



KUNST
HISTORISCHES
MUSEUM
WIEN

cafe

FRÜHSTÜCK



Guten Morgen!

Starten Sie Ihren kulturellen Tag mit einem ausgiebigen Frühstück in der bezaubernden Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums.

Von 10:00 bis 12:30 Uhr verwöhnen wir Sie mit einzigartigen Frühstücksarrangements.

Gestärkt können Sie dann auf Entdeckungsreise durch das Museum gehen und die Kunstwerke und Schätze bewundern, die das Kunsthistorische Museum Wien für Sie zusammengetragen hat.

Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!

Good Morning!

Start your culinary day with an ample breakfast at the wonderful cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien.

From 10.00 a.m. to 12.30 p.m. we spoil you with unique breakfast variations.

With more energy after the breakfast you can start your expedition through the Kunsthistorische Museum Wien and admire the artworks and treasures, which the museum has compiled.

Thank you for being our guest!

Mitglied im Klub der



Member of the Club of the Viennese coffee house owners.

Unsere Frühstücksvariationen

Our breakfast variations

KUNSTVOLLER START A, C, D, G

auf der Etagere serviert

Ei im Glas
Butter und Kümmelbratenaufstrich
Marmelade und Honig aus dem Hause Staud's
Beinschinken vom Thum
Graved Lachs
Schafkäse-Terrine mit Basilikum
Cremiges Joghurt mit Honig und Granola
Frischer Obstsalat
Wiener Guglhupf
Gebäckauswahl
(Semmel, Schwarzbrot, Toast und Croissant)

ARTFUL START

served on an étagère

Egg served in a glass
Butter and caraway pork roast spread
Jam and honey by Staud's
Thum's bone-in ham
Graved salmon
Ewe's cheese terrine with basil
Creamy yoghurt with granola
Fresh fruit salad
Viennese Guglhupf
Selection of different pastries
(roll, brown bread, sandwich toast
and croissant)

19,90

VITAMIN-TURM A, G, L, H

in der Glaspyramide serviert

Muntermacher Smoothie
Frischer Obstsalat
Cremiges Joghurt mit Honig und Granola
Eiweiß-Brot mit Antipasti Gemüse, Sprossen
und Ziegenfrischkäse

VITAMIN-TOWER

served in a pyramid of glass

Wake-me-up smoothie
Fresh fruit salad
Creamy yoghurt with honey and granola
Protein bread with antipasti, sprouts
and fresh goat cheese

15,90



Frühstück à la carte

Breakfast à la carte

Ei im Glas ^C

von 1 Bio Freilandei
Egg served in a glass
of 1 organic free-range egg

2,70

Ham & Eggs ^C

von 3 Bio Freilandeiern
Ham & Eggs
of 3 organic free-range eggs

6,80

Beinschinken-Brot ^{A, H, M, O}

Schwarzbrot mit Beinschinken vom Thum,
Essiggurkerl und frisch gerissenem Kren
Open sandwich with Thum's bone-in ham,
pickled gherkin and freshly
grated horseradish

6,10

Schinkenvariation ^L

Beinschinken vom Thum
und Prosciutto San Daniele
Thum's bone-in ham
and Prosciutto San Daniele

5,90

Käsevariation ^G

Schafkäse-Rolle, Bergkäse
und Brie de Normandie
Roll of sheep's milk cheese, Alpine cheese
and Brie de Normandie

5,90

Räucherlachs ^D

Smoked salmon

6,20

Cremiges Joghurt mit Granola ^{A, G}

Griechisches Joghurt
mit Honig und Granola
Greek yoghurt with honey
and granola

4,20

Frischer Obstsalat

Fresh fruit salad

3,90

Marmelade oder Honig 

aus dem Hause Staud's

Jam or honey

produced by Staud's

2,50

Butter ^G 

Butter

1,40

Eiweiß-Brot ^{C, H} 

Protein Bread

2,50

Schwarzbrot ^{A, F, G} 

Brown bread

1,20

Gebäck ^{A, F, G, H, N} 

Pastries

1,50

Alle unsere Frühstücksgerichte werden
mit Bio-Eiern aus kontrollierter
Freilandhaltung zubereitet!
*All breakfast dishes are served with
organic eggs of controlled free-range!*

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



vegan

vegan

Genuss im Museum

Gourmet-Abend

Verwöhnen Sie sich jeden Donnerstag von 18.30 bis 22.00 Uhr mit kulinarischen Genüssen in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums. Ob romantische Momente zu zweit oder ein exquisites Dinner mit FreundInnen oder GeschäftspartnerInnen, Sie werden begeistert sein.

Reservieren Sie unter +43 (0)50 876-1001 oder khm-sales@gourmet.at

Culinary Enjoyment in the Museum

Gourmet-Evening

Treat yourself to exquisite culinary delights in the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien every Thursday from 6.30 p.m. to 10.00 p.m. The ideal location for all kinds of occasions, a romantic dinner for two or a delicious dinner with friends or business partners!

Please make your reservation by telephone under +43 (0)50 876-1001 or email us at khm-sales@gourmet.at

Öffnungszeiten

Di-So von 10:00 – 17:30 Uhr

Do von 10:00 – 20:30 Uhr

Mo nur in den Ferien 10:00 – 17:30 Uhr

Warme Küche von 11:00 – 16:30 Uhr

Frühstück Sa, So & Ftg 10:00 – 12:30 Uhr

Opening hours

Tue – Sun from 10 a.m. to 5.30 p.m.

Thu from 10 a.m. to 8.30 p.m.

Mon only during holidays 10 a.m. to 5.30 p.m.

Hot dishes from 11.00 a.m. to 4.30 p.m.

Breakfast Sat, Sun & bank holidays 10 a.m. to 12.30 p.m.

1010 Wien, Maria-Theresien-Platz

Tel.: +43 (0)50 876-1001

www.genussimmuseum.at

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in EUR including VAT.

WWW.GENUSSIMMUSEUM.AT