



SÜSSKARTOFFEL-BABYSPINATSALAT

QUINOA | GRANATAPFEL | CASHEWNÜSSE |

AHORNSIRUP-BALSAMICO DRESSING (H,O)

19.80

Sweet potato and baby spinach leaves salad | quinoa |

pomegranate seeds | maple syrup-balsamic dressing | cashew nuts

BEEF TARTAR VOM ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND

GROß (200 GRAMM) 29.20

KLEIN (120 GRAMM) 21.60

TRÜFFELMAYO | BIO ERDÄPFELTOAST VOM BROTOCNIK (A,C,D,L,M,O)

Steak Tartar of Austrian beef | truffle mayonnaise | organic potato toast



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT | OUR SOMMELIER RECOMMENDS

1/8L

BLAUFRÄNKISCH | KERSCHBAUM | MITTELBURGENLAND

7.10

COBB SALAD

21.90

RÖMERSALATHERZEN | KIRSCHTOMATEN | KNUSPRIGER SPECK | AVOCADO |

GEKOCHTES FREILANDEI | DIJON-SENF DRESSING | BLAUSCHIMMELKÄSE (C,G,M,O)

Romaine lettuce | cherry tomatoes | crispy bacon | avocado |

hard boiled free-range egg | mustard dressing | blue cheese

MIT BRUST VOM STEIRISCHEN LANDHUHN

28.90

with breast of Styrian free-range chicken

ODER MIT GEGRILLTEN SHRIMPS (B,G)

33.90

or with grilled shrimps

CREMIGER BÜFFELMOZZARELLA

GELBE UND ROTE KIRSCHTOMATEN | ZWIEBELMARMELADE |

FOCACCIA CROUTONS | FRISCHER BASILIKUM (A,G,O)

21.90

Creamy Buffalo Mozzarella | yellow and red cherry tomatoes |

onion-marmalade | Focaccia croutons | basil



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT | OUR SOMMELIER RECOMMENDS

1/8L

GRÜNER VELTLINER STRASSETAL | TOPF | KAMPTAL

5.90

GEGRILLTER ZIEGENFRISCHKÄSE

VOGERL-FRISÉESALAT | KARAMELISIERTER BIRNE | WALNUSSDRESSING (G,H,O)

19.80

Grilled goats' cheese | lambs lettuce-frisée salad |

caramelized pear | walnut dressing

SOUPS

WIENER ERDÄPFELSUPPE | SPECK | STEINPILZE (A,G,L,O) 8.20
 Viennese potato soup | bacon | porcini mushrooms

RINDERKRAFTSUPPE | FRITTATEN (A,C,G,L,O) 7.90
 Beef consommé | pancake slices

MAISCREMESUPPE | KNUSPRIGE GARNELE (A,B,C,G,L,O) 9.50
 Corn chowder | crispy shrimp

TOMATENCREMESUPPE | FRISCHER BASILIKUM (G,L,O) 7.90
 Tomato soup | fresh basil

FÜR FRISCHES JOURGEBÄCK UND BUTTER BERECHNEN WIR (A,G) 3.20
 Rolls and butter are served for a cover charge

MAINS

GEGRILLTES LACHSFILET
 KORIANDER-LIMETTENBUTTER | SAUTIERTE BABY-ERDÄPFEL |
 BLATTSPINAT | KIRSCHTOMATEN (D,G,L,O) 30.90
 Grilled fillet of salmon | cilantro-lime butter | sautéed baby potatoes |
 leaf spinach | cherry tomatoes



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT | OUR SOMMELIER RECOMMENDS 1/8L
 SAUVIGNON BLANC | GOLDENITS | NEUSIEDLERSEE 7.10

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM ÖSTERREICHISCHEN WEIDERIND
 RÖSTERDÄPFEL | APFELKREN | SCHNITTLAUCHSAUCE (A,C,G,L,M,O) 32.90
 Traditional boiled Austrian beef | roasted potatoes |
 apple horseradish | chive sauce

WÄHLEN SIE IHRE EXTRAS
 DILLRAHMFISOLEN (A,G,L,O) 4.90
 add creamy dill French beans
 CREMESPINAT (A,G,L) 4.90
 add creamed spinach

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB BIO-PETERSILIENKARTOFFEL (A,C,G) Breaded and butter fried veal schnitzel organic parsley potatoes	30.60
---	-------

WÄHLEN SIE IHRE EXTRAS	
GEMISCHTER SALAT (C,O) add mixed salad	4.90
PREISELBEEREN (O) add lingonberries	3.20



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT OUR SOMMELIER RECOMMENDS GELBER MUSKATELLER CLASSIC SKOFF SÜDSTEIERMARK	1/8L 8.30
--	--------------



VEGANES SCHNITZEL WIENER ART BIO-PETERSILIENKARTOFFEL (A,O) Planted schnitzel Viennese style organic parsley potatoes	16.90
--	-------

WÄHLEN SIE IHRE EXTRAS	
GEMISCHTER SALAT (C,O) add mixed salad	4.90
PREISELBEEREN (O) add lingonberries	3.20

„DRY AGED“ RINDERFILET AUS ÖSTERREICH (220 GRAMM) KRÄUTERBUTTER (G,M,O) Dry aged fillet steak of Austrian beef (220 grams) herb butter	43.90
--	-------

„DRY AGED“ RIB EYE STEAK AUS ÖSTERREICH (300 GRAMM) KRÄUTERBUTTER (G,M,O) Dry aged Rib Eye steak of Austrian beef (300 grams) herb butter	45.20
---	-------

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE	
WEINVIERTLER BABYERDÄPFEL add „Weinviertel“ fingerling potatoes	4.90
WEINVIERTLER OFENERDÄPFEL SCHNITTLAUCHRAHM (G) add “Weinviertel” oven-roasted potato chive sour cream	4.90
POMMES FRITES add French fries	4.90
MEDITERRANES GRILLGEMÜSE add grilled Mediterranean vegetables	4.90

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE	
SAUCE BEARNAISE (C,G,M,O) add Sauce Bearnaise	3.20
PFEFFERRAHMSAUCE (A,G,L,O) add creamed pepper sauce	3.20
TRÜFFELMAYONNAISE (C,G,M,O) add truffle mayonnaise	3.20

MARRIOTT BURGER
 200G 100% RINDFLEISCH | BRIOCHE | AGED CHEDDAR |
 EISBERGSALAT | KNUSPRIGER SPECK | TOMATE | ROTER ZWIEBEL |
 SENFGURKE | POMMES FRITES (A,C,G,M,O) 23.80
 200g 100% ground beef | brioche bun | aged cheddar |
 iceberg lettuce | crispy bacon | tomato | red onion |
 pickled cucumber | French fries

SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES UPGRADE 1.50
 upgrade to sweet potato fries

FAVOURITES

QUESADILLA
 WEIZENTORTILLA | PROVOLONE | TOMATENWÜRFEL |
 JUNGZWIEBEL | GUACAMOLE | SALSA | SAUERRAHM (A,G,O) 17.30
 Wheat tortilla | Provolone cheese | tomatoes |
 spring onion | guacamole | salsa | sour cream

- MIT FILETS VOM STEIRISCHEN LANDHUHN 24.30
 - with fillets of Styrian free-range chicken

CAESAR SALAD 17.80
 RÖMERSALAT | PARMESAN | CAESARDRESSING | CROUTONS (A,C,D,G,M,O)
 Romaine lettuce | Parmesan cheese | Caesar dressing | croutons

- MIT GEGRILLTEN STREIFEN VOM STEIRISCHEN LANDHENDL (A,C,D,G,M,O) 24.80
 - with grilled strips of Styrian free-range chicken

- MIT GEGRILLTEN SHRIMPS (A,B,C,D,G,M,O) 29.80
 - with grilled shrimps

CLASSIC CLUB SANDWICH
 GEGRILLTE TRUTHAHNBRUST | TOAST | SPECKSCHEIBEN |
 SPIEGELEI | EISBERGSALAT | TOMATE | HAUSGEMACHTE CHIPS (A,C,G,L) 22.90
 Grilled turkey breast | Toast | slices of bacon |
 fried egg | iceberg lettuce | tomato | homemade potato chips

VEGGIE CLUB SANDWICH
 VOLLKORNTOST | GEGRILLTES GEMÜSE | SPIEGELEI |
 HUMMUS | RUCOLA | HAUSGEMACHTE CHIPS (A,C,N) 18.70
 Wholegrain toast | grilled vegetables | fried egg |
 Hummus | arugula | homemade potato chips

SACHER WÜRSTEL | SENF | KREN | GEBÄCK (A,L,M,O) 11.80
 Traditional Viennese sausages | mustard | horseradish | fresh rolls

SPAGHETTI BOLOGNESE (A,C,G,L,O) 18.80
 Spaghetti pasta Bolognese



MARILLEN-PALATSCHINKEN VANILLESAUCE EINGELEGTE ZWERGORANGEN MINZE (A,C,G,H) Apricot pancakes Vanilla sauce stewed kumquats mint	9.50
WARMER SCHOKO-MANDELAUFLAUF BEEREN SCHOKOLADENSAUCE (A,C,G,H) Warm chocolate-almond soufflé berries chocolate sauce	10.10
ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL SCHLAGOBERS (A,C,G,O) Traditional Viennese apple strudel whipped cream	9.80
WÄHLEN SIE IHRE EXTRAS	
VANILLEEIS (C,G) add Vanilla ice cream	2.50
VANILLESAUCE (C,G) add Vanilla sauce	2.50
TOPFENSTRUDEL SCHLAGOBERS (A,C,G,O) Traditional Austrian curd cheese strudel whipped cream	9.80
WÄHLEN SIE IHRE EXTRAS	
VANILLEEIS (C,G) add Vanilla ice cream	2.50
VANILLESAUCE (C,G) add Vanilla sauce	2.50
KAISERSCHMARRN ZWETSCHKENRÖSTER (A,C,G) "Kaiserschmarrn" stewed plums	12.50
ODER or	
 KAISERSCHMARRN ZWETSCHKENRÖSTER (A,F) "Kaiserschmarrn" stewed plums	12.50
DESSERT IM GLAS (A,C,G) Dessert in a glass	8.10
KÄSEAUSWAHL (G,H,M,O) GORGONZOLA CAMEMBERT MANCHEGO STEIRISCHES WÜRZIGES SCHAF VORARLBERGER BERGKÄSE FEIGENSENF WALNUSS Fourme d'Ambert Camembert Manchego Styrian spicy sheep cheese „Vorarlberger Bergkäse“ fig-mustard walnuts	19.90

PASTRIES

AMERICAN STYLE CHEESECAKES (A,C,G,H) 7.90
WÄHLEN SIE AUS DER VITRINE
Choose your favourite



UNSER SOMMELIER EMPFIEHLT | OUR SOMMELIER RECOMMENDS
GEWÜRZTRAMINER SPÄTLESE | JUST RUST (O)

1/8L
10.80

HAUSGEMACHTE WIENER MEHLSPEISEN 6.60
Homemade Viennese pastries. Please choose from our display case.

TAKE AWAY

AMERICAN STYLE CHEESECAKE GANZE TORTE 79.00
AUF VORBESTELLUNG
Whole cake on pre-order

RINGSTRASSENTORTE IN DER HOLZBOX (A,C,G,H,O)
"Ringstrassentorte" house cake, wooden box

RINGSTRASSENTORTE GROSS 59.00

RINGSTRASSENTORTE KLEIN 45.00

ALLERGENS

BEI EVENTUELLEN LEBENSMITTELALLERGIEN BEACHTEN SIE BITTE FOLGENDES/
if you have any food allergies please consider the following

A: Glutenhaltiges Getreide cereals with gluten	H: Schalenfrüchte tree nut
B: Krebstiere crustaceans	L: Sellerie celery
C: Ei egg	M: Senf mustard
D: Fisch fish	N: Sesam sesame
E: Erdnuss peanut	O: Sulfite sulfites
F: Soja soy	P: Lupinen lupins
G: Milch, Laktose milk, lactose	R: Weichtiere molluscs

September 2026



WIR ALS GASTGEBER HABEN ES UNS ZUM ZIEL GESETZT UNSEREN ÖKOLOGISCHEN FUßABDRUCK DEUTLICH ZU VERRINGERN, VERANTWORTUNGSVOLL ZU HANDELN UND SIE DABEI MIT GEWOHNTEM KULINARISCHEN HOCHGENUSS IN BESONDERER ATMOSPHÄRE ZU VERWÖHNEN.

DIES BEGINNT FÜR UNS BEIM EINKAUF, GEHT ÜBER KÜRZERE LIEFERWEGE, DIE ZUBEREITUNG UND GANZHEITLICHE VERWERTUNG VON LEBENSMITTELN UND REICHT BIS ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELÜBERSCHÜSSEN.

WIR SIND UNS UNSERER VERANTWORTUNG BEWUSST, VOM UMWELTSCHUTZ BIS ZUR GESTALTUNG VON GÄSTEERLEBNISSEN. NACHHALTIGKEIT IST FESTER BESTANDTEIL UNSERER KULINARISCHEN PHILOSOPHIE. IN UNSERER SPEISEKARTE IST DIES WIE FOLGT GEKENNZEICHNET:

As hosts, we have set ourselves the goal of significantly reducing our ecological footprint, acting responsibly while continuing to delight you with exceptional culinary experiences. For us, this starts with purchasing, continued through shorter delivery routes, the preparation and holistic utilization of food and extends to reducing food surpluses. We are aware of our responsibilities, from protecting the environment to designing guest experiences. Sustainability is an integral part of our culinary philosophy. In our menu this is marked as follows:



EIN HOHER ANTEIL ALLER TREIBHAUSGASEMISSIONEN WIRD DURCH KLIMASCHÄDLICHE ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN VERURSACHT, WELCHE ZUM KLIMAWANDEL BEITRAGEN. WIR GEBEN DAHER BEI DEN ALS KLIMAFREUNDLICHEREN AUSGEWIESENEN GERICHTEN LEBENSMITTELN DEN VORZUG, WELCHE MÖGLICHST SAISONAL, REGIONAL, BIOLOGISCH ODER FAIR UND RESSOURCENSCHONEND VOM ACKER BIS ZUR KÜCHE PRODUZIERT WERDEN.

A high proportion of all greenhouse gas emissions are caused by climate-damaging dietary habits, which contribute to climate change. We have highlighted climate-friendly dishes with the Climate logo, helping you choose meals made from seasonal, regional, organic, fairly traded and resource-efficient ingredients.



WIR SIND STOLZ DARAUF MIT UNSEREM GARTEN CAFÉ EIN ZERTIFIZIERTER PARTNERBETRIEB DER AMA GENUSS REGION MIT FOLGENDEN PRODUKTEN ZU SEIN:

With our Garten Café we are proud to be a certified partner of the AMA GENUSS REGION with the following products:

FLEISCH | MEAT

SCHNEEBERGLANDSCHWEIN | SCHNEEBERGLAND PORK - SEIDL-FLEISCHERHANDWERK, NIEDERÖSTERREICH

SCHWEIN | PORK - WIESBAUER ÖSTERREICHISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN, WIEN

HUHN | CHICKEN - HERBERT STEINER, WIEN

HIRSCH | DEER - FLEISCHEREI HÜRNER, NIEDERÖSTERREICH

MILCHPRODUKTE | MILK PRODUCTS AUS ÖSTERREICH MIT AMA-GÜTESIEGEL | FROM AUSTRIA WITH AMA-GÜTESIEGEL

EIER | EGGS

LANDGOLD, OBERÖSTERREICH

ERDÄPFEL | POTATOES

BIO KAISERKARTOFFEL - MARKUS KAISER, NIEDERÖSTERREICH

BIO-ERDÄPFEL AUS ÖSTERREICH

GEMÜSE | VEGETABLES

ÄPFEL, KAROTTEN, KRAUT AUS ÖSTERREICH MIT AMA-GÜTESIEGEL |

APPLES, CARROTS, CABBAGE FROM AUSTRIA WITH AMA-GÜTESIEGEL

SPARGEL | ASPARAGUS – SULZMANN, NIEDERÖSTERREICH

ZWIEBELN | ONIONS – BIO KAISERKARTOFFEL - MARKUS KAISER, NIEDERÖSTERREICH