Hermes

Café Restaurant Labstelle

Speisen & Getränke

WINTER

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

APERO. KAFFEE. TEE

SEKT

	0.75 l
FRIZZANTE Weingut Ramssl. Kamptal	23.00
FRIZZI MIZZI Rosé Frizzante. Weingut Wiederstein. CARNUNTUM	25.00

ZUM APERO

Hermes-Frizzante [O]		4.40
Weißer-Spritzer [O]	0.25 l	3.10
Sommer-Spritzer [O]	3/8 l	3.60
Kaiser-Spritzer [O]	0.25 l	4.10
Aperol-Spritzer [O]	0.25 l	4.80
Aperol-Spritzer [O] Frizzante	0.25 l	5.60
Campari Soda/Orange		5.00

Weitra Bräu – Helles vom Fass [A]

Pfiff	2.80
Seidel/Radler	3.70
Krügel/Radler	4.80

Flaschenbier [A]

Edelweiss Hefetrüb [A]	0.5 l	4.80
Trumer Freibier (alkoholfrei)	0.3 l	3.60

NABER KAFFEE

Kleiner Espresso/ Brauner [G]	2.80
Großer Espresso/ Brauner [G]	4.60
Verlängerter	3.20
Melange [G]	3.40
Melange mit Schlagobers [G]	4.00
Einspänner [G]	3.40
Cappuccino [G]	3.80
Café Latte [G]	4.00

Gerne servieren wir Ihren Kaffee auch **koffeinfrei** oder auch mit **laktosefreier Milch!**

Auf Wunsch erhalten Sie alle Kaffee auch mit **Pflanzenmilch (Aufpreis EUR 0,50).**

BIO-Heiße Schoko [G]	3.80
BIO-Heiße Schoko – Schlag [G]	4.20

TEEKANNE TEE SELECTION 1882

English Breakfast. Superior Earl Grey Highland Green Tea. Alpenkräuter 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

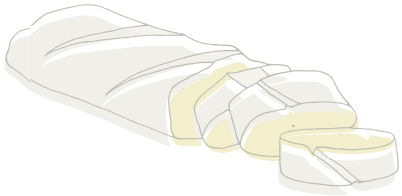
Duft von Knoblauch liegt in der Luft. Die Wiesen des Lainzer Tiergartens sind mit Bärlauch übersät und laden dazu ein, zu würzigen Pestos und Beilagen verkocht zu werden. Genießen Sie unsere Gerichte rund um „den wilden Knoblauch".

SPARGEL

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 Frühlingsgericht.

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 6.20
Kipferl A/C/G. Butter G. Unsere Marillenmarmelade
Semmel A. Weiches BIO-Ei

Sportler Frühstück 10.20
Butterbrot A/G mit frischem Schnittlauch. Feta. Cherrytomaten.
Birchermüsli A/G. Weiches BIO-Ei. 1/8 l frisch gepresster Orangensaft

Jäger Frühstück 14.20
1 Scheibe Brot A. 2 Spiegeleier natur. Bergkäse G.
Wildschweinverhackertes. Opas Hausgeräuchertes O. Jägermeister 2cl O.

Frühstück für 2 pro Person 18.40
Starten Sie mit einem gemeinsamen Frühstück in den Tag
und lassen Sie sich von klassischen Frühstücksgerichten
sowie prickelnden Genüssen verzaubern.

Beinschinken. Käsevariation G. Norwegischer Räucherlachs D/O.
Dillsenf. Butter G. Honig. Feta-Cherrytomaten Salat. Weiches Bio-Ei.
Brot & Gebäck. 1 Glas Hermes-Frizzante O pro Person.

EIERSPEIS C/G aus 2 Eiern

natur	4.20
mit Wurzelspeck	5.90
mit Kernöl und Kürbiskerne	5.20
mit Beinschinken	5.40
mit Paradeiser, Zwiebel & Käse	5.20
mit Spinat & Feta	5.40

Noch dazu …

Portion Käse G	5.20
Schnittlauchbrot A/G	3.20
Hausgemachte Marillenmarmelade	1.40

2 SPIEGELEIER

natur	4.20
mit Speck oder Schinken	5.60

1 WEICHES BIO-Freiland-Ei 2.10

Portion Käse G	4.20
Portion Beinschinken	5.20
Schnittlauchbrot A/G	2.50
Butter G	0.90
Hausgemachte Marmelade	á 1.40
Nutella F/G/H. Blütenhonig	á 1.70

Wenn´s was Gesundes sein darf…

Lauwarmes Porridge A/H. Frische Früchte. Vegan	5.40
Lauwarmes Porridge A/H. Schokosplitter. Zimtzucker Vegan	5.40
Birchermüsli A/G. mit Früchte	4.20
Fru Fru G. Süßer Rahm mit Beerenragout.	4.20
Feta G. Cocktail-Paradeiser. Pesto G/H.	5.80

Gebäck

Buttercroissant 2.20 / Glutenfreier Saatenriegel 2.80
Glutenfreie Kaisersemmel 1.40

Unser laktosefreies- & veganes Gebäck:

Bio-Kaisersemmel 1.40 / Bio-Kornspitz 2.20
Bio-Sonnenlaibchen 2.20

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.

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.

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-, Holzhacker-, 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.

VOR- & HAUPTSPEISEN

WIENER KLASSIKER…

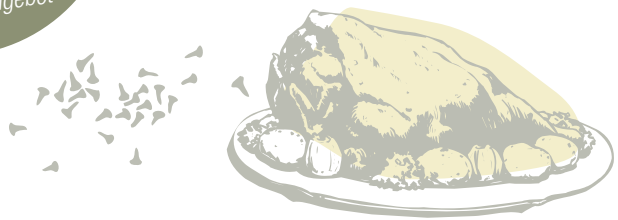
Knusprige Backhendlstreifen A/C/G 12.80
Erdäpfel-Vogerlsalat O

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindssuppe L 4.60
Frittaten A/C/G/H oder Wildschwein-Fleischstrudel A/C/G/L/O

Selleriecremesuppe G/L 6.20
Apfel-Blätterteiggebäck A/G

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



UNSERE KLASSIKER

	Hauptspeise
Bolognese vom Lainzer Wildbret G/L Breite Nudeln A/C	15.80
Hausgemachte Wildschweinknödel A/C/G/L/O Speck-Sauerkraut A/L/O. würziges Fleischsafterl L/O	8.40 klein / 12.80
Rindsgulasch L/O. Butternockerl A/C/G	8.40 klein / 13.40
Wiener Schnitzel A/C/G vom Ötscherblick-Schwein. Erdäpfel-Vogerlsalat L/M/O oder Petersilkartoffeln G	16.40

CHEF PATRIC´S KREATIONEN…

Karamellisierte Krautfleckerl A/C/L 11.80
Trüffelöl

Käsespätzle A/C/G/L 13.20
Bergkäse G. Röstzwiebel

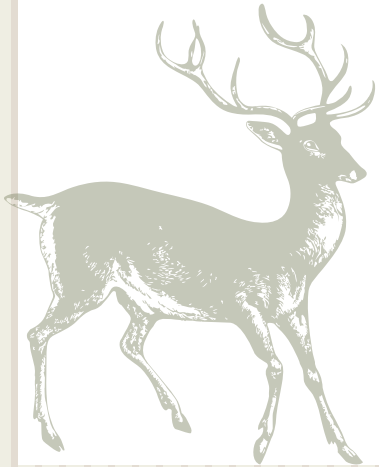
Kärtner Kasnudeln A/C/G/L 13.60
Nussbutter G

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.



MARTINIGANSL & STAUBIGER AM 10. UND 11. NOVEMBER 2022

Das Ganslessen zählt meist zu den ersten großen Festessen mit Familie oder Freuden 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.

WEIHNACHTSBRUNCH AM 25. & 26. DEZEMBER 2022

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.

FÜR ZWISCHENDURCH

Sacherwürstel [A/L] Senf & Kren [LM//O]. Semmel [A]	7.40
Sacherwürstel [A/L] Gulaschsaftl [L/O]. Semmel [A].	8.80
Wildschweinverhackertes Scheibe Bauernbrot[A]. Rote Zwiebel	3.80
Opas Hausgeräuchertes [O] auf Bauernbrot [A/G]. Pfefferoni [O]. Frischer Kren [O]	5.20

FLAMMKUCHEN [A/G]

Spinat & Blauschimmelkäse [O]	9.20
Beinschinken. Käse [G]	8.80
Wurzelspeck. Zwiebel [O]	12.80
Räucherlachs [D]	13.20

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 Ketchup	4.40
Fischstäbchen A/D Pommes frites. Ketchup	6.60
Kleines Schnitzel vom Huhn A/C/G Pommes frites. Ketchup	7.90
Eiernockerl A/C/G/L Blattsalat M/O	6.20

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Marillen-Palatschinken A/C/G	(1 Stk/2 Stk)	2.90/5.60
Nutella-Palatschinken A/C/F/G/H	(1 Stk/2 Stk)	2.90/5.60
Max im Hemd A/C/G/F/H Vanilleeis G. Schlagobers G		6.80
Maroni-Reis Sauerkrischen. Schokosauce G. Schlagobers G		7.80

HAUSGEMACHTE TORTEN aus unserer Schlossküche –
fragen Sie nach unserem Tagesangebot

IHRE VERANSTALTUNG IM HERMES

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

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.

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.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Römerquelle prickelnd/still	0.33 l	2.80
Römerquelle prickelnd/still	0.75 l	5.40
Coca-Cola	0.33 l	3.60
Coca-Cola zero	0.33 l	3.60
Almdudler	0.35 l	3.60
Bitter Lemon oder Tonic Water	0.20 l	3.80

FRUCHTSÄFTE aus Niederösterreich. Stift Klosterneuburg	¼ l	½
Naturtrüber Apfelsaft		
pur	3.60	6.80
gespritzt	2.80	5.40
Granderwasser	2.40	4.60
Marillennektar		
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
Traubensaft rot		
pur	3.40	6.40
gespritzt	2.60	5.20
Granderwasser	2.40	4.60

SEKT. WEIN. SPIRITUOSEN

WEISSWEIN	1/8 l	0.75 l
HAUSWEIN WEISS (GV)	2.10	
2021 GRÜNER VELTLINER DAC Weingut Beyer. WEINVIERTEL	4.20	23.00
2021 RIESLING Stoakammerl Weingärtnerei Engelbrecht. KAMPTAL	4.80	26.00
2021 GELBER MUSKATELLER Weingut Gollenzl. STEIERMARK.	4.40	25.00
2021 GEMISCHTER SATZ Weingut Kroiss WIEN		26.00
2020 SAUVIGNON BLANC Weingut Muster. SÜTSTEIERMARK.		32.00
2018 CHARDONNAY Weingut Gmeiner. NEUSIEDLERSEE.		28.00
2018 WEISSE CUVÈE K & K Batthyány. SÜDBURGENLAND.		34.00

ROTWEIN. ROSÉ		0.75 l
2021 ROSÉ vom Cabernet Sauvignon Weingärtnerei Engelbrecht. KAMPTAL	3.90	21.00
2019 ZWEIGELT Heideboden Angererhof-Tschida. Illmitz. NEUSIEDLERSEE.	4.20	23.00
2019 ST. LAURENT Selection Weingärtnerei Engelbrecht. KAMPTAL.	4.40	25.00
2017 BLAUFRÄNKISCH Hochberg Weingut J. Wieder. MITTELBURGENLAND	4.80	28.00
2012 BLAUFRÄNISCH. Mitterkreften Weingut Tremmel. NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND.		38.00
2016 CABERNET SAUVIGNON. Weingut Lentsch. NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND.		42.00
2016 PINOT NOIR. reserve. Weingut Hartl. THERMENREGION.		48.00
2017 HEIDEBODEN reserve. Weingut Münzenrieder. NEUSIEDLERSEE.		44.00
2017 CUVÉE PATRITUS (Bf. Zw. PN) Weingut Gmeiner. NEUSIEDLERSEE		34.00
2015 WIENER TRILOGIE (Zw. CS. M) BIO Weingut Wieninger. WIEN		35.00
2017 ROTE CUVÈE (BF. M) K & K Batthyány. SÜDBURGENLAND		42.00
2017 BLAUFRÄNKISCH L 1 Reserve Weingut Lang. MITTELBURGENLAND		36.00

SPIRITUOSEN	2 cl
Angesetzter Zirben-, oder Nussschnaps	3.50
Tresterbrand Muskateller. Traminer	4.00
Asperl. Ribisel. Apfel-Himbeer	5.00
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
i: www.hermes-villa.at

Follow us on:
www.facebook.com/HermesCafeRestaurantLabstelle
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

Fotocredits: shutterstock.com, thinkstock.de, Wien Museum, Catherine Ebser, Hermes, zur Verfügung gestellt