



SPEISEKARTE

PEPITO FRÜHSTÜCK

9.00 – 10.30 Uhr

Großes Traumfrühstück für zwei Personen

44,00 €

Serviert auf der Etagère, mit allem, was das Herz begehrt: regionalem Schinken und Salami von der Metzgerei Ablinger, Südtiroler Speck, Bergkäse, Brie, hausgemachtem Aufstrich, selbstgemachter Marmelade, Butter, regionalem Bergbauern-Joghurt mit Zagler Bio-Müsli, frischem Obstsalat, süßem Gebäck, saisonalen Früchten, einem Brotkorb mit Gebäck der Demeter-Bäckerei Wolfgruber sowie einem Glas Frizzante oder frischem Orangensaft und einer Tasse Kaffee, Cappuccino oder Tee A: 1, 5, 7, 8, 9, 10, 13; Z: 3, 6

Salziger Traum A: 1, 9, 10; Z: 3

12,90 €

Demeter-Gebäck der Bäckerei Wolfgruber mit gekochtem Schinken von der Metzgerei Ablinger, Bergkäse, Butter, hausgemachtem Aufstrich und einer Tasse Kaffee, Cappuccino oder Tee

Süßer Traum A: 1, 9, 10; Z: 3

12,90 €

Süßes Gebäck, ein Stück Demeter-Gebäck der Bäckerei Wolfgruber, Marmelade und Butter, regionaler Joghurt mit Zagler Bio-Müsli und frischem Obstsalat, saisonalen Früchten und einer Tasse Kaffee, Cappuccino oder Tee

Kinder-Traumfrühstück A: 1, 9, 10, 12, 13

10,90 €

Süßes Gebäck, Demeter-Semmel mit Nutella, saisonale Früchte, dazu Orangensaft oder heißer Kakao

Pepito-Frühstück

Passat: Römerbrot mit Guacamole, hausgebeiztem Wildlachs mit Roter Bete, Kresse und Knusper-Ei A: 1, 2, 9, 13

18,90 €

Sia Yacht: Römerbrot mit Guacamole, bunten Tomaten und Mozzarella di Bufala A: 1, 5, 9

14,90 €

Gorch Fock: vegan Römerbrot mit Baba Ganoush, Grillgemüse, Gartenkresse und Sprossen A: 1, 2, 5, 10, 12

14,90 €

Santa Maria: vegan Kokos-Joghurt-Bowl mit exotischen Früchten, Beeren und Zagler Bio-Müsli A: 1

9,90 €

GERN KÖNNEN SIE ERWEITERN:

Gekochtes Freiland-Ei A: 13

2,90 €

Rührei oder Spiegeleier von zwei Freiland-Eiern A: 9, 13

4,90 €

Rührei oder Spiegeleier von zwei Freiland-Eiern mit Speck A: 9, 13; Z: 2

7,20 €

Eine Portion Schinken, Salami, Speck, Bergkäse oder Brie A: 9; Z: 2

5,20 €

Eine Portion hausgemachter Aufstrich oder Frischkäse A: 8, 9, 10, 12

3,20 €

Marmelade, Butter, Honig oder Nutella (eine Portion, nach Wahl) A: 9, 11, 12

1,50 €

Frischer Orangensaft (0,2l)

5,60 €

Demeter-Rosensemmel A: 1, 9, 12, 13

2,30 €

Gebäckkorb (vier Stück Gebäck) A: 1, 9, 12, 13

7,90 €

SUPPEN SALATE KLASSIKER

11.30 – 16.00 Uhr

Rindssuppe vom Bayrischen Almochsen A: 1, 2, 9, 10, 11, 13 **7,90 €**

mit zweierlei Einlage, Wurzelgemüsestreifen und frischem Schnittlauch

Hausgemachte Gulaschsuppe A: 1, 2, 10 **12,90 €**

von der Rinderwade, mit Majoran verfeinert, dazu Gebäck

Gemüsesuppe des Monats A: 1, 2, 5, 9, 10, 11, 12 (auf Anfrage) **7,90 €**

aus saisonalem Gemüse, fein, cremig und schmackhaft zubereitet

Gartenfrischer Blattsalat A: 7, 8, 10, 12

mit Tomaten, Gurken und Paprika, mariniert mit feinem Hausdressing

klein **7,90 €**

groß **10,90 €**

Steirischer Backhendlsalat* A: 1, 7, 8, 9, 10, 12, 13 **18,90 €**

saftige Backhendlstücke auf Kartoffel-Vogerlsalat

Traumwerk Currywurst A: 1, 2, 7, 8, 9, 10, 13; Z: 2, 3

mit hausgemachter, fruchtiger Currysauce und Pommes frites im Körbchen **15,90 €**

auf Wunsch extra scharf, mit frischem Chili **0,50 €**

Schnitzel Wiener Art vom Salzburger Landschwein* **19,90 €**

mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup A: 1, 2, 7, 8, 10, 12, 13

Asia-Gericht des Monats A: 2, 4, 5, 6, 8, 10, 11; Z: 2 (auf Anfrage)

vegetarisch, mit knackigem, saisonalem, regionalem Gemüse und Beilage **19,90 €**

mit gebratener Freiland-Hendlbrust A: 1, 2, 4, 5, 6, 8, 10, 11 (auf Anfrage) **23,90 €**

Italienische Pasta* A: 2, 9, 10 **16,90 €**

mit Rinder-Bolognese und frisch geriebenem Grana Padano

oder mit Tomatensoße, frischen Tomaten und Mozzarella di Bufala

Portion Preiselbeeren A: 1 **1,50 €**

Die mit * gekennzeichneten Gerichte können Sie auch als kleine Portion genießen.
Dafür erhalten Sie 25% Rabatt auf den jeweiligen Preis.

KINDERKARTE

11.30 – 16.00 Uhr

Pepitos Piratengold A: 10 **4,90 €**

Pommes frites im Körbchen mit Tomaten-Ketchup

Klabauter Knusperbissen A: 1, 9, 10, 13 **9,90 €**

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup

Kleines Matrosen Schnitzel A: 1, 10, 13 **9,90 €**

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites und Tomaten-Ketchup

Käpt'n Pasta A: 1, 2, 9, 10 **9,90 €**

Italienische Pasta mit Rinder-Bolognese und frisch geriebenem Grana Padano

Große Abenteuer machen hungrig.

Und genau dafür gibt's unsere Kinderkarte!

Diese Gerichte sind exklusiv für unsere jungen Gäste gedacht.

SNACKPAUSE

10.30 – 16.00 Uhr

Pepitos getoastetes Römerbrot

von der Demeter-Bäckerei Wolfgruber nach original italienischem Rezept

Pepito A: 1, 2, 9, 13; Z: 2 **12,90 €**

Als Sandwich mit Schinken und Käse und hausgemachter Cocktailsauce

Passat A: 1, 2, 5, 9, 13 **18,90 €**

Römerbrot mit Guacamole, hausgebeiztem Wildlachs mit Roter Bete, Kresse und Knusper-Ei

Sia Yacht A: 1, 5, 9 **14,90 €**

Römerbrot mit Guacamole, bunten Tomaten und Mozzarella di Bufala

Gorch Fock **vegan** A: 1, 2, 5, 10, 12 **14,90 €**

Römerbrot mit Baba Ganoush, Grillgemüse, Gartenkresse und Sprossen

EISZEIT

Handgemachtes Eis aus Salzburg mit Bio-Heumilch

Gemischtes Eis (3 Kugeln) A: 1, 9, 13	
Erdbeere, Vanille und Schokolade	6,60 €
Mit Sahne	7,50 €
Eine Kugel Eis (Nach Wahl) A: 1, 9, 13	2,20 €
Eine Portion Sahne A: 9	1,20 €
Kinderbecher A: 1, 9, 12, 13	
Zwei Kugeln Eis nach Wahl, mit Dekoration	4,50 €
Gerührter Hausbrandt-Eiskaffee mit Sahne	
saisonales Angebot A: 9; Z: 1, 2, 3	
klein	6,90 €
groß	9,90 €

DESSERTZEIT

Caffè Affogato A: 1, 9, 13; Z: 3	4,90 €
Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	
Crème Brûlée A: 9, 13; Z: 1, 2	9,90 €
Gebrannte Vanillecreme	
Hausgemachter Tartufo A: 1, 9, 12, 13	
Eine Riesenkugel Haselnusseis mit Schokoladenkern in Nusskrokant und Sahne	9,90 €
Wahlweise mit Amaretto A: 10, 12	12,90 €
Kuchen aus unserer Vitrine	4,90 €
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den aktuellen Süßspeisen und Allergenen	

TAGESABHÄNGIG IM ANGEBOT:

Andreas' hausgemachter Südtiroler Strudel A: 1, 9, 12, 13	8,90 €
Apfel-Birnen-Strudel mit Mürbteig und Butter-Karamell, Vanilleeis oder Sahne	

KAFFEE & CO.

Traumwerkmischung – Kaffeerösterei Moralt aus Bad Reichenhall und erlesene Hausbrandt-Kaffee-Mischungen aus Triest

Tasse Kaffee	Traumwerkmischung	3,50 €
Cappuccino	Hausbrandt-Kaffee A: 9	4,50 €
Espresso	Hausbrandt-Kaffee	2,90 €
Espresso Macchiato	Hausbrandt-Kaffee A: 9	3,50 €
Doppelter Espresso	Hausbrandt-Kaffee	4,50 €
Tasse Kaffee Hag	Hausbrandt-Kaffee	3,50 €
Heiße Schokolade	Hausbrandt-Kaffee A: 9	4,90 €
Latte Macchiato	Hausbrandt-Kaffee A: 9	4,90 €
Milchkaffee	Hausbrandt-Kaffee A: 9	4,90 €

Auf Wunsch verwenden wir bei der Zubereitung Haferdrink + 0,50 €

TEE

Bio-Tee von der Bioteaque Teemanufaktur je 4,90 €

- Scheene Leni** Früchtetee
- Schwarzer Peter** Ceylontee
- Guada Luggi** Bergkräutertee
- Nette Nani** Pfefferminztee
- Frische Resi** Grüntee
- Busslada Bernd** Rooibostee

SAISONALE ÜBERRASCHUNG

Je nach Jahreszeit erwarten Sie abwechslungsreiche Spezialitäten – fragen Sie einfach unser Team ...

ALKOHOLFREI

Mineralwasser Staatl. Fachingen Gourmet
medium | naturell

0,25l | 0,5l | 0,75l **3,50 € | 5,90 € | €8,50 €**

Säfte der Kelterei Greimel aus Laufen

pur: Apfel | Orange | Johannisbeere | Apfel-Mango
0,2l **3,90 €**

als Schorle: Apfel | Orange | Johannisbeere | Holunderblüte
0,3l | 0,5l **3,90 € | 4,80 €**

Soda Zitrone mit frisch gepresstem Zitronensaft
0,3l | 0,5l **3,90 € | 4,80 €**

Limonaden von Libella

Zitrone Z: 1 | Spezi Z: 1, 3
0,3l | 0,5l
3,90 € | 4,80 €

Limonaden von Sinalco

Cola Z: 1, 3, 5 | Cola ohne Zucker Z: 1, 3, 5
Orange Z: 1 | Kräuter-Kracherl 0,33l **3,90 €**
Bilz Bio-Limo Citrus oder Beeren-Seele 0,33l **3,90 €**

Original RED BULL Energy Drink
Classic | Sugar free | White Edition Kokos-Blaubeere
0,25l  **3,90 €**

TAGESABHÄNGIG IM SOMMER ANGEBOT:

Silvias hausgemachter Eistee
0,3l | 0,5l **3,90 € | 5,90 €**

APERITIF

Aperol Spritz mit oder ohne Alkohol Z: 1 0,2l **6,50 €**

Hugo mit oder ohne Alkohol 0,2l **6,50 €**

Gin Tonic mit oder ohne Alkohol 0,3l **8,90 €**

Salatin, Vino Bianco Frizzante Treviso 0,1l **4,20 €**

San Bitter mit Orangensaft (alkoholfrei) 0,2l **6,50 €**

WEIN

Grüner Veltliner	Hugl-Wimmer DAC Weinviertel Z: 1	
0,1l 0,2l		4,20 € 7,90 €
Lugana	Cà dei Frati DOC Lombardy Z: 1	
0,1l 0,2l		6,90 € 12,50 €
Zweigelt	Hugl-Wimmer DAC Weinviertel Z: 1	
0,1l 0,2l		4,20 € 7,90 €
Wein Spritzer	weiß oder rot Z: 1	
0,2l 0,5l		3,90 € 6,90 €
Prosecco	Villa Sandi brut DOC Treviso Z: 1	
0,1l 0,75l		5,20 € 32,90 €

BIER

Aus der Brauerei Wieninger vom Fass		
Helles Radler Weißbier Weißbier alkoholfrei A: 1		
0,3l 0,5l		3,90 € 4,80 €
Weißbier mit Zitronenlimonade Sinalco Cola A: 1		
0,5l		4,80 €
Weitere Biere aus der Flasche		
Teisendorfer Hell alkoholfrei A: 1	0,5l	4,80 €
Guidobald Export dunkel A:1	0,5l	4,80 €

DIGESTIF

Freihof Williams	Marille 35%	2 cl	4,20 €
Nannerl Alpen Schnaps	Haselnuss 33%	2 cl	4,20 €
Grappa di Prosecco	42%	2 cl	4,20 €
Ramazzotti	30%	2 cl	4,20 €

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

REGIONALE ANBIETER

Bioteaque, Traunstein

Demeter-Bäckerei Wolfgruber, Anger

Eiswerk Salzburg, Salzburg

Früchte Lermer, Siegsdorf

Langenspacher Hof, Freilandeier Grabenstätt

Schafskäsehof Haslauer, Elsbethen

Kelterei Gregor Greimel, Laufen

Konditorei Vogg, Freilassing

Metzger Ablinger, Oberndorf

Molkerei Piding | Frischdienst, Piding

Brauerei Wieninger, Teisendorf

Bei der Auswahl unserer Produkte achten wir möglichst auf Herkunft, Saisonalität und Regionalität.

Verpackung zur Mitnahme von Speisen

+ 0,50 €



Ein Ort zum Staunen, Erinnern und Entdecken.

Entdecken Sie die beeindruckende Welt der legendären Porsche Automobile, lassen Sie sich von der detailreichen und liebevoll arrangierten Modelleisenbahnwelt verzaubern und erleben Sie die Faszination der weltweit größten Sammlung historischen Blechspielzeugs.

Und wenn Sie ein Stück dieser besonderen Atmosphäre mit nach Hause nehmen möchten: Im Shop finden Sie ausgewählte Erinnerungen, Geschenkideen sowie Lieblingsstücke für kleine und große Träumer.

www.traumwerk.de

ALLERGENE (A)

A1 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse

(Weizen, Hartweizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut)

A2 Sellerie/-erzeugnisse

(Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

A3 Krebstiere -erzeugnisse

(u.a. Krebs. Shrimps, Garnelen, Scampi, Hummer)

A4 Lupine/-erzeugnisse

(u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein, Sojaersatz)

A5 Sesam/-erzeugnisse

(u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen)

A6 Fisch/-erzeugnisse alle Fischarten

(u.a. Anchovis, Kaviar)

A7 Senf/-erzeugnisse

(u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner)

A8 Erdnüsse/-erzeugnisse

A9 Milch/-erzeugnisse einschließlich Laktose, alle Milchprodukte

A10 Schwefeldioxid/Sulfite über 10mg/kg oder 10mg/l

als insgesamt vorhandenes SO₂ E220 - E 228

A11 Soja/-erzeugnisse aller Arten Sojabohnen

A12 Schalenfrüchte (Nüsse/-erzeugnisse, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,

Pecannüsse, Paranüsse, Macadamia- oder Queenslandnüsse, Pistazien,

Cashewnüsse)

A13 Eier/-erzeugnisse aller Eiersorten

A14 Weichtiere/-erzeugnisse

(u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares)

ZUSATZSTOFFE (Z)

Z1 Farbstoffe

Z2 Konservierungsstoffe

Z3 Koffein

Z4 Chinin

Z5 Süßstoffe

Z6 Schwefeldioxid

Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, weisen Sie unsere Servicemitarbeiter auf diese hin. Bitte beachten Sie, dass ein Risiko einer Kreuzkontamination in einer Großküche nie ausgeschlossen werden kann. Wir bitten Sie, dies zu berücksichtigen.