

# Hermes

Café Restaurant Labstelle

## Speisen & Getränke

GENUSS PUR



# HERMESVILLA



Inmitten des ehemaligen kaiserlichen Jagdgebietes Lainzer Tiergarten liegt idyllisch eingebettet das „Schloss der Träume“, wie Kaiserin Elisabeth ihre Villa einmal nannte. Heute beherbergt das Haus ein Museum sowie den Tilgnersaal, der gerne für standesamtliche Trauungen genutzt wird.



## TRAUUNGEN IM TILGNERSAAL

Information und Reservierung:  
 Frau Denise Fuchs-Rastegar  
 T: +43 1 505 87 47-85178  
 E: denise.fuchs@wienmuseum.at  
 www.wienmuseum.at



# APERÖ. KAFFEE. TEE



|  |             |  |            |
|--|-------------|--|------------|
| <b>SEKT</b>                                    | 0.75 l      | <b>Flaschenbier<sup>A</sup></b>  |            |
| FRIZZANTE                                      | 23.00       | Edelweiss Hefetrüb <sup>A</sup>  | 0.5 l 5.40 |
| Weingut Ramssl. Kamptal                        |             | Trumer Freibier (alkoholfrei)  | 0.3 l 4.20 |
| FRIZZI MIZZI                                   | 25.00       | <b>NABER KAFFEE</b>  |            |
| Rosé Frizzante. Weingut Wiederstein. CARNUNTUM |             | Kleiner Espresso/ Brauner <sup>G</sup>   | 3.10       |
| <b>ZUM APERÖ</b>                               |             | Großer Espresso/ Brauner <sup>G</sup>  | 4.80       |
| Hermes-Frizzante <sup>0</sup>                  | 4.40        | Verlängerter   | 3.40       |
| Weißer-Spritzer <sup>0</sup>                   | 0.25 l 3.10 | Melange <sup>G</sup>   | 3.60       |
| Sommer-Spritzer <sup>0</sup>                   | 3/8 l 3.60  | Kaiser-Melange <sup>G</sup> mit Schlagobers  | 4.20       |
| Kaiser-Spritzer <sup>0</sup>                   | 0.25 l 4.10 | Einspänner <sup>G</sup>  | 3.60       |
| Aperol Spritzer <sup>0</sup>                   | 0.25 l 4.80 | Cappuccino <sup>G</sup>  | 3.80       |
| Aperol-Sprizz <sup>0</sup> Frizzante           | 0.25 l 5.60 | Café Latte <sup>G</sup>  | 4.20       |
| Campari Soda/Orange                            | 5.00        |  |            |
| <b>Trumer Pils vom Fass<sup>A</sup></b>        |             | Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch <b>koffeinfrei</b> oder auch mit <b>laktosefreier Milch!</b> |            |
| Pfiff  | 3.00        | Auf Wunsch erhalten Sie alle Kaffee auch mit <b>Pflanzenmilch (Aufpreis EUR 0,50).</b>             |            |
| Seidel/Radler                                  | 4.20        | BIO-Heiße Schoko <sup>G</sup>  | 3.80       |
| Krügel/Radler                                  | 5.60        | BIO-Heiße Schoko – Schlag <sup>G</sup>   | 4.20       |
| <b>Obertrumer Zwickl vom Fass<sup>A</sup></b>  |             | <b>TEEKANNE TEE SELECTION 1882</b>   |            |
| Pfiff  | 3.00        | English Breakfast. Superior Earl Grey  |            |
| Seidel   | 4.20        | Highland Green Tea. Alpenkräuter   |            |
| Krügel   | 5.60        | Herbal Selection. Intense Peppermint   |            |
|  |             | Rooibos Vanilla. Wild Berry  | 3.70       |



# KULINARISCHES IM FRÜHLING



Begrüßen Sie mit uns den Lenz und genießen Sie aromatische Frühlingsspezialitäten aus heimischen Wiesen.

## BÄRLAUCH

Duft von Knoblauch liegt in der Luft. Die Wiesen des Lainzer Tiergartens sind mit Bärlauch übersät und laden dazu ein, zu würzigen Pestos und Beilagen verkocht zu werden. Genießen Sie unsere Gerichte rund um „den wilden Knoblauch“.



## MARCHFELDER SPARGEL VON SOLO SELECT SPARGELHOF MAGOSCHITZ

Unser Küchenchef verwandelt den Spargel in einfallsreiche Kreationen oder schlicht als Solo- Spargel gekrönt mit unserem hausgemachten Wildschweinschinken. Gepaart mit Wildkräuter- Gerichten aus dem Lainzer Tiergarten macht sich der kalorienarme Spargel als das perfekte Frühlingssgericht.

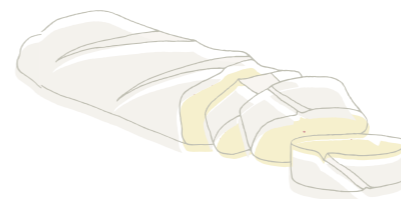
## MUTTERTAG

Wir lassen Ihre Frau Mama an ihrem Ehrentag gerne hochleben. Wenn es das Wetter zulässt, servieren wir ausgewählte saisonale und regionale Schmankerl im wunderschönen Ambiente unseres Gastgartens.



# FRÜHSTÜCK

bis  
11.30 Uhr



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| Wiener Frühstück<br>Kipferl <sup>A/C/G</sup> . Butter <sup>G</sup> . Unsere Marillenmarmelade.<br>Semmel <sup>A</sup> . Weiches BIO-Ei <sup>C/G</sup>   | 6.60   | <b>2 SPIEGELEIER</b> <sup>C/G</sup><br>natur<br>mit Speck oder Schinken   | 4.40<br>5.80   |
| Sportler Frühstück<br>Butterbrot <sup>A/G</sup> mit frischem Schnittlauch. Feta.<br>Cherrytomaten. Birchermüsli <sup>A/G</sup> . Weiches BIO-Ei <sup>C/G</sup> .<br>1/8 l frisch gepresster Orangensaft   | 10.60  | <b>1 WEICHES BIO-Freiland-Ei</b> <sup>C/G</sup>   | 2.20   |
| Wanderer Frühstück<br>Semmel. Korngebäck. Butter <sup>G</sup> . weiches BIO EI <sup>C/G</sup> .<br>Schinken/Käse  | 11.40  | <b>Noch dazu ...</b><br>Schnittlauchbrot <sup>A/G</sup><br>Portion Bärlauchtopfen <sup>A</sup><br>Portion Käse <sup>G</sup><br>Portion Beinschinken<br>Butter <sup>G</sup><br>Hausgemachte Marillenmarmelade<br>Nutella <sup>F/G/H</sup> . Blütenhonig  | 3.60<br>1.70<br>5.80<br>5.80<br>1.20<br>1.60<br>á 1.70 |
| Avocadobrot<br>Rucola. Tomaten. Spiegelei <sup>C/G</sup>  | 12.80  | <b>Wenn's was Gesundes sein darf...</b><br>Lauwarmes Porridge <sup>A/H</sup> . Frische Früchte <sup>G/H</sup><br>Lauwarmes Porridge <sup>A/H</sup> . Schokosplitter. Zimtucker <sup>G/H</sup><br>Birchermüsli <sup>A/G</sup> . mit Früchte<br>Feta <sup>G</sup> . Cocktail-Paradeiser. Pesto <sup>G/H</sup> | 5.40<br>5.40<br>4.80<br>5.80                           |
| Kaiser-Frühstück<br>Norwegischer Räucherlachs. Dillsenf. Briochetoast <sup>A</sup> .<br>Frischkäse <sup>A</sup> . getrüffeltes Eierspeis <sup>C/G</sup>   | 16.40  |   |  |
| Frühstück für 2<br>Norwegischer Räucherlachs <sup>D/O</sup> . Dillsenf. Beinschinken.<br>Käsevariation <sup>G</sup> . Butter <sup>G</sup> . Kräutertopfen <sup>A</sup> .<br>Feta-Cherrytomaten. Salat. Weiches Bio-Ei <sup>C/G</sup> . Brot & Gebäck <sup>A</sup> .<br>Joghurt/Granola <sup>A</sup> . 1 Glas Hermes-Frizzante <sup>O</sup> pro Person | pro Person 18.40                             |   |  |
| <b>EIERSPEIS</b> <sup>C/G</sup> aus 3 Eiern<br>natur<br>mit Wurzelspeck<br>mit Kernöl und Kürbiskerne<br>mit Beinschinken<br>mit Paradeiser, Zwiebel & Käse<br>mit Spinat & Feta  | 6.20<br>8.40<br>7.80<br>8.20<br>7.60<br>8.20 | <b>Gebäck</b><br>Buttercroissant 2.20 / Glutenfreier Saatenriegel 2.80<br>Glutenfreie Kaisersemmel 1.40<br><b>Unser laktosefreies- &amp; veganes Gebäck:</b><br>Bio-Kaisersemmel 1.40 / Bio-Kornspitz 2.20<br>Bio-Sonnenlaibchen 2.20   |  |

Marmelade  
auch zum  
Mitnehmen!

# ENTSPANNT DURCH DEN SOMMER



*In den heißen Sommermonaten widmen wir uns ganz der leichten Küche. Wiesenkräuter, Eierschwammerl und weitere Sommergerichte bereitet unser Küchenchef mit viel Liebe für Sie zu.*



## WIESENKRÄUTER & SOMMERKÜCHE

Neben den herzhaften Jausenschmankerl verwöhnen wir Sie mit leichten Sommergerichten und Wiesenkräutern. Lassen Sie sich vom Duft des Sommers inspirieren.



## LUST AUF EIN PICKNICK?

Lassen Sie in gemütlicher Runde oder zu zweit auf den Wiesen des Lainzer Tiergartens die Seele baumeln und genießen Sie in entspannter Atmosphäre die Köstlichkeiten des Hermes. Ob Frühstücks-, Holzacker-, Wald- & Wiesen-, Jausen- oder Kinderkorb – unser umfassendes Picknick-Angebot bietet für jeden Geschmack das Richtige. Gerne stellen wir Ihnen auch Spiele (Federball, Diabolo, Frisbee, Boccia u.v.m.) zur Verfügung. Bitte bestellen Sie den Picknickkorb telefonisch vor.



## EIERSCHWAMMERL

Wir kochen vorwiegend mit regionalen Produkten und freuen uns auf die ersten Eierschwammerl im Lainzer Tiergarten. Wer die Wahl hat, hat die Qual – denn die Speisen sind allesamt verlockend. Ob à la Creme, sautiert oder als schmackhafte Beilage.



# VOR- & HAUPTSPESIEN



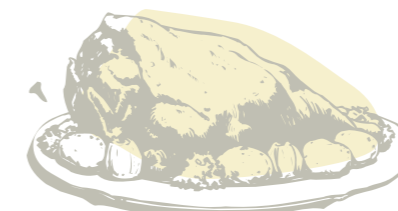
## WIENER KLASSIKER...

|  |       |
|--|-------|
| Crème Brûlée vom Ziegenkäse.<br>Feigenchutney. Brotchip.                               | 12.80 |
| Haussülzchen vom Strohschwein.<br>Steirisches Kernöl. Zwiebel. Radieschen. Vogersalat. | 11.40 |
| Knusprige Backhendelstreifen <sup>A/C/G</sup><br>Erdäpfel-Vogersalat <sup>0</sup>      | 13.80 |

## AUS DEM SUPPENTOPF

|   |      |
|---|------|
| Kräftige Rindssuppe <sup>L</sup><br>Frittaten <sup>A/C/G/H</sup> oder Wildschwein-Fleischstrudel <sup>A/C/G/L/0</sup> | 4.80 |
| Bärlauchschaumsuppe <sup>G/L</sup><br>Sesamgebäck <sup>A/G</sup>  | 6.20 |

**UNSER SONNTAGSBRATEN**  
ab 12 Uhr servieren wir einen ofenfrischen Braten.  
Bitte fragen Sie nach dem Tagesangebot



## UNSERE KLASSIKER

|   |               | Hauptspeise |
|---|---------------|-------------|
| Bolognese vom Lainzer Wildbret <sup>G/L</sup><br>Breite Nudeln <sup>A/C</sup>   | 16.40         |             |
| Hausgemachte Wildschweinknödel <sup>A/C/G/L/0</sup><br>Speck-Sauerkraut <sup>A/L/0</sup> . würziges Fleischsafterl <sup>L/0</sup>           | 9.20<br>klein | 14.20       |
| Rindsgulasch <sup>L/0</sup> . Butternockerl <sup>A/C/G</sup>  | 8.80<br>klein | 14.80       |
| Wiener Schnitzel <sup>A/C/G</sup><br>vom Ötscherblick-Schwein. Erdäpfel-Vogersalat <sup>L/M/0</sup><br>oder Petersilkartoffeln <sup>G</sup> |               | 16.80       |

## CHEF PATRIC'S KREATIONEN...

|  |                |
|--|----------------|
| Karamellierte Krautfleckerl <sup>A/C/L</sup><br>Trüffelöl  | 11.80          |
| Bärlauchnockerl <sup>A/C/G/L</sup><br>Strauchtomaten. Rucola. Feta <sup>G</sup><br>- mit Räucherlachs                                  | 14.60<br>19.20 |
| Hausgemachte Topfen-Ricotta-Gnocchi <sup>A/C/G</sup><br>Parmesanschaum. Radicchio. Prosciuttochips.<br>Bärlauchöl. Getrocknete Tomaten | 18.20          |
| Ayurvedischer Linseneintopf <sup>Green</sup><br>Wiener Gusto Bio-Berglinsen. Gartengemüse.<br>Scheibe Krustenbrot.                     | 15.80          |

## WILD(E) ZEITEN



*Wild verarbeiten wir vor Ort zu aromatischem Wildschweinschinken, Wildschweinbratwürsten oder zu herausragenden Wildkreationen. Genießen Sie den Herbst im bunten Blätterwald und lassen Sie sich von unseren lukullischen Variationen verführen.*

### STEINPILZ

Wenn der Altweibersommer ins Land zieht, duftet der Lainzer Tiergarten nicht nur herrlich nach Pilzen. Es ist auch die beste Zeit für edle Steinpilzgerichte. Unsere Küche bietet alles auf, um dem edelsten Pilz in unseren Breitengraden die perfekte Bühne zu geben. Freuen Sie sich auf charmante Gerichte und verkosten Sie den ersten Sturm.



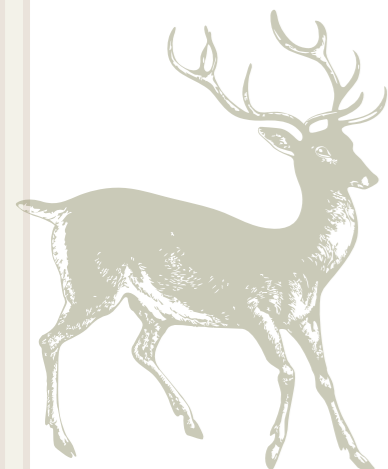
### WEIHNACHTSBRUNCH AM 25. & 26. DEZEMBER 2024

Was gibt es Schöneres, als den letzten Weihnachtsfeiertag in entspannter Atmosphäre mit der Familie ausklingen zu lassen. Bei unserem Weihnachtsbrunch verwöhnen wir Sie mit Frühstücksangeboten, traditionellen österreichischen Gerichten, hausgemachten Wildspezialitäten und weihnachtlich duftenden Leckereien.



### MARTINIGANSL & STAUBIGER AM 2. UND 9. NOVEMBER 2024

Das Ganslessen zählt meist zu den ersten großen Festessen mit Familie oder Freunden nach dem Sommer. Auch wir leben zu Martini Tradition und tischen die besten regionalen Gansln auf. Zu unseren Ganslmenüs empfehlen wir den Staubigen, der durch seine leichte Säure perfekt zur Hauptakteurin – der Gans – passt.



## FÜR ZWISCHENDURCH



|  |      |  |       |
|--|------|--|-------|
| Sacherwürstel <sup>A/L</sup><br>Senf & Kren <sup>LM//O</sup> . Semmel <sup>A</sup>   | 7.80 | <b>FLAMMKUCHEN <sup>A/G</sup></b>                  |       |
| Sacherwürstel <sup>A/L</sup><br>Gulaschsaftl <sup>L/O</sup> . Semmel <sup>A</sup>  | 8.80 | Spinat & Blauschimmelkäse <sup>O</sup>             | 9.60  |
| Wildschweinverhackertes<br>Scheibe Bauernbrot <sup>A</sup> . Rote Zwiebel. Schnittlauch                                    | 4.20 | Beinschinken. Käse <sup>G</sup>                    | 9.20  |
| Opas Hausgeräuchertes <sup>O</sup><br>auf Bauernbrot <sup>A/G</sup> . Pfefferoni <sup>O</sup> . Frischer Kren <sup>O</sup> | 5.20 | Wurzelspeck. Zwiebel <sup>O</sup>                  | 13.80 |
| Krustenbrot<br>Bärlauchtopfen <sup>G</sup> . Radieschen  | 4.60 | Räucherlachs <sup>D</sup> . Sauerrahm <sup>G</sup> | 13.80 |



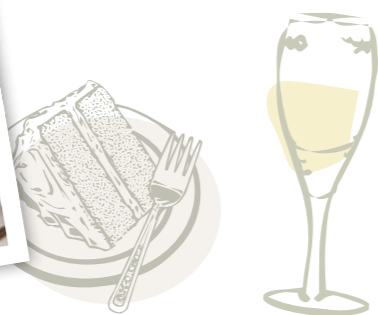
# DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

*Heiraten in einer der schönsten Locations  
in Wien ist kein unerfüllter Traum.*

Für diesen besonderen Tag stehen Ihnen in der Hermesvilla die einzigartigen Räumlichkeiten des Museums zur Verfügung, die Ihrer Hochzeit ein ganz besonderes Flair verleihen. Genießen Sie die stimmungsvolle Atmosphäre inmitten eines der größten Naturschutzgebiete Europas und informieren Sie sich unverbindlich über Möglichkeiten zur Anmietung der entsprechenden Räumlichkeiten und der standesamtlichen Hochzeit.



Getafelt werden kann gleich in den angrenzenden Räumlichkeiten des Hermes. Wir unterstützen Sie gerne bei der Vorbereitung des großen Tages und stellen Ihnen unser Know-How zur Verfügung.



# KLEINE GÄSTE. DESSERT

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

|   |      |
|---|------|
| Pommes Frites<br>Ketchup  | 4.80 |
| Fischstäbchen <sup>A/D</sup><br>Pommes frites. Ketchup                | 6.80 |
| Kleines Schnitzel vom Huhn <sup>A/C/G</sup><br>Pommes frites. Ketchup | 8.60 |
| Eiernockerl <sup>A/C/G/L</sup><br>Blattsalat <sup>M/O</sup>           | 6.80 |

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

|  |                         |
|--|-------------------------|
| Marillen-Palatschinken <sup>A/C/G</sup>  | (1 Stk/2 Stk) 2.90/5.60 |
| Nutella-Palatschinken <sup>A/C/F/G/H</sup>   | (1 Stk/2 Stk) 2.90/5.60 |
| Max im Hemd <sup>A/C/G/F/H</sup><br>Vanilleeis <sup>G</sup> . Schlagobers <sup>G</sup> | 6.80                    |
| Powidltascherl <sup>A/C/G/H</sup><br>geröstete Walnussbrösel <sup>G</sup> . Vanilleeis | 8.80                    |
| Caramel-Cheesecake im Glas <sup>G</sup>  | 8.60                    |

**KUCHEN & TORTEN  
aus der Schlossküche**

—  
ein Blick in die Vitrine  
lohnt sich!



# IHRE VERANSTALTUNG IM HERMES



Egal ob der nächste Firmenevent, eine private Geburtstagsfeier oder ein Familienereignis ansteht: Wir machen Ihr Event zum Highlight.



## THEMENABENDE

**zwischen April und Oktober ab 18 Uhr**  
Genießen Sie zu Zweit oder mit Ihren Freunden einen ganz besonderen Abend zu einem saisonalen Thema im Hermes. Lassen Sie sich kulinarisch mit einem 4-Gänge-Menü verwöhnen. Zum Abschluss bringen wir Sie mit unserer E-Shuttle-Flotte wieder zurück zum Lainzer Tor. Reservierung erbeten.



Unser Café Restaurant Labstelle Hermes bietet Platz für bis zu 160 Gäste. In der warmen Jahreszeit steht zudem eine Gartenterrasse mit bis zu 200 Sitzplätzen zur Verfügung. Gerne vermieten wir unser Lokal am Abend exklusiv.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Durchführung Ihres Events, stellen Ihnen Menüvorschläge nach Ihren Wünschen zusammen und lassen Sie auch bei der Weinauswahl nicht alleine. Auf Wunsch organisieren wir die komplette Veranstaltung für Sie – beginnend bei Menükarten mit Firmenlogo bis hin zur Dekoration gemäß Ihres Veranstaltungsmottos.

Nach der Feier bringen wir Sie und Ihre Gäste mit unserer E-Mobil-Flotte sicher zurück zum Lainzer Tor. Pro Fahrt bringen wir 21 Personen zeitgleich ans Ziel.

## KINDER SIND BEI UNS HERZLICH WILLKOMMEN

Wir vom Hermes sehen uns als kinderfreundliches Lokal mit regionaler Küche auf hohem Niveau. Dass sich Kinder bei uns wohlfühlen und gern gesehen sind, zeigt sich nicht nur an den Kindergerichten, sondern auch an unserer Ausstattung. Kinder-Hochstühle, Malunterlagen und Kinderbücher stehen den lieben Kleinen bereit. In unseren Events beziehen wir die Wünsche und Interessen der Kinder ein und veranstalten jedes Jahr das beliebte Lebkuchenhausbasteln in der Vorweihnachtszeit.

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



|                               |        |      |
|-------------------------------|--------|------|
| Römerquelle prickelnd/still   | 0.33 l | 2.80 |
| Römerquelle prickelnd/still   | 0.75 l | 5.40 |
| <i>Coca-Cola</i>              | 0.33 l | 3.90 |
| <i>Coca-Cola zero</i>         | 0.33 l | 3.90 |
| <i>Almdudler</i>              | 0.35 l | 3.90 |
| Bitter Lemon oder Tonic Water | 0.20 l | 4.20 |

## FRUCHTSÄFTE

|                                 |      |      |
|---------------------------------|------|------|
| von der steirischen Apfelstraße | ¼    | ½    |
| pur                             | 3.60 | 6.80 |
| gespritzt                       | 2.80 | 5.40 |
| Granderwasser                   | 2.40 | 4.60 |

## Birnennektar

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| pur           | 4.00 | 7.80 |
| gespritzt     | 3.20 | 6.20 |
| Granderwasser | 2.80 | 5.40 |

## Pfirsichnektar

|               |      |      |
|---------------|------|------|
| pur           | 4.00 | 7.80 |
| gespritzt     | 3.20 | 6.20 |
| Granderwasser | 2.80 | 5.40 |

## JUGENDGETRÄNKE

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
|                        | ¼ l  | ½ l  |
| Sodawasser             | 1.40 | 2.70 |
| Himbeer-Wanderwasser   | 1.40 | 2.70 |
| Granderwasser-Zitrone  | 1.40 | 2.70 |
| Holunder-Granderwasser | 1.60 | 3.10 |
| Soda-Zitrone           | 1.90 | 3.70 |
| Himbeer-Soda           | 1.90 | 3.70 |
| Holunder-Soda          | 2.10 | 4.10 |

## WEINGUT RAMSSL

|                        |      |      |
|------------------------|------|------|
| Kamptal                | ¼ l  | ½ l  |
| <b>Traubensaft rot</b> |      |      |
| pur                    | 3.40 | 6.40 |
| gespritzt              | 2.60 | 5.20 |
| Granderwasser          | 2.40 | 4.60 |



## SEKT. WEIN. SPIRITUOSEN



|  |              |       |      |
|--|--------------|-------|------|
| <b>WEISSWEIN</b>                           | 1/8 l 0.75 l |       |      |
| HAUSWEIN WEISS (GV)                        | 2.30         |       |      |
| 2023 GRÜNER VELTLINER Terrassen DAC        | 4.20         | 23.00 |      |
| Weingärtneri Engelbrecht. KAMPTAL          |              |       |      |
| 2022 RIESLING Stoakammerl                  | 4.80         | 26.00 |      |
| Weingärtneri Engelbrecht. KAMPTAL          |              |       |      |
| 2023 GELBER MUSKATELLER                    | 4.40         | 25.00 |      |
| Weingut Gollenzl. STEIERMARK               |              |       |      |
| 2022 GEMISCHTER SATZ                       |              | 26.00 |      |
| Weingut Kroiss WIEN                        |              |       |      |
| 2021 SAUVIGNON BLANC                       |              | 32.00 |      |
| Weingut Muster. SÜTSTEIERMARK.             |              |       |      |
| 2020 CHARDONNAY                            |              | 28.00 |      |
| Weingut Gmeiner. NEUSIEDLERSEE             |              |       |      |
| 2018 WEISSE CUVÉE                          |              | 34.00 |      |
| K & K Batthyány. SÜDBURGENLAND             |              |       |      |
| <b>ROTWEIN. ROSÉ</b>                       | 0.75 l       |       |      |
| 2022 ROSÉ vom Cabernet Sauvignon           | 3.90         | 21.00 |      |
| Weingärtneri Engelbrecht. KAMPTAL          |              |       |      |
| 2019 ZWIGELT Heideboden                    | 4.20         | 23.00 |      |
| Angererhof-Tschida. Illmitz. NEUSIEDLERSEE |              |       |      |
| 2020 ST. LAURENT Selection                 | 4.40         | 25.00 |      |
| Weingärtneri Engelbrecht. KAMPTAL          |              |       |      |
| 2019 BLAUFRÄNKISCH Hochberg                | 5.20         | 29.00 |      |
| Weingut J. Wieder. MITTELBURGENLAND        |              |       |      |
| 2012 BLAUFRÄNKISCH. Mitterkreften          |              | 38.00 |      |
| Weingut Tremmel. NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND   |              |       |      |
| 2016 CABERNET SAUVIGNON                    |              | 42.00 |      |
| Weingut Lentsch. NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND   |              |       |      |
| 2016 PINOT NOIR. reserve                   |              | 48.00 |      |
| Weingut Hartl. THERMENREGION               |              |       |      |
| 2017 HEIDEBODEN reserve                    |              | 36.00 |      |
| Weingut Münzenrieder. NEUSIEDLERSEE        |              |       |      |
| 2020 CUVÉE PATRITUS (Bf. Zw. PN)           |              | 34.00 |      |
| Weingut Gmeiner. NEUSIEDLERSEE             |              |       |      |
| 2017 WIENER TRILOGIE (Zw. CS. M) BIO       |              | 38.00 |      |
| Weingut Wieninger. WIEN                    |              |       |      |
| 2017 ROTE CUVÉE (BF. M)                    |              | 42.00 |      |
| K & K Batthyány. SÜDBURGENLAND             |              |       |      |
| <b>SPIRITUOSEN</b>                         |              |       | 2 cl |
| Angesetzter Zirben-, oder Nusschnaps       |              | 3.50  |      |
| Tresterbrand Muskateller. Traminer         |              | 4.00  |      |
| Williams. Marille. Zwetschke               |              | 3.50  |      |
| Rotweinlikör. Fernet. Averna               |              | 4.00  |      |

Eine weitere Auswahl an Sekt/Champagner/Weiß- & Rotweinen finden Sie auf unserer Raritätenkarte. Ein Blick lohnt sich.

## WISSEN WOHER ES STAMMT



*Wir achten sehr darauf, woher unsere Zutaten stammen und legen großen Wert auf regionale Produkte.*



### BEZUGSQUELLEN

Wir achten sehr darauf, woher unsere Zutaten stammen. Daher beziehen wir unser Fleisch hauptsächlich aus Österreich. Das Wildfleisch ist aus dem Bestand des Lainzer Tiergarten und wird direkt vor Ort verarbeitet. All unsere Mehlspeisen, Torten und Desserts werden vor Ort produziert. Auch die Früchte stammen aus den umliegenden Regionen. Holundersirup wird aus Kamptaler Holunderblüten hergestellt. Klare Schnäpse. Brände – Böhacker. KAMPTAL

### ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG:

- A) glutenhaltiges Getreide
- B) Krebstiere
- C) Ei
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch oder Laktose
- H) Schalenfrüchte
- L) Sellerie
- M) Senf
- N) Sesam
- O) Sulfite
- P) Lupinen
- R) Weichtiere

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

### EIN MITBRINGSEL:

Darf es ein kleines Geschenk sein, oder ein Mitbringsel für zu Hause?

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Marillenmarmelade 200g       | 3.20 |
| Wildschweinverhackertes 200g | 4.20 |





# Hermes

Café Restaurant Labstelle

## Hermesvilla, Lainzer Tiergarten

A-1130 Wien – Hietzing

t: 01.804 13 23

f: 01.804 13 23-15

e: [office@hermes-villa.at](mailto:office@hermes-villa.at)

i: [www.hermes-villa.at](http://www.hermes-villa.at)

Follow us on:

[www.facebook.com/HermesCafeRestaurantLabstelle](https://www.facebook.com/HermesCafeRestaurantLabstelle)

[www.instagram.com/hermes\\_labstelle](https://www.instagram.com/hermes_labstelle)

## Unsere Öffnungszeiten

Mitte März bis Ende Oktober

Di – So, ab 9.00 Uhr

November bis Mitte März

Do – So, ab 9.00 Uhr