

Vollpension

Speisekarte



Schee, dass du da bist!

Willkommen in der Vollpens*i*on

Die Vollpension ist Omas öffentliches Wohnzimmer: Hier arbeiten Omas und Opas Seite an Seite mit jungen Menschen und zeigen, wie gut Generationen zusammen funktionieren. Unsere Senior:innen verdienen ihr eigenes Geld, weil die Pension oft nicht reicht. Noch wichtiger:
Sie sind mittendrin, haben eine sinnvolle Aufgabe und geben ihr Wissen weiter. Mit deinem Besuch bist du Teil davon. Danke dafür, mit einem Busserl obendrauf!
Setz di her und genieß es.

www.vollpens*i*on.at

Wie heißt's eigentlich richtig?

Buchteln oder Wuchteln?

Buchteln kommen ursprünglich aus der böhmischen Küche und hießen früher „Wuchteln" – was so viel heißt wie „die Aufgeschwollenen". Und genau so gehören sie: schön aufgegangen, flaumig und gefüllt mit Powidl.

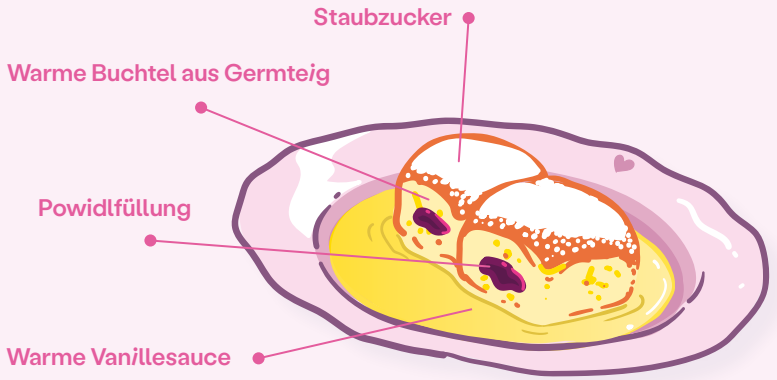
Unsere Backomas und -opas machen den Germteig noch wie früher und servieren dir die Buchteln warm, mit ordentlich Vanillesauce. Ein Stück Kindheit – auch wenn du nicht bei der Oma aufgewachsen bist.

Warme Buchteln mit Vanillesauce

ACG | vegetarisch

1 Stück 8,90 / 2 Stück 13,40

Luftig-leichte Buchteln zum Niederknien, gefüllt mit feinstem Powidl, dazu eine warme Vanillesauce



Buchteln backen lernen – direkt von der Oma?
Das geht in unserer Backschule!
www.vollpension.at/backkurse

Das Herzstück der Vollpension

Unsere selbstgemachten Kuchen von unseren Backomas und -opas

Wo gibt's den besten Kuchen? Richtig, bei der Oma!
Bei uns ist's gleich ein ganzes Team an Backomas und -opas, die täglich frisch Kuchen und Torten zaubern – handgemacht und oft nach alten Familienrezepten.



Wie funktioniert's oiso?

1. Kuchen beim Service am Tisch bestellen und deinen Oma-Coin kassieren
2. Mit dem Coin zur Kuchenvitrine gehen
3. Schauen, staunen oder dir die Kuchen von unseren Backomas und -opas erklären lassen
4. Aussuchen – und die wichtigste Frage beantworten: Mit oder ohne Schlagobers?
5. Mitnehmen und genießen

Unsere selbstgemachten Kuchen oder Torten

6,90 je Stück

Beim Service bestellen, mit Oma-Coin an der Kuchenvitrine aussuchen und mitnehmen. Schlagobers inklusive!



Mach wem eine Freude, oder dir selbst!
Unsere Kuchen gibt's auch zum Mitnehmen.
Ganze Torten kann man vorbestellen unter
www.vollpension.at/shop

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

Frühstück Mo – So, 8.00 – 16.00 Uhr

Guten Morgen, ihr Hasen!

Tante Paulas pure Pikanterie | Herzhaftes Frühstück AGO 16,90
Beinschinken vom Höllerschmid, Kräuteraufstrich,
Edamer, Brie, Kren, Gemüse, Butter, Gebäck

Opa Kurtis guter Käseklassiker | Vegetarisches Frühstück | AGO 16,90
Kräuter- und Bohnenaufstrich, Edamer, Bergkäse, Brie,
Gemüse, Butter, Gebäck

Oma Erikas echter Vollpflanz | Veganes Frühstück | AO 16,90
Kräuter-, Bohnen- und Rote-Rüben-Aufstrich, veganer Käse,
veganer Feta, Gemüse, Margarine, Gebäck

Wiener Frühstückerl | AG 8,90
Butter, zweierlei Marmelade (Marille und Ribisel),
zweierlei Gebäck – auch vegan möglich

Holzmichls Münchner Freiheit | Weißwürstel AM 15,90
Ein Paar Weißwürstel, süßer Händlmaier Senf, Laugenbrezel,
klitzekleines Biertschi (zum Aufstehen grad recht!)

Frühstück Mo – So, 8.00 – 16.00 Uhr

Unsere Frühstücksbrote

Urli Schurlis Schinkenschön | Schinkenbrot mit Frühstücksei ACGO 10,40
Butter, Beinschinken vom Höllerschmid, Kren, weiches Bio-Ei

Herrn Karlis Käsekunstwerk | Käsebrot mit Frühstücksei | ACG 9,80
Butter, Edamer, Gurke, Radieschen, weiches Bio-Ei

Tante Gabys Gartengeheimnis | Veganes Brot & Hafertraum im Glas | AH 9,80
Margarine mit Schnittlauch, Kräuteraufstrich mit Radieschen
und eine kleine Portion Overnight Oats

Oma Gerdas grünes Glück | Schnittlauchbrot mit Frühstücksei | ACG 8,90
Butter, Schnittlauch, weiches Bio-Ei

Als Alternative zum normalen Brot gibt es auch glutenfreies Gebäck AGN

Frühstück-Extras

Overnight Oats klein | AH	4,90
mit Apfelmus und Nüssen	
Weiches Bio-Ei | C	2,90
Semmerl | A	2,20
Roggenweckerl | A	2,20
Brot | A	2,00
Laugenbrezel | A	2,90
Aufstrich	je 2,90
Rote Rübe, Kräuter oder Bohnen O	
Marmelade	je 2,00
Marille oder Ribisel	
Butter | G	2,00
Margarine	2,00

Zu zwei*t* schmeckt's am besten

Erbschle*i*cher-Frühstück für zwei Personen

Auskunft zu Allergenen von Mehlspeisen beim Team

Klass*i*sch ACGO **47,90**
Unser Rundum-Paket mit zwei Glaserl Frizzante,
zwei Glaserl frischem Orangensaft, Gebäck, Butter, Kren, zwei weiche Bio-Eier,
Aufstriche, Käse-Variationen, Beinschinken vom Höllerschmid,
Gemüse für einen gesunden Start und eine Kostprobe unserer Back-Omas

Vegan | AHO **47,90**
Unser Rundum-Paket mit zwei Glaserl Frizzante,
zwei Glaserl frischem Orangensaft, Gebäck, Margarine,
Aufstriche, vegane Käse-Variationen, Gemüse für einen gesunden Start,
zwei kleine Overnight Oats im Glas und eine Kostprobe unserer Back-Omas –
und all das vegan



Frühstück Mo – So, 8.00 – 16.00 *U*hr

Wos Siaßes in der Früh

Auskunft zu Allergenen von Mehlspeisen beim Team

U*n*sere selbstgemachten Kuchen oder Torten **6,90**
Beim Service bestellen, mit Oma-Coin an der Kuchenvitrine aussuchen und mitnehmen

Warme Buchteln mit Van*i*llesauce | ACG **1 Stk. 8,90 | 2 Stk. 13,40**
Luftig-leichte Buchteln, gefüllt mit feinstem Powidl, dazu eine warme Vanillesauce

Joghurt mit Hollerkoch | GH **7,40**
Cremiger Joghurt mit Hollerkoch (Fruchtröster aus Holunderbeeren) und Mandeln,
auch vegan möglich FH

Warme Haferflocken mit Früchten | AF **9,90**
Overnight Oats, die bei uns in der Vollpension übernachtet haben, mit Früchten



= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

*O*mas Schmankerl – den ganzen Tag

Mahlze*i*t! Setz di her, samma mehr.

Frau Petras Parade*i*sertraum | Shakshuka 9[40]
Shakshuka mit Ei und Gebäck | ACM
Shakshuka mit veganem Feta und Gebäck | AM

Käse-Toast | AG 7[90]
mit Bergkäse, Ketchup und Kartoffel-Chips

Schinken-Käse-Toast AG 7[90]
mit Bergkäse, Beinschinken vom Höllerschmid,
Ketchup und Kartoffel-Chips

Veganer Toast | A 7[90]
mit veganem Käse, Pfeffer, Zwiebeln, Paprika,
Ketchup und Kartoffel-Chips

Toast Hawaii AG 9[40]
Zwei Scheiben Toast mit Beinschinken vom Höllerschmid, Ananas,
mit Bergkäse überbacken, dazu Preiselbeeren

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

But first, coffee!

He*i*ßgetränke

Kaffee – auf Wunsch mit Hafermilch A von Alpro

Espresso einfach / doppelt	3[40] / 5[40]
Espresso Macchiato G	3[60]
Kle*i*ner / Großer Brauner G	3[60] / 5[60]
Verlängerter schwarz / mit Milch G	4[70] / 4[90]
Melange / Cappuccino G	5[50]
Café Latte G	5[90]
Flat White G	5[90]
Kakao ohne / mit Schlagobers G	5[50] / 5[90]
Einspänner G doppelter Espresso mit Schlagobers	6[20]
Matcha Latte A	6[20]
Chai Latte G	6[20]
Portion Schlagobers G	0[70]

Kakao, Einspänner und Schlagobers gibt‘s auch vegan

Tee im Riesenhäferl – auf Wunsch mit Hafermilch A von Alpro

Bio-Tee 5[20]
auf Wunsch mit Zitrone, Milch G oder Honig

Schwarztee, Jasmin-Grüntee, Früchtetee,
Kräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee,
Rooibos Apfelstrudel

mit e*i*nem Schuss Rum 2[90]

He*i*ße Zitrone im Riesenhäferl 4[50]
Auf Wunsch mit Honig

Kracherl und Safterl

Kaltgetränke

Hausgemachte Kracherl fürn großen Durscht – in der Karaffe

Eistee Zitrone	5,90
Zitronenkracherl	5,90
Bio Ingwer-Verbene-Kracherl	5,90

Safterl und Kracherl

Frischer Orangensaft 1/8 l	4,20
Apfelsaft naturtrüb pur	4,60
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser, klein / groß	3,50 / 4,90
Apfelsaft naturtrüb g'spritzt, klein / groß	3,90 / 5,70
Soda Zitron / Holler / Himbeer klein / groß	3,50 / 4,90
Fritz-kola / Fritz-kola zero 0,33 l	4,90
Frucade 0,35 l	4,90
Almdudler 0,35 l	4,90
Tonic Water	4,90

Wasser

Soda klein / groß	2,40 / 4,00
Vöslauer prickelnd 0,33 l	4,00
Vöslauer still 0,33 l	4,00

Auf uns!

Alkoholische Getränke

Unsere Prost-Klassiker

Bier [A] Schwechater Wiener Lager 0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,90
Alkoholfreies Bier [A] Gösser Naturgold 0,5 l Flasche	5,90
Radler [A] mit hausgemachtem Zitronenkracherl, 0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,90
Hauswein weiß [O] Grüner Veltliner, 1/8 l	4,50
Hauswein rot [O] Zweigelt, 1/8 l	5,10
Weißer Spritzer [O]	4,70
Sommerspritzer [O] groß	6,50
Kaiserspritzer [O] weißer Spritzer mit Holler	6,40

Prickelndes & Aperitif

Frizzante [O] 1/8 l	4,90
Frizzante [O] Flasche, weiß oder rosé	24,90
Aperol Spritz [O]	7,90
Limoncello Spritz [O]	7,90
Campari Orange	7,00
Campari Spritz [O]	7,90

Omas und Opas Lebenselixier

Gin Tonic	8,90
Eierlikör [C] 2 cl	3,80
Marillenschnaps 2 cl	4,20

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

Ein großes Dankeschön für das Vertrauen!

Unsere Partner:innen und Kooperationen

vollpension.at/partner

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

In unseren Kuchen, Torten und Speisen können Spuren von A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R enthalten sein. Detailinfos zu den Allergenen gibt's bei unserem Team. Glutenfreie Kuchen können wir leider nicht anbieten, weil wir dafür eine eigene Produktionsstätte bräuchten. Wir haben aber immer wieder mehlfreie Kuchen zur Auswahl – bitte einfach bei unseren Backomas und -opas nachfragen. Unsere Omas und Opas backen auch vorzügliche vegane Kuchen.

A	glutenhaltiges Getreide	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch oder Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnuss	M	Senf		

Bleib in Kontakt – www.vollpension.at

Schön, dass du da warst!

Wir hoffen, das war keine einmalige G'schicht und du kummst wieder. In der Zwischenzeit darat's uns wahnsinnig gfrein, wenn wir im digitalen Universum in Kontakt bleiben. Wir san natürlich auf Social Media und dann hamma nu was ganz Feines: unseren Newsletter. Da schickt dir die Oma regelmäßig was zum Lesen in dein Postkastl.

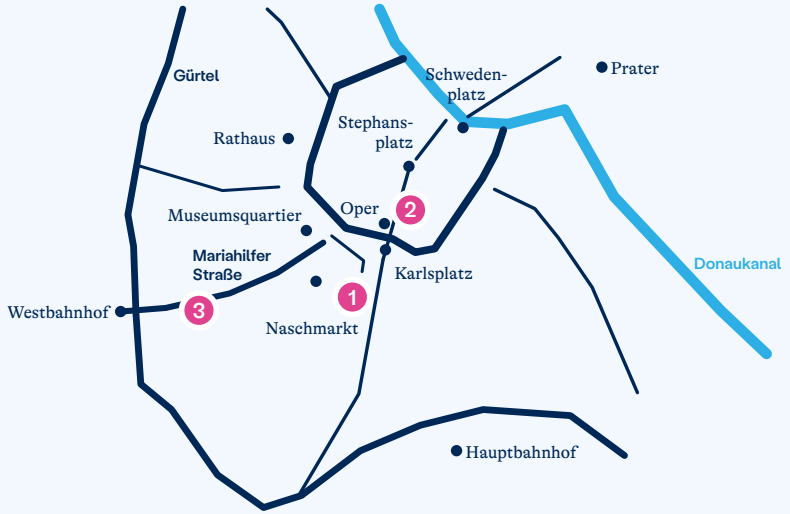
Tuat's gscheit liken und posten, Kinder!

vollpension.wien
vollpension_wien
vollpension_wien

Du entschuldige, I scan' di!

Hier Oma-Post abonnieren, wenn du regelmäßig auf dem Laufenden bleiben willst.

Standorte & Öffnungszeiten



1

Vollpension Schleifmühlgasse
Schleifmühlgasse 16
1040 Wien
Mo – So, 8.00 – 20.00 Uhr

2

Vollpension Johannesgasse
Johannesgasse 4a
1010 Wien
Mo – So, 8.00 – 18.00 Uhr

3

Vollpension Backschule
Mariahilfer Straße 101/33a
1060 Wien
www.vollpension.at/backkurse