

# DREIKLANG

ESSEN, TRINKEN & HOAGASCHT'LN

1090 Wien, Wasagasse 28, Tel.: 01/310 17 03, Fax: 01/310 17 03-2

E-mail: [herbert.hofer@3klang.info](mailto:herbert.hofer@3klang.info) Internet: <http://www.3klang.info>

## HOAGASCHT'LN

### Dreiklang im Oktober 2019

**Im DREIKLANG wird frisch, saisonal, vollwertig und gentechnikfrei gekocht! Wir fühlen uns einer nachhaltigen, umweltbewußten Wirtschaftsweise verpflichtet. Darum verwenden wir auch Fairtrade-Produkte, wie Kaffee, Tee, Schokolade, Honig und Gewürze. In einem rauchfreien Ambiente mit raucherfreundlichem Schanigarten versuchen wir, gluten- und laktosefreie, vegetarische oder vegane Konsumansprüche ebenso zu befriedigen, wie die Lust auf Fisch und Fleisch.**

**Deine private Feier im Dreiklang?** Wir sperren auch an Samstagen, Sonn- und Feiertagen für Dich auf. Rede und plane mit uns Dein Vollwertbuffet, Festmenü oder Deinen Brunch. Buche den Dreiklang für Deine Geburtstagsparty!

**Bauernkalender:** Oktober (Weinmond) – Lostage: 16., „Gallus“, 21., „Ursula“

„Fällt das Laub sehr bald, wird der Herbst nicht alt.“

„Wenn Gallus kommt, hau ab den Kohl, er schmeckt im Winter trefflich wohl.“

„Im Herbst, da fallen die Blätter, Donnerwetter!“

**Kulinarische Schwerpunkte:** Kürbisse, Kraut, Mangold, Maroni, Paprika, Paradeiser, Spinat, Wurzelgemüse, Äpfel, Birnen, Preiselbeeren, Weintrauben, - der ertefrische Herbstgabendisch ist reichlich gedeckt.

„**Kürbis, Maroni & Sturm!**“ heißt unser kulinarisches Motto im Oktober, der im übrigen der **Steiermark** gewidmet ist, dem **Kernland der Kürbiskultur!**

Einen „goldenen“, schönen Oktober wünschen Cookowatz & sein Dreiklang-Team!

**KULINARIUM:** Die edlen steirisch-kulinarischen Lebensformen widerlegen antike Weisheiten: PLINIUS behauptet doch glatt: „Zwei Säfte sind es, die dem menschlichen Körper angenehm sind: innerlich Wein und äußerlich Öl, beide erhält man von Bäumen.“

DER WESTSTEIRER, der wackere Kraft- und Saftlackel, korrigierte die ungebildeten Lateiner, indem er das Öl vom Kürbis – der Olive der Weststeiermark – nahm und es beileibe nicht auf die Haut, sondern in seinen Magen rinnen ließ, folgendermaßen: Zwei Säfte sind es, die dem steirischen Körper angenehm sind: innerlich Wein und dazu nochmals innerlich Öl, und beide erhältst du nur in der Weststeiermark, nämlich den Schilcher für dein Glas und das Kürbiskernöl für deine Salatschüssel.

Medizinischer Befund: Das Blut des Weststeirers ist trinkbar. Es heißt Schilcher.

Die Analyse der Blutfette ergibt Kernöl. (Reinhard P. GRUBER: „Schilcher ABC“)

*Die große Fracht des Sommers ist verladen,  
das Sonnenschiff im Hafen liegt bereit,  
wenn hinter Dir die Möwe stürzt und schreit.  
Die Große Fracht des Sommers ist verladen.  
INGEBORG BACHMANN*

*Es ist der Liebe milde Zeit.  
Im Kahn den blauen Fluß hinunter  
wie schön sich Bild an Bildchen reiht –  
das geht in Ruh und Schweigen unter.  
GEORG TRAKL*

# DREIKLANG

ESSEN, TRINKEN & HOAGASCHT'LN

1090 Wien, Wasagasse 28, Tel.: 01/310 17 03, Fax: 01/310 17 03-2

E-mail: [herbert.hofer@3klang.info](mailto:herbert.hofer@3klang.info) Internet: <http://www.3klang.info>

## ESSEN

### FRÜHSTÜCK (9.00 – 12.00 Uhr)

<b>Dreiklang Frühstück</b> (auch vegan möglich) – Kaffee oder Tee, Vollkorngebäck, Bauernbutter, Humus, Oliven, Schafskäse, Rohkostgemüse, Käse- oder Schinkenspeck, plus 1/8l frischgepresster Apfel-Mangold-Ingwersaft	<b>12.80</b>
<b>Frühstücks-Omelett</b> – 2 Freilandeier, Gemüse nach Saison, Schafskäse, Oliven, mit oder ohne Speck, Fladenbrot	<b>7.50</b>
<b>Einfaches Frühstück</b> (auch vegan möglich) – Kaffee oder Tee, Vollkorngebäck, Bauernbutter, Marmelade oder Honig	<b>6.50</b>
<b>Demeter-Müsli</b> – mit frischem Obst, Fruchtsaft(lf,v), Milch oder Joghurt	<b>5.90</b>
<b>Kernweichgekochtes Freiland-Ei</b> (gf,lf)	<b>1.60</b>
<b>Portion Bauernbutter</b> (gf)	<b>1.10</b>
<b>Portion Marmelade</b> (gf,lf,v)	<b>1.10</b>
<b>Vollkornbrot/-gebäck</b> (lf,v)	<b>1.10</b>

### Käse – 3 Stück' vom Glück! (gf)

Gustieren Sie drei Kostproben unseres aktuellen Käsesortiments	<b>Portion 5.20</b>
----------------------------------------------------------------	---------------------

### JAUSENBROTE (9.00 – 22.00 Uhr)

*Jausenbrote sind Zwischenmahlzeiten. Bei der Bestellung bitten wir zu berücksichtigen, dass die frische Zubereitung eines belegten Brotes, während hektischer Hauptmahlzeiten, oft mit übergebührlischer Wartezeit verbunden ist. Auf Wunsch kann die Bauernbutter durch Pflanzen-Margarine oder Olivenöl ersetzt werden:*

<b>Bauernbrot</b>	<b>3.20</b>
<b>Bauernbrot mit Gomasio</b> (Gomasio = geschrotet-gerösteter Sesam mit Meersalz)	<b>3.50</b>
<b>Bauernbrot mit frisch gehacktem Schnittlauch</b>	<b>3.50</b>
<b>Bauernbrot mit Camembert oder Ziegenfrischkäse</b>	<b>4.20</b>
<b>Bauernbrot mit Verhackertem</b> (lf)	<b>4.20</b>
<b>Knoblauchtoast</b> – getoastetes Bauernbrot mit Knoblauchbutter	<b>3.80</b>
<b>Bruschetta</b> – Knoblauchtoast mit feingehackten Paradeisern	<b>4.50</b>

*Hinweislegende für Allergiker: gf = glutenfrei; lf = laktosefrei; v = vegan;  
Über weitere Allergene in unseren Speisen geben wir gerne persönlich Auskunft!*

# DREIKLANG

ESSEN, TRINKEN & HOAGASCHT'LN

1090 Wien, Wasagasse 28, Tel.: 01/310 17 03, Fax: 01/310 17 03-2

E-mail: [herbert.hofer@3klang.info](mailto:herbert.hofer@3klang.info) Internet: <http://www.3klang.info>

## TAGESKARTE (11.00 – 21.30 Uhr)

### Suppen:

<b>Tagessuppe</b> - siehe Tagesangebot	<b>3.50</b>
<b>Rinds-</b> (gf,lf) <i>oder</i> <b>Miso-Gemüsebouillon</b> (gf,lf,v) – mit Ei <i>oder</i> Dinkelfrittaten	<b>3.60</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen(gf,lf,v)	<b>4.20</b>
<b>Dhal - indische Rote Linsen-Suppe</b> (gf,lf,v)	<b>4.90</b>

### Kalte Vorspeisen:

<b>Humus</b> – hausgemachtes Kichererbsenpüree mit Sesamcreme und Oliven(gf,lf,v)	<b>4.50</b>
<b>Oliven mit Schafskäse</b> – Oliven, schwarz und grün(gf)	<b>4.50</b>
<b>Steirische Käferbohnen</b> – mit Kren, Kernöl, Balsamicoessig & Kürbiskernen	<b>4.50</b>
<b>Zuccaponata</b> – Kürbisgemüse in Olivenöl mit Kapern(gf,lf,v) und Parmesan	<b>4.50</b>
<b>Vorspeisen-Mix</b> („vegetarisch“, umfasst auch die Tagesvorspeisen,)	<b>klein 9.50 groß 13.50</b>

### Salate:

<b>Kleine gemischte Salatschüssel</b> – Salatgemüse nach Saison(gf,lf,v)	<b>4.50</b>
<b>Große gemischte Salatschüssel</b> (gf,lf,v)	<b>9.50</b>
<b>Steirischer Rindfleischsalat</b> - mit Erdäpfeln, Käferbohnen, Ei, Kernöl, Blattsalat(gf,lf)	<b>11.50</b>

### Vegetarische Vollwertschmankerln:

<b>Rösti</b> – Erdäpfelgröstl mit frischem Bergkäse und grünem Salat(gf)	<b>10.50</b>
<b>Vegetable Biriani</b> – Vollkorngemüsereis mit Dhal (gf,lf,v)	<b>11.50</b>
<b>Gemüseteller</b> – frisch geerntetes Saisongemüse in Knoblauch-Tamari mit Erdäpfeln <i>oder</i> Naturreis(gf,lf,v)	<b>13.50</b>

### Nachspeisen:

<b>Original Waldviertler Mohnzelten</b> (Waldviertler Mohnhütte, Raabs/Thaya)	<b>3.20</b>
<b>Hausgemachte Vollkornmehlspeisen</b> - siehe Barangebot	<b>3.50</b>
<b>Dinkelpalatschinken</b> – mit Marillenmarmelade und Haselnußstaub	1 Stück <b>4.80</b>
	2 Stück <b>8.90</b>
<b>Dinkelpalatschinken</b> – mit Topfen-, Nuß- <i>oder</i> Maronicreme und hausgemachter Schokosoße	1 Stück <b>5.60</b>
	2 Stück <b>9.80</b>

### Käse – 3 Stück' vom Glück! (gf)

Gustieren Sie drei Kostproben unseres aktuellen <b>Käsesortiments</b>	<b>Portion 5.20</b>
-----------------------------------------------------------------------	---------------------

*Hinweislegende für Allergiker: gf = glutenfrei; lf = laktosefrei; v = vegan;  
Über weitere Allergene in unseren Speisen geben wir gerne persönlich Auskunft!*

# DREIKLANG

ESSEN, TRINKEN & HOAGASCHT'LN

1090 Wien, Wasagasse 28, Tel.: 01/310 17 03, Fax: 01/310 17 03-2

E-mail: [herbert.hofer@3klang.info](mailto:herbert.hofer@3klang.info) Internet: <http://www.3klang.info>

## TRINKEN

**KAFFEE** – wir sieden fair gehandelten und hausgerösteten Kaffee aus Südamerika  
von der **Kaffeerösterei Goldschmidt** in Wiener Neustadt, NÖ

<b>Kleiner Brauner/Mocca</b>	<b>2.60</b>
<b>Großer Brauner/Mocca</b>	<b>4.10</b>
<b>Melange</b>	<b>3.40</b>
<b>Große Melange (Häferlkaffee)</b>	<b>3.80</b>
<b>Demeter-Getreidekaffee</b> – unsere coffeinfreie Alternative	<b>3.40</b>

**TEE** – wird in der Kanne, ca. 1/4l, serviert, wahlweise mit Honig, Rohr- oder Kandiszucker

<b>Eisenkrauttee</b> – Sonnentor	<b>3.80</b>
<b>Früchteteemischung</b> – Sonnentor	<b>3.80</b>
<b>Grüner Tee</b> – Darjeeling, fair gehandelt von EZA	<b>3.80</b>
<b>Ingwer-Fresh</b> – Ingwer, Zitronengras, Früchte;	<b>3.80</b>
<b>Kräuterteemischung</b> – Bergkräutergenossenschaft, Mühlviertel	<b>3.80</b>
<b>Pfefferminztee</b> – Sonnentor	<b>3.80</b>
<b>Schwarzer Tee</b> – African Pride aus Tansania, fair gehandelt von EZA	<b>3.80</b>

## **HEISSE GETRÄNKE**

<b>Milch mit Honig</b>	<b>2.80</b>
<b>Heiße Schokolade</b> - El Ceibo-Kakao aus Bolivien, fair gehandelt von EZA	<b>3.80</b>
<b>Glühwein</b> – rot oder weiß	1/4l <b>5.20</b>
<b>Hausgemachter Punsch</b> – mit oder ohne Alkohol	1/4l <b>5.60</b>

## **ALKOHOLFREI**

<b>Glas Milch</b> ( <i>Jugendgetränk</i> )	1/4l <b>1.60</b>
<b>Sodawasser</b> ( <i>Jugendgetränk</i> )	1/4l <b>1.80</b>
<b>Kinderlimonade</b> - Sodawasser mit Johannisbeer-Himbeer-Sirup ( <i>Jugendgetränk</i> )	1/4l <b>2.10</b>
<b>Montes Mineralwasser perlend</b> ( <i>Jugendgetränk</i> )	F1 0,33l <b>2.40</b>
<b>Montes Mineralwasser Wellness</b> (ohne Kohlensäure) ( <i>Jugendgetränk</i> )	F1 0,33l <b>2.40</b>
<b>Montes Mineralwasser perlend</b> ( <i>Jugendgetränk</i> )	F1 0,75l <b>5.20</b>
<b>Orangensaft</b> – sonnig, intensiv, 100% Fruchtgehalt, Merida, Transfair-EZA	1/4l <b>3.20</b>
<b>LEMONAID-Blutorange</b> – Limonade aus frischem Saft und fairem Handel	F1 0,33l <b>3.50</b>
<b>LEMONAID-Limette</b> – Limonade aus frischem Saft und fairem Handel	F1 0,33l <b>3.50</b>
<b>MAKAva</b> - das faire, multikulturelle Tee-Getränk, ohne Kohlensäure, abgefüllt mit Quellwasser vom Millstätter Berg (Kärnten)	F1 0,33l <b>3.50</b>
<b>Frischgepresster Orangensaft</b>	1/8l <b>3.80</b>
<b>Frischgepresster Karotten- oder Rote Rübensaft*</b>	1/8l <b>3.80</b>
<b>Frischgepresster Apfel-Mangold-Ingwer-Saft*</b>	1/8l <b>3.80</b>

\*auf Wunsch mit ein paar Tropfen Olivenöl

# DREIKLANG

ESSEN, TRINKEN & HOAGASCHT'LN

1090 Wien, Wasagasse 28, Tel.: 01/310 17 03, Fax: 01/310 17 03-2

E-mail: [herbert.hofer@3klang.info](mailto:herbert.hofer@3klang.info) Internet: <http://www.3klang.info>

## FRUCHTSÄFTE

<b>Holunderblütensaft</b> – Blütenauszug aus wildwachsenden Holunderblüten, vollrohrgezuckert, pasteurisiert, hausgemacht: Dreiklang-Eigenproduktion	1/4l	<b>2.60</b>
<b>Apfelsaft</b> – naturtrüb, ungezuckert, pasteurisiert: hergestellt von den „HOF-Lieferanten“, landwirtschaftliche Produktionsgemeinschaft (Erde&Saat), Weistrach, Niederösterreich	1/4l	<b>2.80</b>
<b>Birnen-saft</b> – naturtrüb, ungezuckert, pasteurisiert: hergestellt von den „HOF-Lieferanten“	1/4l	<b>2.80</b>
<b>Apfel-Holundersaft</b> – naturtrüb, ungezuckert, pasteurisiert; hergestellt von den „HOF-Lieferanten“	1/4l	<b>3.20</b>
<b>Apfel-Johannisbeersaft</b> – naturtrüb, ungezuckert, pasteurisiert: hergestellt von den „HOF-Lieferanten“	1/4l	<b>3.20</b>
<b>Traubensaft</b> – rot, naturtrüb, ungezuckert, pasteurisiert: hergestellt von der Fam. Neuberger, Pöttelsdorf, Bgld.	1/4l	<b>3.20</b>
<b>Marillennektar</b> – naturtrüb, vollrohrgezuckert, pasteurisiert; hergestellt von Fam. Hejret, Kittsee, Burgenland	1/4l	<b>3.40</b>

## BIERSPEZIALITÄTEN

<b>Weitra Bier vom Faß</b> – <b>Krügerl</b>	0,5l	<b>4.20</b>
<b>Seidel</b>	0,33l	<b>3.20</b>
<b>Pfiff</b>	0,125l	<b>2.50</b>

### Flaschenbiere

<b>Lammsbräu alkoholfrei</b> – ein Schankbier aus Bayern	F1 0,33l	<b>3.50</b>
<b>Hadmar Bier</b> – das bernsteinfarbene Bier aus Weitra, Alk.5,2Vol%	F1 0,5l	<b>4.50</b>
<b>Schremser Roggen Bier</b> – obergärig eingebraut, vollmundig, intensiv, Alk.5,2Vol%, Privatbrauerei Karl Theodor Trojan, Schrems, NÖ	F1 0,5l	<b>4.50</b>
<b>s'Zwickl</b> – naturtrübes Vollbier, Alk.5,2Vol%, Neufeldner Brauerei, OÖ	F1 0,5l	<b>4.50</b>
<b>Mühlviertler Weisse</b> – naturtrüb, Alk.5,2Vol%, Neufeldner Brauerei, OÖ	F1 0,5l	<b>4.50</b>

<b>Sturm rot oder weiß</b> (Winzer Alfred Kuchar, Brunnkirchen, Wachau, NÖ)	<b>1/4l</b>	<b>3.20</b>
-----------------------------------------------------------------------------	-------------	-------------

## WEINE

<b>Grüner Veltliner</b> – Weißwein, trocken, Alk.12Vol%, Jg.2018, Weinbau Karl Haimer, Poysdorf, Weinviertel, NÖ	1/8l	<b>2.50</b>
<b>Roter Landwein</b> – Cuvee, trocken, Alk. 12Vol%, Jg.2018, Weinbau Karl Haimer, Poysdorf, Weinviertel, NÖ	1/8l	<b>2.50</b>

# DREIKLANG

ESSEN, TRINKEN & HOAGASCHT'LN

1090 Wien, Wasagasse 28, Tel.: 01/310 17 03, Fax: 01/310 17 03-2  
E-mail: [herbert.hofer@3klang.info](mailto:herbert.hofer@3klang.info) Internet: <http://www.3klang.info>

## BOUTEILLENWEINE

<b>Blaifränkisch</b> – Jg.2016, trocken, Alk.13Vol%	1/8l	<b>3.50</b>
Josef Grösz, Neusiedlersee, Burgenland	Bouteille 0,75l	<b>19.50</b>
<b>Rotwein Cuvée</b> – Jg.2017, trocken, Alk. 12,5Vol%	1/8l	<b>3.50</b>
organisch-biologischer Weinbau, Fam. Menhard, Südsteiermark	Bouteille 0,75l	<b>19.50</b>
<b>St. Laurent</b> – Jg.2016, trocken, Alk. 11,5Vol%	1/8l	<b>3.50</b>
Fam. Lehner, Gols, Burgenland.	Bouteille 0,75l	<b>19.50</b>
<b>Muskateller</b> – Jg.2018, trocken, Alk. 12Vol%	1/8l	<b>3.50</b>
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille 0,75l	<b>19.50</b>
<b>Sauvignon Blanc</b> – Jg.2018, trocken, Alk.12,5Vol%,	1/8l	<b>3.50</b>
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille 0,75l	<b>19.90</b>
<b>Welschriesling</b> – Jg.2018, trocken, Alk.11Vol%	1/8l	<b>3.50</b>
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille 0,75l	<b>19.50</b>

## PROSECCO

<b>Glas Prosecco „Villa Teresa“ DOC</b> – trocken, Alk.11Vol%	0,1l	<b>3.50</b>
<b>Flasche Prosecco „Villa Teresa“ DOC</b> – Vittorio Veneto, Italia	0,75l	<b>21.50</b>

## FRIZZANTE

<b>Glas Muskateller-Frizzante</b> - trocken, Alk.11Vol%,	0,1l	<b>3.60</b>
<b>Flasche Muskateller-Frizzante</b> Fam.Menhard, Südsteiermark	0,75l	<b>22.00</b>
<b>Glas Isabelle-Frizzante</b> – trocken, Alk.11Vol%	0,1l	<b>3.90</b>
<b>Flasche Isabella-Frizzante</b> – Fam.Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	0,75l	<b>23.50</b>

## HAUSGEBRANNTES SCHNÄPSE

<b>Marillenbrand</b> – Fam. Hejret, Kittsee, Brgld.	2cl	<b>2.80</b>
<b>Nußbrand</b> – Fam. Greilinger, Frauendorf, NÖ	2cl	<b>2.80</b>
<b>Zwetschkenbrand</b> – Fam. Greilinger, Frauendorf, NÖ	2cl	<b>2.80</b>
<b>Grappa Prativa</b> – Domenis 1898, Friuli, Italia	2cl	<b>3.50</b>