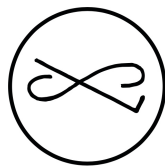


Die Natur  
auf dem Teller.  
*Und dann  
im Mund,  
und dann  
im Bauch,  
und dann  
in der Seele.*

# Herkunft & Haltung



Gute, hochwertige Produkte sind die Basis unserer Küche. Deshalb kennen wir unsere Lieferant:innen persönlich und wissen, woher die Zutaten für unsere Speisen kommen: aus der Region und vielfach aus biologischer Haltung und Produktion.

Je nach Saison lassen wir uns von der Natur überraschen. Daraus kreieren wir – manchmal auch sehr kurzfristig – unsere Gerichte für Ihr Abendessen. Mahlzeit & guten Appetit.

## Gemüse, Obst & Kräuter

Bauer Michael, Stetten  
Gärtnerei Ganger, Wien  
HYE, Wien  
Marchfelder Bio-Edelpilze, Raasdorf  
Pilzbrüder, Bio-Pilze, Wien  
Strohmayer, Böheimkirchen  
Wiener Stadtbauern, Wien

## Bio-Eier & Käse

Eier, Österreich  
Jumi, Wien

## Milch & Milchprodukte

Österreich

## & Co

Apfelhof Auer, Kürbiskernöl, Kapfenstein  
Fandler, Bio-Öle, Pöllau  
Gölles, Essig, Riegersburg  
Joseph, Bio-Brot, Wien  
LUVI Fermente, Bio-Soja & Bio-Miso, Lenzing

## Fleisch & Fisch

blün, Wien  
Eishken, Wien  
Gut Dornau, Leobersdorf  
Höllerschmid, Walkersdorf

## Schokolade, Honig & Mehr

Salatkaffee, Bernd Salat, Horn  
Thomas Zelenka, Bio-Imkerei, Wien  
Zotter Bio-Schokolade, Riegersburg



# Aperitif

Unsere Empfehlungen für Ihren Start in einen gelungenen Abend.

## GLASWEISE · 0,1 L

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Brut</b> <small>bio</small><br>Esterházy, Burgenland           | <b>7,8</b> |
| <b>Brut Rosé Reserve</b> <small>bio</small><br>Loimer, Langenlois | <b>9,5</b> |

## SPRIZZ · 0,25 L

|                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Labstelle Sprizz</b><br>Bio-Frizzante mit hausgemachtem Likör | <b>9</b> |
| <b>Aperol Sprizz</b><br>Bio-Frizzante, Aperol & Soda             | <b>9</b> |

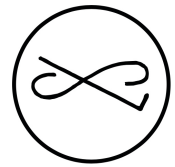
## DRINKS

|                                                                                                                              |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Grapefruit Gin &amp; Tonic</b><br>Grapefruit infused Bombay Dry Gin, hausgemachtes Tonic,<br>Grapefruit Bitters & Zitrone | <b>15,5</b> |
| <b>Strawberry Negroni</b><br>Erdbeer infused Campari, Bombay Dry Gin & Carpano Antica Formula                                | <b>15</b>   |
| <b>Rhababerini</b><br>42 Below Vodka, Rhabarber, Limette & Bio-Frizzante                                                     | <b>14</b>   |

## OHNE ALKOHOL

|                                                                                                      |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Grapefruit Gin &amp; Tonic</b><br>Grapefruit infused Tanqueray 0,0 % Gin, Aqua Monaco, Grapefruit | <b>13</b> |
| <b>Bloom</b><br>Martini Florale, Paragon Labdanum & Citrus                                           | <b>14</b> |
| <b>Tea Royal Sparkling Tea</b> <small>0,1 l</small><br>Firmenich-Schauer, Steiermark                 | <b>8</b>  |

# Ihr Abend. Ihre Wahl. *Das Labstelle Menü.*



Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen. Aus allem, was Sie auf dieser Karte finden. Abweichungen der klassischen Menüfolge werden mit einem Aufpreis von 5 Euro verrechnet.

## 3 GÄNGE

|                     |    |
|---------------------|----|
| Vegan   Vegetarisch | 55 |
| Fisch   Fleisch     | 65 |

## 4 GÄNGE

|                     |    |
|---------------------|----|
| Vegan   Vegetarisch | 65 |
| Fisch   Fleisch     | 75 |

## WEINBEGLEITUNG

|             |    |
|-------------|----|
| zu 3 Gängen | 29 |
| zu 4 Gängen | 39 |

## ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

|             |    |
|-------------|----|
| zu 3 Gängen | 25 |
| zu 4 Gängen | 35 |

Wir führen das Österreichische Umweltzeichen, das AMA-Gastrosiegel sowie das Gaumenhoch-Siegel und sind Partner von Slow Food. Zudem sind wir bio-zertifiziert und wurden im Gault&Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet.

# Vorspeisen

|                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Bio-Salatherzen</b> vegetarisch                                                                    | 17 |
| Abate Fetel · Haselnuss · Radieschensprossen<br>H L O M F                                             |    |
| <b>Alles von der Rübe</b> vegan                                                                       | 18 |
| Schwarzbrot · Sesam · Kräuterseitlinge · Liebstöckel<br>A F M N L O                                   |    |
| <b>Beef Tatar aus der Beiried</b>                                                                     | 24 |
| Bio-Eidotter · Bio-Shiitake · Belper Knolle · Bio-Sauerteigbrot mit<br>Knochenmarkbutter<br>A C G L F |    |
| <b>Gebeizte Lachsforelle vom Gut Dornau</b>                                                           | 23 |
| Gurkenvielfalt vom Michi Bauer · Schafsjoghurt<br>D G L O M                                           |    |
| <b>Soja-Waldpilz-Suppe</b>                                                                            | 15 |
| Germknödel · Duxelles<br>A F L O                                                                      |    |

# Hauptgerichte

|                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gefüllte Bio-Paprika</b> vegan                                                               | 27 |
| Baba Ganoush · Holunder-Paprikasaft · Thai-Basilikum<br>A L O F N                               |    |
| <b>Offene Ravioli mit Bio-Ratatouille</b> vegetarisch                                           | 27 |
| Paradeisersugo · eingelegte San-Marzano-Paradeiser · Béchamel ·<br>Zitronenbasilikum<br>A C G L |    |
| <b>Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb</b>                                                            | 38 |
| Petersilienerdäpfel · Petersilmayonnaise · Salzzitrone<br>A C G M                               |    |
| <b>Waldroc Bio-Schweinsschopf</b>                                                               | 32 |
| Grammeln · eingelegter Rettich · gegrillte Erdäpfel ·<br>Schwarzkümmelblüten<br>G L O           |    |
| <b>Freiland-Hühnerbrust</b>                                                                     | 34 |
| Erdäpfelrisotto · Bio-Blattspinat · Ponzu-Velouté<br>G L O F                                    |    |
| <b>Confierter Waller vom Gut Dornau</b>                                                         | 35 |
| Zuckermais · Eierschwammerl · Chorizo<br>D G L O F                                              |    |
| <b>Gedeck, pro Person</b> vegan                                                                 | 5  |
| hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot & Bio-Miso-Butter<br>A F                                        |    |

# Desserts

|                                                                                                          |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Haselnuss-Schnecke</b> <small>vegan</small><br>Bergamotte · Miso · Vanilleeis<br><small>A H F</small> | <b>15</b> |
| <b>Marillen-Topfenknödel</b><br>Vanilleschaum & Krokant<br><small>A G C H</small>                        | <b>15</b> |
| <b>Panna Cotta</b><br>Walnuss · Beeren · Sauerampfer-Eis<br><small>C G H</small>                         | <b>15</b> |

# Käse

|                                                                                                                                                                 |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Käsevariation</b><br>Schneeflöckli · Schlossberger jung · Aberot & Summerhimu vom JUMI<br>Käse · hausgemachtes Apfelbrot & Chutney<br><small>A G M H</small> | <b>19</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|

# Zum Abschluss

Je 2 cl.

|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Marille · Labstelle-Edition</b><br>Hämmerle, Vorarlberg · 40 %         | <b>7</b>   |
| <b>Williams · Labstelle-Edition</b><br>Hämmerle, Vorarlberg · 40 %        | <b>7</b>   |
| <b>Weichsel</b><br>Reisetbauer, Oberösterreich · 41,5 %                   | <b>7,5</b> |
| <b>No. 1 Wildkirsch</b><br>Ziegler, Franken · 43 %                        | <b>8,5</b> |
| <b>XO Weinbrand, 20 Jahre gereift</b><br>Graf Hardegg, Weinviertel · 39 % | <b>8,5</b> |
| <b>Weinbergpfirsich Likör</b><br>Ziegler, Franken · 18 %                  | <b>5,5</b> |

Weitere Brände und Spirituosen stehen auf der Barkarte.

# Getränke alkoholfrei

## HAUSGEMACHTES

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Eistee Weinbergpfirsich, 0,4 l          | 5,8 |
| Limonade Thymian-Pfeffer-Zitrone, 0,4 l | 5,8 |
| Limonade saisonal, 0,4 l                | 5,8 |
| Tonic, 0,25 l                           | 4,5 |

## WASSER

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Mineralwasser Vöslauer still, 0,33 l / 0,75 l     | 3,5 / 7,5 |
| Mineralwasser Vöslauer prickelnd, 0,33 l / 0,75 l | 3,5 / 7,5 |
| Sodawasser, 0,25 l / 0,4 l                        | 3 / 4     |
| Sodawasser mit frischer Zitrone, 0,25 l / 0,4 l   | 3,5 / 4,5 |

## SOFTDRINKS

|                                            |           |
|--------------------------------------------|-----------|
| Almdudler, 0,33 l                          | 4,5       |
| Aqua Monaco Grapefruit, Ginger Ale, 0,23 l | 5         |
| Coca Cola zero, 0,33 l                     | 4,5       |
| Red Bull, 0,25 l                           | 6         |
| Fever Tree Tonic Water, 0,2 l              | 5         |
| Hollersirup* gespritzt, 0,25 l / 0,4 l     | 3,5 / 4,5 |

## SÄFTE

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Bio-Äpfel naturtrüb, mohl-sederl, 0,2 l   | 4,8 |
| Bio-Traube Rot, Gruber Röschitz, 0,2 l    | 4,8 |
| Marillen Nektar, Preiß, 0,25 l            | 6,5 |
| Obstsäfte gespritzt mit Sodawasser, 0,5 l | +1  |

\* Jugendgetränk

# Weine

## WEISSWEIN OFFEN · 0,125 L

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| <b>Grüner Veltliner „Urgestein“ 2025</b> bio | 7,9 |
| Jurtschitsch, Langenlois                     |     |
| <b>Wiener Gemischter Satz 2024</b> demeter   | 7,9 |
| Alexander Zahel, Wien                        |     |
| <b>Riesling 2024</b>                         | 8   |
| Fritsch, Wagram                              |     |
| <b>Sauvignon Blanc „Der Vogel“ 2024</b> bio  | 8,9 |
| Ernst Triebaumer, Rust                       |     |
| <b>Chardonnay vom Kalk 2025</b> bio          | 9,2 |
| Altenburger, Jois                            |     |

## ROSÉ OFFEN · 0,125 L

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <b>Rosé vom Zweigelt 2025</b> bio | 7,8 |
| Bründlmayer, Langenlois           |     |

## ROTWEIN OFFEN · 0,125 L

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| <b>Blaufränkisch vom Heideboden 2023</b> bio       | 8,2  |
| Paul Achs, Gols                                    |      |
| <b>Pinot Noir 2023</b> bio                         | 8,4  |
| Esterházy, Leithaberg                              |      |
| <b>„Heideboden“ Merlot &amp; Zweigelt 2023</b> bio | 9,2  |
| Claus Preisinger, Gols                             |      |
| <b>Cabernet Sauvignon Reserve 2021</b>             | 10,5 |
| Salzl, Illmitz                                     |      |

Für weitere offene Weine wenden Sie sich gerne an unser Team oder entdecken Sie unsere umfangreiche Weinkarte.

# Biere

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| Trumer Pils vom Fass, 0,2 l / 0,3 l       | 3,9 / 4,9 |
| Trumer Zwickl vom Fass, 0,2 l / 0,3 l     | 4,1 / 5,1 |
| Trumer Pils Freispiel alkoholfrei, 0,33 l | 5,5       |

# Kaffee

Salatkaffee (Yirgacheffe, Äthiopien)

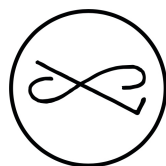
|                    |     |
|--------------------|-----|
| Espresso           | 3,5 |
| Doppelter Espresso | 5,5 |
| Verlängerter       | 4,5 |
| Melange            | 4,8 |
| Cappuccino         | 4,8 |
| Häferkaffee        | 5,5 |

Alle Kaffees auch ohne Koffein erhältlich. Auf Wunsch gerne auch mit Hafermilch.

# Tee & Schokolade

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Tête à tee, Kanne 0,35 l                     | 5,5 |
| Marzia (milder Schwarztee)                   |     |
| Edward (Earl Grey)                           |     |
| Lu Yu (Grüner Tee, Nebeltee Superior)        |     |
| Anastasia (Früchtetee)                       |     |
| Josephine (Roibos, Ingwer-Kokos)             |     |
| Eurydike (Bergkräuter)                       |     |
| Kamille                                      |     |
| Minze (frisch)                               |     |
| Ingwer (frisch)                              |     |
| Zotter Bio-Trinkschokolade, Bitterschokolade | 5,5 |

# Lieber Gast,



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie direkt in der Karte gekennzeichnet. Die entsprechende Legende dazu ist nachstehend angeführt.

Eine Nennung in unserer Karte erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## **ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG**

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

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. MwSt.