

WILLKOMMEN

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie im
GUSTAV EMIL PAULA PAULA
begrüßen zu dürfen!

Eine breite Auswahl an Mehlspeisen
und sonstigen Köstlichkeiten finden
Sie tagesaktuell in unserer Vitrine.

Haben Sie sich schon mal in unserem
Friseursalon verwöhnen lassen?
Fragen Sie nach einem Termin, gerne
auch spontan!

WLAN

Netzwerk: **GEPP** - Passwort: **Barbenberg2019**



COFFEE

Espresso	2,90
Double Espresso	4,50
Espresso WITH MILK G	3,30
Double Espresso WITH MILK G	4,60
Americano LONG BLACK G	3,80
Americano LONG BLACK WITH MILK G	4,10
Cappuccino ESPRESSO WITH CREAMY MILK G	4,40
Macchiato ESPRESSO WITH MILK FOAM G	3,10
Hot chocolate OPTIONAL WITH WHIPPED CREAM G	4,90
Cafe Latte G	4,70
Portion WHIPPED CREAM FG	+0,90
Alternatively SOY MILK	+0,70
Alternatively OAT MILK	+0,70



KAFFEE

Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,50
Kleiner Brauner _G	3,30
Großer Brauner _G	4,60
Verlängerter schwarz _G	3,80
Verlängerter braun _G	4,10
Wiener Melange _G	4,40
Macchiato _G	3,10
Café Latte _G	4,70
Heiße Schokolade _{FG}	4,90
Portion SCHLAGOBERS _{FG}	+0,90
Alternativ SOJAMILCH	+0,70
Alternativ HAFERMILCH	+0,70





TEA

ALL TEAS BY JÄGERTEE

Organic berry kiss ~~~~~ 5,20

FRUITY BERRY TEA, SLIGHTLY SWEET
DECAFFEINATED

China Lung Ching ~~~~~ 5,20

MILD, NUTTY GREEN TEA FROM SOUTH CHINA
LESS CAFFEINE

Herb garden ~~~~~ 5,20

PLEASANT FOR THE STOMACH THANKS TO CHAMOMILLE
FLORAL, DELICATE TASTE / DECAFFEINATED

Assam Gold black tea ~~~~~ 5,20

CLASSIC STRONG BLACK TEA FROM INDIA
SPICY AND GOOD WITH MILK

China Milky Oolong ~~~~~ 5,20

MIXTURE BETWEEN GREEN AND BLACK TEA,
PARTLY OXIDIZED, SLIGHTLY MILKY NOTE, BEST
IN THE AFTERNOON / LITTLE CAFFEINE

Lemon Detox ~~~~~ 5,20

GREEN TEA WITH LEMONGRASS & LEMON PEEL
METABOLISM-PROMOTING AND DETOXIFYING

Hot lemon ~~~~~ 3,10

PERFECT HOT LEMON TEA FOR WINTER DAYS

Lemon extra ~~~~~ +0,90

Extra-shot milk ~~~~~ +070

Extra-shot rum ~~~~~ +1,60

TEE

ALLE TEES VON JÄGERTEE

Bio Beerenkuss ~~~~~ 5,20

FRUCHTIGER FRÜCHTE-BEERENTEE
LEICHT SÜSSLICH / KOFFEINFREI

China Lung Ching ~~~~~ 5,20

MILDER, NUSSIGER GRÜNTEE AUS SÜD-CHINA
WENIG KOFFEIN

Kräutergarten ~~~~~ 5,20

ANGENEHM FÜR DEN MAGEN DURCH DIE KAMILLE
BLUMIG-ZARTER GESCHMACK / KOFFEINFREI

Assam Gold Schwarztee ~~~~ 5,20

KLASSISCH KRÄFTIGER SCHWARZTEE AUS INDIEN
WÜRZIG UND GUT MIT MILCH

China Milky Oolong ~~~~~ 5,20

TEILOXIDIERTER TEE (ZWISCHEN GRÜNEM UND
SCHWARZEM TEE), LEICHT MILCHIGE NOTE FÜR
DEN NACHMITTAG / WENIG KOFFEIN

Lemon Detox ~~~~~ 5,20

GRÜNER TEE MIT ZITRONENGRAS & ZITRONEN-SCHA-
LE, STOFFWECHSELFÖRDERND & ENTGIFTEND

Heisse Zitrone ~~~~~ 3,10

HEISSGETRÄNK WOHTUEND WÄRMEND
SPEZIELL AN KALTEN WINTERTAGEN

Zitrone extra ~~~~~ +0,90

Portion Milch ~~~~~ +0,70

Portion Rum ~~~~~ +1,60



SOFT DRINKS

Homemade lemonade 0.25L / 0.5 L 4,10 / 4,90

SEASONAL INGREDIENTS

Homemade Iced tea 0.25L / 0.5 L 4,90 / 5,90

SEASONAL INGREDIENTS (ONLY IN SUMMER)

Homemade Soda ~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90

LEMON / RASPBERRY

Red grape juice ~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90

SODA MIXED / FROM REGIONAL AGRICULTURE

Apricot juice ~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90

SODA MIXED / FROM REGIONAL AGRICULTURE

Apple juice ~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90

SODA MIXED

Apple juice ~ 0.25L 4,20

PURE

ALKOHOLFREI & GESUND

Hausgemachte Limonade 0.25L / 0.5 L
4,10 / 4,90

Hausgemachter Eistee 0.25L / 0.5 L
NUR IM SOMMER ERHÄLTLICH 4,90 / 5,90

Soda ~~~~~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90
ZITRONE / HIMBEERE (HAUSGEMACHT)

Roter Traubensaft 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90
GESPRITZT / REGIONAL, AUS DEM WEINVIERTEL

Marillensaft ~~~~~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90
GESPRITZT / REGIONAL, AUS DEM WEINVIERTEL

Apfelsaft ~~~~~ 0.25L / 0.5 L 2,70 / 3,90
NATURTRÜB GESPRITZT

Apfelsaft ~~~~~ 0.25L 4,20
NATURTRÜB PUR



SOFT DRINKS

Mineral water ~~~~~ 0.33L / 0.75L 3,30 / 4,60

RÖMERQUELLE / NATURAL OR SPARKLING

Coca-Cola ~~~~~ 0.33L 4,10

Coca-Cola light/zero ~~~~~ 0.33L 4,10

Almdudler herbal lemonade 0.33L 4,10

Tonic water ~~~~~ 0.20L 4,10



ALKOHOLFREI & GESUND

Mineralwasser ~ 0.33L / 0.75L 3,30 / 4,60

RÖMERQUELLE / STILL ODER PRICKELND

Coca-Cola ~~~~~ 0.33L 4,10

Coca-Cola light/zero ~~~~~ 0.33L 4,10

Almdudler Kräuterlimonade 0.33L 4,10

Tonic water ~~~~~ 0.20L 4,10

APERITIF & DIGESTIV



Paulini ~~~~~ 0.10L 5,30

FRIZZANTE WITH APRICOT JUICE

Aperol Sprizz ~~~~~ 0.25L 6,90

WITH SODA

Aperol Frizzante ~~~~~ 0.25L 7,90

WITH FRIZZANTE

Gin Tonic ~~~~~ 0.25L 7,90

Campari Soda ~~~~~ 0.25L 6,30

Campari Orange ~~~~~ 0.25L 7,60

Vodka Wellness ^A ~~~~~ 0.25L 7,90

WITH LEMON & SODA WATER

Cucumbers fun ~~~~~ 0.25L 7,90

GIN, SODA, FRIZZANTE, CUCUMBER

Lady Sprizz ~~~~~ 0.25L 7,90

WHITE WINE + LEMON / RASPBERRY OR ELDER

APERITIF & DIGESTIF

Paulini ~~~~~ 0.10L 5,30

FRIZZANTE MIT MARILLE

Aperol Spritzer ~~~~~ 0.25L 6,90

MIT SODA

Aperol Frizzante ~~~~~ 0.25L 7,90

MIT FRIZZANTE

Gin Tonic ~~~~~ 0.25L 7,90

Campari Soda ~~~~~ 0.25L 6,30

Campari Orange ~~~~~ 0.25L 7,60

FRISCH GEPRESST

Vodka Wellness A ~~~~~ 0.25L 7,90

MIT ZITRONE & SODA

Gurkenspaß ~~~~~ 0.25L 7,90

GIN, SODA, FRIZZANTE, GURKE

Lady Spritzer ~~~~~ 0.25L 7,90

WEISSWEIN + ZITRONE / HIMBEERE / HOLUNDER



WINE

				0,75L
Soda mixed white wine	○ 0.25L	3,80	-	
Riesling	○ ~~~~~ 0.125L	4,10	25,00	
PEDALONES, REGIONAL VIENNESE WINE				
Gemischter Satz	○ ~~~~~ 0.125L	4,10	25,00	
PEDALONES, REGIONAL VIENNESE WINE				
Sauvignon Blanc	○ ~~~~~ 0.125L	4,10	25,00	
PEDALONES, REGIONAL VIENNESE WINE				
Grüner Veltliner	○ ~~~~~ 0.125L	3,40	21,00	
WINERY WEISS				
Prosecco / Frizzante	○~ 0.10L	4,50	26,00	
FROM LOCAL WINE AGRICULTURE				
Pink Secco Rosé	○ ~~~~~ 0.10L	4,50	26,00	
WINERY WIMBERGER / ZWEIGELT ROSÉ				
Champagne	○ ~~~~~ 0,75L	BOTTLE	75,00	
Monte Christi Cuvée	○~ 0.125L	4,90	29,00	
WINERY WIMBERGER / CUVÉE COMPOSED OF CABERNET SAUVIGNON & MERLOT				
Blue portuguese	○ ~~~~~ 0.125L	4,50	29,00	
WINERY WEISS				

Every bottle of wine comes with a carafe of soda water
and bread chips

WEINE

<p>Weiß g'spritzt ○ ~~~~~ 0,25L 3,80</p>	0,75L
<p>Riesling ○ ~~~~~ 0,125L 4,10 PEDALONES, WIEN NUSSBERG</p>	25,00
<p>Gemischter Satz ○ ~~~~~ 0,125L 4,10 PEDALONES, WIEN NUSSBERG</p>	25,00
<p>Sauvignon Blanc ○ ~~~~~ 0,125L 4,10 PEDALONES, WIEN NUSSBERG</p>	25,00
<p>Grüner Veltliner ○ ~~~~~ 0,125L 3,40 WEINGUT WEISS, WEINVIERTEL</p>	21,00
<p>Prosecco / Frizzante ○ ~ 0,10L 4,50 HOLZMANN, WEINVIERTEL</p>	26,00
<p>Pink Secco Rosé ○ ~~~~~ 0,10L 4,50 WEINGUT WIMBERGER / ZWEIGELT ROSÉ</p>	26,00
<p>Champagne ○ ~~~~~ 0,75L FLASCHE</p>	75,00
<p>Monte Christi Cuvée ○ ~ 0,125L 4,90 WEINGUT WIMBERGER / CUVÉE BESTEHT AUS CABERNET SAUVIGNON & MERLOT</p>	29,00
<p>Blauer Portugieser ○ ~~~~~ 0,125L 4,50 WEINGUT WEISS, WEINVIERTEL</p>	26,00

Zu jeder Flasche servieren wir eine Karaffe Soda & Brotchips

BEER



Zipfer draft beer ^A 0.2L/0.3L/0.5L 3,10 / 4,30 / 5,10

Radler sweet ^{AO} 0.25L 4,90
BEER WITH HERBAL LEMONADE

Radler sour ^{AO} 0.25L 4,30
SODA MIXED BEER

SALADS

French Emil ^{GH} 9,60
MIXED GREENS, GRAPES, PEAR,
CAMEMBERT CHEESE & WALNUTS

Oriental Paula ^{AHNF} 9,80
COUSCOUS, MIXED GREENS, ROASTED
MIXED SEEDS, HUMMUS & SMOKED TOFU

Power Paula ^{GLMOPCH} 9,90
MIXED GREENS, HAM, CHEESE, ROASTED
SEEDS & EGGS

BIER

Zipfer vom Fass ^A 0.2L/0.3L/0.5L 3,10 / 4,30 / 5,10

Süßer Radler ^{AO} 0.25L 4,90
BIER MIT ALMDUDLER

Saurer Radler ^{AO} 0.25L 4,30
BIER GESPRITZT MIT SODA

SALATE

Französischer Emil ^{GH} 9,60

GRÜNER SALAT, WEINTRAUBEN, BIRNE,
CAMEMBERT & WALNÜSSE

Orientalische Paula ^{AHNF} 9,80

COUSCOUS, GRÜNER SALAT, GERÖSTETER
KERNMIX, HUMMUS & RÄUCHERTOFU

Power Paula ^{GLMOPCH} 9,90

GRÜNER SALAT, SCHINKEN, KÄSE,
EI & GERÖSTETER KERNMIX



SPICY DISHES

Quiche Lorraine ACGLMOP ~~~~~ 8,30

WITH HAM, GARDEN LEEK, SOUR CREAM DIP & SALAD

Wellness Quiche ACGL ~~~~~ 7,90

WITH HERBAL SOUR CREAM DIP & SALAD

Strudel with seasonal veggies ACGL 7,10

WITH HERBAL SOUR CREAM DIP & SALAD

Ciabatta Paul ACGLMOP ~~~~~ 6,30

WITH HAM, CHEESE, SOUR CREAM DIP & SALAD

Ciabatta Paula ACGL ~~~~~ 6,70

WITH CAMEMBERT, CRANBERRIES, ARUGULA,
SOUR CREAM DIP & SALAD

Gratinated dark bread ACGLMOP 7,20

EITHER WITH HAM OR VEGGIES, SOUR
CREAM DIP & SALAD

Cheese Platter for 2 AGHMNOP ~~~ 26,90

1 PIECE OF CREAM CHEESE, 1 PIECE OF FLOWER CHEESE,
GIN JELLY, OLIVES, WALNUTS, GRAPES, BUTTER, YOUR
COUCE OF BREAD/PASTRIES, OPTIONALLY WITH A BOTTLE
OF WINE

Daily menu ~~~~~ 12,90

WITH SOUP & MAIN DISH - PLEASE HAVE A LOOK AT
THE WEEKLY MENU

Soup ~~~~~ 4,90

WITH CRISPY ORGANIC BREAD - PLEASE HAVE A
LOOK AT THE WEEKLY MENU

Main dish ~~~~~ 8,50

PLEASE HAVE A LOOK AT THE WEEKLY MENU

PIKANTES

Quiche Lorraine ACGLMOP ~~~~~ 8,30

MIT SCHINKEN, LAUCH, KRÄUTERDIP & SALAT

Wellness Quiche ACGL ~~~~~ 7,90

VEGETARISCH / SAISONAL MIT KRÄUTERDIP & SALAT

Gemüse Strudel ACGL ~~~~~ 7,10

JE NACH SAISON / MIT KRÄUTERDIP & SALAT

Ciabatta Paul ACGLMOP ~~~~~ 6,30

MIT SCHINKEN, KÄSE, KRÄUTERDIP & SALAT

Ciabatta Paula ACG ~~~~~ 6,70

MIT CAMEMBERT, PREISELBEEREN, RUCOLA,
KRÄUTERDIP & SALAT

Überbackenes Schwarzbrot 7,20

ACGLMOP

WAHLWEISE MIT SCHINKEN ODER GEMÜSE,
KRÄUTERDIP & SALAT

Käseplatte für 2 Personen AGHMNOP 26,90

1 STK. RAHM-KÄS, 1 STK. BLÜMLE-KÄS VON FELDGAR-
TEN (BREGENZERWALD) MIT WOLF GIN GELEE, KALA-
MATA OLIVEN, WALLNÜSSEN, WEINTRAUBEN, BUTTER,
BROT/ GEBÄCK ODER GRISSINI NACH WAHL, WAHL-
WEISE MIT EINER FLASCHE WEIN

Mittagsmenü ~~~~~ 12,90

MIT SUPPE & HAUPTGERICHT - SIEHE WOCHENKARTE

Suppe mit Bio-Brot ~~~~~ 4,90

SIEHE WOCHENKARTE

Hauptgericht ~~~~~ 8,50

SIEHE WOCHENKARTE

GEBRÜDER GEPP GMBH
BABENBERGERSTRASSE 7
A-1010 WIEN



ALLERGENS

A - GLUTEN, B - CRUSTACEANS,
C - EGG, D - FISH, E - PEANUTS, F - SOY,
G - LACTOSE, H - NUTS, L - CELERY,
M - MUSTARD, N - SESAME, O - SULFITES,
P - LUPINS, R - MOLLUSCS

ALLERGENE

A - GLUTENHALTIGES GETREIDE,
B - KREBSTIERE, C - EI, D - FISCH,
E - ERDNÜSSE, F - SOJA, G - LAKTOSE,
H - SCHALENFRÜCHTE, L - SELLERIE,
M - SENF, N - SESAM, O - SULFITE,

PREISINFORMATIONEN

ALLE PREISE IN UNSERER KARTE SIND IN EURO UND VERSTEHEN SICH INKLUSIVE MWST. WIR AKZEPTIEREN BAR- UND BANKOMATZAHLUNG. WENN SIE ZUFRIEDEN MIT UNSEREM SERVICE WAREN, DANN FREUEN WIR UNS ÜBER TRINGELD. BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR IM CAFÉ UND UNSEREM GASTGARTEN EINEN SERVICEZUSCHLAG VON 30 CENT ZU ALLEN MEHLSPEISEN BERECHNEN.