



WELTWEIT EINZIGARTIG



Gloriette



WILLKOMMEN
WELCOME

WELTWEIT EINZIGARTIG



Kaffee & Kaffeespezialitäten

Coffee & specialities

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



Tee

Tea



Tee | Glas / Tee | glass

Julius Meinl leaf tea bags

Schwarztee | Glas / Black tea | glass
Darjeeling Happy Valley 4,40 €

Kräutertee | Glas / Herbal tea | glass
Lemongrass & Ingwer 4,40 €
Minze 4,40 €
Bio Bergkräuter 4,40 €

Grüntee | Glas / Green tea | glass
Dragon Sencha 4,40 €

Früchtetee | Glas / Fruit tea | glass
Bio Früchte 4,40 €

Rooibostee | Glas / Rooibos tea | glass
Rooibos Orange 4,40 €

Tee | Kanne / Tea | pot

Julius Meinl big bio bags

Schwarztee | Kanne / Black tea | pot
Bio Assam Jamguri 7,20 €
Bio Earl Grey Blue Bossom 7,20 €
Bio Darjeeling Happy Valley Windsor 7,20 €

Kräutertee | Kanne / Herbal tea | pot
Bio Kamille 7,20 €
Bio Minze 7,20 €
Bio Bergkräuter 7,20 €

Grüntee | Kanne / Green tea | pot
Bio China Green Jasmin Chung Hao 7,20 €
Bio China Green Pure Chun Mee 7,20 €

Früchtetee | Kanne / Fruit tea | pot
Bio Früchte 7,20 €

Rooibostee | Kanne / Rooibos tea | pot
Bio Rooibos 7,20 €





Frühstück

von 9.00 bis 11.30 Uhr

Breakfast from 9 am to 11.30 am

Jedes Frühstückarrangement 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 13,90 €

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 20,90 €

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 20,90 €

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 1,50 €
Butter, jam, honey (A)

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

Frischer Obstsalat 6,00 €
Fresh fruit salad

Gemischte Frühstückspalte 9,50 €
(Schinken, Speck, Käse)
Selection of ham, bacon and cheese (G, H, L, M)

Käseplatte 9,50 €
Selection of cheese (E, G, H)

Portion Räucherlachs mit Oberskren und Toastbrot 19,50 €
Smoked salmon with toast (A, C, D, G, M, O)

Weiches Ei 2,20 €
Soft boiled egg (C)

2 Eier im Glas 4,80 €
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

Täglich frisch aus unserer Backstube.
Freshly baked in our bakery.



Apfelstrudel, vegan und laktosefrei <i>Apple strudel, vegan, lactose free</i> (A)	6,90 €	Topfen-Oberstorte <i>Cream-Cheesecake</i> (A, C, G)	6,90 €
Topfenstrudel <i>Curd cheese strudel</i> (A, C, G)	6,90 €	Nusstorte <i>Nut cake</i> (A, C, G, H, F)	6,90 €
Sachertorte <i>Traditional chocolate cake</i> (A, C, G, F)	6,90 €	Mango-Himbeertorte <i>Mango-Raspberry cake</i> (A, C, G, H, O)	6,90 €
Gloriettetorte <i>Coconut cake with eggflip cream</i> (A, C, G, H, O)	6,90 €	Kardinalschnitte <i>Biscuits filled with vanilla cream</i> (A, C, G, F)	6,90 €
Sisitorte <i>Almond cake with nougat and orange liqueur cream</i> (A, C, F, G, H)	6,90 €	Himbeer-Mohntorte <i>Poppy-seed cake with fruits</i> (A, C, G, H, F, O)	6,90 €
Nougat-Mandeltorte <i>Almond cake with nougat</i> (A, C, G, H)	6,90 €	Esterhazyschnitte, glutenfrei <i>Hazelnut cake with buttercream gluten-free</i> (C, G, H, F)	6,90 €
Schwarzwälder-Kirschtorte <i>Black forest cake</i> (A, C, G, F, O)	6,90 €	Malakoff-Törtchen, laktosefrei <i>Sponge cake with vanille cream lactose free</i> (A, C, G)	6,90 €
Beethoventorte <i>Hazelnutbiscuit with coffee cream</i> (A, C, G, H)	6,90 €	Portion Schlagobers <i>Portion whipped cream</i> (G)	1,50 €





Warme Mehlspeisen

Warm cakes

Täglich frisch aus unserer Backstube.
Freshly baked in our bakery.

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und Schlagobers 12,10 €
*Apple strudel with hot vanilla sauce
and whipped cream*
(A, C, G)

Topfenstrudel mit Vanillesauce
und Schlagobers 12,10 €
*Curd strudel with hot vanilla sauce
and whipped cream*
(A, C, G)

Topfenknödel mit Erdbeersauce 12,10 €
*Curd cheese dumplings
with strawberry sauce*
(A, C, G)

Schoko-Nuss-Auflauf 11,90 €
*Chocolate-almond soufflé
with chocolate sauce and
whipped cream*
(A, C, F, G)

Kaiserschmarren
mit Zwetschenröster 14,20 €
*Softly browned, torn pancake
with stewed plums*
(A, C, F, G, H, L)



Suppen

soups

Frittatensuppe 6,20 €
Clear soup with sliced pancakes
Brodo di manzo con frittatine
(A, C, G, L)


Gulaschsuppe mit Hausbrot 8,90 €
Goulash soup
Minestra di gulasch con pane
(A, G, L)




Salate

salads

Chefsalat mit Schinken, Käsestreifen, Ei u. Gebäck 15,50 €
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 15,50 € 
Farmer salad greek style with feta, onions and olives
Insalata contadina alla greca con formaggio feta, cipolla e olive
(A, C, G, O)

Mozzarella mit Tomaten, Basilikum u. Gebäck 15,50 € 
Mozzarella with tomatoes and basil
Mozzarella con pomodoro e basilico
(A, C, O)

Salat mit Hühnerstreifen, Croutons, Parmesan und Kapern 16,90 €
Assorted salad with sliced chicken, parmesan, croutons and capers
Insalata mista alla cesare con pollo, crostini, cottura e parmigiano
(A, C, F, G, M)






Snack- Sandwiches

Sacherrwürstl mit Senf/Kren
u. Gebäck 11,90 €
*Sausages with mustard, horseradish
and bread*
*Salsiccia con senape, rafano
e pane*
(A, M, O, L)

Schinken-Käse Toast
mit Salatgarnitur 9,50 €
Ham and cheese toast with side salad
*Toast con prosciutto cotto e formaggio
con guarnizione di insalata*
(A, C, F, G, L, M, O)

Panino gefüllt mit Mozzarella, 
Ruccola und Tomaten 9,60 €
*Panino filled with mozzarella, rucicola
and tomatoes*
*Panino ripieno di mozzarella, rucola e
pmodoro*
(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 cotto,
formaggio e uovo*
(A, C, G, L, M)

Bagel gefüllt mit Räucherlachs,
Salat und Senfsauce 13,70 €
*Bagel filled with smoked salmon, mustard sauce
and salad*
Bagel ripieno di salmone affumicato
(A, C, D, G, M)


Hühnersandwich 13,70 €
Hühnerfilet natur, Salat, Tomaten
Cocktailsauce
Chicken sandwich
Panino di pollo
(A, C, F, G, H)

Hauptspeisen

main dishes

Herrengulasch mit Knödel,
Würstel und Ei 21,50 €
*Beef goulash with dumpling,
sausage and egg*
*Spezzatino di manzo con canederlo,
salsiccia e uovo*
(A, C, L, M, O)

Schinkenfleckerl mit kleinem Salat 15,40 €
Pasta with ham austrian style, salad
*Pasta con prosciutto cotto, cipolla e
insalata mista*
(A, C, G, L, M, O)

Gemüsestrudel mit 
Schnittlauchrahm und Salat 16,50 €
*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 19,70 €
*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 18,90 €
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	4,80 €
Flasche Römerquelle still	0,33 l	4,80 €
Große Flasche Römerquelle still/prickelnd	0,75 l	7,80 €
Glas Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,30 l	4,80 €
Flasche Coca-Cola Zero	0,33 l	5,30 €
Flasche Almdudler	0,35 l	5,30 €
Kinley Bitter Lemon oder Tonic	0,20 l	5,10 €
Flasche Rauch Fruchtsaft (Marille, Pfirsich, Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere)	0,20 l	5,10 €
Flasche Rauch Fruchtsaft mit Leitungswasser	0,50 l	5,50 €
Rauch Eistee Pfirsich	0,30 l	4,80 €
Rauch Apfelsaft, Orangensaft	0,25 l	4,80 €
Rauch Apfelsaft, Orangensaft gespritzt	0,25 l 0,50 l	3,80 € 6,20 €
Rauch Bio Limo Cranberry	0,33 l	5,30 €
Soda*	0,25 l	3,00 €
Soda Zitrone, Holunder oder Himbeer	0,25 l 0,50 l	3,90 € 6,20 €
Gepresster Orangensaft	0,20 l 0,30 l	6,00 € 7,50 €
Dose Red Bull	0,25 l	5,50 €

Bier / Beer

Krügel Kaiser Bier (A)	0,50 l	6,90 €
Seidel Kaiser Bier (A)	0,30 l	5,30 €
Gösser Radler (A)	0,50 l	6,90 €
beer with lemonade	0,30 l	5,30 €
Flasche Heineken (A)	0,50 l	6,90 €
Flasche Gösser Naturgold (A) alkoholfreies Bier	0,50 l	6,90 €
Flasche Edelweiß Weizen (A) hefefrüß	0,50 l	6,90 €
Flasche Weißbier Edelweiß (A) alkoholfrei	0,50 l	6,90 €

Weine / Wine

Grüner Veltliner Weinviertel DAC premium (O) Weingut Pichler, Falkenstein NÖ	1/8 l	5,40 €
Sauvignon Blanc (O) Weingut Mate, Zagersdorf Burgenland	1/8 l	5,40 €
Bohème Rosé (O) Weingut Krispel, Straden Südoststeiermark	1/8 l	5,40 €
Blaufränkisch (O) Weingut Mate, Zagersdorf Burgenland	1/8 l	5,40 €
Blauer Zweigelt „Schönbrunn“ (O) Weingut Georgiberg Burgenland	1/8 l	5,40 €

Soda-Limonaden 0,5 l

Orange-Grenadine *Orange-grenadine*

Holunder-Limette *Elderflower-lime*

Himbeere-Zitrone *Raspberry-lemon*

8,50 €





Getränke

Beverages

Aperitifs

Martini rosso/bianco/secco (O)	5 cl	6,50 €
Campari Orange (O)	5 cl	9,50 €
Campari Soda	5 cl	7,50 €

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 Sekt mit Orangensaft (O)	0,1 l	7,00 €
Glas Prosecco (O)	0,1 l	6,50 €
Glas Verjus Frizzante (O) alkoholfrei Weingut Mate, Zagersdorf Burgenland	0,1 l	7,00 €
Piccolo Kattus (O)	0,2 l	15,10 €
Flasche Kattus Sekt trocken (O)	0,7 l	43,00 €
Flasche Saluto Prosecco (O)	0,7 l	37,00 €
Flasche Deutz Brut Classic (O)	0,7 l	155,00 €



Weiß oder Rot gespritzt (O)	1/4 l	4,90 €
Aperol Spritz (O)	1/4 l	9,90 €
Hugo Spritz (O)	1/4 l	9,90 €

„gespritzt“

Limoncetta Tonic	1/4 l	9,90 €
Limoncetta Spritz	1/4 l	9,90 €

„il Limoncello“





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. Verschiedene Rauch Fruchtsäfte, ein Glas Saluto Prosecco.

Unbegrenzte Heißgetränke bis 11.30 Uhr.

**Sisi-Bufferet
Geschenkgutscheine
hier erhältlich**



SISI-BUFFET RESERVIERUNGSHOTLINE:
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 Rauch fruit juices, a glass of Saluto Prosecco.

Unlimited hot drinks until 11.30.

**Sisi-Buffer
vouchers available**



SISI-BUFFET RESERVATION HOTLINE:
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.



JOSEPH II

SCHLOSS-RESTAURANT
SCHÖNBRUNN

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 | F: +43 1 87 913 11 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*