

CAFÉ SCHUBERT

APERITIF

Prosecco	4,90
„Superiore“ DOCG, Glas 0,1l	
Aperol Spritz Prosecco	6,50
Muskateller Spritzer 0,25 l	4,90
Schubert Royal	6,80
Prosecco, Crème de Cassis und Organics Purple Berry	
Crodino Spritz 0,25 l	5,40
(Alkoholfrei)	

KAFFEEGENUSS MIT



Espresso	3,40
Kleiner Brauner	3,50
Cappuccino	4,80
Latte macchiato	5,20
Flat White	5,50
Americano	4,40
Espresso doppio	4,80
Großer Brauner	4,90
Verlängerter schwarz	3,90
Verlängerter braun	4,10
Bambiniccino für unsere Kleinsten	geht auf's Haus!

**Auf Wunsch gibt's auch Soja-,
Hafer- oder laktosefreie Milch + 0,30**

Affogato al Caffé	5,40
eine Kugel Vanilleeis in heißem Espresso	
Eiskaffee	7,80
Espresso mit Vanilleeis und Schlagobers	
Eisschokolade	6,80
Coldbrew	4,80

CREMIGER KAKAO

Heiße Schokolade	5,10
mit Schlagobers	5,40
Kinderkakao	4,40



Kuhmilch gibt's bei uns nur in bio vom Hansinger

HEISSGETRÄNKE

Bio Oriental Chai Latte	5,40
Bio Matcha Chai Latte	5,80
Hausgemachte heiße Zitronen-Orangenlimonade mit frisch gepresstem Saft (kein Zucker zugesetzt)	4,80

TEE AUS DEMMERS TEEHAUS



Waldfrüchte Cocktail	
Earl Grey	
Japan Sencha	
English Breakfast	
Bio Pfefferminze	
Darjeeling Himalaya Secondflush	
Bio Kamille	
Bio Roibos Classic	
Bio Blutorange	
Bio Vital Oase	
Tee, in der 0,4-Liter-Kanne serviert	5,40
mit Bio-Milch	+ 0,30
mit frisch gepresster Zitrone	+ 0,70
mit Rum	+ 2,90

HAUSGEMACHTE ERFRISCHUNG

Zitronenlimonade mit Rosmarin	
Limettenlimonade mit Ingwer und Zitrone	
Apfel-Minz-Eistee (kein Zucker zugesetzt)	
0,3 l	4,80
0,5 l	5,50

SÄFTE AUS DEM MOSTVIERTEL

Bio-Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	
Bio-Apfel-Karottensaft 0,25 l	
Bio-Apfel-Rhabarbersaft 0,25 l	
Bio-Birnensaft 0,2 l	
Marillennektar 0,2 l	
Ribiselnektar schwarz 0,2 l	je 4,20
gespritzt 0,3 l	4,60
gespritzt 0,5 l	5,20

BIO-LIMONADEN



Organics Simply Cola	
Organics Bitter Lemon	
Organics Ginger Ale	
Organics Tonic Water	
Organics Purple Berry 0,25 l	je 4,70

ERFRISCHENDE GETRÄNKE ALKOHOLFREI

Orangensaft, direkt gepresst 0,2 l	5,40
Makava Eistee 0,33 l	4,40
Coca Cola light / zero 0,33 l	4,40
Almdudler 0,35 l	4,10
Vöslauer Mineralwasser 0,33 l still oder prickelnd	3,50
Soda 0,3 l / 0,5 l *	
mit frisch gepresstem Zitronensaft/Orangensaft	3,80 / 4,50
Bärnstein Dirndl 0,33 l	5,50
Red Bull Energy Drink 0,25 l / sugarfree	4,80
Fever Tree Tonic Water 0,2 l	4,70

* Jugendgetränk

FLASCHENBIERE

Gösser Stiftsbräu dunkel 0,5 l	5,40
Weihenstephaner hefetrüb 0,5 l	5,90
Weihenstephaner alkoholfrei 0,5 l	5,90
Gösser Naturgold alkoholfrei 0,3 l	4,60
Jakobsgold Bio alkoholfrei 0,5 l	5,90

BIER VOM FASS

Wieselburger Gold	
Pfiff 0,2 l	3,60
Seidl 0,3 l	4,50
Krügel 0,5 l	5,30
Schladminger Bio Zwickl	
Pfiff 0,2 l	3,80
Seidl 0,3 l	4,70
Krügel 0,5 l	5,60
Gemischtes Bier	
Seidl 0,3 l	4,70
Krügel 0,5 l	5,60
Radler	
Seidl 0,3 l	4,50
Krügel 0,5 l	5,30

CRAFT BEER



Bergquell 0,33l	4,90
naturtrüb, süffig und erfrischend	
Alkohol: 4,9 %	
Schwarzer Graf 0,33l	5,10
bernsteinfarben, karamellig und vollmundig	
Alkohol: 5,1 %	
Ötscher Pils 0,33l	5,10
hell, schlank und erfrischend bitter	
Alkohol: 4,7 %	
Dirndlbier 0,33l	7,20
gebraut wie ein belgisches Fruchtbier,	
mit Dirndlsaft der Familie Gatterer aus Ober Grafendorf.	
Alkohol: 4,2 %	
Wachauer Marillenbier 0,33l	7,80
gebraut wie ein belgisches Fruchtbier,	
mit Marillensaft der Familie Dockner aus der Wachau.	
Alkohol: 6,0 %	

WEINE, GLASWEISE

Grüner Veltliner Ried Tiefental	4,80
Winkler, Kremstal 0,125 l	
Grüner Veltliner Steinfeder Gneis & Löss	4,90
Domäne Wachau, Wachau 0,125 l	
Riesling Federspiel Terrassen	5,80
Frischengruber, Wachau 0,125 l	
Gelber Muskateller	5,60
Langmann, Südsteiermark 0,125 l	
Cuvée Ink	5,40
Bio-Weingut Judith Beck, Neusiedler See 0,125 l	
Blaufränkisch „The Butcher“	5,60
Weingut Schwarz, Andau, Burgenland 0,125 l	

SPRITZIGE WEINGETRÄNKE

Aperol Spritz Prosecco 0,25 l	6,50
Limoncello Spritz mit Organics Bitter Lemon 0,25 l	6,80
Campari Spritz	6,50
Prosecco Canella	
„Superiore“ DOCG	4,90
Glas 0,1 l	
Flasche 0,75 l	33,00
Zweigelt Rosé Frizzante	
Winkler, Kremstal	4,80
Glas 0,1 l	
Flasche 0,75 l	32,00
Hugo 0,25 l	5,80
mit frischer Minze und Prosecco	
Pink Hugo 0,25 l	6,20
mit frischer Minze und Rosé Frizzante	
Marillen Spritz 0,25 l	5,80
Campari Soda 0,25 l	6,40
Campari Orange 0,25 l	6,80
Crodino Spritz 0,25 l	5,40
(Alkoholfrei)	
Goldkehlchen Cider 0,3 l	5,20
Weißer Spritzer 0,25 l	3,90
Muskateller Spritzer 0,25 l	4,90

FEINER SPRUDEL

Champagner Rosé Prestige	
Béatrice Baron	
Flasche 0,75 l	57,00
Champagner Brut	
Veuve Clicquot	
Flasche 0,75 l	76,00
Champagner Brut Rosé	
Moët & Chandon	
Flasche 0,75 l	82,00

WHISK(E)Y

Jack Daniels – Tennessee 2cl/4cl	3,90 / 6,40
Jameson – Ireland 2cl/4cl	3,80 / 6,30
Clonakilty – Ireland 2cl/4cl	4,90 / 8,70
Talisker Storm – Skye 2cl/4cl	4,40 / 7,80

LONGDRINKS

Vodka Wellness 4cl	8,50
Vodka Lemon 4cl	8,50
Vodka Red Bull 4cl	8,50
Cuba Libre 4cl	8,50
Bacardi Cola 4cl	8,50
Gin Tonic 4cl	9,50
Whiskey Cola 4cl	

HAPPY-HOUR

Täglich von 19:00–21:00 Uhr

je 6,80



GIN

Bombay Sapphire 2cl/4cl	3,80 / 6,20
Hands On Gin 2cl/4cl	3,80 / 6,20
Hendrick's Gin 2cl/4cl	4,10 / 6,50
Wien Gin 2cl/4cl	4,10 / 6,50

SPIRITUOSEN

Averna Sour 2cl	4,10
Averna 2cl	3,90
Berliner Luft 2cl	3,70
Baileys 2cl	3,60
Frangelico Haselnusslikör 2cl	3,60
Schnäpse aus dem Mostviertel 2cl	4,20
Courvoisier V.S. Cognac 2cl	4,00
Grappa Nonino Vuisinâr Riserva 2cl	4,60
Vanille-Eierlikör, 2cl	4,90
Plantation XO Barbados Rum 2cl oder 4cl	4,20 / 6,40
Tequila 2cl	3,90
Vodka 2cl	3,90

Berliner-Luft-Special: Zahl 2, trink 3!

FRÜHSTÜCK bis 11:30 Uhr Samstag, Sonn- und Feiertag bis 14:00 Uhr

SUPER

Hausgebeizter Lachs mit Bio-Spiegelei, Avocado und Rucola auf getoastetem glutenfreiem Brot und hausgemachtem Tomaten-Paprikapesto

13,80 D/C 

SCHUBERT BENEDICT

Zwei weiche Bio-Eier, Frischkäse, Schnittlauch, Sauce Hollandaise und Babyspinat auf Bio-Sauerteigbrot vom Joseph

12,80 A/G/C

+ Beinschinken + 2,80

+ mit hausgebeiztem Lachs + 3,80 D

ORIENT

Hummus, Paprika-Paradeisaufstrich, Oliven, getoastetes Vollkornbrot und knackige Gemüsesticks

8,60 A/O 

+ weiches Bio-Ei + 2,90 C

APFEL-ZIMT-PORRIDGE

aus Bio-Haferflocken mit Apfelmus, Bio-Datteln, Mandeln, Zimt und Bio-Ahornsirup

7,80 H 

HAM & EGGS

von zwei oder drei Bio-Eiern, mit Schnittlauch

8,40 / 9,80 C

UNO

Handsemmel mit Bio-Butter und hausgemachter Marmelade / Honig / Nutella

4,40 A/C/G

DUE

Handsemmel, Bio-Sauerteigbrot vom Joseph, Bio-Butter, hausgemachte Marmelade, Gouda, Brie, saftiger Beinschinken und Mailänder Salami

9,40 A/C/G

TRE

Handsemmel, Bio-Sauerteigbrot vom Joseph, Bio-Butter, hausgemachte Marmelade, Gouda, Brie, saftiger Beinschinken, Mailänder Salami und ein weiches Bio-Ei

11,80 A/C/G/L

QUATTRO

Handsemmel, Bio-Sauerteigbrot vom Joseph, Bio-Butter, hausgemachte Marmelade, Gouda, Brie, saftiger Beinschinken, Mailänder Salami, weiches Bio-Ei und 0,125 l frisch gepresster Orangensaft

13,20 A/C/G/L

BIO-EIERSPEISE AUF JOSEPH

Drei Bio-Eier, Schnittlauch und Cocktailtomaten auf getoastetem Bio-Sauerteigbrot

11,80 A/C

AVOCADO AUF JOSEPH

Bio-Sauerteigbrot mit Avocadoaufstrich, frischer Avocado und Kirschparadeisern

12,50 A/G

+ weiches Bio-Ei + 2,90 C

OMELETTE

vom Bio-Ei, mit Schnittlauch und Bio-Sauerteigbrot vom Joseph

10,40 A/C/G

+ Schinken und Käse + 2,40

LACHSBRIOCHE

Hausgebeizter Lachs, Eiaufstrich, Rucola, roter Zwiebel und Kapern im Briochebrötchen

13,40 A/D/G

AVOCADOBRIOCHE

Avocado, Bio-Ei-Aufstrich und Rucola im Briochebrötchen

12,80 A/C

HAUSGEMACHTES GRANOLA MÜSLI

mit Haferflocken, Sonnenblumenkernen, Mandeln und Kokos

mit Bio-Milch, Bio-Joghurt oder Hafermilch

6,90 G/H oder F/H

mit Bio-Milch oder Bio-Joghurt und frischen Früchten

8,90 G/H

FEINE ERGÄNZUNGEN ZUM FRÜHSTÜCK

Handsemmel

2,10 A

Buttercroissant

3,20 A/C

Glutenfreie Handsemmel

2,60

Hausgemachte Erdbeer- oder

Marillenmarmelade

2,60

Bio-Sauerteigbrot vom Joseph

2,40 A

Weiches Bio-Ei

2,90 C

Kornspitz

2,50 A/N

Zwei Bio-Eier im Glas

mit Schnittlauch

6,10 C

Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier vom Dinkelhof der Familie Wagner bei Kilb.

KLEINE KAFFEEHAUSKÜCHE

Altwiener Suppentopf Kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln und frischem Schnittlauch A/C/G/L	9,80
Rindsuppe mit Frittaten aus Bio-Eiern A/C/G/L	5,80
Gulasch vom Pielachtaler Weiderind mit Handsemmel A/C/G/N/L	14,80
Sacherwürstel vom Strohmaier mit einer Handsemmel und zweierlei Senf und Kren A/C/G/M	10,80
Gemüsequiche mit Sauerrahmdip und kleinem Salat A/C/G/M	10,20
Avocadobrioche Avocado, Bio-Ei-Aufstrich und Rucola im Briochebrötchen A/C/L/M	12,80
Lachsbrioche Hausgebeizter Lachs, Eiaufstrich, Rucola, roter Zwiebel und Kapern im Briochebrötchen A/D/G/N	13,40

FRISCHE SALATE

Thunfischsalat mit gebratenem Zucchini-Gemüse und Blattsalat M/D 	12,80
Kichererbsensalat mit gegrilltem Gemüse, Balsamicocreme und frischen Kräutern C/M 	12,40
Steirischer Käferbohnsensalat mit Kernöl, rotem Zwiebel und Schnittlauch + Schafskäsegupferl + 3,40 A/C/G/L	12,40

GETOASTETE FLADENBROTE

Hummus mit Hummus, Zucchini, Paprika und Paprika-Paradeispesto A/H/N 	7,80
Südtirol mit Schinkenspeck, Mozzarella, Kräuterpesto und Sauerrahmdip A/G/H/N	8,90
Mediterran mit Zucchini, Paprika, Schafmischkäse, Kräuterpesto und Sauerrahmdip A/G/H/N	8,40

TÄGLICH AB 11:30 UHR

Beef Burger vom Pielachtaler Weiderind im Brioche Bun mit Cheddar, Paradeiser, Blattsalat und Special-House-Sauce A/C/G/M	13,80
Falafel Wrap mit jungem Spinat, Hummus, rotem Pesto und veganer Kräutermayonnaise A/F/H/L/N 	12,80
Latkes Knusprige Erdäpfel-Laibchen mit Apfelsalat und veganer Kräutermayonnaise F/L/M  	12,60
Fish & Chips vom Zander mit Sauce Tartar A/C/G/D/M	15,80

SNACKS UND BEILAGEN

Kleiner bunter Salat M  	4,20
House-Style Pommes 	5,80
Trüffelpommes mit Parmesan G	8,40
Kleine Portion Oliven in Olivenöl mit Bio-Sauerteigbrot vom Joseph und hausgemachtem Hummus A	5,80
Mais-Tortilla-Chips mit Avocadocreme und rotem Pesto A/G	5,80

UNSERE LIEFERANTEN

Unser Kaffee kommt vom St. Pöltener Spezialitätenröster Sebastian Sandler, der auch schon in seinen Jahren bei Kaffeelix für uns geröstet hat. Er hat seine eigene Kaffeerösterei nach seiner lieben Oma Erika benannt, die jahrzehntelang über dem Café Schubert gewohnt hat. Mehr Infos und den Webshop gibt's unter: www.erikacoffee.at

In unserer Küche verwenden wir ausschließlich Bio-Eier vom Dinkelhof der Familie Wagner bei Kilb.

Unsere Bio-Säfte stammen aus St. Pölten vom Biohof Weichhart.

Aus Petersberg bei Kilb bekommen wir frische Bio-Milch sowie bestes Bio-Joghurt, beides in der Mehrweg-Glasflasche, von Hansingers Kühen.

Und der Biohof Gugerell in Kapelln bringt knackiges Gemüse auf unsere Teller.



WOCHENKARTE

Hier gehts zum Wochenplan unserer täglich frisch gekochten Tagesteller:



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag:

7:30–23:00 Uhr

Sonn- und Feiertag:

8:30–21:00 Uhr

Tip is not included.

Alle Preise in Euro, inkl. aller Steuern und aller Abgaben.

 = vegan

 = glutenfrei

Allergen-Information Getränke:

Getränke mit Milch: G Wein und Wein-Spritz-Getränke: O Bier: A