



WELTWEIT EINZIGARTIG



Gloriette



WILLKOMMEN WELCOME

WELTWEIT EINZIGARTIG

Kaffee & Kaffeespezialitäten



Coffee & specialities

Kleiner Brauner oder Mocca <i>Single espresso (G)</i>	4,20 €	Kaffee Maria Theresia (Mocca mit Orangenlikör & Schlag) <i>Double espresso with orange liqueur and whipped cream (G, O)</i>	10,20 €
Großer Brauner oder Mocca <i>Double espresso (G)</i>	6,90 €	Irish Coffee <i>Double espresso with Irish Whiskey and whipped cream (G, O)</i>	10,20 €
Wiener Melange oder Verlängerter <i>Viennese coffee with milk or extended single espresso black or with milk (G)</i>	6,30 €	Caffè Coretto <i>Single espresso with Grappa (G, O)</i>	8,50 €
Caffè Americano <i>Extended coffee</i>	6,60 €	Pharisäer (Mocca mit Rum und Schlag) <i>Double espresso with rum and whipped cream (G, O)</i>	10,20 €
Cappuccino oder Cafe Latte <i>Espresso with additional milk (G)</i>	6,60 €	Kaffee Advocat (mit Eierlikör und Schlag) <i>Double espresso with Advocaat and whipped cream (C, G, O)</i>	10,20 €
Kanne Kaffee <i>Pot of coffee (G)</i>	8,60 €	Kaffee Mozart (mit Schokolikör & Schlag) <i>Double espresso with chocolate liqueur and whipped cream (G, H, O)</i>	10,20 €
Einspänner <i>Double espresso with whipped cream (G)</i>	6,70 €	Heisse Schokolade mit Rum und Schlag <i>Hot chocolate with rum and whipped cream (F, G, O)</i>	8,50 €
Häferkaffee <i>Extra large cup filled with Viennese coffee and whipped cream (G)</i>	6,90 €	Schoko Orange Heisse Schokolade mit Orangenlikör & Schlag <i>Hot chocolate with orange liqueur and whipped cream (F, G, O)</i>	8,50 €
Schokochino <i>Viennese coffee with milk and chocolate (F, G)</i>	6,90 €		
Heisse Schokolade mit Schlag <i>Hot chocolate with whipped cream (F, G)</i>	6,40 €		
Heisse Schokolade mit Schlag im großen Häferl <i>Extra large cup hot chocolate with whipped cream (F, G)</i>	7,90 €		
Glas Milch, Sojamilch oder Joghurt <i>Glass of milk, soya milk or yoghurt (F, G)</i>	3,90 €		



Tea

Tea



Tea | Glas / Tee | glass

Julius Meinl leaf tea bags

Schwarztee | Glas / Black tea | glass
Darjeeling Happy Valley 4,10 €

Kräutertee | Glas / Herbal tea | glass
Lemongrass & Ingwer 4,10 €
Minze 4,10 €
Bio Bergkräuter 4,10 €

Grüntee | Glas / Green tea | glass
Dragon Sencha 4,10 €

Früchtetee | Glas / Fruit tea | glass
Bio Früchte 4,10 €

Rooibostee | Glas / Rooibos tea | glass
Rooibos Orange 4,10 €

Cascara-Tee | Glas / Cascara tea | glass
Lemon - lime / Green Tea / Oolong tea 4,10 €

Tea | Kanne / Tea | pot

Julius Meinl big bio bags

Schwarztee | Kanne / Black tea | pot
Bio Assam Jamguri 6,90 €
Bio Earl Grey Blue Bossom 6,90 €
Bio Darjeeling Happy Valley Windsor 6,90 €

Kräutertee | Kanne / Herbal tea | pot
Bio Kamille 6,90 €
Bio Minze 6,90 €
Bio Bergkräuter 6,90 €

Grüntee | Kanne / Green tea | pot
Bio China Green Jasmin Chung Hao 6,90 €
Bio China Green Pure Chun Mee 6,90 €

Früchtetee | Kanne / Fruit tea | pot
Bio Früchte 6,90 €

Rooibostee | Kanne / Rooibos tea | pot
Bio Rooibos 6,90 €



Frühstück

von 9.00 bis 11.30 Uhr



Breakfast from 9 am to 11.30 am

Jedes Frühstückarrangement kommt mit einer Kanne Kaffee, Tee oder Schokolade.
Each breakfast arrangement comes with a pot of coffee, tea or hot chocolate.

Frühstückarrangements

Breakfast arrangement

Wiener Frühstück 13,40 €

2 Semmeln, Butter, Marmelade oder Honig, weiches Ei, Orangensaft
2 rolls, butter, jam or honey, egg, orange juice, coffee, tea or chocolate (A, C, G)

Sekt Frühstück 19,90 €

2 Semmeln, Butter, Marmelade oder Honig, Lachstoast, 1 Glas Sekt
2 rolls, butter, jam or honey, coffee, tea or chocolate, toast with smoked salmon, one glass of sparkling wine (A, D, G, O)

Gloriette Frühstück 19,90 €

2 Semmeln, Butter, Marmelade oder Honig, Glas Orangensaft, gemischte Platte, weiches Ei
2 rolls, butter, jam or honey, egg, coffee, tea or chocolate, orange juice, selection of ham and cheese (A, C, G, L, M)

Fitness Frühstück 19,90 €

2 Stück Vollkorngebäck, Butter, Marmelade, Putenschinken, Frischkäse mit Schnittlauch, Fruchtsalat, Joghurt und Vitamindrink
2 whole-grain bread, butter, jam, turkey ham, cream cheese with chive, fresh fruit salad, yoghurt, vitamin drink (A, G, N)

Semmel, Brot, Spezialgebäck 1,50 € – 2,50 €
Roll, bread, wholewheat bread (A, N)

Butterkipferl 3,30 €
Croissant (A, G)

Buttersemmel, Butterbrot 3,30 €
Roll or bread with butter (A, G)

Butterbrot mit Schnittlauch 3,70 €
Buttered bread with chive (A, G)

Butter, Marmelade, Honig 1,00 €
Butter, jam, honey (A)

Joghurt mit Früchten 6,00 €
Joghurt with fresh fruits (G)

Frischer Obstsalat 6,00 €
Fresh fruit salad

Gemischte Frühstückspalte 9,00 €
(Schinken, Speck, Käse)
Selection of ham, bacon and cheese (G, H, L, M)

Käseplatte 9,00 €
Selection of cheese (E, G, H)

Portion Räucherlachs mit Oberskren und Toastbrot 18,00 €
Smoked salmon with toast (A, C, D, G, M, O)

Weiches Ei 1,80 €
Soft boiled egg (C)

2 Eier im Glas 4,00 €
2 soft boiled eggs in a glass (C)

Schinken mit Ei oder Speck mit Ei 9,50 €
Ham and eggs / bacon and eggs (C, L, M)



Mehlspeisen hausgemacht

Homemade cakes

Frisch aus unserer Backstube.
Freshly baked in our bakery.



Apfelstrudel, vegan und laktosefrei <i>Apple strudel, vegan, lactosefree</i> (A)	6,50 €	Topfen-Oberstorte <i>Cream-Cheesecake</i> (A, C, G)	6,50 €
Topfenstrudel <i>Curd cheese strudel</i> (A, C, G)	6,50 €	Nusstorte <i>Nut cake</i> (A, C, G, H, F)	6,50 €
Sachertorte <i>Traditional chocolate cake</i> (A, C, G, F)	6,50 €	Mango-Himbeere Torte <i>Mango-Raspberry cake</i> (A, C, G, H, O)	6,50 €
Gloriettetorte <i>Coconut cake with eggflip cream</i> (A, C, G, H, O)	6,50 €	Kardinalschnitte <i>Biscuits filled with vanilla cream</i> (A, C, G, F)	6,50 €
Sisitorte <i>Almond cake with nougat and orange liqueur cream</i> (A, C, F, G, H)	6,50 €	Himbeer-Mohn-Torte <i>Poppy-seed cake with fruits</i> (A, C, G, H, F, O)	6,50 €
Nougat-Mandeltorte <i>Almond cake with nougat</i> (A, C, G, H)	6,50 €	Esterhazyschnitte, glutenfrei <i>Hazelnut cake with buttercream</i> <i>gluten-free</i> (C, G, H, F)	6,50 €
Schwarzwälder-Kirschtorte <i>Black forest cake</i> (A, C, G, F, O)	6,50 €	Malakoff-Törtchen, laktosefrei <i>Sponge cake with vanille cream</i> <i>lactosefree</i> (A, C, G)	6,50 €
Beethoventorte <i>Hazelnutbiscuit with coffee cream</i> (A, C, G, H)	6,50 €	Portion Schlagobers <i>Portion whipped cream</i> (G)	1,00 €



Warme Mehlspeisen



Warm cakes

Frisch aus unserer Backstube.
Freshly baked in our bakery.

Apfel- oder Topfenstrudel
mit Vanillesauce und Schlagobers
*Apple- or curd cheese strudel
with hot vanilla sauce and
whipped cream*
(A, C, G)

11,00 €

Schoko-Nuss-Auflauf
*Chocolate-almond soufflé
with chocolate sauce and
whipped cream*
(A, C, F, G)

11,00 €

Topfenknödel mit Erdbeersauce
*Curd cheese dumplings
with strawberry sauce*
(A, C, G)

11,00 €

Buchteln mit Vanillesauce
*Yeast dough pastry with
vanilla sauce*
(A, C, G)

11,00 €

Kaiserschmarren
mit Zwetschenröster
*Softly browned, torn pancake
with stewed plums*
(A, C, F, G, H, L)

13,50 €



Suppe

soup

Frittatensuppe 6,00 €

*Clear soup with sliced pancakes
Brodo di manzo con frittatine
(A, C, G, L)*

Gulaschsuppe mit Hausbrot 7,50 €

*Goulash soup
Minestra di gulasch con pane
(A, G, L)*



Salat

salad

Chefssalat mit Schinken, Käsestreifen, Ei u. Gebäck 14,90 €

*Salad in season with ham,
cheese and egg
Insalata alla chef con prosciutto,
formaggio e uovo
(A, C, G, O, L, M)*

Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebel, Oliven u. Gebäck 14,90 €

*Farmer salad greek style with feta,
onions and olives
Insalata contadina alla greca con
formaggio feta, cipolla e olive
(A, C, G, O)*

Salat mit Hühnerstreifen, Croutons, Parmesan und Joghurtdressing 15,90 €

*Casear Chicken Salad
il salata caesar di pollo
(A, C, F, G, M)*

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum u. Gebäck 14,90 €

*Mozzarella with tomatoes and basil
Mozzarella con pomodoro e basilico
(A, C, O)*


Semmel, Brot, Spezialgebäck 1,50 - 2,50 €

*Roll or bread per piece
pane, panino*

Snack- Sandwiches

Sacherwürstl mit Senf/Kren
u. Gebäck 11,00 €
*Sausages with mustard and
horseradish*
*Salsiccia con senape,
rafano e pane*
(A, M, O, L)

Schinken-Käse Toast
mit Salatgarnitur 9,00 €
Ham and cheese toast with side salad
*Toast con prosciutto e formaggio con
guarnizione di insalata*
(A, C, F, G, L, M, O)

Panino gefüllt mit Mozzarella,
Ruccola und Tomaten 9,10 € 
*Panino filled with mozzarella, rucola
and tomatoes*
*Panino ripieno di mozzarella, rucola e
Pomodoro*
(A, G, H)

Croissant gefüllt mit Salat,
Schinken, Käse und Ei 9,90 €
*Croissant filled with salad, ham,
cheese and egg*
*Croissant ripieno di insalata, prosciutto,
formaggio e uovo*
(A, C, G, L, M)

Bagel gefüllt mit Räucherlachs,
Salat und Senfsauce 13,20 €
*Bagel filled with smoked salmon, mustard sauce
and salad*
Bagel ripieno di salmone affumicato
(A, C, D, G, M)

Hühnersandwich 13,20 €
Hühnerfilet natur, Salat, Tomaten
Cocktailsauce
Chicken sandwich
Panino di pollo
(A, C, F, G, H)


Hauptspeise

main dish



Herrengulasch mit Knödel,
Würstel und Ei 20,50 €
*Beef goulash with dumpling,
sausage and egg*
*Spezzatino di manzo con canederlo,
salsiccia e uovo*
(A, C, L, M, O)

Schinkenfleckerl mit kleinem Salat 14,50 €
Pasta with ham austrian style, salad
*Pasta con prosciutto, cipolla e
insalata mista*
(A, C, G, L, M, O)

Gemüsestrudel mit 
Schnittlauchrahm und Salat 15,90 €
*Vegetable-strudel with chivesauce
and salad*
*Strudel di verdura con panna all'erba
cipollina e insalata mista*
(A, C, G, L, M, O)

Erdäpfelpuffer mit Räucherlachs
und Senf-Dillsauce 18,90 €
*German potato cake with smoked
salmon and mustard-dill sauce*
*Fritelle di patate con salmone affumicato
e salsa di senape e aneto*
(A, C, D, G, M, O)

Lasagne mit Salat 18,00 €
Lasagne with salad
Lasagne con insalata mista
(A, C, G, L, M, O)



Getränke

Beverages

Alkoholfreie Getränke

Soft Drinks

Flasche Römerquelle prickelnd	0,33 l	4,60 €
Flasche Römerquelle still	0,33 l	4,60 €
Große Flasche Römerquelle still/prickelnd	0,75 l	7,40 €
Coca-Cola, Fanta oder Sprite	0,30 l	4,50 €
Flasche Coca-Cola oder Zero	0,33 l	4,90 €
Flasche Almdudler	0,35 l	4,90 €
Flasche Bitter Lemon oder Tonic	0,20 l	4,90 €
Flasche Pago (Marille, Pfirsich, Johannisbeere, ACE, Erdbeere)	0,20 l	4,90 €
Flasche Pago mit Leitungswasser	0,50 l	5,20 €
FUZE Eistee	0,30 l	4,50 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	4,50 €
Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	0,25 l 0,50 l	3,60 € 5,80 €
Soda*	0,25 l	2,80 €
Soda Zitron, Holunder oder Himbeer	0,25 l 0,50 l	3,60 € 5,80 €
Gepresster Orangensaft	0,20 l 0,30 l	5,50 € 7,20 €
Dose Red Bull	0,25 l	4,80 €

*Jugendgetränk

Bier / Beer

Krügel Kaiser Radler	0,50 l	6,50 €
Seidel Kaiser Bier	0,30 l	5,30 €
Gösser Radler	0,50 l	6,50 €
beer with lemonade	0,30 l	5,30 €
Flasche Heineken	0,50 l	6,70 €
Flasche Gösser Naturgold alkoholfreies Bier	0,50 l	6,70 €
Flasche Edelweiß Weizen hefetäub	0,50 l	6,70 €
Flasche Weißbier Edelweiß alkoholfrei	0,50 l	6,70 €

Weine / Wine

Grüner Veltliner Weinviertel DAC premium (O) Weingut Pichler, Falkenstein NÖ	1/8 l	5,10 €
Welschriesling Klassik (O) Weingut Wohlmuth Südsteiermark	1/8 l	5,10 €
Blafränkisch Klassik (O) Weingut Lang, Neckenmarkt Bgld	1/8 l	5,10 €
Zweigelt Heideboden (O) Angererhof Tschida, Neusiedlersee, Bgld	1/8 l	5,10 €

Soda-Limonaden 0,5 l

Orange-Grenadine *Orange-grenadine*

Himbeere-Zitrone *Raspberry-lemon*

Holunder-Limette *Elderflower-lime*

7,50 €



Getränke

Beverages



Aperitifs

Martini rosso/bianco/secco (O)	5 cl	6,50 €
Campari Orange (O)	5 cl	8,50 €
Campari Soda	5 cl	6,50 €

Bitters

Underberg	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €
Averna	2 cl	4,90 €

Liköre

Grand Marnier	2 cl	4,90 €
Amaretto (H)	2 cl	4,90 €
Baileys Creme (G)	2 cl	4,90 €

Schnäpse

Obstler	2 cl	4,10 €
Marillenbrand	2 cl	4,50 €
Tresterbrand (Grappa)	2 cl	4,50 €
Williamsbirne	2 cl	4,50 €
Wodka	2 cl	4,50 €
Gin	2 cl	4,50 €
Bacardi	2 cl	4,50 €

Inländer Rum	2 cl	3,50 €
Tequila	2 cl	5,00 €

Cognac und Weinbrand

Asbach Uralt (O)	2 cl	5,00 €
Remy Martin V.S.O.P (O)	2 cl	7,00 €

Whisky

Four Roses	4 cl	6,50 €
Johnny Walker Red Label	4 cl	7,00 €
Jack Daniels	4 cl	8,00 €
Glenfiddich	4 cl	9,00 €

Sekt und Champagner

Glas Prosecco mit Orangensaft (O)	0,1 l	7,00 €
Glas Prosecco (O)	0,1 l	6,50 €
Piccolo Kattus (O)	0,2 l	15,10 €
Flasche Kattus Sekt trocken (O)	0,7 l	43,00 €
Flasche Kattus Prosecco (O)	0,7 l	37,00 €
Flasche Deutz Brut Classic (O)	0,7 l	155,00 €



Weiß oder Rot gespritzt	1/4 l	4,90 €
Aperolspritzer	1/4 l	9,40 €
Hugo	1/4 l	9,40 €

Limoncetta tonic	1/4 l	9,40 €
Limoncetta spritz	1/4 l	9,40 €

„gespritzt“





Sisi-Bufferet

Frühstücken wie zu Kaisers Zeiten
mit klassischer Livemusik

(A, C, D, F, G, H, N, O)

42,00 €

**Jeden Samstag, Sonn- und Feiertag musikalisches Frühstücksbuffet.
Beginn: 9.00 Uhr. Rechtzeitige Reservierung erforderlich.**

Frisch gebackene Semmeln, Vollkornbrot und Weckerl mit verschiedenen Aufstrichen. Butter, Marmelade und Honig.

Wurst, Schinken und Käsearrangement, Eier mit gebratenem Speck und Grillwürstchen.

Melone mit Rohschinken, Gemüse und Salate, frisches Obst, Fruchtsalat, Müsli und Cornflakes, Milch und Früchtejoghurt.
Diverse Pago Fruchtsäfte, ein Glas Prosecco.

Unbegrenzte Heißgetränke bis 11.30 Uhr.

**Sisi-Bufferet
Geschenkgutscheine
hier erhältlich**



SISI-BUFFERET RESERVIERUNGEN UNTER
office@gloriette-cafe.at



Sisi-Buffer

Breakfast like an emperor with live classical music

(A, C, D, F, G, H, N, O)

42,00 €

**Musical breakfast buffet every Saturday, Sunday and public holiday.
Beginning: 9 am. Advance booking required.**

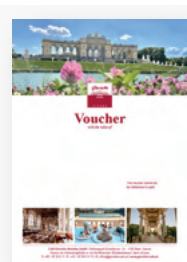
Freshly baked Semmeln (rolls), whole grain bread and Weckerl (bread rolls) with different spreads. Butter, marmalade and honey.

Sausages, ham and a selection of cheeses, eggs with fried bacon and grilled sausage.

Melon with prosciutto, vegetables and salads, fresh fruit, fruit salad, muesli and cornflakes, milk and fruit yoghurt. Various PAGO fruit juices, a glass of Prosecco.

Unlimited hot drinks until 11.30.

**Sisi-Buffer
vouchers available**



SISI-BUFFER RESERVATION UNDER
office@gloriette-cafe.at



EXKLUSIV FEIERN

GÖNNEN SIE SICH FÜR IHRE NÄCHSTE VERANSTALTUNG EIN
„FEST MIT BESONDEREM CHARAKTER“

Gönnen Sie sich für Ihr nächstes Fest einen der schönsten Veranstaltungsorte Österreichs. Das imperiale Ambiente der Anlage und der traumhafte Blick auf das Schloss Schönbrunn sind einzigartig. Das Team des Café Gloriette arrangiert für Sie Hochzeiten, Familienfeste, Firmenfeiern, Präsentationen, Candlelight-Dinner, Galaabende ...

Ihre Gäste werden begeistert sein.

Je nach Art der Veranstaltung sind Feste von 60 bis ca. 250 Personen möglich. Täglich ab ca. 19.00 Uhr. Galamenü, Buffet, Cocktail – reden Sie mit den Veranstaltungs-Profis.



EXCLUSIVE EVENTS

TREAT YOURSELF TO A „FESTIVITY WITH A SPECIAL CHARACTER“ FOR YOUR NEXT EVENT

For your next festivity, choose one of Austria's most beautiful locations. The imperial setting of the location and the fantastic view of Schönbrunn Palace are unique. Café Gloriette's staff will arrange all kind of celebrations like marriages, family celebrations, company celebrations, presentations, candlelight dinners, Galas etc.

Your guests will be delighted.

Depending on the requirements of your event, celebrations with 60 to 250 guests are possible, daily starting at approx. 7 p.m. Gala menu, buffet, cocktails – just talk to our event specialists.



Darf's ein Achterl Wien sein?

Wenn im Wein die Wahrheit liegt, dann liegt die Wahrheit womöglich in Wien. Denn keine andere Hauptstadt der Welt verfügt über mehr Weinanbaufläche als die österreichische Kulturmetropole.

Die Vielfalt der heimischen Qualitätsweine ist schier unendlich. Kombiniert mit der reichhaltigen Küche und den einzigartigen Schmankerln des ehemaligen Habsburgerreichs, können Sie sich ab sofort auf eine geschmackvolle Reise durch die größten kulinarischen Gaumenfreuden Wiens begeben – und das direkt in Schönbrunn!

Wien. Vienna. Wine.

Did you know that Vienna is the leading capital city worldwide in terms of wine production?

With a vineyard area of more than 600 hectares, the variety of local high-quality wines is sheer endless. Combined with the rich cuisine and delicacies of the former Habsburg Empire, you can now embark on a tasteful journey through Vienna's greatest culinary delights – directly in Schönbrunn!



ONLY 200 METERS FROM
THE MAIN ENTRANCE



Wichtige Information zu den Allergenen

Eine Nennung 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 auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen

A) Glutenhaltiges 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

A) Cereals containing gluten, B) Crustaceans, C) Eggs, D) Fish, E) Peanuts, F) Soy, G) Milk & Lactose, dairy products, H) Nuts, L) Celery, M) Mustard, N) Sesame seeds, O) Sulphur dioxide, P) Lupin, R) Molluscs

Preise inkl. MwSt.

Prices incl. VAT



Cafe Gloriette Betriebs GmbH | Schlosspark Schönbrunn

A-1130 Wien/Vienna | Austria

T: +43 1 87 913 11 | office@gloriette-cafe.at

www.gloriette-cafe.at

Zugang über die Hohenbergstraße oder über das Meiereitor (Elisabethallee)
Ganzjährig geöffnet | Täglich von 9.00 Uhr morgens bis 1 Stunde vor Parksperr

*Access via Hohenbergstrasse or Meiereitor
Daily from 9 a.m. until one hour before the park closing time*