

Doules

distro

kulinarisches kraftwerk |  **technisches
museumwien**



**SPEISEN &
GETRÄNKE**

SUPPEN

Klare Rindsuppe

mit Grießnockerl oder Frittaten ^{A, C, G, L} 4,90

Bio Karottencremesuppe

mit Schlagobershaube ^{G, L} 5,60

Würzige Gulaschsuppe

mit Gebäck ^{A, G} 6,50

SALATE

Ceasar Salad

Klassischer Ceasar Salad

mit typischem Dressing

und frischem Parmesan ^{A, C, D, F, G, M, O} 10,90

wahlweise mit Hühnerstreifen + 3,00

Steirischer Backhendlsalat

mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{A, C, G, M} 10,90

Gemischter Salat der Saison ^O

5,10

SNACKS

Sacherwürstel

mit Senf, Kren und Gebäck ^{A, G, L, M} 7,50

Schinken-Käse-Toast

mit Ketchup ^{A, G, L} 5,90

Joules Frites

mit Ketchup 3,90

Süßkartoffel Pommes

mit Ketchup 5,10

SOUPS

Clear beef broth

with semolina dumpling or sliced pancakes ^{A, C, G, L} 4.90

Organic carrot cream soup

with whipped cream ^{G, L} 5.60

Spicy goulash soup

with bread roll ^{A, G} 6.50

SALADS

Classic Ceasar salad

with typical dressing
and fresh Parmesan cheese ^{A, C, D, F, G, M, O} 10.90

by request with chicken stripes + 3.00

Styrian fried chicken salad

with pumpkin seed oil
and roasted pumpkins ^{A, C, G, M} 10.90

Mixed seasonal salad  ^O 5.10

SNACKS

”Sacher sausages“

with mustard, horseradish and bread roll ^{A, G, L, M} 7.50

Ham and cheese toast

with ketchup ^{A, G, L} 5.90

Joules fries

with ketchup 3.90

Sweet potato fries

with ketchup 5.10

Für
unsere Speisen
verwenden wir
ausschließlich
Frischfleisch aus
Österreich.

BURGER

Alle Burger werden mit Joules Frites serviert.
Auf Wunsch servieren wir unsere Burger
mit Süßkartoffel Pommes.

+ 2,50

„Best of Austria“-Burger

Rindfleischburger (180g) im Laugen-Bun
mit gebratenen Pilzen, Emmentaler, Blattsalat
und köstlicher Cocktailsauce ^{A, C, G, M, O}

17,30

Bacon-Cheese-Burger

Rindfleischburger (180g) mit knusprigem Speck
Käse, würziger BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebel
und Blattsalat im luftigen Focaccia-Bun ^{A, G, M}

15,00

Chicken Club Burger

Gegrilltes Hühnerfleisch mit knusprigem Speck,
Käse, Tomate, Gurke, Salat und Cocktailsauce
im luftigen Focaccia-Bun ^{A, C, F, G, L, M}

14,50

auf Wunsch mit Spiegelei ^C

+ 1,60

Classic Cheese-Burger

Saftiges Rindfleisch (180 g), geschmolzener Käse,
knackiger Salat, rote Zwiebel, Gurke, Tomate
und Cocktailsauce im luftigen Focaccia-Bun ^{A, G, M}

14,00

Beyond Meat Burger

Mit luftigem Focaccia Bun,
veganem Käse, Paradeiser, Zwiebel,
Rucola und köstlicher Guacamole ^A

17,30

100% Geschmack
• Gut für die Umwelt
• 100% ohne tierische Zutaten
• Ressourcenschonend

We only use
fresh meat
from Austria
for our dishes.

BURGER

All burgers will be served with our Joules fries.
For choice, we will serve our burgers with
sweet potato fries.

+ 2.50

„Best of Austria“-Burger

Beef burger (180g) served in pretzel-Style roll
with sautéed mushrooms, Emmentaler cheese,
leaf salad and delicious Cocktail sauce ^{A, C, G, M, O} 17.30

Bacon-Cheese-Burger

Beef burger (180g) with crispy bacon, cheese,
spicy BBQ-Sauce, tomato, onions and leaf salad
in a fluffy focaccia bun ^{A, G, M} 15.00

Chicken Club Burger

Grilled filet of chicken with crispy bacon,
cheese, tomato, gherkin, salad and cocktail sauce
in a fluffy focaccia bun ^{A, C, F, G, L, M} 14.50

by request with fried egg ^C + 1.60

Classic Cheese-Burger

Tasty beef burger with melted cheese, fresh lettuce,
red onion, gherkin, tomato and Cocktail sauce
in a fluffy focaccia bun ^{A, G, M} 14.00

Beyond Meat Burger

Burger patty from Beyond Meat,
vegan cheese, tomato, onion
rocket and Guacamole in a fluffy
focaccia bun ^A 17.30

100% Taste
• Good for nature
• 100% without animal ingredients
• Resource-saving

VEGGIE

Blattspinat-Käse-Laibchen

auf Lauchgemüse ^{A, C, G}

11,10

Geröstete Knödel

mit Ei und grünem Salat ^{A, C, G}

11,10

Käsespätzle mit Röstzwiebel

in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat ^{A, C, G, O}

11,20

Beyond Meat Burger

Mit luftigem Focaccia Bun,
veganem Käse, Paradeiser, Zwiebel
Rucola und köstlicher Guacamole.

Dazu servieren wir euch unsere
knusprigen Joules Fries ^A

17,30

- 100% Geschmack
- Gut für die Umwelt
- 100% ohne tierische Zutaten
- Ressourcenschonend

HAUSMANNSKOST

Überbackene Schinkenfleckerl

in der Pfanne serviert, dazu grüner Salat ^{A, C, G, L}

11,30

Wiener Schnitzel

mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogelersalat ^{A, C, G, M, O}
(wahlweise vom Schwein oder Huhn)

15,10

Cordon Bleu vom Schwein

mit Joules Frites ^{A, C, G, L}

16,20

VEGGIE

Dumplings of leaf spinach and cheese

served with leeks ^{A, C, G}

11.10

Fried bread dumplings

with scrambled eggs served with green salad ^{A, C, G}

11.10

Cheese spaetzle

with fried onions and leaf salad ^{A, C, G, O}

11.70

Beyond Meat Burger

Burger patty from Beyond Meat, vegan cheese, tomato, onion rocket and Guacamole in a fluffy focaccia bun served with our crispy Joules fries ^A

17.30

- 100% Taste
- Good for nature
- 100% without animal ingredients
- Resource-saving

HOME-STYLE COOKING

Ham and pasta au gratin

served with leaf salad ^{A, C, G, L}

11,30

Viennese schnitzel

with homemade potato salad

with lamb's lettuce ^{A, C, G, M, O}

(pork or chicken of choice)

15,10

Cordon bleu of pork

with Joules fries ^{A, C, G, L}

16,20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleines Wiener Schnitzel

mit Joules Fries und Ketchup ^{A, C, G} 9,40
(wahlweise vom Schwein oder Huhn)

Grillwürstel

mit Joules Frites und Ketchup ^L 9,00

Spaghetti

mit Tomatensauce ^{A, C} 7,80

Fischstäbchen

mit Joules Frites und Ketchup ^{A, D, G, L} 9,00

Kinder-Cheeseburger

Rindfleischburger (120g) im luftigen Focaccia-Bun
mit geschmolzenem Käse, Blattsalat, Tomate, Gurke
und Ketchup ^{A, G, L, F} 10,50

SÜSSES

Flaumiger Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster ^{A, C, G} 7,90

Marmeladepalatschinke ^{A, C, G}

pro Stück 3,50

Schokoladenpalatschinke ^{A, C, G}

auf Wunsch mit Schlagobers ^G pro Stück 3,50

Portion + 1,70

Warmer Schokoladenkuchen

mit Schlagobers und Schokoladensauce ^{A, C, F, G, H} 7,10

Apfelstrudel ^{A, G}

mit Vanillesauce ^G 4,50

mit Schlagobers ^G + 2,00

+ 1,70

Fragen Sie unsere MitarbeiterInnen gerne nach unserem
aktuellen Torten- und Kuchen-Angebot!

FOR OUR YOUNG GUESTS

Small Viennese schnitzel

served with Joules fries and ketchup ^{A, C, G} 9.40
(pork or chicken)

Grilled sausage

served with Joules fries and ketchup ^L 9.00

Spaghetti

with tomato sauce ^{A, C} 7.80

Fried fish sticks

with Joules fries and ketchup ^{A, D, G, L} 9.00

Children's-Cheeseburger

Beef burger (120g) in a focaccia bun with melted cheese,
leaf salad, tomato, gherkin and ketchup ^{A, G, L, F} 10.50

SWEETS

Fluffy Kaiserschmarren

chopped, sugared pancake with stewed plums ^{A, C, G} 7.90

Pancake with apricot jam ^{A, C, G}

per piece 3.50

Pancake with chocolate ^{A, C, G}

by request with whipped cream ^G per piece 3.50

portion + 1.70

Warm chocolate cake

with whipped cream and chocolate sauce ^{A, C, F, G, H} 7.10

Apple strudel ^{A, G}

with custard ^G 4.50

with whipped cream ^G + 2.00

+ 1.70

Please ask our service staff
about our choice of cakes and pastries.

ALKOHOLFREI

Sonnentor Bio Bengelchen

Fruchtschatz	0,25 l	1,70
mit Leitungswasser*	0,5 l	3,30

Preiselbeer-Sirup	0,25 l	1,70
mit Leitungswasser*	0,5 l	3,30

Hausgemachte Limonaden*

Zitrone, Holunder-Zitrone, Himbeer-Zitrone und saisonale Sorten	0,5 l	3,50
---	-------	------

Hausgemachte Eistees*

Zitrone, Pfirsich, Maracuja und saisonale Sorten	0,5 l	3,90
---	-------	------

Lemonaid - Bio Limonade

Maracuja oder Blutorange	0,33 l	4,20
-----------------------------	--------	------

Kracherl

Himbeer oder Zitrone	0,33 l	3,50
----------------------	--------	------

Frucade / Sprite	0,33 l	4,20
-------------------------	--------	------

Coca-Cola / zero	0,33 l	4,20
-------------------------	--------	------

Almdudler	0,35 l	4,20
------------------	--------	------

fritz-kola diverse Sorten	0,33 l	4,40
-------------------------------------	--------	------

Rauch Fruchtsaft

Bio Marille, Bio Johannisbeere oder Erdbeere	0,2 l	3,90
---	-------	------

Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l 0,75 l	3,10 6,50
--	------------------	--------------

Sodawasser*	0,3 l 0,5 l	2,50 3,80
--------------------	----------------	--------------

Soda Zitrone* / Soda Himbeere* / Soda Holunder*	0,3 l 0,5 l	3,10 4,50
--	----------------	--------------

Apfelsaft / Orangensaft	0,3 l 0,5 l	4,30 5,70
------------------------------------	----------------	--------------

Apfelsaft / Orangensaft gespritzt	0,3 l 0,5 l	3,50 5,10
---	----------------	--------------

Apfelsaft / Orangensaft mit Leitungswasser	0,3 l 0,5 l	2,60 3,90
--	----------------	--------------

Portion Zitrone / Himbeersirup		0,60
---	--	------

* Jugendgetränk

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Sonnentor Orangic fruit syrup	0.25 l	1.70		
with tap water*	0.5 l	3.30		
Cranberry syrup	0.25 l	1.70		
with tap water*	0.5 l	3.30		
Homemade lemonades*				
lemon, elderflower-lemon, raspberry-lemon and seasonal sorts	0.5 l	3.50		
Homemade ice tea*				
lemon, peach, passion fruit and seasonal sorts	0.5 l	3.90		
Lemonaid - organic lemonade				
passion fruit or blood orange	0.33 l	4.20		
Kracherl – lemonade				
rasperry or lemon	0.33 l	3.50		
Frucade / Sprite	0.33 l	4.20		
Coca-Cola / zero	0.33 l	4.20		
Almdudler	0.35 l	4.20		
fritz-kola				
different Sorts	0.33 l	4.40		
Fruit juice				
organic apricot, organic black currant or strawberry	0.2 l	3.90		
Mineral water	0.33 l	3.10		
sparkling or still	0.5 l	6.50		
Soda water*	0.3 l	2.50		
	0.5 l	3.80		
soda water with lemon juice* / raspberry syrup* / elderflower syrup*				
	0.3 l	3.10		
	0.5 l	4.50		
Apple juice or orange juice	0.3 l	4.30		
	0.5 l	5.70		
Apple juice or orange juice	0.3 l	3.50		
with soda water	0.5 l	5.10		
Apple juice or orange juice	0.3 l	2.60		
with tap water	0.5 l	3.90		
Portion of lemon / raspberry syrup				0.60

* Youth drink

BIER

Gösser ^A	0,3 l	4,30
	0,5 l	4,90
Gösser Naturradler	0.5 l	5,10
Schwechater Wiener Lager	0,5 l	5,10
Edelweiß Weizenbier	0,5 l	5,10
Gösser Naturgold, alkoholfrei	0,5 l	5,10
Bio Schladminger Zwickl	0,5 l	5,10

WEIN

Grüner Veltliner ^o	1/8 l	3,20
Weingut Cobenzl		
Blauer Zweigelt ^o	1/8 l	3,20
Weingut Cobenzl		
Spritzer weiß oder rot ^o	0,25 l	3,70

BEER

Gösser ^A	0.3 l	4.30
	0.5 l	4.90
Gösser Naturradler (Shandy)	0.5 l	5.10
Schwechater Wiener Lager	0.5 l	5.10
Edelweiß Weizenbier (Wheat beer)	0.5 l	5.10
Gösser Naturgold (non alcoholic)	0.5 l	5.10
Bio Schladminger Zwickl Cloudy organic beer	0.5 l	5.10

WINE

Grüner Veltliner ^o White wine, winery Cobenzl	1/8 l	3.20
Blauer Zweigelt ^o Red wine, winery Cobenzl	1/8 l	3.20
White or red wine with sparkling water ^o	0.25 l	3.70

HEISSGETRÄNKE

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner ^G	3,30
Großer Schwarzer oder großer Brauner ^G	4,90
Verlängerter Kaffee	4,20
Kleiner Espresso mit heißem Wasser verlängert	
Wiener Melange ^G	4,20
Espresso mit cremig geschäumter Milch und Milchschaumhaube	
Cappuccino ^G	4,50
Espresso mit geschäumter Milch und Schlagobers	
Latte Macchiato ^G	4,70
Viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch Kaffee im Glas verrührt	
Heiße Schokolade ^G	4,50
mit Schlagobers	+ 0,30
Bio Tee	4,70
in der Teekanne Chun Mee Grüntee, Darjeeling, Bergkräuter, Früchte-Symphonie, Ingwer-Lemongrass	

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio und FAIRTRADE Kaffee.

Wir bereiten unsere Kaffeevariationen gerne auch mit koffeinfreiem Kaffee oder laktosefreie Milch zu.

Auf Wunsch mit Hafer Drink
(enthält glutenhaltiges Getreide) + € 0.20

HOT DRINKS

Espresso black or with cream ^G	3.30
Double espresso black or with cream ^G	4.90
Caffé Americano	4.20
Small espresso stretched with hot water	
Viennese Melange ^G	4.20
Small espresso with creamy milk and milkfoam	
Cappuccino ^G	4.50
Espresso with milk foam and whipped cream	
Latte Macchiato ^G	4.70
A lot of hot foamed milk with a whiff of coffee served in a glass	
Hot chocolate ^G	4.50
with whipped cream	+ 0.30
Organic Tea	4.70
Chun Mee green tea, Darjeeling, Mountain herbs, fruit symphonie, ginger-lemongrass	

We only use organic and FAIRTRADE coffee
for our coffee specialities!

We will also be happy to prepare our coffee variations
with decaffeinated coffee or an lactose-free milk
alternative on request.

For choice with oat drink
(including gluten-containing cereals) + € 0.20

UNSER BEITRAG FÜR DIE UMWELT

Wir leben Nachhaltigkeit in allen Dimensionen, den Menschen und der Umwelt gegenüber. Als verlässlicher Partner für Kund:innen und Lieferant:innen achten wir auf eine regional und saisonal ausgerichtete Einkaufspolitik, sparsamen Umgang mit allen Ressourcen und optimieren stets unsere Maßnahmen zur Vermeidung von Abfall. Umweltpolitik wird als wichtige Managementaufgabe gesehen und verantwortungsvoll wahrgenommen. Wir wissen aber, dass es uns nur als Team gelingen kann, bei allen Tätigkeiten Nachhaltigkeit umzusetzen.

Bei der Wahl unserer Produkte achten wir Regionalität und Saisonalität. Zudem beziehen wir folgende Produkte ausschließlich in Bio-Qualität: Milch, Schlagobers, Joghurt, Sauerrahm, den Kaffee, den Tee, ausgewählte Getränke (Zwickl Bier, Lemonaid) sowie Faschiertes. Unser Frischfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich.

Bei den Lieferant:innen vertrauen wir vor allem jenen aus der Region, wie Obsthaus Haller (Obst & Gemüse), Nöm (Milchprodukte), Werkowits (Eier), Karnerta (Fleisch & Wurst), Cobenzl (Wein), Resch & Frisch (Brot & Gebäck).

Wir sind überzeugt, dass jeder noch so kleine Beitrag eine große Wirkung erzeugt und arbeiten deshalb regelmäßig an weiteren Maßnahmen zur Verbesserung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit,
Ihr Joules Bistro-Team



**OUR
ENVIORNENTAL
POLICITY
IN ENGLISH.**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A – glutenhaltiges Getreide / gluten-containing cereals
B – Krebstiere / crustaceans
C – Ei / egg
D – Fisch / fish
E – Erdnuss / peanut
F – Soja / soy
G – Milch oder Laktose / milk or lactose
H – Schalenfrüchte / nuts

L – Sellerie / celery
M – Senf / mustard
N – Sesam / sesame
O – Sulfite / sulphite
P – Lupinien / lupins
R – Weichtiere / molluscs



– vegetarisch / vegetarian



– vegan