

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 Juli 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: Juli (Heumond) – Lostag: 25. „Jakobus“

„So golden die Sonne im Juli strahlt, so golden sich der Roggen mahlt.“

„Im Juli soll braten, was im Herbst soll geraten.“

„Nur in der Juliglut wird Wein und Obst dir gut.“

„Was der Juli nicht kocht, kann der September nicht braten.“

Kulinarische Schwerpunkte: Eierschwammerln, Heurige, Jungzwiebel, Junggemüse, Paprika, Paradeiser, Zucchini, Heidelbeeren, Himbeeren, Marillen, Ribiseln, - der Sommergabendisch ist reich gedeckt, Motto:

„Eierschwammerln, Heurige, Schnitzel & Bier!“

„Pack die Badehose ein, nimm den Sommer mit hinein...“, und danach ab in den Dreiklang-Schanigarten! Weil:

„Wo kommen heiße Hundstag' und Nacht' zu ihrem Menschenrecht?

Im Dreiklang-Schanigarten!“

Hier servieren wir gerne unsere **hausgemachten Durstlöcher:**

Ingwer-Zitronen-Eistee 1/4l 3.80; Lassi* 1/4l 3.20, Marillen-Lassi 1/4l 3.80;

**„Lassi“ (indisch) oder „Ayran“ (türkisch) ist ein Joghurtgetränk mit Eiswürfeln, salzig oder süß!*

Für Bierliebhaber haben wir jetzt auch genug **Mühlviertler Weisse** eingekühlt.

Bitte vormerken:

Freitag, 2. August = Urlaubsrausverkauf = Alle Speisen zum ½Preis!

Unseren Dreiklang-Urlaub machen wir heuer vom 5. bis 25. August!

Einen sonnigen, heißen Juli mit kühlenden Badefreuden
wünschen Cookowatz & sein Dreiklang-Team!

IM SOMMER – steckten sich die Freunde meines älteren Bruders Tannenzapfen in die Badehose und stolzierten damit vor den verschämt wegschauenden Mädchen auf und ab. Dieser Betrug flog auf, als ich mir zwei Tannenzapfen in die Badehose steckte.

Peter TURRINI, „Ein paar Schritte zurück“, Gedichte, 1980

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:

Bauernbutterbrot	3.20
Bauernbutterbrot mit Gomasio (Gomasio = geschrotet-gerösteter Sesam mit Meersalz)	3.50
Bauernbutterbrot mit frisch gehacktem Schnittlauch	3.50
Bauernbutterbrot 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

*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>

TAGESKARTE (11.00 – 21.30 Uhr)

Suppen:

Tagessuppe - siehe Tagesangebot	3.50
Rinds- (gf,lf) oder Miso-Gemüsebouillon (gf,lf,v) – mit Ei oder Dinkelfrittaten	3.60
Gazpacho – Gemüsekaltschale mit Hirsebällchen(gf,lf,v)	4.20
Dhal - indische Rote Linsen-Suppe (gf,lf,v)	4.90

Kalte Vorspeisen:

Tsatsiki – hausgemachte Gurkencreme mit Sauerrahm und Oliven(gf)	4.50
Humus – hausgemachtes Kichererbsenpüree mit Sesamcreme(gf,lf,v)	4.50
Oliven mit Schafskäse – Oliven, schwarz und grün(gf)	4.50
Steirische Käferbohnen – mit Kren, Kernöl, Balsamicoessig & Kürbiskernen	4.50
Mozzarella – mit Paradeisern, frischem Basilikum, Olivenöl(gf)	klein 7.50 groß 11.50
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
Griechischer Bauernsalat – Gurken, Paradeiser, Schafskäse, Oliven, Blattsalat(gf)	11.50
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 oder 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- oder 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>

ABENDKARTE (18.00 – 21.30 Uhr)

Eierschwammerl-Risotto _(gf,lf,v) mit frischem Parmesan	14.50
Falafeln – gebratene Kichererbsenlaibchen auf Zucchini-Eierschwammerln _(gf,lf)	16.50
Nagerlsterz – geröstete Eierschwammerln mit Ei und Kräutererdäpfeln _(gf,lf)	16.50
Ziegenfrischkäse in Speckmantel – mit Eierschwammerln auf Blattsalat _(gf)	16.50
Lachs-Spinatstrudel – auf Blattsalat mit Schafskäse und Oliven	16.50
Wienerschnitzel – vom Schwein mit Petersil-Erdäpfeln und gemischtem Salat	18.50
Wienerschnitzel – vom Kalb mit Petersil-Erdäpfeln und gemischtem Salat	21.50
Eierschwammerl-Forelle – mit Eierschwammerln und Kräutererdäpfeln _(gf,lf)	21.50

Käse – 3 Stück vom Glück! _(gf)

Gustieren Sie drei Kostproben unseres aktuellen Käsesortiments	Portion 5.20
„Käse schließt den Magen“	

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

Guten Appetit!

KULINARIUM: Eierschwamm/echter Pfifferling/*chanterelle(f)* – *Beschreibung:* Der Hut ist 3-10cm breit, anfangs flach mit unregelmäßig eingeschlagenem Rand, später in der Mitte trichterartig eingetieft und vielfach gewellt. Die Farbe ist je nach Standort blasser oder kräftiger dottergelb. Der Stiel ist 3-8cm hoch, kompakt, zur Basis verschmälert, hat dieselbe Farbe wie der Hut oder ist etwas heller. Das Fleisch ist gelblich, der Geschmack anfangs mild, dann ein wenig pfeffrig, aber angenehm. Der Pilz ist selten madig.

Vorkommen: Ab Juni bis September, gesellig, in Laub- und Nadelwäldern, meist in feuchten Fichten- und Kieferbeständen, im Moos und zwischen Heidelbeerstauden.

Zucchini/Zucchetti – gehören neben Chili und Avocado zu den ältesten ursprünglich in Mexiko kultivierten Pflanzen. Sie sollen dort bereits um 6000 v. Chr. angebaut worden sein. Zucchini ist die Verkleinerungsform von „Zuca“, was auf italienisch Kürbis heißt. Zuca ist nicht Zuca: Je nach Kontext ist damit nämlich nicht das Gemüse, sondern das menschliche Gegenüber gemeint. Zuca steht auch für Trottel, Dummkopf.

Alle mögen Zucchini, bloß „die Kalte Sophie“ mag sie nicht. Zucchini, die nichtranken-den, nichtkriechenden Kleinkürbisse, werden daher erst nach den Eisheiligen gesät.

Zucchini sind wie alle Kürbisgewächse stark wasserhaltig, kalorienarm, leicht verdaulich und enthalten reichlich Vitamin C.

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>)	Fl 0,33l 2.40
Montes Mineralwasser Wellness (ohne Kohlensäure) (<i>Jugendgetränk</i>)	Fl 0,33l 2.40
Montes Mineralwasser perlend (<i>Jugendgetränk</i>)	Fl 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	Fl 0,33l 3.50
LEMONAID-Limette – Limonade aus frischem Saft und fairem Handel	Fl 0,33l 3.50
MAKAyA - das faire, multikulturelle Tee-Getränk, ohne Kohlensäure, abgefüllt mit Quellwasser vom Millstätter Berg (Kärnten)	Fl 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
Marillennnektar – 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

Blaufränkisch – 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
Muskateller – Jg.2018, trocken, Alk. 12Vol%	1/8l	3.50
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille 0,75l	19.50
Sauvignon Blanc – Jg.2018, trocken, Alk.12,5Vol%,	1/8l	3.50
Fam. Menhard, Pössnitz, Südsteiermark	Bouteille 0,75l	19.90
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