SPEISEN & GETRÄNKE

fotolia/Lukas

joules bistro

kulinarisches kraftwerk | technisches museum wien

MITTAGSMENÜ *LUNCH* 6,40

Montag bis Freitag
2 Gänge

Monday till Friday
2 course menu

SUPPEN *SOUPS*

9:00 bis 17:00 Uhr / *9 a.m. to 5 p.m.*

Klare Rindsuppe [A, C, G, L] 3,90
mit Grießnockerl oder Frittaten
Clear beef broth with semolina dumpling or sliced pancakes

Karottencremesuppe [G, L] 4,40
mit Schlagobershaube
Carrot cream soup with whipped cream

Würzige Gulaschsuppe [A, G] 5,10
mit Gebäck
Spicy goulash soup with bread roll

SUPPEN – *SOUPS*

SNACKS

9:00 bis 17:00 Uhr / *9 a.m. to 5 p.m.*

Sacherwürstel [A, G, L, M] 5,80
mit Senf, Kren und Gebäck
"Sachersausages" with mustard, horseradish and bread roll

Debreziner [A, G, L, M] 5,80
mit Senf, Kren und Gebäck
Spicy Debrecin sausages with mustard, horseradish and bread roll

Schinken-Käse-Toast [A, G, L] 4,40
mit Ketchup
Ham and cheese taost with ketchup

Club Sandwich [A, C, F, G, L, M] 9,80
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Spiegelei, knusprigem Speck, Käse, Tomate, Gurke, Salat und Cocktailsauce zwischen getoasteten Toastbrot-Scheiben
Grilled filet of chicken with fried egg, crispy bacon, cheese, tomato, gherkin, salad and cocktail sauce between slices of toast

Joules Frites 3,10
mit Ketchup
Joules fries with ketchup

SALATE *SALADS*

11:00 bis 16:30 Uhr / *11 a.m. to 4.30 p.m.*

Ceasar Salad [A, C, D, F, G, M, O] 8,50
Klassischer Ceasar Salad mit typischem Dressing
und frischem Parmesan
Classic Ceasar salad with typical dressing
and fresh Parmesan cheese

wahlweise mit Hühnerstreifen 10,60
for choice with chicken stripes

Tomaten-Mozzarella [G, H, O] 8,50
auf Rucola mit Basilikumpesto
Tomato mozzarella salad on rocket with basil pesto

Steirischer Backhendlsalat [A, C, G, M] 8,50
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Styrian fried chicken salad with pumpkin seed oil
and roasted pumpkins

Gemischter Salat der Saison [O] 4,20
Mixed seasonal salad

Wusstest du schon…
Der durchschnittliche Regentropfen erreicht
eine Geschwindigkeit von 35 km pro Stunde.

BURGER

11:00 bis 16:30 Uhr / *11 a.m. to 4.30 p.m.*

„Best of Austria“-Burger [A, C, G, M, O] **13,60**
Simmentaler Rindfleischburger (200g) im Laugen-Bun
mit gebratenen Pilzen, Emmentaler, Blattslat
und köstlicher Cocktailsauce
Beef-Burger (200g) from Austria high quality meat, served in pretzel-Style roll with sautéed mushrooms, Emmentaler cheese, leaf salad and delicious Cocktail sauce

Bacon-Cheese-Burger [A, G, M] **11,70**
Rindfleischburger (180g) mit knusprigem Speck, Käse,
würziger BBQ-Sauce, Tomaten, Zwiebel und Blattsalat
im luftigen Focaccia-Bun
Beef burger (180g) with crispy bacon, cheese, spicy BBQ-Sauce, tomatoes, onions and leaf salad in a fluffy focaccia bun

French Burger [A, C, G, L] **11,10**
Knusprig paniertes Hühnerfilet im Focaccia-Bun
verfeinert mit Brie, Preiselbeeren, Blattsalat
und Chili-Cheese-Sauce
Crispy chicken filet in focaccia bun refined with brie, lingonberries, leaf salad and chili-cheese sauce

Best of Italy [A, C, G, M, O] **11,20**
Rindfleischburger (180 g) mit hausgemachtem Basilikum-Pesto,
saftigem Mozzarella, getrockneten Tomaten und Blattsalat
im luftigen Focaccia Bun
Beef-Burger (180 g) with home-made basil pesto, mozzarella, dried tomatoes iand leaf salad in a fluffy focaccia bun

Classic Cheese-Burger [A, G, M] **10,60**
Saftiges Rindfleisch (180 g), geschmolzener Käse,
knackiger Salat, rote Zwiebel, Gurke, Tomate und Cocktailsauce
im luftigen Focaccia-Bun
Tasty beef burger with melted cheese, fresh lettuce, red onion, gherkin, tomato and Cocktail sauce in a fluffy focaccia bun

Alle Burger werden mit unseren Joules Frites serviert.
All burgers wil be served with our Joules Frites.

HAUPTSPEISEN *MAIN DISHES*

11:00 bis 16:30 Uhr / *11 a.m. to 4.30 p.m.*

Blattspinat-Käse-Laibchen A, C, G — 8,60
auf Lauchgemüse
Dumplings of leaf spinach and cheese served with leeks

Geröstete Knödel A, C, G — 8,60
mit Ei und grünem Salat
Fried bread dumplings with scrambled eggs served with green salad

Käsespätzle mit Röstzwiebel A, C, G, O — 8,70
in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat
Cheese spaetzle with fried onions and leaf salad

Überbackene Schinkenfleckerl A, C, G, L — 8,90
in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat
Ham and pasta au gratin served with leaf salad

Rindsgulasch A, C, G, L — 11,70
mit Serviettenknödel
Beef goulash with sliced bread dumpling

Chili con Carne A, C, L — 8,90
mit Gebäck
Chili con carne with bread roll

Grillteller G, M — 13,50
mit gegrilltem Hühnerfilet, Beiried, Schweinskarree und Würstel, serviert mit Joules Frites und Kräuterbutter
Mixed grill plate with grilled chicken filet, roastbeef, pork loin and sausage, served with Joules Frites and herb butter

Wiener Schnitzel A, C, G, M, O — 11,60
mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogerlsalat
(wahlweise vom Schwein oder Huhn)
Viennese schnitzel
with homemade potato salad with lamb's lettuce
(pork or chicken of choice)

Cordon Bleu vom Schwein A, C, G, L — 12,50
mit Joules Frites
Cordon bleu of pork with Joules Frites

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE
FOR OUR YOUNG GUESTS

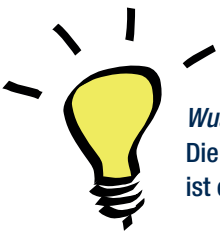
11:00 bis 16:30 Uhr / *11 a.m. to 4.30 p.m.*

Kleines Wiener Schnitzel A, C, G — 7,70
mit Joules Frites und Ketchup
(wahlweise vom Schwein oder Huhn)
Small Viennese schnitzel
served with Joules Frites and ketchup
(pork or chicken of choice)

Grillwürstel L — 7,10
mit Joules Frites und Ketchup
Grilled sausage with cheese and bacon
served with Joules Frites and ketchup

Spaghetti mit Tomatensauce A, C — 6,20
Spaghetti with tomato sauce

Fischstäbchen A, D, G, L — 7,10
mit Joules Frites und Ketchup
Fried fish sticks with Joules Frites and ketchup



Wusstest du schon…
Die Speicherkapazität des menschlichen Gehirns ist etwa 4 Terrabytes groß.

HAUPTSPEISEN – *MAIN DISHES*

SÜSSES *SWEETS*

11:00 bis 16:30 Uhr / *11 a.m. to 4.30 p.m.*

Flaumiger Kaiserschmarren A, C, G — 6,30
mit Zwetschkenröster
Fluffy Kaiserschmarren (chopped, sugared pancake) with stewed plums

Marmeladepalatschinke A, C, G — 2,90
(pro Stück)
Pancake with apricot jam (price per piece)

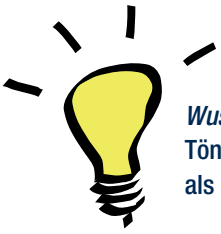
Schokoladenpalatschinke A, C, G — 2,90
(pro Stück)
Pancake with chocolate (price per piece)

Warmer Schokoladenkuchen A, C, F, G, H — 5,00
mit Schlagobers und Schokoladensauce
Chocolate pudding with whipped cream

Apfelstrudel A, G — 5,50
mit Vanillesauce
Apple strudel with custard

Apfelstrudel A, G — 5,10
mit Schlagobers
Apple strudel with whipped cream

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen gerne nach unserem aktuellen Torten- und Kuchen-Angebot!
Please ask our service staff about our choice of cakes and pastries.



Wusstest du schon…
Töne gelangen 15 mal schneller durch Stahl als durch die Luft.

ALKOHOLFREI
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Hausgemachte Limonaden Zitrone oder Holunder-Zitrone *Homemade lemonades* *Lemon or elderflower-lemon*	0,5 l	2,80
Hausgemachter Eistee Pfirsich, Zitrone oder Grüntee mit Maracuja *Homemade ice tea* *Peach, lemon or green tea with passion fruit*	0,5 l	3,20
Kaltgebrühter Tee Zitrone-Ingwer oder Rooibos – mit wenig Zucker *Cold brewed tea* *Lemon-ginger or Rooibos – less sugared*	0,5 l	3,20
Lemonaid Maracuja oder Blutorange	0,33 l	3,60
Frucade	0,33 l	3,30
Coca-Cola / light / zero	0,33 l	3,30
Fanta	0,33 l	3,30
Sprite	0,33 l	3,30
Almdudler	0,33 l	3,30
Kracherl Himbeer oder Zitrone	0,33 l	2,90
Rauch Fruchtsaft div. Sorten *Fruit juice various types*	0,2 l	3,40
Franz Josef Rauch BIO g'spritzt div. Sorten *Organic sparkling juice various types*	0,33 l	3,70
Mineralwasser *mineral water*	0,33 l	2,60
Sodawasser* *soda water*	0,3 l 0,5 l	2,00 3,30
Soda Zitrone* *soda water with lemon juice*	0,3 l 0,5 l	2,50 4,20
Soda Himbeere* *soda water with raspberry syrup*	0,3 l 0,5 l	2,50 4,20
Apfelsaft oder Orangensaft *apple juice or orange juice*	0,25 l	3,60
Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt *apple juice with soda water*	0,3 l 0,5 l	3,40 4,80
Apfelsaft oder Orangensaft mit Leitungswasser *apple juice or orange juice with tap water*	0,3 l 0,5 l	1,90 3,20
Portion Zitrone / Himbeersirup *portion of lemon / raspberry syrup*		0,80

* Jugendgetränk / *Youth drink*

GETRÄNKE – *BEVERAGES*

BIER
BEER

Gösser [A]	0,5 l 0,3 l	4,30 3,80
Gösser Naturradler *Shandy*	0,5 l	4,30
Schwechater Wiener Lager	0,5 l	4,30
Wieselburger Spezial	0,33 l	3,80
Edelweiß Weizenbier *Wheat beer*	0,5 l	4,30
Gösser Naturgold, alkoholfrei *nonalcoholic beer*	0,5 l	4,30

WEIN
WINE

Grüner Veltliner, Weingut Cobenzl [0] *White wine, winery Cobenzl*	1/8 l	2,70
Blauer Zweigelt, Weingut Cobenzl [0] *Red wine, winery Cobenzl*	1/8 l	2,70
Spritzer weiß oder rot [0] *White or red wine with sparkling water*	0,25 l	3,10

Wusstest du schon…
Das erste von Menschenhand hergestellte Gerät das die Schallgeschwindigkeit durchbrach, war die Lederpeitsche.

HEISSGETRÄNKE
HOT DRINKS

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner [G] *Espresso black or with cream*		2,60
Großer Schwarzer oder großer Brauner [G] *Double espresso black or with cream*		3,90
Verlängerter Kaffee Kleiner Espresso mit heißem Wasser verlängert *Small espresso streched with hot water*		3,70
Wiener Melange [G] Espresso mit cremig geschäumter Milch und Milchschaumhaube *Small espresso with creamy milk and milkfoam*		3,70
Cappuccino [G] Espresso mit geschäumter Milch und Schlagobers *Espresso with milk foam and whipped cream*		3,90
Latte Macchiato [G] Viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch Kaffee im Glas verrührt *A lot of hot foamed milk with a whiff of coffee served in a glass*		3,90
Heiße Schokolade / *Hot chocolate* [G] mit Schlagobers / *with whipped cream*		4,00 4,30
Demmer Tee / *Tea* in der Teekanne Pfefferminze, Rooibos, Ingwer-Zitrone, Kamille, Bio Verbene, Bio Vital Oase, Darjeeling, Waldfrüchte *Peppermint, Rooibos, ginger-lemon, camomile, organic herb tea "Verbene", organic herb tea "Vital Oase", Darjeeling, wood berries*		4,50
Milch heiß oder kalt [G] *Milk hot or cold*	0,25 l	2,20

Wusstest du schon…
In nur 8 Minuten kann ein Space Shuttle auf eine Geschwindigkeit von 27.000 km/h beschleunigen.

WISSEN, WAS DRIN IST…
GOOD TO KNOW WHAT'S INSIDE…

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung
Allergen information according to Codex recommendation

A – glutenhaltiges Getreide
gluten-containing cereals

B – Krebstiere
crustaceans

C – Ei
egg

D – Fisch
fish

E – Erdnuss
peanut

F – Soja
soy

G – Milch od. Laktose
milk or lactose

H – Schalenfrüchte
nuts

L – Sellerie
celery

M – Senf
mustard

N – Sesam
sesame

O – Sulfite
sulfite

P – Lupinen
lupins

R – Weichtiere
molluscs

– vegetarisch
vegetarian

– scharf
hot