



Getränke - & Speisekarte

**Ich mag Träume die gelebt werden,
Erinnerungen die mich zum Lächeln
bringen,
einfach nur dasitzen und den
Moment genießen.**

Ihr Team vom Pavillon wünscht Ihnen einen
angenehmen Aufenthalt

Kaf|fee

Substantiv, m
[ˈkafɐ], der

Eine magische schwarze Substanz. Kaffee ist Liebe in Tassen. Eine heiße Motivationshilfe am Morgen. Bei manchen Menschen die wichtigste Mahlzeit des Tages. Er verändert Aussagen von „Lass mich bloß in Ruhe“ in ein munteres „schönen guten Morgen“. Hinter erfolgreichen Menschen steht eine Menge Kaffee. Er redet nicht, jammert nicht, er macht einfach seinen Job.

Synonyme: Schwarzes flüssiges Gold, Hallo Wach, Muntermacher & Lebensretter, Liebe in Tassen

Kaffee und Tee



HAUSBRANDT
TRIESTE 1892

EURO

Espresso/ doppelter Espresso	3,10	4,80
Kleiner Brauner/ großer Brauner	3,20	4,90
Special Pavillon Espresso (mit Eierlikör)		4,90
Verlängerter schwarz/ mit kalter oder warmer Milch	3,90	4,10
Cappuccino mit Milchschaum/ mit Schlag	3,90	4,30
Häferlkaffee		4,50
Café Latte		4,80
<i>Gern richten wir Ihnen ihren Café mit</i>		
<i>Hafer-, Soja- oder Kokosmilch</i>	Aufpreis	0,80
Kakao mit Milchschaum/ Kakao mit Schlag	4,60	4,90
Kräuter-, Schwarz-, Grün- oder Früchtetee		3,90

Kaltes und Gesundes

Cremosi (kleiner gerührter Eiscafé)	2,50
Café Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,50
Special Affogato mit Cordial Café Likör 26 Vol. %	4,90
Iced Latte	5,50
Kokoslatte	5,90
Eiscafé/Eisschokolade mit Vanilleeis und Schlag	7,90
Eiscafé gerührt mit Schlag	8,50
Buttermilch Natur	4,20
Buttermilch mit Blaubeeren/Himbeeren/ Beerenmix	5,50
Strawberry Glory	6,90
Livin La Vida Cocoa	6,90



Cremige



Hausgemachte Waffeln mit Vanilleeis und frischen Früchten

EURO

9,50



Waffelkreationen

Krokant mit Vanilleeis, Krokantstreusel, Karamelsauce und Schlag

9,50

Waffel Banane mit Vanilleis, Bananenstücken, Schokosauce und Schlag

9,50

Waffel Nutella mit Vanilleeis, Nutella & Schlag

9,50

Dazu etwas Süßes?

Topfen- oder Apfelstrudel

4,90

Topfen- oder Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlag

6,90

Topfen- oder Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlag

6,90

Hausgemachter Kuchen

4,90

mit Schlag

+0,70

Frisch gepresster Orangensaft



Pur	0,2 l	5.40
mit Wasser	0,3l	5.40
	0,5l	5.70
mit Soda	0,3l	5.70
	0,5l	5.90

Unser Sommerspecial 2025

Lemon Kiss

Ital. Zitronensorbet mit Prosecco und
einem Schuss Wodka

8,50 €

auch alkoholfrei ein Genuss

5,90 €



Alkoholfrei

		EURO
Coca Cola/ Zero, Mezzo Mix, Fanta & Sprite	0,33l	4,10
Alpen Highländer (regionale Kräuterlimonade)	0,33l	4,10
Eistee Pfirsich, Zitrone	0,33l	4,10
Red Bull	0,25l	4,10
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,25l	4,30
wahlweise mit Soda	0,50l	+0,50
Sanbitter weiß / rot		
mit Soda / mit Orange	0,50l	4,50/ 4,90



Fruchtsäfte

Mango, Marille, Erdbeere, Johannesbeere		
Apfelsaft oder Orangensaft pur	0,2l	4,10
mit Wasser	0,3l/ 0,5l	4,10/ 4,30
mit Soda	0,3l/ 0,5l	4,30/ 4,70



Durstlöscher 0,5 l

Himbeer-/Holunder-Minzewasser	3,50
Himbeer-/Holunder-Minzesoda	4,50
Sodawasser mit Zitrone	3,90

Wasser und Mineral

Montes Mineral prickelnd oder still	0,33l	3,80
Flasche prickelnd	0,75l	6,20
dazu ein Schuss Zitrone		+0,50

Unser Trinkwasser ist kostbar, bitte erlauben Sie uns
eine Servicepauschale von 0,50€ für ein großes Wasser 0,5 l
zu berechnen!

Bier vom Fass

			EURO
Stiegl Märzen	Pfiff / 3,50€	0,3l/ 0,5l	4,20/ 5,20
Stiegl Zitronen Radler	Pfiff / 3,50€	0,3l/ 0,5l	4,20/ 5,20
Stiegl Soda Radler	Pfiff / 3,50€	0,3l/ 0,5l	4,20/ 5,20
Stiegl Weißbier		0,3l/ 0,5l	4,20/ 5,20



Flaschenbiere

Stiegl Hell – höllisch bierig	0,5l	5,20
Stiegl Grapefruit Radler	0,5l	5,20
0,0 % Stiegl Freibier	0,5l	5,20
Stiegl Sport Weiße alkoholfrei	0,5l	5,20

Riesen-Brezel
4,20€



Most

Most pur	0,3l/ 0,5l	3,90/ 4,90
Most mit Soda	0,3l/ 0,5l	3,50/ 4,50
Most Schnitt (Most und Apfelsaft)	0,3l/ 0,5l	3,90/ 4,90
wahlweise mit Soda oder Wasser	0,3l/ 0,5l	3,50/ 4,50
Most mit Holunderwasser		
/Holundersoda	0,3l/ 0,5l	3,50/ 4,50

Spirituosen und Kultmixer

Spirituosen Marille, Williams, Obstler, Zirben, Jägermeister	2 cl	3,90
Rum/Whiskey Cola, Vodka Orange/Red Bull, Gin Tonic, Ramazotti/Averna Sour, Flying Hirsch		7,50



Den Sommer genießen

Sekt Zitrone 8,50€

Erfrischender Longdrink aus Sekt,

Holundersirup & Zitronensorbet

Aperol Passion 8,50€

Die coolste Erfrischung des Sommers:

Aperol mit einer Kugel Sorbet Zitrone

San Marco 8,50€

Campari, Orangensaft und Zitronensorbet

entführt Sie nach *San Marco*

Ein weiteres Highlight am See

Flasche 0,75 l
39,-€

Premium
Rosè Frizzante
by



Spritzer & Sommerspezial

EURO

Weißer Spritzer (Grüner Veltliner mit Soda)	4,20
Roter Spritzer (Zweigelt mit Soda)	4,20
Prosecco Spritzer (Prosecco mit Soda)	4,50
Muskateller Spritzer frisch und fruchtig	6,20
Rosè Spritzer (Liebl. Duft von Erdbeer- und Himbeeraromen)	6,20
Spritz Aperol (Prosecco, Soda, Aperol)	7,40
Hugo (Prosecco, Soda, Holunder, Minze)	7,40
Sarti - Spritz (Prosecco, Bitter Lemon, Sarti, Orange)	7,90
Limoncello Spritzer	7,40
Finlandia (Cucumber mit Tonic serviert mit Gurke und Minze)	7,50
Campari Soda / Orange	4,90/ 5,20
Schilerol Spritzer (Schilerol mit Soda)	7,40
Gin-Schiler (Schilerol, Soda, Gin 2 cl, Gurke)	7,90
Lillet Spritz (Lillet 5 cl, Soda, Holunder, Gurke)	7,20
Lillet Wild Berry (Lillet 5 cl, Wild Berry, Beeren)	7,50
Pink Gin Tonic (4 cl Gin, Wild Berry Toni Water, Beeren)	7,90
Vin Tonic ist der neue Gin Tonic (Weißwein, Tonic mit Limettenscheibe, Zitrone und frische Minze)	7,90
Monin Spritzer Veilchen oder Pfirsich (Grüner Veltliner, Soda, Veilchen- oder Pfirsichsirup)	5,90
Glas Prosecco	4,50
Prosecco Orange mit Eis	5,20



Genussecke

Kalte spanische Gazpacho mit Schwarzbrotcroutons

Euro

7,50

Ital. Tramezzini mit Thunfisch, Rucola, Zwiebeln & Paprika

8,90

Borrelgarnituur mit 12 Stück

Mini-Frikadellen, Bitterballen oder gemischt ,
dazu Majo, Senf

11,40

Alles

Kartoffel

Ofenkartoffel mit Kräutertopfen & grünen Salat

13,40

Ofenkartoffel mit Hühnerfiletspitzen, Kräutertopfen &
grünen Salat

16,30

Ofenkartoffel mit Speck, Kräutertopfen & grünen Salat

14,90

Ofenkartoffel mit Lachs, Kräutertopfen & grünen Salat

18,20



Da haben wir den Salat

Gemischter Salat klein/ groß

8,20/ 10,90

Tomaten Mozzarella Salat mit Pinienkernen,
Pesto & Ciabatta

12,40

Knusprige Hühnerfiletspitzen auf Blattsalatmischung

17,90

Bauernsalat mit Kartoffelspalten und Speck

16,20

Griechischer Salat mit Hirtenkäse & Olivenmix

17,20

**Alle Salate servieren wir mit unserem Balsamico-
hausdressing, Tomaten, Paprika, Gurke & Brot**



Klassiker

	EURO
Schinken-Käse Toasthälften (3 Stk.)	7,50
Käse Toast wahlweise mit Zwiebeln (3 Stk.)	7,50
Tomaten Mozzarella Toast	8,50
Pommes mit Ketchup und Mayo	6,90
Kartoffelspalten mit Kräuter dip	7,20
Sacher Würstel mit Gebäck	7,50
Käsekrainer mit Kren und Bauernbrot	8,20



Spezialitäten

Trüffelpommes mit Trüffeldip	9,20
Süßkartoffelpommes mit Avocadodip	8,20
Gemüsemix mit Paprika, Zucchini, Karotten, Süßkartoffeln, Bohnen und Dip	8,20
Thunfischtoast mit Paprika, Zwiebel & Dip (3 Stk.)	8,50
Römertoast XXL (Römerbrot, Schinken, Käse, Zwiebel Tomaten)	9,90
Chicken Wings mit Sweet-Chili Dip	8,90



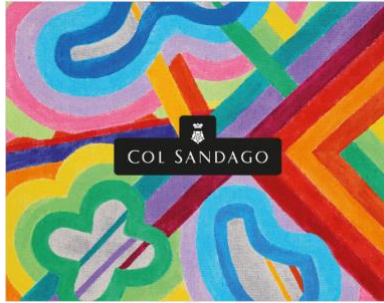
Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln	14,50
mit Lachs und Lauch	16,90

Das perfekte Frühstück am See

Frühstück von 9:00-11:00 Uhr

Reservierung unter: +43 699 13 65 1993



Prosecco

In der namhaften Marca Trevigiana, auf den prächtigen Hügeln des DOCG-Gebiets Conegliano Valdobbiadene, befindet sich Col Sandago, wo die Rebsorte Glera, die hier angebaut wird, von den chemisch-physikalischen Eigenschaften des Bodens profitiert. Die Ausrichtung, die Hangneigungen, die Höhenlagen und das Mikroklima wirken zusammen und machen den Wein zu einem Qualitätsprodukt.

PROSECCO DOC ROSÉ BRUT

Prosecco DOC Rosé Brut.

glänzend mit feiner und anhaltender Perlage, zartes Rosa, umschmeichelnd, auffallend fruchtig, trocken, weich und würzig, mit schönem, langem retro-nasalen Nachhall

0,75 l 32,-€

PROSECCO DOC, TREVISO, EXTRA DRY

Prosecco Spumante Extra Dry.

leuchtend mit einer feinen und anhaltenden Perlage, leuchtendes, zartes Strohgelb, angenehm, typischerweise fruchtig, etwas samtig-weich, harmonisch und anhaltend

0,75 l 32,-€

Flaschenweine



Cuveé weiss

Weingut Sternberg, Wernberg – Kärnten

Knackig frische Säure, Johannisbeere, Stachelbeere, Pfirsich und Zitrusfrüchte. Sehr aromatisch und fruchtig - ein toller Speisenbegleiter und ein fruchtiges Trinkvergnügen.

0,75l 32,-€

Gelber Muskateller

Weingut Forstreiter, Hollenburg – Kremstal

Intensive Muskateller-Frucht in der Nase, getrocknete Holunderblüten, etwas Zitrus. Am Gaumen feingliedrig, zart und saftig, mit erfrischender Säure. Sehr animierend, trinkfreudig.

0,75l 29,-€

Chardonnay

*Weingut Ernst Semmler, Hohenruppersdorf –
Südliches Weinviertel BIO*

Wachstum auf kalkreichem, tonigem Boden, vergärt spontan mit handgezapften Beeren im Traubensaft. Dieses Unikat erinnert in der Nase an reife Südfrüchte Melone und Mango, die sich auch im Geschmack vollmundig und mit lang anhaltendem Abgang wiederfinden.

0,75l 32,-€

Charlotte Hill (lieblich)

Weingut Migsich, Antau – Rosalia

Wirft mit Aromen von frischem Heu und Gänseblümchen um sich und schiebt eine gelbe Melonigkeit vor sich her. Frech, frisch, fruchtsüß, säurebetont – ein Feuerwerk an Mundgefühl.

0,75l 32,-€

Semmler – Der Rose BIO

Weingut Ernst Semmler, Hohenruppersdorf – Weinviertel

Lieblicher Duft mit Erdbeer- und Himbeeraromen
betört die Sinne.

Ergießt sich am Gaumen geschmeidig und würzig. Runder Fruchtgeschmack, reife Zweigelttrauben.

0,75l 32,-€

Zweigelt Kirschbaum BIO

Weingut Armin Huber, Strass – Kamptal

Dieser Wein zeigt sich gehaltvoll, fruchtig, mit violett-rötlicher Farbe. Das Bukett ist jung, mit charakteristischem Weichselkirsch-Aroma, einem Hauch von Vanille und weichen Tanninen im Abgang.

0,75l 32,-€

