

Herzlich willkommen in unserer Speisezeit. Die folgenden Seiten sollen einen Überblick über unser Angebot bieten.

Neben den klassischen Informationen wie dem Speisen- und Getränkeangebot können Sie hier noch Hintergründiges über unser Lokal erfahren: Geschichten über unsere Lieferanten und unsere Philosophie.

Außerdem versuchen wir auch die eine oder andere Ablenkung zu schaffen, sollte bei Ihrem Besuch einmal Langeweile aufkommen -z.B. mit unserem Fortsetzungsroman.

Viel Vergnügen also mit der vor Ihnen liegenden Literatur und einen schönen und genussvollen Aufenthalt wünschen die Menschen von Oben.

Öffnungszeiten:

Mo – Do 10 bis 21 Uhr

Fr, Sa 9 bis 21 Uhr

So: Brunch 10 bis 15 Uhr

Feiertags geschlossen

Impressum:

Für den Inhalt verantwortlich: Wallisch KG
Urban Loritz Platz 2A
1070 Wien

www.oben.at

01 / 5227268

Es stürmt Oben!



Ab Freitag, den 16. 9. gibt's wieder Schilchersturm!

Der kommt auch heuer wieder vom Weingut Friedrich aus der Weststeiermark.

Zusätzlich gibt's auch noch weiterhin den Bio-Himbeersturm. Normalen Sturm bieten wir dieses Jahr nicht an, da die meisten Winzer heuer keinen verkaufen. Aufgrund der geringen Traubenmenge des letzten Jahres gibt es heuer sehr viel nicht heimischen Sturm - und da denken wir uns: wir müssen nicht überall dabei sein.

BIO Himbeersturm
Schilchersturm

1 Achterl
1 Vierterl

€ 3,50
€ 3,50

Wer liefert was!

Auf vielfachen Wunsch gibt's eine Auflistung aller unserer Lieferanten auf Seite 2

Frühstückrelaunch

Auf Seite 4 finden Sie Hintergründiges zu unseren neuen Frühstückskombinationen

Der Oben Brunch

Näheres zum sonntäglichen Brunch finden Sie auf Seite 5

Neue Öffnungszeiten

Warum, wieso und was Sie davon haben, lesen Sie auf Seite 3

Unsere Lieferanten

Regelmäßige Besucher unseres Restaurants haben wahrscheinlich schon mitbekommen, dass wir unsere Lieferanten mit viel Sorgfalt auswählen. Wobei neben der Qualität der Produkte auch sehr stark die Produktion und die Umweltverträglichkeit unsere Entscheidungen beeinflussen. Die bisherigen Ausgaben unserer Speisenzzeitung haben immer wieder Hintergrundberichte geliefert. Um uns nicht zu wiederholen, aber trotzdem jedem unserer Gäste einen Überblick zu bieten, haben wir uns entschlossen, auf dieser Seite einen kleinen Überblick über unsere Produkte und deren Herkunft zu bieten.

Das Fleisch:

Unser Hauptlieferant beim Fleisch ist die Fleischerei Pusch aus Mollmannsdorf im Weinviertel. Diese Fleischerei achtet sehr stark auf die Herkunft und auf ein glückliches Leben der Tiere. Von dort beziehen wir unter anderem das Strohschwein, das sich besonders durch artgerechte Haltung auszeichnet.

Das Gemüse:

Solange es geht, beziehen wir das Gemüse bei der mittlerweile berühmten Gärtnerei Bach am Contiweg in Wien Donaustadt. Dort bekommen wir Selbstproduziertes von März bis November. Sie arbeiten ohne Spritzmittel und haben sehr viele interessante Gemüseraritäten. Im Winter behelfen wir uns mit der Firma Rasch und Frisch, die sich vor allem durch die gute Qualität einen Namen gemacht hat.

Die Erdäpfel:

Kommen aus Wetzleinsdorf, von Helmut Ullmann. Der stellt gerade einen Teil des Betriebes auf bio um und hat auch viele Spezialitäten wie Kipfler und blaue Erdäpfel.

Die Fische:

Wir haben ausschließlich Fische von österreichischen Fischzüchtern im Programm, wobei der Löwenanteil von Ostarrichi Fisch aus Oberösterreich kommt, dessen Fische nur in reinstem Bachwasser leben und sich sehr figurbewusst ernähren. Die Qualität ist beeindruckend.

Das Füllhorn:

Ein Lieferant, der ausschließlich Bioprodukte vertreibt, versorgt uns mit Milch, Milchprodukten, Eiern, Wildhenderln, Tees, Glühweingewürzen, Kakao und normalen Gewürzen.

Das Salz:

Wir verwenden ausschließlich Mineralsalz aus den Salzwelten. Es ist geschmackvoller und reiner als Meersalz und muss nicht so weit fahren. Außerdem ist es unjodiert und beinhaltet keine Rieselstoffe.

Das Eis:

Der Biobauernhof Blochberger aus Krumbach in der Buckligen Welt liefert uns Eis, das komplett ohne chemische Konservierungsstoffe und künstliche Geschmacksstoffe auskommt. Die Hauptbestandteile sind bio und es schmeckt ausgesprochen gut.

Der Wein:

Bei den Weinen achten wir besonders darauf, dass diese aus der Region Wien und Wien Umgebung kommen. In einzelnen Fällen kann es schon mal vorkommen, dass wir ein paar Flaschen von ein bisschen weiter herholen.

Exotisches:

Alles nicht so ganz Alltägliche (Zutaten für unsere Currys und Ähnliches) holen wir uns beim Prosi Exotic Supermarkt am Neubaugürtel, also gleich gegenüber.

Der Senf:

Die Firma Wenger in Klagenfurt ist nach Auszeichnungen (einige Weltmeistertitel) der beste Senfproduzent in Österreich. Grund genug, auf unserer Karte zu erscheinen.

Das Gebäck:

Die Bäckerei Haubis in Petzenkirchen produziert Gebäck ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zutaten aus regionalen Rohstoffen.

Der Kaffee:

Von Julius Meinl wird qualitativ hochwertiger Kaffee produziert. Zum einen beziehen wir einen Bio-Fair-Trade-Kaffee, zum anderen die Prämium Röstung 1862. Beide Sorten werden dem österreichischen Kaffeegenuss mehr als gerecht.

Das Bier:

Unsere Fassbiere kommen aus zwei kleinen österreichischen Brauereien. Das Helle kommt aus Weitra und wurde schon des Öfteren zum besten Bier Österreichs gekürt. Das naturtrübe Bier hat ebenfalls schon einige Auszeichnungen bekommen und wird in der Steiermark von der Privatbrauerei Gratzer hergestellt.

Die Edelbrände:

Einige der besten Brenner Österreichs (allen voran Siegfried Herzog, der bei jeder seiner Destillateilnahmen zum besten Brenner Österreichs gekürt wurde) finden sich mit ausgesuchten Produkten bei uns.

Die Säfte:

Neben Friedrich Preiß aus dem Traisental, der sich in jeder Blindverkostung gegen namhafte Fruchtsaftmacher durchgesetzt hat, findet sich noch der eine oder andere Biosaft von Hasenfit aus Oberösterreich auf unserer Karte.

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Die Kinosaison ist vorbei, der Sommer ebenso und wir passen unsere Öffnungszeiten an Ihre Bedürfnisse an. Das heißt einerseits, dass wir früher zusperren und andererseits diese verbleibende Zeit für geschlossene Veranstaltungen nutzen können. In nächster Zeit werden wir auch Programmabende anbieten wie Literatur zum Essen (ein Abend mit einem leckeren Menü, der dazu passenden Textbegleitung und der ebenfalls passenden Weinbegleitung).

Für Sie bedeutet das, dass Sie sich jetzt schon überlegen können, ob Sie nicht die nächste Feier bei uns mit tollem Ausblick, hervorragendem Essen und einem nur für Sie geöffneten Lokal genießen möchten.

Wir haben geöffnet:

Mo- Do von 10 – 21 Uhr (nach Bedarf auch länger)

Fr, Sa von 9 – 21 Uhr (nach Bedarf auch länger)

Sonntag: Brunch von 10 – 15 Uhr

Wir würden uns sehr freuen, Sie verwöhnen zu dürfen.

Unsere Speisen

Suppen		soups	
Kürbiscremesuppe mit Ingwer, frischen Kurkuma Schwarzbrotcroûtons und Kernöl*	€ 3,90	pumpkin soup with ginger, fresh tumeric, brown bread croutons and pumpkin seed oil *	€ 3,90
Suppentopf vom Henderl mit Steinpilzravioli und Gemüsejulienne	€ 4,60	chicken soup with porcini ravioli and julienne of beets	€ 4,60
Tagessuppe	€ 2,40	soup of the day	€ 2,40
Vorspeisen und Salate		starters and salad	
Steirischer Bauernsalat mit geräuchertem Tofu, gebratenen Polentawürfeln, Vorarlberger Bergkäse, Paprika und cremigem Kernöldressing*	€ 6,80	styrian farmer's salad with smoked tofu, fried polenta, alpine cheese, bell peppers and creamy pumpkin seed oil dressing*	€ 6,80
Caesar Salad mit cremigem Parmesandressing, gegrilltem Hendelfilet, Croûtons und Kirschparadeisern	€ 7,80	caesar salad with creamy parmesan dressing, grilled chicken, croutons and cherry tomatoes	€ 7,80
herbstlicher Salat mit Ziegenfrischkäse, Weintrauben, Estragon, marinierten Schalotten und Nussbrotchips*	€ 7,40	autumn salad with fresh goat cheese, grapes, tarragon, pickled shallots and nut bread crisps*	€ 7,40
Großer Salatteller**	€ 5,20	big salad plate**	€ 5,20
Beilagensalat (gemischt oder grün)**	€ 2,20	side salad (mixed or lettuce only)**	€ 2,20
knusprige geräucherte Forellenstangerl mit Rote Rübensalat und Kren-Crème fraîche	€ 7,60	crispy smoked trout rolls with beetroot tatar and horseradish double cream *	€ 7,60
Gefülltes Baguette		baguette	
frisches Baguette gefüllt mit kurzgebratenen Ribeyesteakscheiben, Dijon-Walnussmayo, Rucola und karamellisierten Zwiebeln; dazu Zündholzfrites mit Paradeiserchutney	€ 7,40	fresh baguette filled with short grilled ribeye steak, Dijon mustard-walnut mayo, rocket and caramelized onions; served with fries and tomato chutney	€ 7,40
frisches Baguette Banh mi Style gefüllt mit Ingwer-Chilihenderl, Limettenmayonnaise, eingelegtem Daikon, frischem Koriander und kleinem Kraut-Kurkumasalat	€ 6,90	fresh baguette banh mi style with ginger chillie chicken, lime mayonnaise, pickled daikon, fresh cilantro and kurkuma cabbage salad	€ 6,90

Unsere Speisen

Würstel

Hausbratwürstel vom Lamm mit Sellerie-Birnensalat und Feigensenf € 5,40

Hauptspeisen

Steinpilzrisotto mit glasierten Birnen* € 11,60

Vegetarisches Thai-Curry mit hausgemachter Grüner-Currypaste, Basmatireis, Basilikum und Papadum ** € 8,60

in Rosmarinmilch geschmorter Weidelammrollbraten mit Hokkaidokürbispüree und schwarzen Nüssen € 13,80

Rosagebratenes Hüferlsteak mit Specklinsen, Rucola und gebackenem Jungzwiebel € 14,20

In Butterschmalz gebackenes Schweinsfledermausschnitzel vom Strohschwein mit heurigen Petersilerdäpfeln € 9,80

Nachspeisen

knusprige Brandteig-Graumohn-Zwetschkenknödel mit Hagebuttensauce* € 5,80

Flüssiger Schokokuchen mit Heidelbeereis* (dauert ca. eine Viertelstunde) € 5,10

Vanille-Bananen Crème caramel mit Pekannüssen und Orangensauce* € 5,40

Mehlspeisen sehen Sie tagesaktuell in unserer Vitrine

Kuchen € 2,40

Torten € 3,40

* vegetarisch

** vegan

sausages

our signature lamb sausages with celery pear salad and fig mustard € 5,40

main courses

porcini risotto with glazed pears € 11,60

vegetarian home made green thai curry with basmati rice, basil and papadum** € 8,60

braised lamb in rosemary milk with hokkaido pumkin mash and black nuts € 13,80

rump steak with bacon lentils, rocket and fried scallions € 14,20

Viennese schnitzel fried in butter oil with parsley potatoes € 9,80

dessert

crispy choux pastry dumplings with plum filling, grey poppy seeds and rose hip sauce* € 5,40

molten chocolate cake with blueberry ice cream (takes 15 min) € 5,10

vanilla banana creme caramel with pecans and orange sauce* € 5,40

pastry daily selection on display

cake € 2,40

tortes € 3,40

* vegetarian

** vegan

Frühstück (Mo - Do 10 – 11:30 Uhr, Fr 9 – 11:30, Sa 9 Uhr - nachmittags, Sonntag 10 bis 15 Uhr)

Zeit fürs Frühstück - die wichtigste Mahlzeit des Tages

Die Zeit fürs Frühstück hatten wir und haben uns dabei gleich unsere Frühstückskarte genauer angesehen. Wir richteten unsere Auswahl bisher hauptsächlich an Morgenmenschen, die schon aktiv an ihrer eigenen Frühstücksvariante basteln wollen. Viele Einzelteile, aus denen man wählen konnte, aber eben mit Eigeninitiative verbunden.

Nun haben wir auch eine schöne Auswahl an Komplettfrühstücksangeboten, die wir immer wieder erweitern oder verändern bzw. auch saisonal anpassen werden. Wir beginnen mit 5 Variationen, jedes Paket beinhaltet ein Heißgetränk nach Wahl, des Weiteren bieten wir hausgemachte Marmeladen und hausgemachte Haselnusscreme.

Pakete

Kleines Frühstück

Bio Kaffee, Bio Tee oder Bio Kakao, Kaisersemmel, Buttercroissant, Bio Bergbauernbutter, wahlweise hausgemachte Marmelade, hausgemachte Haselnusscreme oder Honig € 5,90

Wiener Frühstück

Bio Kaffee, Bio Tee oder Bio Kakao, Kaisersemmel, Kornspitz, Bio Bergbauernbutter, weiches Bioei, wahlweise hausgemachte Marmelade, hausgemachte Haselnusscreme oder Honig € 6,90

Oben Frühstück

Bio Kaffee, Bio Tee oder Bio Kakao, Kaisersemmel, Kornspitz, Beinschinken mit Kren, Vorarlberger Bergkäse, weiches Bioei, Bio Bergbauernbutter, wahlweise hausgemachte Marmelade, hausgemachte Haselnusscreme oder Honig € 8,90

Vital Frühstück

Bio Kaffee, Bio Tee oder Bio Kakao, Vollkornbrot, Topfenkornweckerl, Müsli mit Joghurt, Nüssen und Honig, frischer Fruchtsalat, Kräuter-Frischkäse, Bio Bergbauernbutter, 1 Glas Mango-Lassi € 9,90

Forellen Frühstück

Bio Kaffee, Bio Tee oder Bio Kakao, getoastetes Schwarzbrot, Baguette, hausgebeizte Lachsforelle, kleine getrüffelte Eierspeis, Kräuter-Frischkäse, 1 Glas frisch gepresster Orangensaft € 10,90
auf Wunsch mit einem Piccolo Biosekt € 15,90

Der Oben Brunch

(sonntags von 10 – 15 Uhr) € 17,90
Folgende Köstlichkeiten erwarten Sie am Buffet

- . Hausgebeizte heimische Fischvariationen
- . Kurzgebratenes vom Strohschwein und Weiderind
- . Knackfrisches Wiener Gemüse von Evi Bach
- . Bioeier in diversen Zubereitungsarten
- . Hausgemachte Dips und Chutneys
- . Österreichische Käsespezialitäten
- . Ofenfrisches knuspriges Gebäck und Brot
- . Frische Currys
- . Waffeln zum Selbermachen

In Teilen

Joghurtmüsli mit Honig, gerösteten Nüssen und frischem Fruchtsalat € 4,60

Biojoghurt mit Früchten € 3,40

auf Wunsch mit Honig € 3,60

Eierspeis von 2 Bioeiern € 3,00

Speck oder Schinken mit 2 Bioeiern € 4,20

Weiches Bioei € 1,50

Frenchtoast vom Brioche mit Honig und Bananen € 4,20

Schnittlauch- oder Radieschenbrot, Schwarz- oder Weißbrot € 2,00

Frisches Brot und Gebäck

Semmel, Dinkelweckerl, Kornspitz, Topfenkornweckerl pro Stück € 1,00

Vollkornbrot oder Bauernbrot, 2 Stück € 1,00

Baguette, 2 Scheiben € 0,50

Buttercroissant € 1,20

Portionen

Portion Beinschinken mit Kren € 2,70

Portion Vorarlberger Bergkäse € 2,20

Portion hausgebeizter Lachsforelle mit Frischkäse € 4,60

Portion hausgemachte Marmelade (Sorte nach Saison) € 1,80

Portion Bio Bauernbutter € 1,00

Portion Honig € 0,50

frisch gepresster Saft

Orangensaft Achterl € 2,90

- . Frisches saisonales Obst
- . Hausgemachte Marmeladen
- . Müsli mit Joghurt und Milch
- . frischer Fruchtsalat
- . Schinken, Salami
- . BIO Orangensaft
- . Ein Glas BIO Schaumwein
- . Eine Tasse Kaffee, Tee oder Kakao nach Wahl und vieles mehr

Aperitifs

Caipiroska - der alkoholische Erfrischer (Limetten, brauner Zucker, Eissplitter, Vodka) € 6,20

Ipanema - der alkoholfreie Erfrischer (Limetten, brauner Zucker, Eissplitter, Soda) € 3,20

Mojito de Siciliano - (Limetten, brauner Zucker, Eissplitter, Minzblatt, Honig, Zitronensaft, Ingwer, Avena) € 7,20

Bio-Himbeersturm (köstlich, prickelnd, erfrischend, unwiderstehlich) Achterl € 3,50

Frizzante Isabella, Weingut Lentner; charmantes Erdbeeraroma mit prickelndem Ausklang Dreiviertel € 21,00

Getränke

Das ist unser Bier

Weitra Helles	Fünfterl	€ 1,90
11,9° Stammwürze	Dritterl	€ 2,60
5% Vol. Alkohol	Halberter	€ 3,50

Gratzer Bauernbräu	Fünfterl	€ 1,90
12,6° Stammwürze	Dritterl	€ 2,70
5,4% Vol. Alkohol	Halberter	€ 3,60

In der Flasche

Die Salzburger Weisse (trüb)	Halberter	€ 3,60
Paulaner Weißbier hefeetrüb	Halberter	€ 3,50
Schlägl Abtei Pils	Dritterl	€ 3,10
Weitra Hadmar Biobier	Halberter	€ 3,50
Gösser Naturradler	Halberter	€ 3,40
Hirter Morchl	Halberter	€ 3,50
Becks alkoholfreies Bier	Halberter	€ 3,50

Frei von Alkohol

Fruchtsäfte und Fruchtnektar im Glas

Apfel trüb Sorte Braeburn	Vierterl	€ 2,40
Apfel-Johannisbeere	Vierterl	€ 2,80
Apfel-Karotten	Vierterl	€ 2,60
Trauben rot	Vierterl	€ 2,60
Birnennektar	Vierterl	€ 2,80
Marillennektar	Vierterl	€ 3,20
BIO Orangen	Vierterl	€ 2,60
BIO Apfel-Orangen-Karotten	Vierterl	€ 2,60
Soda	Vierterl	€ 1,20
	Halberter	€ 2,40
Soda mit frischer Zitrone	Vierterl	€ 1,40
	Halberter	€ 2,80
HoneyGingerLemon Soda	Vierterl	€ 1,70
	Halberter	€ 3,40

In der Flasche

Gasteiner prickelnd	Dritterl	€ 2,00
	Dreiviertel	€ 3,20
Gasteiner ohne	Dritterl	€ 2,00
	Dreiviertel	€ 3,20
Fritz Kola	Dritterl	€ 2,40
Fritz Kola ohne Zucker	Dritterl	€ 2,40
Schartner Bombe		
Orange oder Zitrone	Vierterl	€ 2,20
Makava Eistee (BIO FAIRTRADE)	Dritterl	€ 3,50
Almdudler	Dritterl	€ 2,40
Red Bull	Vierterl	€ 3,90
Red Bull Cola	Vierterl	€ 3,90

Das ist unser Wein

Hauswein rot oder weiß	Achterl	€ 1,70
Gespritzt	Vierterl	€ 2,30
Hollerspritzer	Vierterl	€ 2,80
Aperolspritzer	Vierterl	€ 3,50
Bio-Himbeersturm	Achterl	€ 3,50
Gespritzt	Vierterl	€ 4,10

Weiß aus der Bouteille

Gem. Satz 10, Christ, Jedlersdf.	Achterl	€ 3,20
Trocken, fruchtigwürzig, rund und harmonisch		

Gelb. Muskat. 10, Schwarzböck, Hagenbrunn	Achterl	€ 3,40
Trocken, extrem fruchtig, schlank, elegant		

GV Total 09, K. Lentner, Jedl.df.	Achterl	€ 3,20
Trocken, würzig, kräftig, mit viel Schmelz, topbewertet		

CF weißgepresst 09, Steinklammer-Fuchs, Mauer	Süß, Achterl	€ 3,60
eigenwillig, charaktervoll		

Rot aus der Bouteille

Zweigelt 08, Göbel, Stammersdf.	Achterl	€ 3,20
Trocken, fruchtig, samtigweich, engmaschig		

Blaufränkisch 09, Markowitsch, Göttlesbrunn	Achterl	€ 2,90
Trocken, dunkle Frucht mit Zimt, Tannine, Rasse		

Cuvée Classic 2009, Aumann, Tribuswinkel	Achterl	€ 3,00
Zweigelt, Bl. Portugieser und Merlot. Fruchtig-würzig mit einem weichem abgerundetem Abgang		

Schaumwein:

Biosekt Rittsteurer, Jois	Piccolo	€ 6,00
Trocken	Dreiviertel	€ 18,00
Muskatellersekt lieblich	Dreiviertel	€ 21,00

Katharina Rosé Brut, Wieninger, Stammersdorf	Dreiviertel	€ 36,00
Champagnermethode		

Flaschenweine (0,75 l)

Chardonnay Bellevue 07, Zahel	€ 58,00
Barriqueausbau, moderner kräftiger Wein	

Weißburgunder Vollmondwein 09, Christ	€ 24,00
Schmeichler, passt zu jedem Essen, leichte Restsüße	

Nußberg Reserve 10, Rotes Haus	€ 48,00
kräftiger Gemischter Satz auf höchstem Niveau	

Zweigelt Alte Reben 07, Göbel	€ 36,00
Falstaffsortensieger, sehr viel Tiefgang	

Pinot Noir Grand Select 05, Wieninger	€ 65,00
Ausnahmeburgunder, ledrige Würze gepaart mit tiefgründiger Frucht	

Cuvée Harterberg 06, Aumann	€ 59,00
Topbewertungen, Jahrhundertjahrgang, Rarität	

Getränke

Das ist heiß!

Kaffee der Firma Meinl

Sie können wählen zwischen **BioFairTrade** Kaffee und einer höchstqualitativen **Spezial-Röstung** mit dem Namen **1862**, des Weiteren koffeinfrei. **1862 empfiehlt sich** vor allem für den klassischen **schwarzen und braunen Kaffee!**

Schwarz und klein - BIO / 1862	€ 1,90 / € 2,10
Schwarz und groß - BIO / 1862	€ 3,30 / € 3,70
Braun und klein - BIO / 1862	€ 2,10 / € 2,40
Braun und groß - BIO / 1862	€ 3,50 / € 3,90
Melange - BIO / 1862 (mit Milch und Milchschaum)	€ 2,70 / € 3,00
Schwarz verlängert - BIO / 1862	€ 1,90 / € 2,20
Braun verlängert - BIO / 1862	€ 2,10 / € 2,40
Cappucino - BIO / 1862 (mit Milchschaum und Kakaopulver)	€ 2,90 / € 3,20
Caffè Latte - BIO / 1862 (mit viel Milch und Milchschaum)	€ 3,30 / € 3,60
Eiskaffee - BIO / 1862 (kleiner Espresso, Vanilleeis aufgefüllt mit kalter Milch)	€ 4,30 / € 4,60

Wir verwenden für unsere Kaffees, den Kakao und die Tees **BIO Milch**, auf Wunsch servieren wir auch mit **BIO Sojamilch!**

Alle Heißgetränke auf Wunsch mit Schlagobers
+€ 0,20

Hochgeistiges

Tawny Port 10 yo, Burmeester
Weinbrand (fassgelagert), Bader, Horitschon
Dalwhinnie 15yo scotish single malt
Vodka Diplomat, St. Petersburg, Russland
Ron Millionario Reserva 15 yo, Peru
Averna / Averna sauer (mit einem Schuss Zitrone)
Pernod
Aperol Soda (mit Orangenscheibe)

Liköre

Kaffee-Karamelllikör, Lagler, Kukmirn
Weichsellikör, Lagler, Kukmirn

Edelbrände:

Aristo (Apfel-Himbeere), Krenn, Stangles
Wachauer Marille, Gritsch, Vießling
Birne, Lagler, Kukmirn
Zwetschke Eiche, Krenn, Stangles
Enzian-Apfel, Herzog, Saalfelden
Muskatellertresternbrand, Gritsch, Vießling
Nusserl, Herzog, Saalfelden
Rote Rübe, Herzog, Saalfelden
Vogelbeere, Herzog, Saalfelden

Tee (alle BIO von Sonnentor in einer großen Tasse)

Basis Deiner Seele (Kräutertee)	€ 2,90
Energie ist überall (Kräuter-Grüntee)	€ 2,90
Grüntee Jasmin	€ 2,90
Magie des Lebens (Kräutertee-Weiß)	€ 2,90
Süße Momente feiern (Kräuter-Früchtetee)	€ 2,90
Inspiration der Sinne / Chai (Kräuter-Schwarztee)	€ 2,90
Earl Grey (Schwarztee aromatisiert)	€ 2,90
Assam (Schwarztee)	€ 2,90
Kamille	€ 2,90
Lass die Sonne scheinen (Ingwer-Gewürztee)	€ 2,90
Pfefferminze	€ 2,90
Hagebutte-Hibiskus	€ 2,90

Alle Tees auf Wunsch mit Milch,
mit Zitrone oder Honig
+€ 0,20

Auch noch heiß

Kakao BIO von Sonnentor mit einer Vanille, Zimt, Nelken, Muskat Gewürz-Mischung	€ 3,30
Mit Rum	€ 5,30
Mit Weinbrand	€ 5,30
Mit Schlagobers	+€ 0,20
Warme Milch	€ 2,20
Mit Honig	€ 2,50
Mit Rum und Honig	€ 4,50

Sechzehnterl	€ 3,60
Hundertsterl	€ 1,20
Hundertsterl	€ 2,00
Hundertsterl	€ 1,20
Hundertsterl	€ 2,00
2 Hundertsterl	€ 2,20 / € 2,40
2 Hundertsterl	€ 3,40
Zehnterl	€ 3,20

Hundersterl	€ 1,60
Hundersterl	€ 1,60

Hundertsterl	€ 2,00
Hundertsterl	€ 1,60
Hundertsterl	€ 1,60
Hundertsterl	€ 1,80
Hundertsterl	€ 1,80
Hundertsterl	€ 1,60
Hundertsterl	€ 2,00
Hundertsterl	€ 2,60
Hundertsterl	€ 2,80

Fortsetzungsroman

Da Marion natürlich wusste, dass sich ihre Geschichte und die wahren Beweggründe hinter ihrer Neugierde etwas seltsam anhören würden, entschied sie sich für einen anderen Weg. „Da ich mich selbst damals für dieses Haus interessiert habe, die dann jedoch hier eingezogene Familie nun, nach sehr kurzer Zeit, wieder ausgezogen ist, habe ich mich gewundert, was denn der Anlass dafür sein mag.“

Der Makler musterte Marion mit skeptischer Miene, doch sogleich aber die Möglichkeit einer weiteren Interessentin aufgrund ihrer Aussage und antwortete: „Nun, ich bin ebenso ihrer Meinung, dass dieses Anwesen zur Zeit eines der schönsten und preiswertesten dieser Gegend ist. Leider könnte ich Ihnen, selbst wenn ich ihn wüsste, den Grund für den Wegzug der Familie nicht nennen – Maklergeheimnis. Aber sehr gerne würde ich sie mit zur Führung einladen, um Ihnen nochmals die Gelegenheit zu geben, das Haus zu ergattern.“ Mit einem spitzbübischen Grinsen wartete er nun gespannt auf Marions Antwort.

„Das finde ich wirklich nett von Ihnen, jedoch bin ich auf dem Weg zur Arbeit und muss leider weiter. Ich danke Ihnen trotzdem für die Auskunft“, antwortete sie und hoffte, er würde ihr die Enttäuschung nicht anmerken. „Schade. Sollten Sie es sich doch nochmals überlegen - hier haben Sie meine Karte.“ Mit diesen Worten und

ausgestreckter Hand verabschiedete sich der Makler, den Marion, nach etwas genauerer Betrachtung während des Gesprächs, sehr attraktiv und sympathisch fand.

Wieder keine Information erhalten und noch immer voller Neugierde und Gedanken über den Verbleib der Familie machte Marion sich auf den Weg in ihre Firma. Sie musste sich nun wohl oder übel um den Verdienst ihrer Brötchen kümmern. Plötzlich kam ihr ihr Verhalten äußerst seltsam und komisch vor. Wieso interessierte sie sich so für die Geschehnisse in anderer Leute Leben? Was kümmerte es sie, was es mit dem Umzug auf sich hatte, wichtig war doch nur, dass sie an dem Geschäft etwas verdient hatte und sich weiterhin um nichts zu sorgen brauchte? Der Tag neigte sich, nach einigen Stunden intensiver Beschäftigung mit Papierkram, dem Ende zu und Marion verließ angestrengt und müde das Büro. Heute würde sie den Abend mit einem Glas Rotwein vor dem Fernseher gemütlich ausklingen lassen.

Als sie dieses Vorhaben zwei Stunden später auf ihrer Couch in Angriff nahm, wurde sie unweigerlich zurück in die vergangenen Grübeleien über die Diplomatenfamilie hineingeworfen. Im Fernsehen sah sie einen Bericht über ein Unglück, das jene betraf.

Für die Fortsetzung unseres Romans bedanken wir uns mit einem 20 Euro Gutschein bei Daniela Stübinger.

Ihre Version der Fortsetzung ist zwar von der Länge her ein wenig spärlich, sie hat uns aber gut gefallen, auch weil das Dan-Brown-Prinzip (beende jedes Kapitel mit einem Weiterleseanreiz) hier nach unserem Empfinden sehr gut eingesetzt wurde.

Die bereits erschienenen Teile

haben wir für Sie von Anfang an gesammelt und ausgedruckt. Bei Interesse fragen Sie einfach unsere ServicemitarbeiterInnen.

Sollten Sie im Besitz eines Smartphones sein, können Sie Ihren Spieltrieb mit folgendem QR Code befriedigen:



Sie müssen dazu nur einen Barcodescanner herunterladen und Ihr Smartphone mit der Kamera auf dieses Symbol richten. Schon sind Sie auf www.oben.at im Archiv bei den bisherigen Teilen (funktioniert natürlich auch am Computer mit der richtigen Eingabe).

Sollten Sie auch Lust haben, an unserem Roman weiterzuschreiben, schicken Sie uns Ihre Version an reserviert@oben.at. Im Falle einer Veröffentlichung winkt wieder ein Gutschein!