

# 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  | € 4,80 |
| Brauschneider Helles          | 0,33l | € 3,60 |
| 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 | € 4,90 |
| Barita          | 0,25l | € 4,90 |

## 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

2024 Gelber Muskateller  
Weingut Gerald Waltner | Engelmannsbrunn

€ 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

2024 Grüner Veltliner Ried Nussberg  
Weingut Eder | Jettsdorf

€ 5,20 | € 29,00

2024 Roter Veltliner Terrassen  
Weingut Josef Fritz | Zausenberg

€ 4,60 | € 26,00

2023 Riesling Ried Rabengassl  
Weingut Nimmervoll | Engelmannsbrunn

€ 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

2022 Zweigelt "Forum Edition"  
Weingut Michael Bauer | Mitterstockstall

€ 4,60 | € 26,00

2019 Cuvee "Rendezvous"  
Weingut Norbert Greil | Unterstockstall

€ 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



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 sind “Riedl Premium Gin” und  
“SteinHorn Gin” wählbar



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



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

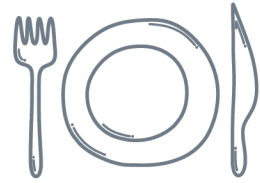
Rindergulasch mit Gebäck

€ 8,90

Asiatisches Gemüsecurry mit Reis

€ 9,90

## Kalte Vorspeisen



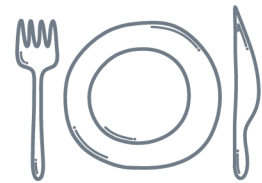
Beef Tartar mit Mayonnaise vom schwarzen  
Knoblauch, Blattsalat, Parmesan und Toastbrot

€ 14,70

Tartar von der Roten Rübe  
mit Blattsalat und Fetakäse und Crisinis

€ 9,90

## warme Vorspeisen



Hausgemachte Grammelknödel  
auf warmem Speckkraut

€ 12,90

Knusprige Blunzentascherl  
auf warmem Speckkraut

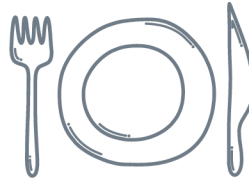
€ 12,80

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 Safranrisotto mit<br>glaciertem Romanesco und Zitronensauce                                                                                   | € 23,90 |
| Variation vom Grill mit Pommes Frites,<br>glaciertem Gartengemüse und Kräuterbutter                                                                                     | € 20,90 |
| Gebackenes Hendlhaxerl mit Petersilienerdäpfel<br>und buntem Blattsalat                                                                                                 | € 19,80 |
| Gebackenes Hühnerschnitzel mit<br>Petersilienerdäpfel und buntem Blattsalat                                                                                             | € 16,90 |
| Beef Burger mit Pommes Frites<br>auch vegan erhältlich                                                                                                                  | € 16,90 |
| Herzhafte Krautfleckerl<br>mit Röstzwiebel und Grillparadeiser                                                                                                          | € 14,70 |
| Winterlicher Blattsalat mit Früchten und wahlweise<br>- hausgemachten Falafel<br>- Fetakäse im Speckmantel<br>- gebackenen Hühnerstreifen<br>- gegrillten Putenstreifen | € 13,90 |
| Gebackenes Kinderschnitzel mit Pommes Frites                                                                                                                            | € 10,90 |



*Süßes*



Dunkles Schokomousse im Glas  
mit dunkler Beerensauce

€ 4,10

Panna Cotta im Glas  
mit dunkler Beerensauce

€ 4,10

Rotweinbirne | Topfen | Schokocrumble  
im Glas

€ 4,50

*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



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.

# *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](mailto:office@forum-grafenwoerth.at)

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

Für Änderungen und Fehler wird keine Haftung übernommen