frankfurter | Debreziner mit Gebäck € 4,50

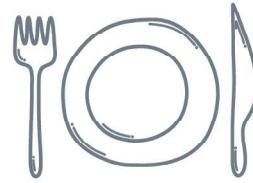
Frankfurter | Debreziner mit Saft und Gebäck € 6,90

Rindergulasch mit Gebäck € 8,90

Asiatischer Gemüsewok mit Reis € 10,90
wahlweise mit gebratener Hühnerbrust € 4,90

Hausgemachter Nudelsalat € 7,50
vegetarisch oder mit Schinken

Kalte Vorspeisen



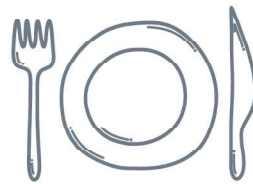
Beef Tartar mit Mayonnaise vom schwarzen
Knoblauch, Blattsalat, Parmesan und Krustenbrot

€ 15,90

Carpaccio vom Butternusskürbis
dazu Blattsalat, Kürbiscreme, schwarzer Nuss und Crisinis

€ 12,90

Warme Vorspeisen



Tiroler Gröstl mit Spiegelei
auf warmem Krautsalat

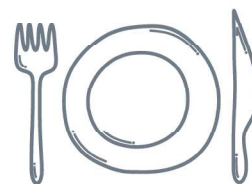
€ 12,90

Hausgemachte Ravioli mit Schwammerlfüllung
in Trüffelbutter mit Parmesan

€ 15,50

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

Hauptspeisen



Gebratenes Lachsfilet mit Petersilienerdäpfel, Edamame und Zitronensauce	€ 23,90
Gebratene Hühnerbrust Supreme auf Kräuter-Rahmnudeln mit Grillparadeiser	€ 22,80
Schweinsmedaillons in Champignonrahmsauce mit Erdäpfelkroketten und Speckbohnen	€ 21,50
Gebackenes Hühnerschnitzel mit Risi-Pisi und Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 16,90
Beef Burger mit Pommes Frites auch vegan erhältlich	€ 16,90
Bunter Blattsalat mit Früchten und wahlweise - hausgemachten Falafel - Fetakäse im Speckmantel - gebackenen Hühnerstreifen - gegrillten Putenstreifen	€ 13,90
Hausgemachte Krautfleckerl mit Röstzwiebel und Grillparadeiser	€ 13,50
Gebackenes Kinderschnitzel vom Huhn mit Pommes Frites	€ 10,90



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



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



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.

Lössjade - Kellergasse Absberg

Frische Kräuterseitlinge

Öffnungszeiten

Donnerstag – Sonntag inkl. Feiertage:

11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

À la carte von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr
und von 16.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Montag:

16.00 Uhr bis 21.00 Uhr

À la carte von 16.30 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