



---

KUNST  
HISTORISCHES  
MUSEUM  
WIEN

---

*Gourmet-Abend*



# *Guten Abend!*

Wir begrüßen Sie zum Dinner im Kunsthistorischen Museum Wien.  
Ein reichhaltiges Angebot an edel arrangierten Köstlichkeiten eröffnet neue Dimensionen  
des Genusses.

Während Sie Vorspeisen, Salate und Desserts an unserem Buffet vorfinden, servieren wir Ihnen Suppe,  
Hauptspeise und Käse direkt an Ihren Tisch.

Nutzen Sie ebenfalls die Gelegenheit und flanieren Sie durch die aktuellen Ausstellungen und Sammlungen  
des Museums.

Wir freuen uns, Sie heute Abend mit vielen neuen kulinarischen Ideen verwöhnen zu dürfen und Kunst gepaart  
mit Genuss erlebbar zu machen!

Vielen Dank, dass Sie bei uns zu Gast sind - und guten Appetit!

# *Good evening!*

*Welcome to our dinner at the Kunsthistorisches Museum Wien. A wide selection of beautiful arranged  
delicacies create new dimensions of fine dining.*

*You have a choice of starters, salads and desserts from our buffet, and we offer table service for soup, main  
course and cheese.*

*Enjoy a stroll through the museum's current exhibitions and collections.*

*We look forward to spoil you this evening with many new culinary ideas and to provide you with an unique  
experience that combines art with indulgence!*

*Thank you for your visit - and bon appetit!*

# Vorspeisen Starters

## **Marinierter Hokkaido Kürbis**

mit gebratenem Schafkäse und grünem Pfeffer <sup>C, G</sup>

*Marinated Hokkaido pumpkin with roasted  
ewe's cheese and green pepper*

## **Donauschill**

auf Erbsencreme mit Chili-Olivenöl <sup>D</sup>

*Danube pike-perch on pea cream with spicy olive oil*

## **Kalbsbackerl-Salat**

mit Apfel und karamellisierten Nüssen <sup>H, L, M, O</sup>

*Salad of veal cheeks with  
apple and caramelized nuts*

## **Waldpilz-Quiche**

mit Ricotta-Kräutercreme <sup>A, C, G</sup>

*Quiche of wild mushrooms with ricotta cheese-herb cream*

## **Süß-scharfer Schweinebauch**

auf Gemüse-Bulgur-Salat mit Grammeln <sup>L</sup>

*Sweet-spicy belly of pork on  
vegetable-bulgur salad with greaves*

## **Langsam geschmorter Oktopus**

mit Zitronen-Paprika-Gremolata <sup>A, D, L, R</sup>

*Slowly braised octopus with Italian gremolata  
of lemon and sweet pepper*

## **Geschmorter Karfiol aus dem Ofen**

mit Butterbrösel und Weintrauben <sup>A, C, F, G, L, M, O</sup>

*Oven-braised cauliflower with  
buttered crumbs and grapes*

# Suppe Soup

## **Kürbis-Orangen-Melange**

mit Kokosschaum und Kürbiskernriegel <sup>A, C, F, G, H, L, M, O</sup>

*Mélange of pumpkin and orange*

*with coconut froth and pumpkin seed bar*

# Hauptspeise Main dishes

## **Spanferkelrücken**

mit Erdäpfel-Apfel-Törtchen, gefülltem Bratapfel und Blunzen-Brot <sup>A, G, H, L, M, O</sup>

*Saddle of suckling pig with potato-apple tartlet,*

*filled baked apple and black pudding bread*

## **Gegrilltes Wolfsbarschfilet**

auf Sepiarisotto mit Karfiol und knusprigem Grana <sup>D, F, G, L, O</sup>

*Grilled fillet of sea bass on cuttlefish risotto with*

*cauliflower and crispy Grana Padano*

## **Geschmorte Rote Rübe**

mit Kräuterjoghurt, Radicchio und Haselnüssen <sup>A, F, G, H, L, M, O</sup>

*Braised beetroot with yoghurt with herbs, radicchio and hazelnuts*

## **Zusätzlicher Schneckengang**

### ***Additional course with escargots***

#### **Gugumuck's Weinbergschnecken (3 Stück)**

mit Knochenmark, Selleriecreme und Petersilienöl <sup>A, F, G, L, M, O, R</sup>

*Gugumuck's escargots (3 pcs.) with marrow, celery cream and parsley oil*

**€ 6,00**

Aufpreis / additional charge



# Dessert

## Desserts

### **Zweierlei Schokoladenmousse**

mit marinierten Himbeeren <sup>C, F, G, H, O</sup>

*Variation of chocolate mousse  
with marinated raspberries*

### **Bratapfel-Crumble**

mit geflammter Schneehaube <sup>A, C, G, O</sup>

*Crumble of baked apples with  
flambéed beaten egg whites*

### **Mohnnudeln**

mit Zwetschken-Zimt-Ragout <sup>A, C, G, O</sup>

*Sweet potato noodles with poppy seeds,  
served with plum-cinnamon ragout*

### **Goldenes Granola**

mit griechischem Joghurt, Blütenhonig  
und Cranberries <sup>A, E, G, H, N, O</sup>

*Golden granola with Greek yoghurt,  
flower honey and cranberries*

### **Joghurt-Mohn-Himbeerschnitte** <sup>C, G, H</sup>

*Slice of yoghurt-poppy seed-raspberry cake*

### **Nougat-Crème Brûlée**

mit Marillen-Ragout <sup>C, F, G, H</sup>

*Crème brûlée with nougat and apricot jam*

### **Schokoladenbrunnen mit belgischer Schokolade,**

Früchtespieße und geflammten Marshmallows <sup>F, G</sup>

*Chocolate fountain with Belgian chocolate,  
fruit skewers and flambéed marshmallows*

# *Käse (serviert)*

## *Cheese (served to the table)*

### **Kleine Käse-Variation**

mit Brot, Butter und hausgemachtem Chutney <sup>A, E, G, H, O</sup>

Grana Padano DOP (Kuh / I)

Buche de Tradition mit Asche (Ziege / F)

Heumilch Camembert (Kuh, AUT)

*Small selection of cheese*

*with bread, butter and home-made chutney*

Grana Padano DOP (cow / I)

Buche de Tradition with ash (goat / F)

Heumilch Camembert (cow, AUT)

DAMPF  
BÄCKEREI  
**ÖFFERL**  
BROT MIT  
CHARAKTER

*Unser Brot*  
*Our Bread*

Unser Brot stammt von der Dampfbäckerei Öfferl, dessen Herzstück die Brotfamilie ist. Alle Sorten sind von Hand aus feinsten Bio-Zutaten gemacht. Ihren unvergleichlichen Geschmack haben sie den langen Teigzugezeiten zu verdanken. Für die resche Kruste werdem sie zweimal in den alten Dampfbackofen geschoben.

Die Zulieferer der Zutaten verwenden keine Spritzmittel und auch auf künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Zudem wird jedes Brot von Hand gebacken, somit gleicht kein Produkt dem anderen und jedes bekommt seinen ganz eigenen Charakter.

*Our bread comes from the Dampfbäckerei Öfferl, whose heart is the bread family. All varieties are made by hand from the finest organic ingredients. Their unique taste is due to the long dough times. For the crust the bread is twice pushed into the old steam oven.*

*Suppliers of ingredients do not use any chemical sprays and synthetical additives are completely eliminated. In addition, each bread is baked by hand, so no product is like the other and each gets its own character.*

# Aperitif

## Aperitifs

### Unsere Spezialitäten Our specialities

#### Zimt-Prosecco °

*Prosecco with cinnamon*

Glas / glass 0,1 l 5,10

#### Wien Gin Tonic °

*Wien Gin mit Thomas Henry Tonic,  
Orangenscheibe und Basilikum*

*Wien Gin with Thomas Henry Tonic,  
orange slice and basil*

Glas / glass 0,25 l 9,10

#### Reisetbauer Sloebery Blue Gin

*mit Thomas Henry Tonic*

*Reisetbauer Sloebery Blue Gin with  
Thomas Henry Tonic*

Glas/glass 0,25 l 8,50

#### Nonino Amaro Spritz °

*Nonino Amaro mit Sekt aufgegossen  
und Orangenscheibe garniert*

*Nonino Amaro with sparkling wine and  
a slice of orange*

Glas / glass 0,25 l 9,10

#### Amaro Birne (alkoholfrei)

*wie.bitter Wermuth-Tee mit Birnensaft  
und Birnenschaum*

*wie.bitter vermouth tea with pear  
juice and pear foam*

Glas / glass 0,25 l 6,50

### Unsere Klassiker Our classics

#### Campari Orange

*Campari with orange juice*

Glas / glass 4 cl 6,40

#### Campari Soda

*Campari with soda water*

Glas / glass 4 cl 5,20

#### Prosecco Bellini °

*Prosecco mit frischem Pfirsichmark*

*Prosecco with fresh peach pulp*

Glas / glass 0,1 l 5,10

#### Canella Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry °

*Canella Prosecco Conegliano*

*Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry*

Glas / glass 0,1 l 5,10

#### Hochriegel Cuvée Sophie °

*Hochriegel sparkling wine*

Glas / glass 0,1 l 5,30

#### Schlumberger Sparkling Brut Méthode Traditionelle°

*Schlumberger sparkling wine*

Glas / glass 0,1 l 5,80

# Weißweine

## White wines

### Weiß gespritzt °

White wine with soda water

Glas / glass 0,25 l **4,30**

### Wiener Gemischter Satz DAC °

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Zitrus- und Birnenfrucht in der Nase. Am Gaumen verspielt und elegant mit einem Hauch Kräuterwürze sowie erfrischender knackiger Säure im Abgang.

*Smells like citrus fruits and pears. The taste is kittenish and elegant with a hint of herbs and a refreshing acidity.*

Glas / glass 1/8 l **5,50**

Flasche / bottle 0,75 l **31,00**

### Grüner Veltliner °

Weingut Rainer Wess, Wachau

Leicht fruchtiger Wein der im Geschmack an Äpfel und Wiesenkräuter erinnert.

*Slightly fruity wine with a taste which reminds of apple and fieldherbs.*

Glas / glass 1/8 l **5,50**

Flasche / bottle 0,75 l **31,00**

### Gelber Muskateller °

Weingut Nigl, Kremstal

Sortentypisch, geschmacksvoll und mit feiner Leichtigkeit.

*Typic characteristic, tastefully with fine taste.*

Glas / glass 1/8 l **5,10**

Flasche / bottle 0,75 l **29,00**

### Sauvignon Blanc „Kitzecker“

Weingut Wolmuth, Südsteiermark

Feines Blütenaroma nach Holunder. Verspielt und vielschichtig im Geschmack mit fester Fruchttexur und fein eingebundener Säure. *Fine smell of elderflowers. Kittenish and complex taste with tight fruit texture and fine bounded acidity.*

Flasche / bottle 0,75 l **37,00**

### UNSERE RARITÄT

#### OUR RARITY

### Riesling Kabinett Ried Pfaffenberg

Weingut Emmerich Knoll, Wachau

Helles Gelbgrün mit Silberreflexe. Erinnert an Tropenfrüchte, Maracuja und einen Hauch von Blüten im Geschmack. Hat eine straffe Säurestruktur mit zitronigem Touch im Nachhall.

*Yellow-green colour with subtle silver nuances. Taste like tropical fruits, passion fruit and a hint of blooms. Tight acidity with lemon touch.*

Flasche / bottle 0,75 l **58,00**



# Rotweine

## Red wines

### Zweigelt °

Weingut Höppler, Neusiedlersee

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, im Duft nach frischen roten Beeren und Vanillenoten. Langer und eleganter röstig-würziger Abgang. *Dark ruby colour with little purple. Smells like fresh red berries and vanilla. Long, elegant and spicy taste.*

Glas / glass	1/8 l	<b>5,80</b>
Flasche / bottle	0,75 l	<b>33,00</b>

### Blaufränkisch Hockäcker DAC °

Weingut Maria Kerschbaum, Mittelburgenland  
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Saftig integrierte Tannine mit extrasüßem Geschmack nach Kirschen und Brombeeren im Abgang. *Dark ruby colour with violet nuances. Juicy with integrated tannins with extra-sweet taste of cherries and blackberries.*

Glas / glass	1/8 l	<b>5,50</b>
Flasche / bottle	0,75 l	<b>31,00</b>

### Pinot Noir (Bio) °

Weingut Familie Auer, Thermenregion

Sortentypische Burgunderaromen mit feiner Himbeere, Erdbeere und Preiselbeere im Duft. *Erinnert an frische Pilze und Lakritze. Typically Burgunder aroma with the smell of raspberries, strawberries and cowberries. It also reminds of fresh mushrooms and a little bit of licorice.*

Glas / glass	1/8 l	<b>5,80</b>
Flasche / bottle	0,75 l	<b>33,00</b>

### Monastrell DO Jumilla

Weingut "The Wine Gurus" Casa Rojo, Spanien  
Barrique Nase, die an Leder, Zedernholz, reife Kirschen, Zimt und Nelken erinnert. Vollmundiger Wein mit Geschmack nach Kirschkompott. *Smells like barrique, leather, cedar, ripe cherries, cinnamon and cloves. Fullbodied wine with a taste like cherry compote.*

Flasche / bottle	0,75 l	<b>53,00</b>
------------------	--------	--------------

### UNSERE RARITÄT OUR RARITY

### Cuvée Pittnauer (ME, ZW, CS)

Weingut Pittnauer, Neusiedlersee  
Duftet nach Zwetschken und zeigt sich farblich in einem tiefdunklen Rubin-Granat. Gut eingebundene Holznote, am Gaumen eleganter Fruchtschmelz und feste Tannine.

*Smells like plum with a dark red rubin colour. Well bound wood aroma, elegant fruity taste.*

Flasche / bottle	0,75 l	<b>65,00</b>
------------------	--------	--------------

# Roséwein

## Rosé wine

### Langenloiser Rosé Zweigelt °

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal  
Dezentes, klares Lachsrosa mit einem Bouquet  
von roten Früchten unterlegt von dezenten  
Würznoten. Am Gaumen zunächst sanft, dann  
frisch und feinfruchtig.

*Tender salmon pink with a bouquet of red  
fruits in combination with slight hint of spice.  
First a smooth taste and then fresh with fine  
fruity taste.*

Glas / glass	1/8 l	5,00
Flasche / bottle	0,75 l	29,00

# Champagner

## Champagne

### Champagner Roederer Brut Premiere

*Champagne Roederer Brut Premiere*

Flasche / bottle	0,375 l	61,00
Flasche / bottle	0,75 l	98,00

# Sekt

## Sparkling wine

### Canella Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry °

*Canella Prosecco Conegliano  
Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry*  
Glas / glass 0,1 l 5,10  
Flasche / bottle 0,75 l 37,00

### Hochriegel Cuvée Sophie °

*Hochriegel sparkling wine*  
Glas / glass 0,1 l 5,30  
Flasche / bottle 0,75 l 38,90

### Schlumberger Sparkling Brut Méthode Traditionelle °

*Schlumberger sparkling wine*  
Glas / glass 0,1 l 5,80  
Flasche / bottle 0,75 l 42,00

### Schlumberger Reserve Prestige Cuvée °

*Schlumberger premium sparkling wine*  
Flasche / bottle 0,75 l 65,00

### Schlumberger Reserve Pinot Noir °

*Schlumberger premium sparkling rosé  
wine made of Pinot Noir grapes*  
Flasche / bottle 0,75 l 65,00

### Prosecco Bellini °

*Prosecco mit frischem Pfirsichmark  
Prosecco with fresh peach pulp*  
Glas / glass 0,1 l 5,10

# Bier Beer

## Gösser vom Fass <sup>A</sup>

*Draught beer*

Pfiff	0,125 l	<b>2,50</b>
Seidl	0,3 l	<b>4,40</b>
Krügel	0,5 l	<b>5,40</b>

## Trumer Pils

Flasche / bottle	0,33 l	<b>4,70</b>
------------------	--------	-------------

## Gösser Naturradler

*Beer mixed with lemonade*

Flasche / bottle	0,33 l	<b>4,60</b>
------------------	--------	-------------

## Heineken 0.0 (alkoholfreies Bier)

*Non-alcoholic beer*

Flasche / bottle	0,33 l	<b>4,60</b>
------------------	--------	-------------

# Bier-Spezialitäten Beer specialities

## Edelweiß Weizenbier Hefetrüb

Naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase.  
*Naturally cloudy beer with gold and yellow colour. Fruity taste with a little bit of banana.*

Flasche / bottle	0,5 l	<b>5,70</b>
------------------	-------	-------------

## Edelweiß Weizenbier Dunkel

Naturtrüb, kastanienbraun mit Vanille-, Zimt- und Röstmalz-Aromen.  
*Naturally cloudy beer with maroon colour and the taste of vanilla, cinnamon and roasted malt.*

Flasche / bottle	0,5 l	<b>5,70</b>
------------------	-------	-------------

## BIO Schladminger Zwickl

Ein unverfälschtes naturtrübes Bio-Zwickelbier, dessen wertvolle Geschmacks- und Inhaltsstoffe unverwechselbaren Biergenuss garantieren.  
*An unadulterated nature cloudy organic Zwickl beer whose valuable flavours and ingredients guarantee a distinctive beer pleasure.*

Flasche / bottle	0,3 l	<b>5,80</b>
------------------	-------	-------------

# Alkoholfreie Getränke

## Non-alcoholic beverages

### Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still

*Mineral water sparkling or still*

Flasche / bottle	0,33 l	<b>3,70</b>
	0,75 l	<b>7,20</b>

### Wiener Wasser prickelnd\*

*Viennese sparkling water*

Glas / glass	0,25 l	<b>2,30</b>
	0,5 l	<b>4,60</b>

### Hausgemachter Eistee

*Home-made ice tea*

Glas / glass	0,25 l	<b>4,10</b>
	0,5 l	<b>7,80</b>

### Hausgemachte Limonade

*Home-made lemonade*

Glas / glass	0,25 l	<b>4,10</b>
	0,5 l	<b>7,80</b>

### Apfelsaft naturtrüb

*Obsthof Göthans*

*Naturally cloudy apple juice*

Glas / glass	0,25 l	<b>4,30</b>
--------------	--------	-------------

### Traubensaft Rosé

*Obsthof Göthans*

*Rose coloured grape juice*

Glas / glass	0,25 l	<b>4,30</b>
--------------	--------	-------------

### Birnensaft naturtrüb

*Obsthof Göthans*

*Naturally cloudy pear juice*

Glas / glass	0,25 l	<b>4,30</b>
--------------	--------	-------------

### Orangensaft frisch gepresst

*Orange juice, freshly squeezed*

Glas / glass	0,25 l	<b>4,90</b>
--------------	--------	-------------

### Johannisbeernektar (Bio)

*Organic black currant juice*

Flasche / bottle	0,2 l	<b>4,10</b>
------------------	-------	-------------

### Maillektar (Bio)

*Organic apricot juice*

Flasche / bottle	0,2 l	<b>4,10</b>
------------------	-------	-------------

### Thomas Henry Tonic Water

Flasche / bottle	0,2 l	<b>4,20</b>
------------------	-------	-------------

### Thomas Henry Bitter Lemon

Flasche / bottle	0,2 l	<b>4,20</b>
------------------	-------	-------------

### Coca-Cola / Coca-Cola light

Flasche / bottle	0,33 l	<b>4,20</b>
------------------	--------	-------------

### Almdudler

Flasche / bottle	0,33 l	<b>4,20</b>
------------------	--------	-------------

### Soda Himbeere / Soda Zitrone\*

*Soda water with raspberry syrup or freshly squeezed lemon juice*

Glas / glass	0,25 l	<b>2,70</b>
	0,5 l	<b>4,90</b>

\* Jugendgetränke / Youth drinks

# Digestifs

# Digestifs

## Sherry & Portwein

Lustau Sherry Fino Jarana	4 cl	<b>7,50</b>
Lustau Sherry Pedro		
Ximenez San Emilio	4 cl	<b>7,50</b>
Ramos Pinto 10y old Tawny		
Quinta da Eravmoira	4 cl	<b>12,60</b>

## Bitters & Amaro

Rosbacher	4 cl	<b>6,20</b>
Underberg	2 cl	<b>3,50</b>
Unicum Zwack Zwetschke	4 cl	<b>6,50</b>
Nonino Amaro	4 cl	<b>5,80</b>

## Liköre

Amarula Wild Fruit Cream	4 cl	<b>8,00</b>
Cointreau	4 cl	<b>8,50</b>

## Edelbrände aus der Magnumflasche

Pfau Marille	2 cl	<b>5,90</b>
Pfau Williams Birne	2 cl	<b>5,90</b>
Pfau Obstbrand	2 cl	<b>5,90</b>
Pfau Apfel vom Fass	2 cl	<b>7,50</b>
Pfau Zwetschke vom Fass	2 cl	<b>8,50</b>
Pfau Vogelbeere	2 cl	<b>10,50</b>

## Grappa

Nonino Grappa		
Antica Cuvée <sup>o</sup>	2 cl	<b>5,90</b>
Nonino Grappa il Merlot <sup>o</sup>	2 cl	<b>4,40</b>
Nonino Monovitigno il		
Prosecco barrique <sup>o</sup>	2 cl	<b>7,80</b>
Nonino UE il Sauvignon <sup>o</sup>	2 cl	<b>5,80</b>
Nonino Traubenbrand UE		
Riserva 5y <sup>o</sup>	2 cl	<b>12,80</b>

## Cognac, Brandy & Weinbrand

Remy Martin VSOP <sup>o</sup>	4 cl	<b>10,50</b>
Remy Martin X.O. <sup>o</sup>	4 cl	<b>25,00</b>
Lepanto Brandy de		
Jerez Solera <sup>o</sup>	4 cl	<b>11,50</b>

## Whiskey

Buichladdich Octomore		
Scottish Barley 5 y <sup>A</sup>	4 cl	<b>40,00</b>
Highland Park 12y		
Orkney Island <sup>A</sup>	4 cl	<b>14,50</b>
Reisetbauer Single Malt		
Whiskey 7y <sup>A</sup>	4 cl	<b>13,50</b>
Chivas Regal 12y <sup>A</sup>	4 cl	<b>10,50</b>
Elijah Craig 12y <sup>A</sup>	4 cl	<b>12,50</b>

# Kaffee Coffee

## Rum

Brugal Extra Viejo 8y	4 cl	<b>14,50</b>
Mount Gay Black Barrel	4 cl	<b>16,60</b>

## Vodka

Stolichnaya	2 cl	<b>4,30</b>
Stolichnaya Elit	2 cl	<b>6,40</b>
Reisetbauer Axberg		
Premium Vodka	2 cl	<b>5,50</b>

## Gin

Wien Gin	4 cl	<b>12,50</b>
Broker's London Dry Gin	4 cl	<b>8,50</b>
The Botanist Dry Gin	4 cl	<b>9,90</b>
Hendricks Gin	4 cl	<b>11,50</b>

## Kleiner Schwarzer oder Brauner <sup>G</sup> 3,50

*Espresso with or without milk*

## Großer Schwarzer oder Brauner <sup>G</sup> 5,10

*Double espresso with or without milk*

## Wiener Melange <sup>G</sup> 4,90

*Espresso mit heiß geschäumter Milch*

*Espresso with hot foamed milk*

## Franziskaner <sup>G</sup> 5,30

*Espresso mit heiß geschäumter Milch  
und Schlagobers*

*Espresso with hot foamed milk and  
whipped cream*

## Verlängerter Kaffee <sup>G</sup> 4,90

*Espresso mit heißem Wasser verlängert, auf  
Wunsch mit oder ohne Milch*

*Café Americano with or without milk*

## Caffè Latte 5,40

*Kaffee mit viel heiß geschäumter Milch*

*Espresso with a lot of hot foamed milk*

**Gerne bereiten wir Ihnen all unsere Kaffee-  
spezialitäten auch mit koffeinfreiem Kaffee  
oder laktosefreier Milch zu.**

*We are glad to serve our coffee specialities  
decaffeinated or with lactose-free milk on  
request.*



## **Grüner Tee** *Green Tea*

**Green Manjulai FAIRTRADE (Bio)** 4,90  
*Organic FAIRTRADE green tea*

**Sunny Green (Bio)** 4,90  
*Organic green tea with a hint  
of citrus fruits*

**Japan Kirsch** 4,90  
*Green tea with cherry taste*

## **Kräutertee** *Herbal Infusion*

**Kamillenblüten (Bio)** 4,90  
*Organic chamomile*

**Pfefferminze** 4,90  
*Peppermint*

**Vital Oase (Bio)** 4,90  
*Organic mixed herbal tea*

## **Schwarzer Tee** *Black tea*

**KHM Schwarztee-Mischung** 4,90  
*KHM special black tea blend*

**Old London Earl Grey** 4,90  
*Old London Earl Grey*

## **Früchtetee** *Fruit Infusion*

**Waldfrüchte Cocktail** 4,90  
*Fruit blend with hibiscus, apple, rose hip  
and red berries*

**Chill Out (Bio)** 4,90  
*Organic fruit blend with refreshing  
peppermint*

Unsere Tees werden in der Teekanne serviert.  
Gerne reichen wir Ihnen Milch, Zucker oder  
Zitrone zu Ihrem Tee.

*Our teas are served in a teapot. If you like  
you can have it with milk, sugar or lemon.*

*Wissen, was drin ist ...*

*Good to know what's inside ...*

**Allergeninformation gemäß Codex-  
Empfehlung**

*Allergen information according to Codex  
recommendation*

**A - glutenhaltiges Getreide**

*gluten-containing cereals*

**B - Krebstiere**

*crustaceans*

**C - Ei**

*egg*

**D - Fisch**

*fish*

**E - Erdnuss**

*peanut*

**F - Soja**

*soy*

**G - Milch od. Laktose**

*milk or lactose*

**H - Schalenfrüchte**

*nuts*

**L - Sellerie**

*celery*

**M - Senf**

*mustard*

**N - Sesam**

*sesame*

**O - Sulfite**

*sulfite*

**P - Lupinen**

*lupins*

**R - Weichtiere**

*molluscs*

**Alle Preis in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.**

*All prices in EUR, VAT included.*



## *Frühstücken im Museum*

Starten Sie Ihren kulturellen Tag mit einem ausgiebigen Frühstück in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums.

Von 10:00 Uhr bis 12:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit einzigartigen Frühstücksarrangements.

Gestärkt können Sie dann auf Entdeckungsreise durch das Museum gehen und die Kunstwerke und Schätze bewundern, die das Kunsthistorische Museum Wien für Sie zusammengetragen hat.

### **Jeden Samstag, Sonn- und Feiertag**

10:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Reservieren Sie gleich Online auf [www.genussmuseum.at](http://www.genussmuseum.at) für Ihr Frühstück im Museum.

## *Breakfast at the museum*

Start your culinary day with an ample breakfast at the wonderful cupola hall of the Kunsthistorisches Museum Wien.

From 10.00 a.m. to 12.00 a.m. we spoil you with unique breakfast variations.

After the breakfast you can start your expedition with more energy through the Kunsthistorisches Museum Wien and admire the artworks and treasures, which the museum has compiled.

### **Every Saturday, Sunday and bank holidays**

10.00 a.m. to 12.00 a.m.

Make your reservation for breakfast online at [www.genussmuseum.at](http://www.genussmuseum.at).



