

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 Internet: <http://www.3klang.info>

HOAGASCHT`LN

Dreiklang im Februar 2020

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 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: Februar (Narrenmond) – Lostage: 2., „Mariä Lichtmeß“, 24., „Matthias“
„Im Februar müssen die Stürme fackeln, daß dem Ochsen die Hörner wackeln.“
„Wenns zu Lichtmeß stürmt und schneit, ist der Frühling nimmer weit;
Ist es aber hell und rein, wird`s ein langer Winter sein.“
„Mattheis bricht alles Eis! Bricht er keins, so macht er eins.“

Kulinarische Schwerpunkte: Avocados, Batate, Bohnen, Kichererbsen, Kohl, Lustock, Mangold, Polenta, Schwarzwurzeln, Pilze, Topinambur, Wurzelgemüse, Äpfel, Birnen, Datteln, Feigen, Walnüsse.

Unser *kulinarrisches* Motto lautet: **„Polenta, Lustock & Frizzante!“**

Der Fasching tritt in seine heiße Phase. *Kulinarrisch* wollen wir den Fasching u.a. mit *Kichererbsen, Lustock (kärntnerisch für „Liebstöckl“)* & *Lammbrotwürsteln* unterfüttern.

Einen im besten Wortsinne *„narrischen“* und unterhaltsamen Februar wünschen Cookowatz & sein 3klangteam!

KULINARIUM: *FASCHING IST GUT FÜR DIE SEELE, - TOLLE TAGE ALS THERAPIE!*
Kamellen, Klamauk und Maskeraden an den Faschingstagen nützen der Seele ungemein. Wenn es den Fasching nicht gäbe, hätten wir noch mehr psychische Krankheiten. Der Rosenmontag spart deswegen sogar Geld im Sinne der Pflegeversicherung. Beim zutiefst pazifistischen Narrenfest könne man Todfeinde und Todesängste küssen. Eine Hoherregung wie noch in früheren Generationen stelle sich allerdings im Fasching heute nicht mehr ein, weil u.a. das Fernsehen rund ums Jahr Emotionen in vielfältiger Form anbietet. Dies habe den eigentlichen Genuß an den tollen Tagen verwässert.
(Hermann-Josef Berk, Psychotherapeut in Köln)

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 Internet: <http://www.3klang.info>

ESSEN

FRÜHSTÜCK (9.00 – 12.00 Uhr)

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

Käse – 3 Stück' vom Glück! (gf)

Gustieren Sie drei Kostproben unseres aktuellen Käsesortiments	Portion 5.20
--	---------------------

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 übergebührllicher Wartezeit verbunden ist. Auf Wunsch kann die Bauernbutter durch Pflanzen-Margarine oder Olivenöl ersetzt werden:

Bauernbrot	3.20
Bauernbrot mit Gomasio (Gomasio = geschrotet-gerösteter Sesam mit Meersalz)	3.50
Bauernbrot mit frisch geraspeltem Schwarzen Rettich	3.50
Bauernbrot mit Camembert oder Ziegenfrischkäse	4.20
Bauernbrot mit Verhackertem (lf)	4.20
Knoblauchtoast – getoastetes Bauernbrot mit Knoblauchbutter	3.80
Bruschetta – Knoblauchtoast mit feingehackten Paradeisern	4.50

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

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 Internet: <http://www.3klang.info>

TAGESKARTE (11.00 – 21.30 Uhr)

Suppen:

Tagessuppe - siehe Tagesangebot	3.50
Rinds- (gf,lf) <i>oder</i> Miso-Gemüsebouillon (gf,lf,v) – mit Ei <i>oder</i> Dinkelfrittaten	3.60
Spinat-Topinamburcremesuppe (gf,lf,v) mit Kresse-Obers	4.20
Dhal - indische Rote Linsen-Suppe (gf,lf,v)	4.90

Kalte Vorspeisen:

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

Salate:

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

Vegetarische Vollwertschmankerln:

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

Nachspeisen:

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

Käse – 3 Stück' vom Glück! (gf)

Gustieren Sie drei Kostproben unseres aktuellen Käsesortiments	Portion 5.20
---	---------------------

*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 Internet: <http://www.3klang.info>

TRINKEN

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

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

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

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

HEISSE GETRÄNKE

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

ALKOHOLFREI

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

*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 Internet: <http://www.3klang.info>

FRUCHTSÄFTE

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

BIERSPEZIALITÄTEN

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

Flaschenbiere

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

WEINE

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

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 Internet: <http://www.3klang.info>

BOUTEILLENWEINE

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

PROSECCO

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

FRIZZANTE

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

HAUSGEBRANNTES SCHNÄPSE

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