

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



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

2024 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 Urbanihof | Fels am Wagram

€ 5,20 | € 29,00

2020 Weißburgunder Kirchberg
Weingut Gut Oberstockstall | Oberstockstall

€ 5,80 | € 33,00



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



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

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	€ 5,00
auch vegetarisch erhältlich	

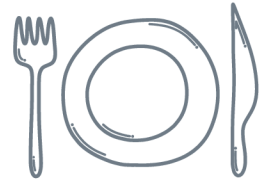
Frankfurter Debreziner mit Gebäck	€ 4,50
-------------------------------------	--------

Frankfurter Debreziner mit Saft und Gebäck	€ 6,90
--	--------

Rindergulasch mit Gebäck	€ 8,90
--------------------------	--------

Asiatisches Gemüsecurry mit Reis	€ 9,90
----------------------------------	--------

Kalte Vorspeisen



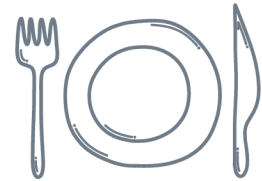
Beef Tartar mit Mayonnaise vom schwarzen
Knoblauch, Blattsalat, Parmesan und Toastbrot

€ 14,70

Tartar von der Roten Rübe
mit Blattsalat und Fetakäse

€ 9,70

warme Vorspeisen



Hausgemachte Grammelknödel
auf warmem Speckkraut

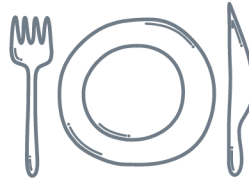
€ 12,50

Julian's Pilzravioli
mit Beurre Blanc und Parmesan

€ 12,80

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

Hauptspeisen



Gebratenes Lachsfilet auf Steinpilzrisotto mit Grillgemüse und Zitronenschaum	€ 23,90
Herzhaftes Rehragout mit Serviettenknödel und hausgemachtem Rotkraut	€ 22,90
Gebratene Hühnerbrust mit hausgemachter Polentaschnitte, Ofenparadeiser und Café de Paris	€ 21,70
Beef Burger mit Pommes Frites auch vegan erhältlich	€ 16,90
Hausgemachte Bandnudeln in Kürbissauce mit gerösteten Kürbiskernen	€ 15,90
Bunter Blattsalat mit Früchten und wahlweise - gebratenen Kräuterseitlingen - hausgemachten Kaspressknödel - gebackenen Hühnerstreifen - gegrillten Putenstreifen	€ 13,90
Gebackene Hühnerstücke mit Pommes Frites	€ 10,90

Süßes



Dunkles Schokomousse im Glas
mit dunkler Beerensauce

€ 4,10

Panna Cotta im Glas
mit dunkler Beerensauce

€ 4,10

“Zwetschkenknödel mal anders”
im Glas mit Butterbrösel

€ 4,10



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

Lössiade - Kellergasse Absberg

Kräuterseitlinge

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

www.forum-grafenwoerth.at

Für Änderungen und Fehler wird keine Haftung übernommen