

Speisen & Getränke



K a F e

— Café. Genuss. Momente. —

Kaffee & Heißgetränke

Espresso	€ 2,90
Espresso doppio	€ 3,70
Espresso macchiato	€ 3,50
Verlängerter	€ 3,30
Cappuccino	€ 3,90
Latte macchiato	€ 4,90
Affogato al Caffè	€ 4,90
Cafè Caramel	€ 4,90
Chai Latte	€ 6,50
Tee Sonnentor	€ 3,90
Zotter Trinkschokolade Weiß mit Vanille	€ 3,90
Zotter Trinkschokolade Milchkakao	€ 3,90
Zotter Trinkschokolade Honig-Zimt	€ 3,90
Zotter Trinkschokolade Karamell	€ 3,90
Zotter Trinkschokolade Haferdrink Orange	€ 3,90

Alle Zotter Trinkschokoladen sind auch mit Schlagobers erhältlich.

Aufpreis Schlagobers € 0,50.

Alle Kaffee- und Heißgetränke sind mit laktosefreier Milch und Haferdrink erhältlich.

Aufpreis Haferdrink € 0,50.

Matcha

Iced Matcha	€ 6,50
Iced Matcha Strawberry	€ 6,90
Matcha Latte	€ 6,50

Wasser & Mineralwässer

Römerquelle Mineralwasser <i>still oder prickelnd</i>	0,33 l	€ 3,10
Soda	0,33 l	€ 1,50
Soda	0,5 l	€ 1,90
Soda Zitrone	0,33 l	€ 2,90
Soda Zitrone	0,5 l	€ 3,50
Portion Zitronensaft		€ 0,80

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,33 l	€ 3,90
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 3,90
Almdudler	0,35 l	€ 3,90
Ice Tea Richard Sun Peach	0,33 l	€ 3,90
Ice Tea Richard Sun Lemon	0,33 l	€ 3,90
Fanta	0,33 l	€ 3,90
Sprite	0,33 l	€ 3,90
Stieglitz Rhabarber-Mirabelle	0,33 l	€ 3,90
Red Bull	0,25 l	€ 4,50

Säfte

Apfelblut Apfelsaft gespritzt	0,33 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,70
Apfelblut Apfelsaft pur	0,33 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
Orangensaft gespritzt	0,33 l	€ 3,70
	0,5 l	€ 4,70
Orangensaft pur	0,33 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 4,90
APO Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,90
<i>Johannisbeere, Marille, Birne, Mango</i>		
gespritzt	0,33 l	€ 4,50
	0,5 l	€ 4,90



Bier

Stiegl Hell	0,33 l	€ 4,10
	0,5 l	€ 4,90
Stiegl Weisse	0,5 l	€ 4,90
Stiegl alkoholfrei	0,5 l	€ 4,90
Stiegl Radler Zitrone	0,5 l	€ 4,90
Blanc	0,33 l	€ 4,90

Weine

Grüner Veltliner	Glas 1/8 l	€ 3,60
<i>Hauswein</i>	Flasche 0,75 l	€ 29,00
Gelber Muskateller 2024	Glas 1/8 l	€ 4,60
<i>DAC Weingut Skoff, Domäne Kranachberg</i>	Flasche 0,75 l	€ 29,00
Riesling „vom Schloss“ 2024	Glas 1/8 l	€ 4,80
<i>Weingut Graf Hardegg</i>	Flasche 0,75 l	€ 31,00
Cuvée „3“ 2024	Glas 1/8 l	€ 4,90
<i>Weingut Egger, Sternberg</i>	Flasche 0,75 l	€ 32,00
Blauer Zweigelt 2023	Glas 1/8 l	€ 4,30
<i>Weingut Hagn, Weinviertel Niederösterreich</i>	Flasche 0,75 l	€ 26,00
Barbera d'Alba 2023, Prunotto	Glas 1/8 l	€ 7,50
	Flasche 0,75 l	€ 44,00
St. Laurent Umathum 2022	Glas 1/8 l	€ 5,20
	Flasche 0,75 l	€ 35,00
Rosé Womanizer 2023	Glas 1/8 l	€ 5,50
<i>Weingut Donabaum „Strawanza“</i>	Flasche 0,75 l	€ 37,00

Schaumweine & Spritzer

Prosecco Solaris Gold, Kandlhofer	Glas 0,1 l	€ 3,90
	Flasche 0,75 l	€ 25,00
Sekt Orange	Glas 0,1 l	€ 4,20
Spritzer weiß		€ 3,90
Ladyspritzer Rosé		€ 5,90
Lillet Wild Berry		€ 6,90
Lillet White Peach		€ 6,90

Aperol Spritz (Prosecco)	€ 6,90
Aperol Spritzer (Wein)	€ 6,50
Hugo Spritz (Prosecco)	€ 6,50
Hugo Spritzer (Wein)	€ 6,20
Limoncello Spritz	€ 6,90
Sarti Spritz	

Alkoholfreie Schaumweine & Spritzer

Prosecco	Glas 0,1l	€ 4,40
SanBitter		€ 5,90
Aperol Spritz		€ 7,40
Limoncello Spritz		€ 7,40
Hugo		€ 6,90

Spirituosen

Averna Sour	4cl	€ 4,00
Grappa Barrique	2cl	€ 3,50
Prinz „Williams-Christ“ Alte Wildbirne	2cl	€ 3,90
Prinz Alte Marille	2cl	€ 3,90



Belegte Brote

Unsere Hausbrote sind so belegt, wie wir sie selbst am liebsten essen: frisch, ausgewogen und mit besten Zutaten aus der Region – und täglich frisch bei uns gebacken. **Jedes Brot kann auch glutenfrei bestellt werden!**



„Nordlicht“

Unser Hausbrot mit Räucherlachs, Kräuterbutter überbacken, Kren, Senf-Vinaigrette, Zwiebel, Zitrone, wachweichgekochtes Ei, grober Pfeffer, Kresse

€ 13,90



„Primavera“

Unser Hausbrot mit Burrata, Olivenöl überbacken, Rucola, Tomaten und Balsamico

€ 11,90



„Dolce Vita“

Unser Hausbrot mit Prosciutto, Olivenöl überbacken, Parmesan, Feigen

€ 13,90



„Morgenstund“

Unser Hausbrot mit Rührei,
Kräuterbutter überbacken, verfeinert
mit frischen Kräutern & Parmesan

€ 11,90



„Landliebe“

Unser Hausbrot mit Spiegelei &
Speck, Kräuterbutter überbacken,
zerlassener Käse, gebratener Speck

€ 11,90



„Alpenfein“

Unser Hausbrot mit Camembert,
Kräuterbutter überbacken,
Preiselbeeren, Thymian

€ 12,90

Belegte Brote

Unsere Hausbrote sind so belegt, wie wir sie selbst am liebsten essen: frisch, ausgewogen und mit besten Zutaten aus der Region – und täglich frisch bei uns gebacken. **Jedes Brot kann auch glutenfrei bestellt werden!**



„Am See“

Unser Hausbrot mit Kräuterbutter überbacken, geräuchertem Forellenfilet von der Forellensstation „Priefelnig - Teich“ auf Rucola mit feiner Garnitur.

€ 15,90



„Vegania“

Unser Hausbrot mit Olivenöl überbacken, Guacamole, garniert mit Zwiebel und Tomaten.

€ 14,90



„Brot Hawaii“

Unser Hausbrot überbacken mit Kräuterbutter, Schinken, süßer Ananas und nochmal mit Käse gratiniert.

€ 15,90

Pikante Speisen

Unsere pikanten Speisen vereinen Klassiker und mediterrane Vielfalt: von feinen Antipasti über knackige Salate bis hin zu herzhaften Spezialitäten. Frisch zubereitet, ausgewogen abgestimmt und mit besten Zutaten verfeinert – für genussvolle Momente, die in Erinnerung bleiben.



„Bella Italia insieme“

Italienische Jausenplatte
für 2 Personen.

€ 32,90



„Club Sandwich KaFe“

Sandwichtoast geschichtet mit einem feinen
Putensteak, gebratenem Speck, Tomaten, Salat
und Cocktailsoße.

€ 12,90



„Club Sandwich Vегgie“

Sandwichtoast geschichtet mit abgeschmeckter
Avocado, Spiegelei, Salat, Tomaten und leichter
Kräutersoße.

€ 9,90

Pikante Speisen

Unsere pikanten Speisen vereinen Klassiker und mediterrane Vielfalt: von feinen Antipasti über knackige Salate bis hin zu herzhaften Spezialitäten. Frisch zubereitet, ausgewogen abgestimmt und mit besten Zutaten verfeinert – für genussvolle Momente, die in Erinnerung bleiben.



„Feine Saure“

Fein geschnittene Extrawurst mit Zwiebel, mariniert mit Balsamicoessig und steirischem Kürbiskernöl serviert mit unserem Hausbrot.

€ 7,90



„Rot-Weiß Carpaccio“

Rote Beete Carpaccio mit cremigen Schafkäse, Zwiebel und Petersilie, fein mariniert mit Honig-Senfdressing und serviert mit unserem Hausbrot.

€ 8,90



„Caesar Salad Pute“

Knackiger Romanasalat, mariniert mit dem typischen „Caesardressing“ darauf würzig gebratenes Putensteak, gehobelten Parmesan sowie Weißbrotcroutons.

€ 16,90



„Caesar Salad Garnelen“

Knackiger Romanasalat, mariniert mit dem typischen „Caesardressing“ darauf würzig gebratene Garnelen (Wildfang), gehobelten Parmesan sowie Weißbrotcroupons.

€ 18,90



„Griechischer Salat Deluxe“

Knusprig gebratene, von Speck ummantelte Fetastücke auf Blattsalat mit Gurke, Tomate, Zwiebel und Oliven, serviert mit unserem Hausbrot.

€ 15,50

Suppen

Unsere Suppen wärmen von innen und schenken kleine Genussmomente:
mit frischen Zutaten zubereitet und fein abgeschmeckt.



„Knoblauch Rahm“

Sämige Knoblauchcreme-Suppe mit frischem Schnittlauch und Obershaube sowie knusprigen Weißbrotcroustons.

€ 5,90



„Tomaten Cremchen“

Cremige Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Obershaube, serviert mit unserem Hausbrot.

€ 5,90

Torten & Kuchen

So süß kann der Moment sein.

Unsere Torten und Kuchen werden mit Liebe gebacken – frisch, saisonal und immer ein kleines Stück Glück.

Die Auswahl findest Du täglich in unserer Vitrine.

Lass Dich inspirieren, schau rein – und wähle, was Dein Herz heute will.



KaRa & KaFe **wo Stil auf Genuss trifft.**

Ein Ort, an dem Schönes zusammenkommt:

Im KaRa & KaFe erwartet Dich nicht nur feiner Kaffeegenuss, hausgemachte Torten und frische Brotkreationen – sondern auch ein liebevoll gestalteter Raum voller Inspiration.

Direkt nebenan lädt der KaRa-Dekoladen zum Stöbern, Staunen und Verlieben ein: handverlesene Dekoration, florale Arrangements, Kerzen, Geschenkideen und vieles mehr – sorgfältig ausgewählt.

Hier vereinen sich Genuss, Ästhetik und Herzlichkeit zu einem besonderen Erlebnis.

Ob für eine kleine Auszeit, ein Treffen mit Freunden oder den süßen Abschluss eines schönen Tages – im KaRa & KaFe darfst Du einfach genießen, ankommen und Dich wohlfühlen.

„Schön, dass Du da bist.“

Information zu Allergenen erhältst Du gerne bei unserem Servicepersonal.

Deine Meinung zählt
und wir sagen Danke!



Weil geteilte Freude doppelt schmeckt!

