

BUON APPETITO

Geschmacksmomente



Guten Appetit



Hereinspaziert...



Zum Genießen

SOMMER



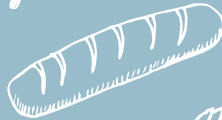
Taverne²

SPEISEKARTE



Enjoy your meal!

Bon appetit



Food



H.E.L.L.O

jetzt ist endlich
Sonnenszeit

TAVERNE²

Caprese



www.taverne2.at

Tradition



HER(Z)RLICH WILLKOMMEN HEREINSPAZIERT!

Es ist wieder so weit. Welcome at our SEASON 10.

Seit Anbeginn stehen wir für Nachhaltigkeit & Regionalität. Unser ureigenes Versprechen für Sie, bei all unseren Produkten auf Nachhaltigkeit und Regionalität zu achten. Heimische Produkte, sprich Lebensmittel aus der Region zu haben, ist für uns grundverständlich und wird seit jeher gelebt. Fast alles aus unserem Sortiment kommt von Partnern der Region und darauf sind wir, samt unseren Partnern, stolz.

Kennzeichnung: ALLE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH*.



Suppenklassiker



Klare Rindsuppe vom Wiesenrind

[mit Tageseinlage / Schnittlauch] (A/C/F/G/L/N/P)

4,40

Cremesuppe vom jungen Knoblauch

[mit Schwarzbrot-Croûtons / Obers / Kräutern] (A/G/L/N/P)

4,90

Tagessuppe [täglich wechselnde Suppe]

3,90



Kraftfutter Salat



Hühnerbrust auf Salat

[Blattsalate / Gebratene Hühnerbrust / Getrocknete Paradeiser / Tomatenessig-Olivenöl-Marinade] (N/O)

12,80

Steirischer Backhendlsalat

[Blattsalate / Erdäpfelsalat / Gebackene Hühnerbrust / Kernöl / Haus-Marinade] (A/C/G/F/P)

13,90

Caprese Salat

[Büffelmozzarella / Paradeiser / Rucola / Basilikum Pesto] (G/H/M/O)

7,90

Gegrillter Schafkäse

[mit Tomaten / Oliven / Zwiebel / Basilikum Pesto] (O/G/F/P)

8,90

Griechischer Bauernsalat

[Schafkäse / Blattsalate / Gurken / Paradeiser / Oliven / Balsamico-Olivenöl-Zitrusfrucht-Marinade] (G/M/O)

11,90

Caesar´s² Salad

[Blattsalate / Hühnerbrust / Zwiebel / Parmesan / Brotwürfel / Caesar-Sauerrahm-Dressing] (A/D/G/M/O/R)



12,80

Das Hühnerfleisch bekommen wir von unserem Fleischhauer Hans Schmözl. Er schaut darauf, dass die Hennen aus Asperhofen Auslauf haben und es ihnen gut geht.

Saisonale Spezialitäten

Leichte Spargelsuppe

[mit geröstetem Spargel und frischen Kräutern] (A/G/P)

5,40

Gebratene Medaillons vom Tullnerfelder Strohschwein

[mit Stangenspargel / Sauce a la Hollandaise / Kroketten] (A/C/G/P)

18,90

Marchfelder Spargel

[Gekocht mit Petersilerdäpfel / Sauce a la Hollandaise / Honigkrustenschinken] (C/G/M)

15,40

oder

[Gebackener Stangenspagel / Petersilerdäpfel / Sauce Tartare / Blattsalat] (A/C/G/M/O/P)

15,40

Taverne² Malakoffnockerl

[mit feinem Löffelbiskuit / Vanillecreme / dazu saisonale Früchte] (A/C/G/P)

7,10

Burger. Sandwich + Co



DER Taverne² - Cheeseburger

[Französisches Brioche-Bun / 180g Wiesenrind / VIEL Cheddar / Karamellisierte Zwiebel / BBQ-Haussauce / Paradeiser / Rucola / French Fries] (A/G/M/N/P/O)

14,90

mit crispy bacon + 1,50!

Taverne² - Club Sandwich

[Landhendlfilet / Speck / Paradeiser / Salat / Spiegelei / Rahmsauce / Rucola / Zwiebel & French Fries] (A/C/D/G/M/P)

15,90

Taverne² - Special [Fisch, Fleisch,...]



[Was unser Küchenchef gerade im Haus hat, wenn er was im Haus hat, oder was unsere Lieferanten frisch liefern können - mit feiner hausgemachter Beilage des Tages]

Nicht immer verfügbar!

Pulled².Pork - Burger

[Smoked Pulled Pork / Paradeiser / Zwiebel / Coleslaw-Salat / BBQ-Haussauce / French-Fries] (A/C/G/M/N/P)

13,40

Wussten Sie, dass wir unsere Patties selbst machen. Natürlich mit Rindfleisch vom Fleischer Hans Schmölz. Auch das Pulled Pork - smoken wir selbst täglich frisch - vom Tullnerfelder Strohschwein. Und die Buns macht uns die Bäckerei Steiner nach einer uralten französischen Tradition. Nicht nur dafür sind sie bekannt.

Unsere Klassiker

Gegrilltes Klassisches

[Je ein Stück vom Strohschweinkarree, Landhendfilet,
Beiried / Grillwürstel / French Fries / Marktgemüse] (A/G)

15,90

★ TAVERNE² DIE RIBS ★

DAS ORIGINAL

[Die **beliebten Spareribs der Taverne²** - Frisch vom Grill.
Spareribs vom Tullnerfelder Schwein mit 2erlei Dips,
dazu goldbraun gebackene Braterdäpfel mit frischem Knoblauch]

(A/M/G/O) **17,80**

DER CHEF EMPFIEHLT DAZU - frischen Krautsalat 3,90

Tullnerfelder Schnitzel

[Zartes Schweinskarree goldbraun in Butterschmalz
gebacken / gemischter Salat] (A/C/G/N/P)

12,90

Tullnerfelder Strohschweinkotelett

[Gegrilltes Tullnerfelder Strohschweinkarree / French Fries /
Knoblauchdip] (A/G)

12,90

Steirisches Landhendl

[Gegrilltes Landhendfilet / French Fries / Knoblauchdip /
Kräuterbutter] (A/G)

13,80

Das Schweinefleisch ist eine Besonderheit vom Fleischhauer Schmözl. Wir bekommen das zarte Tullnerfelder Stohschwein. Sie dürfen noch wie damals aufwachsen und auf Stroh schlafen. Deshalb Strohsschwein. Es kommt übrigens aus der Nähe Elsbach.



Vegetarisch. Vegan



Roter Paprika

[Gefüllt mit buntem Couscous und Schafkäse,
Kräutern / würzige Paradeiserauc] (A/C/G/M/N/P/O)

13,60

Falafel & Ragout

[Gebackene Falafel-Bällchen / Paprika-Gemüseragout /
Kräuter] (A/F/P/M/N/O)

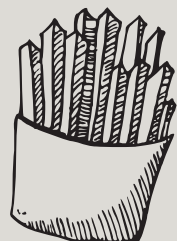
13,40

*Vegetarische Vielfalt. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserem vegetarischen/
veganen Wochengericht!*

.....
Crunchy **SÜSSKARTOFFEL - FRIES** (A) - pro Portion 4,90
[Aufpreis statt French Fries 1,90]

Die BESTEN „POMMES“ Tullns.

ACHTUNG: Sie werden noch bei uns mit
einem speziellen Mehl bestreut, deshalb sind sie dann sooooo knackig!



Pfannen Wahnsinn

Taverne² Käsespätzle

[Selbstgemachte Spätzle / Vorarlberger Bergkäse / Röstzwiebel / Blattsalat] (A/C/E/G/F/N/O) ACHTUNG: FETTI

13,90

Eiernockerl

[Selbstgemachte Spätzle / Frische Freilandeier / Kräuter / Blattsalat] (A/C/E/F/N)

12,40

Gemüsepfanne

[Frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt, dazu Erdäpfel / Kräuter / Blattsalat] (L/O)

13,90

Blunz ´n Gröstl

[Tullnerfelder Blunz ´n vom Schmölz / Erdäpfel / Schnittlauch / frischer Kren / Krautsalat] (A/C/G)

13,90

*Unsere Spätzle machen wir ebenso selbst.
Mit einem speziellen Mehl von der
Langer Mühle aus Atzenbrugg!*



Kinderkarte



Only for Kids - keine kleinen Portionen möglich!

Sponge Bob

[Kleiner Rindfleischburger / Cheddar / Pommes / Ketchup] (A/C/G/M/N/O)

6,90

Micky Maus

[Kleines gegrilltes Hühnerfilet / Pommes / Ketchup] (M/O)

6,90

Biene Maja

[Kleines Schnitzel vom Schweinskarree / Pommes / Ketchup] (A/C/G/O)

6,90

Calimero - Sombrero

[Kleine Eiernockerl / Kleine Portion Blattsalat] (A/C/G)

6,90

Räuberteller

[Nix am Teller / alles von den anderen (am Tisch) rauben]

0,00

*ACHTUNG: In unserem Kinderburger ist auf Wunsch vieler Eltern weder Zwiebel,
Gurkerl noch Sauce drinnen!*

Alle Preise verstehen sich in € (Euro), brutto inklusive aller Abgaben sowie gesetzlicher Umsatzsteuer.



Süßspeisen



Diese egon².Spezialitäten sind alle von unserem Pâtissier handgemacht. Es kann daher sein, dass das eine oder andere Dessert nicht immer verfügbar ist.

Dessert des Tages

[Fragen Sie bitte unser Servicepersonal!] 5,50

Topfen Nockerl

[Leichte Topfen-Joghurtnockerl / Fruchtsauce / Saisonales Obst] (C/G) 7,10

Strudel Varieté

[Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel mit leichter Vanillesauce und egon². Eiskugel] (A/C/G) 6,20

Palatschinken

[Erdbeer- oder Marillenmarmelade (2 Stück)] (A/C/F/G) 5,60

[Eis und Schokoladensauce (2 Stück)] (A/C/E/F/G/H) 6,90

(Achtung, da hausgemacht, bitte längere Wartezeit einplanen) Auch 1 Stück möglich!

Schoko mit Hemd

[Schokoladekuchen / Schokoladensauce / geschlagenes Obers] (A/C/E/F/G/H) 6,90

Geeistes Hemd

[Schokoladekuchen / Schokoladensauce / Vanilleeis / geschlagenes Obers] (A/C/E/F/G/H) 7,60

TAKE AWAY.

Alle unsere Gerichte können auch gerne mitgenommen werden. Hier engagieren wir uns sozial, mit der **Tafelbox**. Mit jeder Box gehen 20 Cent an die Wiener Tafel, die damit armutsbetroffenen Menschen in unserer Gesellschaft hilft.

TAVERNE² Frühstück

*Make Morning great again. Schon mal unser Frühstück probiert?
Das beste Frühstück der Stadt. Täglich von 9 - 11.00 Uhr!*

★ FREUNDE DES HAUSES & LIEFERANTEN ★

Durch die enge Zusammenarbeit ausgewählter Tullnerfelder Betriebe, wie Fleischhauereien, Obst- und Gemüselieferanten, Eierbauern können wir Ihnen bei uns Produkte aus nachhaltiger, regionaler Herkunft garantieren. An dieser Stelle möchten wir uns bei unseren Partnern für die enge, vor allem aber tolle Zusammenarbeit bedanken. BLUMEN & DEKO - Blumenoase Ajili, BIOSÄFTE - Natursäfte Gratzl, FLEISCH & WILDES - Fleischerei Schmölz, GEMÜSE, EIER & OBST - Willi Hafenrichter, KAFFEE & MEHR - Kaffeeabrik Wien, SEMMEL & BROT - Bäckerei Steiner, WEIN & TRAUBEN - Weinbau Holzer, Weingut Zeitlberger, Weinkunst Pegler, BIER & BIER - Brauwerk, Ottakringer Brauerei, NON FOOD ARTIKEL - Kastner Gruppe „Krems“

Egon². fairtrade Kaffee

Frisch von der „FAEMA“ gebrüht!

[FAEMA = Fabbrica Apparecchiature Elettromeccaniche e Affini]

Die Geschichte der „Faema“ ist eine lange, doch eine nie stillstehende gewesen. Jene/unsere Maschine, auf der wir ebenso das Kaffeebrühen zelebrieren, ist aus den alten 60iger Jahren. Die Faema e61, BJ. 1961 ist die erste Maschine dieser Herstellung. Sie ist eine Meisterleistung der damaligen Zeit, deren Qualität bis heute unvergleichbar ist.

EGON². derESPRESSI.ONISMUS

Eigene Espressomischung aus 60 % Arabica und 40 % Robusta

Der „Italiener“. Kräftiger geröstet, mit einem ordentlichen Anteil an Robusta, der mächtigen Körper und Temperament in den Espresso bringt, und ein gutes Stück Koffein extra. Cremig, intensiv. Aromen von dunkler Schokolade und Cognac. Mit der besten Crema der Stadt. Käuflich zu erwerben (siehe unten).

Caffè Espresso „Original“

[einfach schwarz, stark - wird gesüßt getrunken] 2,20

Caffè Doppio „Original“

[doppelte Menge Kaffee, schwarz, stark - wird gesüßt getrunken] 4,10

Caffè Lungo „Original“

[Verlängerter, mit extra Schuss heißem Wasser] 3,40

Cappuccino „Original“

[Espresso nur mit Milchschaum aufgegossen] (G) 3,90

Melange „Original“

[Espresso mit 1/3 Milch und 1/3 Milchschaum versetzt] (G) 3,80

Caffè Latte „Original“

[Espresso mit viel Milch & Milchschaum] (G) 4,40

Caffè Coretto „Original“

[der korrigierte, weil mit einem Schuss Grappa versetzt]

5,20



Egon². to go

Der erste Egon der Stadt, den man mitnehmen konnte, eine eigene Espressomischung (60% Arabica und 40% Robusta) in seiner ganzen Pracht.

Egon² Espressomischung [1/4 kg] 7,90

Egon² Espressomischung [1/2 kg] 12,90

Taverne²

TAVERNE² Mittagsmenü

Unser **Mittagsmenü**. Wählbar zwischen Suppe und/oder Nachspeise. Fix 2 Gänge [€ 9.60], 3-Gänge [€ 10.90] gibt es auch, täglich wechselnd von 11.30 - 14.00 Uhr, Montag - Freitag.

TAVERNE² News

Aktuelles finden Sie auf unserer Website, Facebookseite oder im Newsletter!

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Sonntag 9 - 23 Uhr

KÜCHENZEITEN:

Montag - Freitag von 11:30-14:00 / 17:00-21:30 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag von 11:30 - 21:30 Uhr

Bei Schlechtwetter Änderungen vorbehalten.

FRÜHSTÜCK:

Täglich von 9.00 - 11.00 Uhr

TAVERNE@HOME

Der Geschmack, das Feeling und die Gemütlichkeit der Taverne² zuhause genießen. Unser Bestell- & Abholservice. Sie rufen an und wir garantieren Ihnen, dass Ihr Essen in 20 min. abholbereit und heiß zum Genießen ist.

ALLERGENAUSZEICHNUNG.

A = Glutenhaltiges Getreide & Erzeugnisse, **B** = Krebstiere, **C** = Eier & Erzeugnisse, **D** = Fisch & Erzeugnisse, **E** = Erdnüsse & Erzeugnisse, **F** = Soja & Erzeugnisse, **G** = Milch & Erzeugnisse, **H** = Schalenfrüchte, **L** = Sellerie und Erzeugnisse, **M** = Senf und Erzeugnisse, **N** = Sesam & Erzeugnisse, **O** = Schwefeldioxid & Sulfite, **P** = Lupinen & Erzeugnisse, **R** = Weichtiere
* Fleischwaren zu 100% aus Österreich. Gemüse zu 100% aus Österreich. Getreide zu 100% aus Österreich. NonFood zu 100% aus Österreich. Obst solange der Vorrat in Österreich reicht!

DonauPark Restaurantbetriebs GmbH

Donaulände 76 | 3430 Tulln an der Donau

T +43 22 72 / 81 471 | **F** +43 22 72 / 81 471-5

E office@taverne2.at

www.taverne2.at