

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 (Bier vom Fass, 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 tmw café Team



snacks

Sacherwürstel **9.30**
mit Senf, Kren und Gebäck ^{A, G, L, M, O}

Schinken-Käse-Toast **6.90**
mit Ketchup ^{A, C, G, E, L}

Pommes Frites ^{vegan} **5.10**
mit Ketchup ^{E, L}

Süßkartoffel Pommes ^{vegan} **6.20**
mit Ketchup ^{E, L}

burger

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert.
Auf Wunsch servieren wir unsere Burger mit
Süßkartoffel Pommes. **+3.00**

Future Bite ^{vegan} **18.60**
Beyond Meat Burger im luftigem Brioche Bun mit
veganem Käse, Paradeiser, Zwiebel, Rucola und
köstlicher Guacamole ^A

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

Classic Cheese-Burger

16.40

saftiges Rindfleisch (180 g), geschmolzener Käse, knackiger Salat, rote Zwiebel, Gurke, Tomate und Cocktailsauce im luftigen Brioche Bun ^{A, C, F, G, L, M}

Bacon-Cheese-Burger

17.10

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

Chicken Club Burger

16.70

gegrilltes Hühnerfleisch mit Käse, Tomate, Gurke, Salat und Cocktailsauce im luftigen Brioche Bun ^{A, C, F, G, L, M}

Schnitzelburger

16.70

Wiener Schnitzel wahlweise vom Huhn oder Schwein mit Coleslaw im Brioche Bun ^{A, C, G, M}

knuspriger Speck ^{F, L}

+1.10

extras

Spiegelei ^C

+1.60

Käse ^G

+1.10

bowls

Plant Power Bowl ^{vegan}

14.50

luftiger Couscous, Sojasauce, Linsenbällchen, Gurke, marinierte Kichererbsen, Kirschtomate, Avocado-Limetten-Creme, gerösteten Sonnenblumenkerne und Kresse ^{A, F}

Pasta Bowl

14.50

in Basilikum-Pesto geschwenkte Penne mit Grillgemüse, Kirschtomaten, cremiger Burrata und Kresse ^{A, G, H}

Asia Style Chicken Bowl

15.90

Basmati-Reis mit Sesamsauce, gegrilltem Teriyaki-Huhn, Edamame, Karotten, Jungzwiebel und geröstetem Sesam ^{A, C, E, N, O}

Hühner Schnitzel Bowl

15.90

gebackene Streifen vom Huhn auf gemischtem Blattsalat mit Karotte, Gurke, Kirschtomate, Jungzwiebel, Rotkraut, Röstzwiebel und Balsamico Dressing ^{A, C, M, O}

build your own **bowl**

16.10

Basis 1x

1

Basmati Reis

Couscous ^A

gemischter Blattsalat ^{M, O}

Dressing 1x

2

Balsamico Dressing ^{M, O}

Sesamdressing ^{C, F, N}

Sojasauce ^{A, F}

Teriyakisauce ^{A, F}

Protein 1x

3

Burrata ^G

Teriyaki-Huhn ^{A, F, O}

gegrilltes Huhn

Linsenbällchen ^A

Hühner-Schnitzel ^{A, C, G}

marinierte

Kichererbsen ^{vegan}

Greens 3x

4

Grillgemüse ^{vegan}

Kirschtomaten ^{vegan}

Edamame ^F ^{vegan}

Karotte ^{vegan}

Jungzwiebel ^{vegan}

Gurke ^{vegan}

Rotkraut ^{vegan}

Rote Zwiebel ^{vegan}

Coleslaw ^{A, C, G, M}

Rucola ^{vegan}

Sauce 1x

5

Avocado-Limetten-
Creme ^{vegan}

Cocktail-Sauce ^{C, F, L, M}

BBQ-Sauce ^L

Guacamole ^{vegan}

Topping 1x

6

Sesam ^N ^{vegan}

Jungzwiebel ^{vegan}

Röstzwiebel ^{vegan}

Kresse ^{vegan}

knuspriger Speck ^{F, L}

geröstete
Sonnenblumenkerne ^{vegan}

kids

Zahnrad-Schnitzel

10.20

kleines Wiener Schnitzel mit Pommes Fries
und Ketchup (wahlweise Huhn oder Schwein) ^{A, C, F, G, L}

Roboter-Burger

11.50

Kinder-Cheeseburger von Rind (120g) im Sesam-Bun
mit geschmolzenem Käse, Blattsalat, Tomate, Gurke
und Ketchup, serviert mit Pommes Fries ^{A, G, L, E, N}

Lokomotiv-Würstel

9.90

1 Stück Sacherwürstel mit Pommes Frites
und Ketchup ^{E, M, L}

Raketen-Pasta ^{vegan}

8.90

Penne mit Tomatensauce ^A

süßes

Apfelstrudel ^{A, G}	5.10
Topfenstrudel ^{A, C, G}	5.10
Saisonaler Fruchtstrudel ^{A, G}	5.10
Sachertorte ^{A, C, F, G, H}	5.40
Blechkuchen der Saison	5.10
Donut ^{A, C, F, G}	3.20
Muffin ^{A, C, F, G}	3.70
Schlagobers ^G	+0.90

alkoholfrei

Hausgemachte Limonaden still*	0.5 l	3.90
Zitrone, Holunder-Zitrone, Himbeer-Zitrone und saisonale Sorten		

Hausgemachte Eistees*	0.5 l	4.20
Zitrone, Pfirsich, Maracuja und saisonale Sorten		

Mineralwasser	0.33 l	3.70
prickelnd oder still	0.75 l	6.90

Sodawasser*	0.3 l	2.50
	0.5 l	3.80

Bio Sirup Waldbeere oder Cranberry		
mit Leitungswasser*	0.3 l	1.90
	0.5 l	3.30

mit Soda*	0.3 l	3.10
	0.5 l	4.50

Soda Zitrone* / Soda Holunder*	0.3 l	3.10
	0.5 l	4.50

Lemonaid - Bio Limonade	0.33 l	4.40
Maracuja oder Blutorange		

Coca-Cola / zero	0.33 l	4.30
-------------------------	---------------	-------------

Frucade	0.33 l	4.30
Almdudler	0.35 l	4.30
Storchenbräu Himbeer Kracherl	0.33 l	4.30
Rauch Fruchtsaft Bio Marille, Bio Johannisbeere	0.2 l	4.30
Apfelsaft / Orangensaft	0.3 l 0.5 l	4.30 5.70
gespritzt	0.3 l 0.5 l	3.50 5.10
mit Leitungswasser	0.3 l 0.5 l	2.60 3.90

* Jugendgetränk

bier

Gösser BIOstoff vom Fass ^A	0.3 l	4.60
	0.5 l	5.60

Gösser Naturradler	0.5 l	5.60
---------------------------	--------------	-------------

Edelweiß Weizenbier	0.5 l	5.60
----------------------------	--------------	-------------

Gösser Naturgold, alkoholfrei	0.5 l	5.60
--------------------------------------	--------------	-------------

wein

Grüner Veltliner ^o	1/8 l	4.00
Weingut Cobenzl		

Spritzer weiß ^o	0.25 l	4.30
-----------------------------------	---------------	-------------

Kaiserspritzer ^o	0.25 l	4.90
Weißwein, Soda, Holundersirup		

Aperol Spritzer ^o	0.25 l	6.90
Aperol, Weißwein, Soda, Orangenscheibe		

heissgetränke

**Kleiner Schwarzer
oder kleiner Brauner ^G** 3.30

**Großer Schwarzer
oder großer Brauner ^G** 5.00

Verlängerter Kaffee 4.30
kleiner Espresso mit heißem Wasser verlängert

Wiener Melange ^G 4.50
Espresso mit cremig geschäumter Milch
und Milchschaumhaube

Cappuccino ^G 4.90
Espresso mit geschäumter Milch

Latte Macchiato ^G 5.10
viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch
Kaffee im Glas verrührt

Heiße Schokolade ^G 5.00
mit Schlagobers +0.30

Bio Tee 4.90
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 laktose-
freie Milch zu. Auf Wunsch mit Hafer Drink (enthält glutenhaltiges Getreide) +0.20

allergeninformation

gemäß Codex-Empfehlung

A – glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Ei

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinien

R – Weichtiere

– vegetarisch

– vegan

Öffnungszeiten tmw café

Mo - Fr.: 9:00 - 17:30 (Küche bis 16:30)

Sa, So, Ftg.: 10:00 - 17:30 (Küche bis 16:30)