

# KUNSTSCHÄTZE SPEZIAL

|   |      |     |
|---|------|-----|
| Franziskaner Kaffee<br>Wiener Kaffeespezialität - eine Melange*<br>mit Schlagobers* & Schokostreuseln |      | 4.5 |
| Grüner Veltliner<br>vom Haus, Pfaffl (Weißwein aus Österreich)  | 0,20 | 5.0 |
| Trauben Schorle Bio<br>Stuggi Schorle   biologischer Direktsaft aus weißen Trauben                    | 0,33 | 4.2 |
| Rhabarber Spritz  | 0,30 | 7.5 |
| Rhabarber Spritz alkoholfrei  | 0,30 | 5.5 |

---

|  |  |      |
|--|--|------|
| Heurigen* Teller<br>Gerauchte Wurstspezialitäten   Bergkäse  <br>Gewürzgurke   Radieschen   Zwiebeln   Senf   Brot |  | 12.2 |
| Margots* göttlicher Apfelstrudel<br>warm mit Vanilleeis<br>Strudel & Eis sind lokal gemacht von Harri & Günni      |  | 10.2 |

## GLOSSAR\*

**Melange:** Die Wiener Melange (kurz: Melange) ist eine österreichische Kaffeespezialität. Sie besteht aus einem Teil Kaffee (z. B. Espresso) sowie einem Teil Milch und einer Haube aus geschäumter Milch und wurde erstmals um 1830 in Wien angeboten.

**Schlagobers:** Schlagsahne  
**Heurigen:** Bezeichnet in Österreich ein Lokal, in dem Wein ausgedient wird.

**Margot Pilz:** Kunstwerk „Göttin schuf Eva“