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.

WIEN MUSEUM

Dauerausstellung

SISIS SCHLOSS DER TRÄUME

DIE HERMESVILLA UND IHRE GESCHICHTE

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag und Feiertag:
10.00 bis 18.00 Uhr
Die Hermesvilla schließt 30 Minuten vor Torsperre des Lainzer Tiergartens, spätestens jedoch um 18.00 Uhr.

Führungen

Jeden Sonntag und Feiertag um 15.00 Uhr
Jeden ersten Sonntag im Monat für alle BesucherInnen – EINTRITT FREI.

TRAUUNGEN IM TILGNERSAAL

Information und Reservierung:
Christine Koblitz
Tel. +43 1 505 87 47-84033
christine.koblitz@wienmuseum.at
www.wienmuseum.at

APERO. KAFFEE. TEE

ZUM APERO

Frizzante [O] Holunder/Pfirsich/Apfelsaft		3.90
Weißer-Spritzer [O]	0.25 l	2.60
Sommer-Spritzer [O]	3/8 l	3.20
Kaiser-Spritzer [O]	0.25 l	3.20
Aperol-Spritzer [O]	0.25 l	4.40
Campari Soda/Orange		5.00
Martini Bianco, Rosso oder Dry	4 cl	5.00

Weitra Bräu – Helles vom Fass [A]

Pfiff	2.40
Seidl	3.20
Krügel	4.20

Zwettler Zwickl vom Fass [A]

Seidl	3.50
Krügel	4.50

Flaschenbier [A]

Franziskaner Weißbier	0.5 l	4.20
Beck's alkoholfrei	0.3 l	2.90
Gutmann Weizen	0.5l	4.20
Gutmann Weizen alkoholfrei	0.5l	4.20

RÖSTEREI ALT WIEN. Schleifmühlgasse. 4. Bezirk

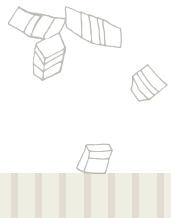
Kleiner Espresso/ Brauner [G]	2.50
Großer Espresso/ Brauner [G]	4.20
Verlängerter	3.20
Melange [G]	3.40
Melange mit Schlagobers [G]	3.80
Einspänner [G]	3.20
Cappuccino [G]	3.60
Café Latte [G]	3.80

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kaffee auch gerne **koffeinfrei** als auch **laktosefrei** zu!

BIO-Heiße Schoko [G]	3.40
BIO-Heiße Schoko – Schlag [G]	3.80

TEEKANNE TEE SELECTION 1882

English Breakfast. Superior Earl Grey Highland Green Tea. Alpenkräuter Herbal Selection. Intense Peppermint Rooibos Vanilla. Sweet Passion. Wild Berry	3.50



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 5.90
Kipferl A/C/G. Butter G. Unsere Marillenmarmelade
Semmel A. Weiches Freiland-Ei

Sportler Frühstück 7.20
Butterbrot A/G mit frischem Schnittlauch. Rohkost mit Dip G/H.
Birchermüsli A/G. 1/8 l frisch gepresster Orangensaft

Jäger Frühstück 9.60
1 Scheibe Brot A. 2 Spiegeleier mit Wurzelspeck. Bergkäse G
Wildschweinverhackertes. Opas Hausgeräuchertes

Frühstück für 2 34.80
Starten Sie mit einem gemeinsamen Frühstück in den Tag
und lassen Sie sich von klassischen Frühstücksgerichten
sowie prickelnden Genuss verzaubern.

WAS SIE ERWARTET: Beinschinken. Käsevariation G
Hausgebeizter Lachs D/M. Dillsenf M/O. Butter G. Kräutertopfen G
Honig. Fru Fru G. Pochiertes Ei. Brot & Gebäck
1 Glas Hermes-Frizzante O pro Person

EIERSPEIS C/G aus 2 Eiern

natur	3.60
mit Wurzelspeck	4.80
mit Kernöl und Kürbiskernen	4.40
mit Beinschinken	4.60
mit Paradeiser, Zwiebel & Käse	4.20
mit Paradeiser & Rucola	4.20

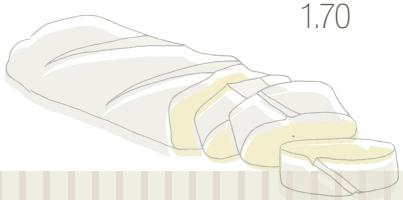
2 SPIEGELEIER

natur	3.80
mit Speck oder Schinken	4.50

1 WEICHES BIO-Freiland-Ei 1.70

Noch dazu …

Portion Käse G		4.20
Portion Beinschinken		4.20
Schaffrischkäse G. Paradeiser. Kernöl		5.80
Birchermüsli A/G mit Früchten		4.20
Glas Fru Fru G		2.60
Schnittlauchbrot A/G		2.50
Butter G		0.90
Marmelade	á	1.40
Nutella F/G/H. Blütenhonig	á	1.70
Kräutertopfen G/H		1.20
Bio-Semmel A		1.20
Bio-Eiweißweckerl A/F		1.70
Erdäpfelweckerl A. Laugenbrezel A/G. Kipferl A/C/G		2.10
Scheibe Bauernbrot A		1.20
Glutenfreies Gebäck		1.70



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.

HAUPTSPEISEN

ZUM START

Räucherlachs D/M 10.40
Thymian-Brioche A/C/G

Beef Tartar C/M/O 13.60
Toastbrot A/G

Gugumuck´s Wiener Schnecke 9.60
Kräuterbutter/gratiniert. 6 Stk G

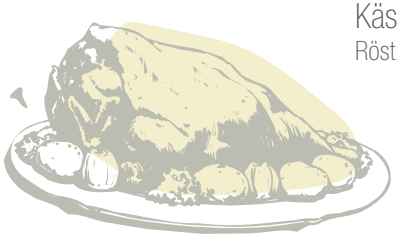
Knusperbackhendlstreifen A/C/G 9.40
Erdäpfelsalat L/M. Kernöl.

AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige Rindssuppe L 4.20
Frittaten A/C/G/H
oder Wildschwein-Fleischstrudel A/C/G/L/O

Sellerie-Apfelschaumsuppe A/G/L 5.40
Schwarzbrotwürfel.

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



KREATIONEN DES KÜCHENCHEFS

Bolognese vom Lainzer Wildbret G/L 12.80
Breite Nudeln A/C klein 8.60

Blunzengröstl A/G 12.60
Krenschaum G/O. Krautsalat O

Karamellisierte Krautfleckerl A/C 10.80
Trüffelöl

Belugalinsen G/L/O 11.40
Wurzelspeck. Gebratene Serviettenknödel A/C/G

Gebackener Kabeljau A/C/D/G 15.20
Krenpüree G/O. Dill-Gurkensalat G/O

UNSERE KLASSIKER

Wildschweinknödel A/C/G/L/O 2 Stk. 10.80
Sauerkraut A/C/L/M. würziges Fleischsafterl L/O 1 Stk. 6.20

Rindsgulasch L/O 10.90
Butternockerl A/C/ klein 6.40

Wiener Schnitzel A/C/G vom Schwein 11.90
Petersilerdäpfel G oder Erdäpfel-Vogerlsalat M/O

Käsespätzle A/C/G 11.40
Röstzwiebel A

WILD(E) ZEITEN

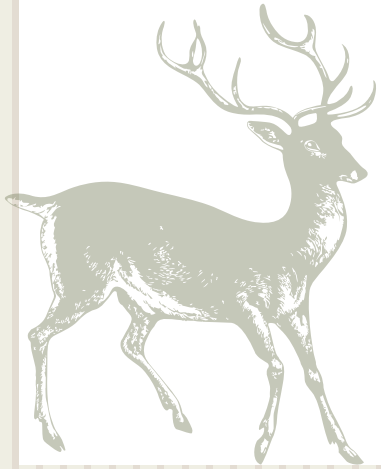
Wild verarbeiten wir vor Ort zu aromatischem Wildschweinschinken, Wildschweinbratwürsten oder zu herausragenden Wildkreationen. Genießen Sie den Herbst im bunten Blätterwald und lassen Sie sich von unseren lukullischen Variationen verführen.

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 2018

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 10. UND 11. NOVEMBER 2018

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.

FÜR ZWISCHENDURCH

Steinbrettl Jaus'n Blunz'n. Frischer Kren[O]. Rohgeselchtes. Schinkenspeck Leberpastete. Bergkäse[G]	10.90
Frankfurter Senf & Kren[O]. Semmel[A]	4.90
Weisswurst Hausmacher Senf. Brezel[A/G]	5.90
Frankfurter Saft[L]. Semmel[A]	6.20
Scheibe Bauernbrot[A]. Wildschweinverhackertes Rote Zwiebel	3.40

FLAMMKUCHEN [A/G]

Spinat	6.80
Schinken. Käse[G]	7.80
Wurzelspeck. Zwiebel	9.20
Räucherlachs[D]	9.60
Blauschimmelkäse[G]. Pochierte Birne	11.20

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	3.90
Fischstäbchen A/D Pommes frites. Ketchup	6.40
Kleines Schnitzel vom Huhn A/C/G Mit Reis G	7.20
Eiernockerl A/C/G/L Blattsalat M/O	5.40
Hühnerstreifen gegrillt G/L Butterreis A/C/G	6.80

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Nutella-Palatschinken A/C/F/G/H (1 Stück/2Stück)	2.90/5.60
Marillen-Palatschinken A/C/G (1 Stück/2 Stück)	2.90/5.20
Mohr im Hemd A/C/G/F/H Vanilleeis G. Schlagobers G	6.40
Gebackene Apfelspalten A/C/G Vanille-Zimtschaum G	9.60
Maroni-Reis Schokosauce G. Schlagobers G. Amarena Kirsche.	7.20
Maroni-Palatschinke A/C/G Schokosauce	4.20

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.

CANDLELIGHT-DINNER

jeden ersten Mittwoch im Monat
ab 18 Uhr

Genießen Sie zu Zweit oder mit Ihren Freunden einen romantischen Abend 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	2.40
Römerquelle prickelnd/still	0.75 l	4.90
Coca-Cola	0.33 l	3.20
Coca-Cola light	0.33 l	3.20
Coca-Cola zero	0.33 l	3.20
Almdudler	0.35 l	3.20
Sprite	0.33 l	3.20

JUGENDGETRÄNKE	¼ l	½ l
Sodawasser	1.20	2.30
Himbeer-Wanderwasser	1.40	2.70
Granderwasser-Zitrone	1.40	2.70
Holunder-Granderwasser	1.50	2.90
Soda-Zitrone	1.70	3.30
Himbeer-Soda	1.70	3.30
Holunder-Soda	1.90	3.70

FRUCHTSÄFTE	¼ l	½
alle vom Obsthof Dietrich. Steiermark		
Naturtrüber Apfelsaft		
pur	3.00	5.90
gespritzt	2.30	4.50
Granderwasser	1.90	3.70
Williams Birne oder Pfirsich.		
pur	3.00	5.90
gespritzt	2.50	4.90
Granderwasser	2.20	4.30
Traubensaft rot		
vom Weingut RAMSSL. Kamptal. NÖ		
pur	3.00	5.90
gespritzt	2.50	4.90
Granderwasser	2.20	4.30

	⅛ l	¼ l
Frisch gepresster Orangensaft	2.40	4.20

SEKT. WEIN. SPIRITUOSEN

SEKT. WEISSWEIN	1/8 l	0.75 l
Hermes-Frizzante. Weingut Ramssl. Kamptal		23.00
Schilcher-Frizzante. Reiter. WESTSTEIERMARK		24.00
Grüner Veltliner Sekt. Weingut Huber. TRAISENTAL		32.00
Gosset Brut Excellence. CHAMPAGNE		58.00
Hauswein weiß (GV)	2.10	
Grüner Veltliner Lössterrassen. 2017 Weingut Schloß Gobelsburg. Kamptal	3.90	23.00
Riesling Stoakammerl. 2017 Weingärtnerei Engelbrecht. Kamptal	4.20	24.00
Gelber Muskateller. 2017 Weingut Hagn. WEINVIERTEL	4.20	24.00
Gemischter Satz DAC. 2017 Weingut Mayer am Pfarrplatz. WIEN		26.00
Sauvignon Blanc. 2017 Weingut J. Klein. WEINVIERTEL		27.00
Chardonnay Heideboden. 2016 Weingut Nittnaus. MITTELBURGENLAND		28.00

ROSÉ. ROTWEIN	1/8 l	0.75 l
Hauswein rot (Zweigelt)	2.20	
Rosé Cabernet Sauvignon, 2017 Weingut Pimpel. Carnuntum	3.20	19.00
Zweigelt. 2015 Weingut Pimpel. CARNUNTUM	3.90	23.00
St. Laurent Selection. 2016 Weingärtnerei Engelbrecht. KAMPTAL	3.90	23.00
Blaufränkisch Hochberg. 2016 Weingut J. Wieder. MITTELBURGENLAND		26.00
Cuvée Patritus (Bf. Zw. PN). 2015 Weingut Pittnauer. NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND		29.00
Wiener Triologie (Zw. CS. M). 2014 Weingut Wieninger. WIEN		32.00

SPIRITUOSEN	2 cl
Tresterbrand Muskateller. Traminer	4.00
Asperl. Ribisel. Apfel-Himbeer.	5.00
Williams. Marille. Zwetschke.	3.50
Rotweinlikör. Fernet. Averna.	4.00

Sekt/Frizzante sowie alle Weine enthalten Sulfite.

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
Sollte das Wetter wieder mal verrückt spielen....	
Regenponchos	1.00/Stk.

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