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

Willkommen in der Labstelle.

Herkunft & Haltung

Gute, hochwertige Produkte sind die Basis unserer Küche. Deshalb kennen wir unsere Lieferantinnen und Lieferanten 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
BIOGAST, Zwettl
Hut & Stiel, Bio-Pilze, Wien
HYE, Wien
Marchfelder Bio-Edelpilze, Raasdorf
Strohmayer, Böheimkirchen
Wiener Stadtbauern, Wien

Bio-Eier & Käse
Eier, Österreich
Jumi, Wien

Milch & Milchprodukte
Immer Bio aus 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
Bio Hof Kastner, Mörschwang
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

Empfohlen von SLOW FOOD ÖSTERREICH 2026
GEPRÜFTE QUALITÄT AMA BIO SIEGEL
UMWELTZEICHEN
GAUMEN HOCH

Aperitif

Unsere Empfehlungen für Ihren Start in einen gelungenen Abend.

GLASWEISE · 0,1 L

Brut bio — 7,8
Esterházy, Burgenland

Brut Rosé Reserve bio — 9,5
Loimer, Langenlois

SPRIZZ · 0,25 L

Labstelle Sprizz — 9
Bio-Frizzante mit hausgemachtem Likör

Aperol Sprizz — 9
Bio-Frizzante, Aperol & Soda

DRINKS

Grapefruit Gin & Tonic — 14
Grapefruit infused Bombay Dry Gin, hausgemachtes Tonic, Grapefruit Bitters & Zitrone

Pear & Rosemary Fizz — 14
Bombay Dry Gin, Birne, Rosmarin, Zitrone & Bio-Frizzante

Apple & Cinnamon Sour — 14
Bourbon Whiskey, Apfel, Zimt & Zitrone

Blood Orange Negroni — 14
Bombay Dry Gin, Campari, Carpano Antica Formula & Blutorange

OHNE ALKOHOL

Grapefruit Gin & Tonic — 14
Grapefruit infused Tanqueray 0,0 % Gin, Aqua Monaco, Grapefruit

Bloom — 14
Martini Florale, Paragon Labdanum & Citrus

Tea Royal Sparkling Tea 0,1 l — 8
Firmenich-Schauer, Steiermark

FARM TO TABLE · MENÜ

Der Hof entscheidet. *Wir kochen.*

Jeden Hof auf dieser Seite kennen wir persönlich. Was dort gerade Saison hat, wird zum Menü in fünf Gängen – ganz pflanzlich oder mit Fisch & Fleisch. Sie wählen die Richtung, den Rest übernehmen wir.

PFLANZLICHES MENÜ 80 **MENÜ MIT FISCH & FLEISCH** 90

BEGLEITUNG ZU FÜNF GÄNGEN

Weinbegleitung 55 Alkoholfreie Begleitung 45

Zum Auftakt ein Gruß aus der Küche, hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot & Butter mit LUVI-Bio-Miso pflanzlich

Kürbisvielfalt BAUER MICHAEL

pflanzlicher Frischkäse · Fenchel-Anis-Cracker · Vogelmiere & Kernöl A F L O

Gold- & Chioggiarübe

Schwarzbrot · Sesam · Bio-Kräuterseitlinge von Hut & Stiel · Liebstöckel A F M N L O

Lachsforellen-Tatar

GUT DORNAU

schwarzer Rettich · Erdnuss · Buttermilch D G E L O

Gebackene Bio-Pilze HUT & STIEL

Lauchherzen · Trüffelmayonnaise · Senfblatt A F M L

Knusprige Herbstrolle

Bio-Süßkartoffel · Rotkraut · Maroni A L H F N

Entenbrust BIO HOF KASTNER

confiertes Erdäpfelrösti · Estragonsenf · Radicchio G M L O F

Soja-Milchreis

Abate-Fetel-Birne · Zimt · Puffreis F O

Pistazien-Parfait

Zwetschke · Baiser · Orange C G O H

Zum Schluss Petits Fours

Einzelne Gänge des Menüs – etwa die Entenbrust oder die gebackenen Bio-Pilze – servieren wir ausschließlich im Menü, einzeln sind sie leider nicht bestellbar. Wir servieren Farm to Table für den ganzen Tisch, pflanzlich und mit Fisch & Fleisch gerne gemischt. Gedeck 5,50 € pro Person. Bei Allergien und Unverträglichkeiten passen wir einzelne Gänge an.

Vorspeisen

Gold- & Chioggiarübe pflanzlich — 18
Schwarzbrot · Sesam · Bio-Kräuterseitlinge von Hut & Stiel · Liebstöckel
A F M N L O

Topinambur-Suppe pflanzlich — 15
geschmorter Topinambur · Weinbrand · Winterportulak
F L O H

Tatar vom Dry-Aged-Beiried HÖLLERSCHMID — 24
Trüffel-Eidotter vom Bio-Huhn · Kohlsprossen · Sauerteigbrot
A F C L

Gebeizte Lachsforelle GUT DORNAU — 23
Gurkenvielfalt vom Bauer Michael · Bio-Schafjoghurt
D G L O M

Hauptgerichte

Knusprige Herbstrolle pflanzlich — 27
Bio-Süßkartoffel · Rotkraut · Maroni
A L H F N

Offene Ravioli mit Hokkaido vegetarisch — 27
Hokkaido vom Bauer Michael · Bio-Schafkäse · geröstete Haselnuss · Grünkohl
A C G H L O

Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb HÖLLERSCHMID — 39
Petersilienerdäpfel · Petersilienmayonnaise · Salzzitrone
A C G M

Gebratene Freiland-Hühnerbrust — 34
Polenta mit Wiener Kulen · knusprige Hühnerhaut · bunter Mangold vom Bauer Michael
G L O

Seesaibling GUT DORNAU — 36
Topfen · Bio-Champignons & Bio-Austernpilze · Bio-Babyspinat
A D G F L O C

Zum Tisch

Gedeck, pro Person pflanzlich — 5,5
hausgemachtes Bio-Sauerteigbrot & Butter mit LUVI-Bio-Miso
A F

Desserts

Soja-Milchreis pflanzlich — 15
Abate-Fetel-Birne · Zimt · Puffreis
F O

Pistazien-Parfait — 15
Zwetschke · Baiser · Orange
C G O H

Nougat-Tascherl — 15
Quitte · Bio-Zotter-Schokoladeneis
A C G H

Käse

Käsevariation — 19
Schneeflöckli · Schlossberger jung · Aberot & Summerhimu vom JUMI Käse · hausgemachtes Apfelbrot & Chutney
A G M H

Zum Abschluss

Je 2 cl.

Marille · Labstelle-Edition — 9
Hämmerle, Vorarlberg · 40 %

Williams · Labstelle-Edition — 9
Hämmerle, Vorarlberg · 40 %

Weichsel — 7,5
Reisetbauer, Oberösterreich · 41,5 %

No. 1 Wildkirsch — 8,5
Ziegler, Franken · 43 %

XO Weinbrand, 20 Jahre gereift — 13
Graf Hardegg, Weinviertel · 39 %

Weinbergpfirsich Likör — 8,5
Ziegler, Franken · 18 %

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
Leitungswasser, 0,5 l / 1 l	1 / 2

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-Apfel naturtrüb, mohr-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

Grüner Veltliner „Urgestein“ 2025 bio — 7,9
Jurtschitsch, Langenlois

Wiener Gemischter Satz 2024 demeter — 7,5
Alexander Zahel, Wien

Riesling 2024 — 8
Fritsch, Wagram

Sauvignon Blanc „Der Vogel“ 2024 bio — 8,9
Ernst Triebaumer, Rust

Chardonnay vom Kalk 2025 bio — 8,5
Altenburger, Jois

ROSÉ OFFEN · 0,125 L

Rosé vom Zweigelt 2025 bio — 7,8
Bründlmayer, Langenlois

ROTWEIN OFFEN · 0,125 L

Blaufränkisch vom Heideboden 2023 bio — 9,5
Paul Achs, Gols

Pinot Noir 2023 bio — 8,4
Esterházy, Leithaberg

„Heideboden“ Merlot & Zweigelt 2023 bio — 9,2
Claus Preisinger, Gols

Cabernet Sauvignon Reserve 2021 — 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
Häferlkaffee	5,5

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

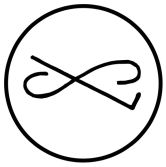
Tee & Schokolade

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

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.

Alle Preise verstehen sich in EUR und inkl. MwSt.