



Ein herzliches
Willkommen!

bei uns im

MAESTRO

by Eden

Schön, dass du da bist.



Genuss ist
unser Handwerk.

Bei uns im MAESTRO erwarten dich wundervolle
Momente mit Geschmack von Meisterhand.

Erlebe eine Atmosphäre voller Herzlichkeit
sowie unsere Auswahl an kreativen Tapas,
Köstlichkeiten für jeden Gusto, verführerische
Süßspeisen, feinsten italienischen Kaffee sowie
exquisite Getränke, Weine und Schaumweine.

Lehn dich zurück &
lass dich verwöhnen!

Das Beste
aus der Bohne

Espresso / Ristretto € 3
Espresso Macchiato € 3,3
Espresso doppio € 4,5
Verlängerter € 3,9
Americano € 5,2

Cappuccino klein € 4 / mittel € 4,8 / groß € 6
Golden Cappuccino € 5,2
mit goldener geschäumter Milch
Latte Macchiato € 5,9
Golden Latte Macchiato 6,9
mit goldener geschäumter Milch
Unschuldiger Chai Latte € 5,5
Verruchter Chai Latte € 5,9
mit Espresso
Matcha Latte € 5,5

koffeinfrei & Sojamilch ohne Aufpreis
Hafermilch € 0,4
Schlagsahne € 0,8
Flavour Karamell oder Haselnuss € 0,7
Schuss Eier- oder Mozart-Likör € 0,9

Meisterliche Kreationen mit Geschichte

Einspänner „Hofstallgasse“ € 4,5

Espresso lungo mit Schlag

Einspänner „Hofstallgasse“ mit Schuss € 5,2

Espresso lungo mit Schlag und Eier- oder Mozart-Likör

Cafe Affogato € 4,9

Espresso mit Vanilleeis

Eiskaffee € 8,9

Espresso doppio mit Vanilleeis & Schlag

Leidenschaft ist unser Kaffee.

Unser Kaffee stammt aus der Rösterei Corsini in Italien - einem Familienbetrieb, der von echten Werten und der Leidenschaft für höchste Qualität geprägt ist. Hier versteht man das Handwerk als Kunst, geleitet von Prinzipien wie Fairness, Nachhaltigkeit und Freude.

„Was du tun kannst, mag nur ein Tropfen im Ozean sein, aber es ist genau dieser Tropfen, der deinem Leben Bedeutung gibt.“

Marco Corsini

Für Milchmädchen & Teekränzchen

Goldene Milch € 5,5

Gewürz-Milch mit Ahornsirup

Goldene Milch mit Schuss € 6,3

Gewürz-Milch mit Ahornsirup & Eierlikör

Heiße Schokolade € 5

Heiße Schokolade mit Schlag € 5,5

Heiße Schokolade mit Schlag & Schuss € 6,3
mit Eier- oder Mozart-Likör

Tee € 4,9

verschiedene Sorten auf Wunsch mit Milch oder Zitrone



Unschuldiges für deine Erfrischung

Römerquelle still oder prickelnd 0,33 l € 3,6 / 0,75 l € 7,4

Soda Zitrone 0,25 l € 2,9 / 0,5 l € 3,8

mit frisch gepresstem Zitronensaft

Sodawasser pur 0,25 l € 2,2 / 0,5 l € 3,3

Fruchtsäfte 0,25 l € 3,5

Apfel, Orange, Johannisbeere

Fruchtsäfte gespritzt mit Quellwasser

0,3 l € 3,9 / 0,5 l € 4,2

Fruchtsäfte gespritzt mit Soda

0,3 l € 4 / 0,5 l € 4,3

Kombucha classic 0,33 l € 4,6

Makava Bio-Eistee 0,33 l € 4,6

Red Bull 0,25 l € 4,6

Organics Lifetime Drinks 0,25 l € 4,6

Simply Cola, Tonic Water, Bitter Lemon, Black Orange

Coca Cola Original oder Zero 0,33 l € 4,4

Almdudler Original oder zuckerfrei 0,33 l € 4,4

Spritziges für ein bisschen Kribbeln

Aperol Prosecco Spritz € 6,9

Lillet-Blueberry Spritz € 6,9

Zitronenmelissen Spritz € 6,9

Weißer Spritzer 0,25 l € 4,4

Sommerspritzer 0,5 l € 5,9

Spritziges ohne Promille

Persian Ruby € 6,6

alkoholfreier Cocktail mit Granatapfel, Kirsche, Rose, Zitrone & Soda

Bieriges, habe die Ahne

Stiegl Hell vom Fass 0,3 l € 3,6 / 0,5 l € 4,4

Stiegl Weißbier Flasche 0,5 l € 4,8

Stiegl Bio-Zwickl Flasche 0,33 l € 3,9

Stiegl Radler Flasche 0,33 l € 3,9

Longdrinks & Geistreiches

Tanqueray Gin Tonic € 10,9

Rosa Malfy Gin Tonic € 11,9

Campari Soda € 7,5

Campari Orange € 8,9

Negroni € 11,9

Averna Amaro Siciliano

auf Wunsch mit Eis & Zitronen 4 cl € 5,9

Rum Diplomatico

2 cl € 6,9 / 4 cl € 11,9

Wodka Grey Goose

2 cl € 3,9 / 4 cl € 6,9

Whiskey Aberfeldy

2 cl € 4,9 / 4 cl € 8,9

Prickelndes für besondere Momente

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Brut

0,1 l € 6,9 / 0,75 l € 42

Bouvet-Ladubay Crémant de Loire Rosé

0,1 l € 7,5 / 0,75 l € 47

Perrier-Jouët Grand Brut Champagne

0,75 l € 95

Perrier-Jouët Blason Rosé Champagne

0,75 l € 115

Perrier-Jouët Belle Epoque Champagne

0,75 l € 250



Köstliches von der Weinrebe

Weißweine

Grüner Veltliner Vom Löss 2023

Leopold Figl, Traisental

0,125 l € 4,7 / 0,75 l € 25,6

Riesling Sprinzenberg 2023

Weingut Geyerhof, Kremstal

0,125 l € 5,2 / 0,75 l € 28,4

"L'Ami des Crustacées" Pinot Blanc 2023

Gustave Lorentz, Elsass

0,125 l € 5,7 / 0,75 l € 31,1

Gelber Muskateller 2023

Weingut Jürgen Trummer, Südsteiermark

0,75 l € 30,7

Rosé

"Fräulein Mayer" Rosé 2023

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

0,125 l € 5 / 0,75 l € 27,1

Côtes de Provence Rosé 2023

Mirabeau, Provence

0,75 l € 33,5



Rotweine

Zweigelt klassisch 2022

Andi Kroiss, Burgenland

0,125 l € 4,9 / 0,75 l € 26,5

Cuvée Hotter 2022

Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah

Weingut Wellanschitz, Burgenland

0,125 l € 4,9 / 0,75 l € 26,5

Appassimento Rosso 2022

Cantina Valpolicella, Veneto

0,125 l € 4,7 / 0,75 l € 25,6

Cuvée Maestro 2021

Blaufränkisch, Cabernet, Merlot

Silvia Heinrich, Burgenland

0,75 l € 30,7

Rioja Reserva 2017

Viña Bujanda, Rioja

0,75 l € 27,9

Côtes du Rhône 2021

Ferraton, Rhône

0,75 l € 30,6

Brinner - von Brunch bis Dinner

täglich bis 17 Uhr

Berry Kokos-Chia-Pudding mit Beeren & Kakao-Nibs
(vegan) € 5,9

Hot Baked Oats mit Früchten & Soja-Skyr
Gebackener Haferflocken-Auflauf
(vegan) € 7,9

Knuspriger Schwarzbrot-Avocado-Toast
mit Hummus & bunter Gemüse garnitur
(vegan) € 12,9

Desserts Süßes für Süße

Crêpe Suzette mit Lebkuchenmousse & Gewürz-Orangen € 11,9

Gewürz-Bratapfel mit Vanille-Crème & karamellisierten Nüssen
(vegan) € 9,9

Werft einen Blick in unsere Vitrine!

Allerlei süße Köstlichkeiten erwarten euch
- von hausgemacht bis Handwerkskunst.

Suppen & Hot Pots für Wärme von innen

Wurzelgemüse-Cremesuppe mit knusprigen Brot-Chips
€ 7,9

Farbenfroher Gemüse „Pot au feu“
Gemüse-Suppentopf mit Reisnudeln & Räuchertofu
(vegan) € 9,9

Kräftiger Hendl-Suppentopf wie bei Oma
mit Reisnudeln & Gemüse
€ 12,9

Vorspeisen für den idealen Start

Klassisches Beef Tatar
mit knusprigem Ciabatta & gesalzener Butter
€ 15,9 / € 23,9 als Hauptgang

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee
mit frischem Kren & Rote Rüben-Tatar
€ 13,9

Saisonales grünes Blattwerk mit Balsam-Zitrus-Dressing
(vegan) € 5,9

Hauptsachen von daheim & der Welt

Spicy Kürbis-Apfel-Ragout
mit knusprigem Rote-Rüben-Knödel & Krenschaum
(vegan) € 17,9

Cremiges Radicchio-Risotto mit Gamberetti
mit Knoblauch & zweierlei Tomaten
€ 24,9

Coq au Vin rouge
Hendlkeulen klassisch-französisch in Rotwein geschmort
mit feinen Kräuter-Kartoffeln & Pyramidensalz
€ 23,9

Gnocchi di Patate mit Walnuss-Pesto
mit Hirschschenken & gebratenen Kirschtomaten
€ 20,9
oder vegetarisch mit gebratenen Kräuterseitlingen
€ 18,9

Geschmorte Rinderbackerl mit cremiger Polenta
in kräftigem Jus & Wurzelgemüse
€ 26,9

Gebratener Zander auf Balsamico-Linsen & Kartoffel-Stroh
€ 24,9

Tagliata di Manzo mit Papas arrugadas hierbas Drillingen
Rosa gebratenes Edelteil vom Rind mit kleinen Kartoffeln
nach kanarischer Art, Saison-Gemüse & Mojo rojo
€ 32,9

Tapas zum Gustieren & Teilen

täglich ab 17 Uhr

Cooler Tapas

Aufstrich-Variation € 8,9

Grammelschmalz, Hummus & Kräuter-Topfen
vegan mit Grammelschmalz, Hummus & Rote Rüben-Crème

Aufstrich da solo je € 4,9

Brot-Körperl € 5,9

Gerösteter Gewürz-Nuss-Mix (vegan) € 4,5

Oliven-Trilogie mit Kräuter-Öl (vegan) € 4,9

Rote-Rüben-Tatar mit Kresse & frischem Kren (vegan) € 8,9

Klassisches Beef Tatar € 9,9
mit knusprigem Ciabatta & gesalzener Butter

Wildes Brettl' € 9,9
Hirschschenken, cremiger Ziegenkäse & Chutney

Familie Eckers rauchige Forelle vom Attersee € 9,9
Geräuchertes Forellenfilet mit frischem Kren & Rote Rüben-Tatar

Kräuter-Topfen-Schüsserl mit Räucherlachs € 7,9

Rote Rüben-Crème-Schüsserl mit Karotten-Lax € 6,9

Warme Tapas

Pimientos de padron (vegan) € 6,9

Gebratene grüne Mini-Paprika mit grobem Meersalz

Raviolo Triangolo à la Vitello Tonnato € 8,9

Mit Kalbfleisch gefüllte Teigtaschen mit Thunfischcrème & Kapern

Gamberetti in Knoblauch-Tomaten-Öl € 8,9

Gnocchi-Schwammerl-Gröstel mit Kräutern € 8,9

Papas arrugadas hierbas Drillinge (vegan) € 6,9

Kleine Kartoffel in Salzkruste nach kanarischer Art mit Mojo rojo

Gemüse der Saison vom Grill (vegan) € 6,9

Knusprige Rote-Rüben-Knödel mit Gewürz-Nüssen & Pesto
(vegan) € 8,5

Spicy Kürbis-Apfel-Ragout (vegan) € 7,9

Tagliata di Manzo mit Oliven-Öl, Salz & Pfeffer € 12,9

Rosa gebratenes Edelfleisch vom Rind in Tranchen

Tapas-Ensemble

Klassisch-köstlich € 25,9

Lustvoll-vegan € 22,9

Über Allergene gibt unser Servicepersonal gerne Auskunft.
Frag auch nach unseren Angeboten für Studierende.