



Herzlich WILLKOMMEN!

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Café im wunderschönen Ambiente des Schlosses Ennsegg mit köstlichen hausgemachten Torten und Mehlspeisen, kleinen feinen Speisen, erlesenen Getränken und einem besonderen Kulturangebot zu verwöhnen.

Das **integrative Kulturcafé Enns** möchte ein Treffpunkt für Menschen mit und ohne Behinderung sein. Ziel ist es, durch gemeinsame kulturelle Aktivitäten und selbstverständliche Begegnungsmöglichkeiten das Miteinander zu fördern und die gesellschaftliche Teilhabe lebbar zu machen.

Sie begegnen hier einem Team, das einander mit Respekt, Achtung, Wertschätzung, Staunen, Offenheit und gegenseitigem Interesse begegnet.

Die Mitarbeiter können Freude und Stolz erleben, hier zu arbeiten und zusammen dafür sorgen, dass Sie sich, liebe Gäste, hier wohlfühlen und hoffentlich gerne wiederkommen.

Neben der Kulinarik organisieren wir für Sie auch kulturelle Schmankerl, die Sie in unserem Café genießen können. Dafür haben wir einen eigenen Folder erstellt. Bitte fragen Sie bei Interesse danach.

Über das tägliche Mehlspeisen- und Tortenangebot informiert Sie gerne unser Serviceteam oder Sie gustieren persönlich bei unserer Vitrine. Gerne können Sie auch Mehlspeisen mit nach Hause nehmen.

Eine angenehme Zeit wünscht Ihnen

Michaela mit ihrem Team!



Kaffee

Espresso / doppelter Espresso	2,80 / 3,80
Brauner klein/groß (G)	3,20 / 4,20
Verlängerter (G)	3,80
Melange mit Milch / Schlagobers (G)	4,10
Cappuccino (G)	4,20
Latte macchiato (G)	4,50
Mocca faux (Kaffee aus Löwenzahn Wurzeln)	3,20
Kaffee gerne auch mit Haferdrink / Sojadrink	+ 0,30

Tee

Verschiedene Sorten	3,30
<i>Earl Grey, Grüntee, Ingwertee, Kräutertee, Früchtetee</i>	
Mit Milch oder Zitrone	3,60

Für Genießer

Heiße Schokolade mit Milch zubereitet (G)	4,40
Auch gerne mit Hafer oder Sojadrink	+ 0,30

Mehlspeisen

Hausgemachte Kuchen	3,30
Hausgemachte Torten	3,70
Portion Schlagobers	0,40

*Unser Sortiment variiert täglich. Wir backen mit Zutaten nach der Saison
und der Muse unserer Zuckerbäcker:innen*

Speisen

Das morgendliche Wunschkonzert

von 9 bis 11:30 Uhr

Das süße Frühstück (A-C-E) 7,50

1 Heißgetränk, 2 Gebäck, Butter, Marmelade oder Honig

Café Vielfalt Frühstück (A-C-E-N) 11,60

1 Heißgetränk, Fruchtsaft, 2 Gebäck, Butter,

Schinken, Käse, Gemüse, Obst

Das feine Frühstück (A-C-E-N) 13,40

1 Heißgetränk, 1 Glas Frizzante, 2 Gebäck, Butter,

Schinken, Käse, Aufstrich, Marmelade, Gemüse

Das vitale Frühstück (A-C-E-G) 10,50

1 Heißgetränk, Müsli, 2 Gebäck, Aufstrich, Gemüse

Extras

Müsli (E-F-H) 3,80

Porridge 3,50

Portion Butter 0,70

Portion Marmelade oder Honig 0,70

Gebäck (A-C-F-G-L-N) 1,40

Portion Ketchup / Senf / Mayonnaise (C-G-L-M) 0,40

Warme Speisen

„Inge-Omas Suppengeheimnis“ + frisches Baguette (A-C-F-G-L)	6,80
<i>Auf Anfrage wird das Geheimnis gelüftet</i>	
Püree Suppe (G-L)	5,30
<i>Erdäpfel, Milch, Butter, Lauch, Karotten</i>	
Kleines hausgemachtes Rindsgulasch mit Semmerl (A-C-F-G-L)	9,30
Würstel mit Saft (A-C-F-G-L)	7,20
<i>1 Paar Frankfurter mit Gulaschsaft, 1 Semmerl</i>	
Gemüse Quiche + Kräuterdip	6,20
<i>Gemüse der Saison</i>	
„Café Vielfalt Brot“ im Ofen überbacken (A-C-F-G-M)	5,20
<i>Käse-Sauerrahm-Butter-Eier Gemisch auf Toast oder Hausbrot,</i>	
Schinken – Käse Toast (A-C-F-G-M)	4,60
Käse Toast (A-C-F-G-M)	4,20
Vegetarischer Toast (A-C-F-G)	4,40
<i>mit Champignon, Zwiebel</i>	
Frankfurter oder Debreziner (A-C-F-L-M)	5,50
<i>Mit Senf und Kren, Semmerl</i>	



Kalte Köstlichkeiten

Salat „Vielfalt“ klein / groß 5,80 / 4,10

*Täglich variierende Salatcreationen. Auf der Tafel sehen Sie,
welche Zutaten unsere Küchenfeen inspiriert haben*

Die Aufstrich-Variation + 2 Scheiben Brot (A-C-E-F-G) 6,80

Erdäpfelkas / Kräutertopfen / Obatzda

Brote

Speckbrot garniert (A) 4,60

Schmalzbrot garniert (A-G-N) 4,60

Kasbrot garniert (A-C-G-N) 4,60

„Maurer Forelle“ (A-C) 4,40

Knacker mit Zwüfi + 1 Scheibe Brot

Getränke

Alkoholfrei

Fritz Cola	0,33	3,80
Fritz Limonaden <i>Orange / Zitrone</i>	0,33	3,80
Waldquelle <i>still, prickelnd</i>	0,33	3,50
Soda	0,25 / 0,5	1,70 / 2,80
Soda mit frischem Zitronensaft	0,25 / 0,5	2,50 / 3,50

Fruchtsäfte vom Apfelhof `Wilhelm`

Apfelsaft naturtrüb / Apfel-Marille / Apfel-Birne	0,25	3,50
Apfel-Johannisbeere		
gespritzt mit Leitungswasser	0,25 / 0,5	2,80 / 4,10
gespritzt mit Soda	0,25 / 0,5	2,90 / 4,40
Jugendgetränk	0,25 / 0,5	2,60 / 4,40
<i>Holler oder Himbeersirup mit Soda</i>		

Biere

Wieselburger vom Fass	0,3 / 0,5	3,90 / 4,90
Linzer Bier Fl.	0,5	4,90
Linzer Bier Zwickl	0,5	4,90
Schlossgold alkoholfrei Fl.	0,5	4,90

Weizenbier

Weihenstephaner Helles	0,5	5,20
Weihenstephaner alkoholfrei	0,5	5,20

Gespritzte Weine

Spritzer (<i>1/2 Weiß- oder Rotwein, 1/2 Mineral</i>)	1/4	3,50
Spritzer süß (<i>1/2 Weißwein, 1/2 Kräuterlimonade</i>)	1/4	3,70
Sommer Spritzer (<i>1/3 Weißwein, 2/3 Mineral</i>)	1/4 / 1/2	3,30 / 5,70

Weine

Rotwein

Zweigelt, Neusiedlersee DAC <i>Weingut Scheiblhofer, Andau (Bgl)</i>	1/8	4,10
Roesler <i>Weingut Gmeiner, Perg (OÖ)</i>	1/8	4,50

Weißwein

Welschriesling 2023	1/8	3,70
Rheinriesling 2023	1/8	3,70
Muskateller 2023 <i>Weingut Ernst Koppi, Apetlon (Bgl)</i>	1/8	3,70

Frizzante Rose´ 2023 (Weingut Koppi)	0,1	3,50
Frizzante Rose´ 2023 (Weingut Koppi)	0,75	17,00

Wir haben da noch was Anderes

Most vom Apfelhof `Wilhelm´ (Enns, OÖ)

`Römermost´	1/8	2,80
`Römermost´	1/4	3,80
An Most Spritzer (Birne/Apfel)	1/4	3,50
An Most Spritzer (Birne/Apfel)	1/2	4,40

`Simply Holla´ Lukas & Manuel Kugler (Pucking, OÖ)

Hollunder Vodka

Simply Holla Classic (mit Mineral gespritzt)	0,25	5,20
Simply Holla Classic Erdbeere	0,25	5,20

Cocktail

Café Vielfalt Cocktail (eigene Creation)	0,25	6,80
--	------	------

Schnapsperl aus der Brennerei Kainer (Stk)

Birnen / Himbeere / Zwetschge	2 cl	3,50
Likör	2 cl	3,70

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 Lupine / R Weichtiere



Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Es ist uns ein Anliegen unsere Lebensmittel weitgehend regional einzukaufen. Im Gespräch mit den Erzeugern zu erfahren, mit welcher positiven Einstellung, sie ihr Getreide, Obst, Gemüse und auch unseren Kaffee, anbauen und verarbeiten. Ebenso schauen wir auch als Verbraucher auf achtsamen Umgang von Tieren in der Tierhaltung und der Verarbeitung.

Unsere Partner:

- „Null die Bohne“ Kaffee aus Kolumbien, direkt & fair
Nathalie Weiß, Bahnhofstraße 25, 4230 Pregarten
- „Furti´s Ab-Hof-Verkauf“ Eier / Erdäpfel / Marmelade
Martina und Roland Furtmüller, Enghagner Straße 7, 4470 Enns
- „Schartnerhof“ Gemüse
Familie Zittmayr, Moos 23, 4470 Enns
- Apfelhof „Wilhelm“ Fruchtsäfte / Obst / Most
Martin Groschupfer, Moos 29, 4470 Enns
- „Grabnerhof“ Bio-Landwirtschaft Brot
Barbara Strasser, Steggraben 6, 4491 Niederneukirchen
- Fleischerei Derntl Fleisch, Wurst, Schmalz
Christian Derntl, Alhartingerweg 1, 4060 Leonding
- „Eglseergut“ Speck, Grammelschmalz
Eva Wartlik, Erlengraben 13, 4470 Enns
- „Biohofbäckerei“ Gebäck
Johann & Elisabeth Bachleitner, Hartmühl 28, 3351 Weistrach
- „Simply Holla“ Holla Vodka
Lukas und Manuel Kugler, Schnepfenweg 14, 4055 Pucking
- Weinbau Koppi (Bgl)
Ernst Koppi, Wallernerstraße 45, 7143 Apetlon
- Weinbau Gmeiner (OÖ)
Leonhard und Verena Gmeiner, Weinzierl 8/2, 4320 Perg