

# 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 November 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 Stehpult vor der Tür, versuchen wir, gluten- und laktosefreie, vegetarische oder vegane Konsumansprüche ebenso zu befriedigen, wie die Lust auf Fisch und Fleisch.**

**Deine Weihnachtsfeier 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:** November (Nebelmond) – Lostage: 11. „Martin“, 30. „Andreas“

„Fliegen im November noch Sommerfäden, wirst du lang nicht vom Frühling reden.“

„Hat Martini einen weißen Bart, wird der Winter lang und hart!“

„Andreasschnee tut dem Korne weh.“

**Kulinarische Schwerpunkte:** Kürbisse, Maroni, Kraut, Mangold, Paprika, Spinat, Wurzelgemüse, Äpfel, Birnen, Dörrobst, Preiselbeeren, – die Vorratskeller sind gefüllt!

„**Martini-Gansl, Kastanien & Muskateller!**“ - heißt unser Motto im November.

Wir kredenzen unseren **Martini-Gansl-Schmaus mit Apfel-Kürbis-Maroni-Fülle, hausgemachten Erdäpfelknödeln, warmem Rot- und Weißkraut, vom 7. bis 29. November**, freilich nur gegen Vorbestellung.

*BIO is(s)t... keine verelendeten Stopfgänse!*

In diesem Sinne freuen wir uns auf eure „Martini-Gansl-Vorbestellungen“ und wünschen einen genußreichen, sinnlichen November!

Cookowatz & sein Dreiklang-Team

**KULINARIUM: Kastanie** – *Castanea sativa*, die Eß- oder Edelkastanie, ist ein Buchengewächs und hat außer der Form und Farbe ihrer Früchte keinerlei Ähnlichkeit mit der Roßkastanie. Maroni enthalten viel Stärke, wenig Eiweiß, nur zwei Prozent Fett, viel Kalium, Kalzium, Magnesium und Vitamin C. Ihr Basenüberschuss wirkt günstig auf einen übersäuerten Magen. Der hohe Gehalt an B-Vitaminen und Phosphor stärkt das Nervensystem und hilft bei Erschöpfung oder Dauerstress.

### *martini*

*zu martini*

*is da dodesdog*

*von dausnde gansln*

*waun mia r amoe in himme kumman*

*wean ma s duattn olle dreffn*

*de gansln*

*i frog mi olladings*

*ob uns de gansln*

*sea freindlich begrüssn wean*

(HERBERT PIRKER)

# 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>Kürbis-Maronicremesuppe</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>Birnensaft</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 – 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>

## 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>Blaufränkisch</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>

## HAUSGEBRANNTEN 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>