

E S S K U L T U R **Forum**

Im Forum kommt das bis jetzt Beste aus Jahren des Suchens, Sammelns und Probierens zusammen. Mit Weggefährten aus alten und neuen Zeiten gehen wir im Hier und Jetzt neue geschmackvolle Wege, fernab von streng-abgegrenzten Länderküchen. Mit Rückenwind aus Fernost und dem Mittelmeerraum, verarbeiten wir regionale und saisonale Produkte, verstärken und beleben deren Eigenschmack durch verschiedene Fermentationsprozesse, Reifung und Reduktion. In Fässern, Eimern und Gläsern entsteht im Hintergrund eine unserer liebsten Geschmacksrichtungen „Umami“; Die Quintessenz von Tiefenaromatik und genugtuendem Wohlgeschmacks. Manchmal sind wir allerdings auch salzbergamotten-salzig, radicchio-bitter, hibiskusamazake-süß, und am liebsten alle zusammen und austariert. Als Mischform zwischen Bistrocafé, casual Abendlokal und Events, ist das Forum ein Ort des ganztägigen Teilens, des inklusiven Gemeinns und des gesteigerten Genusses.

Schön, dass du dabei bist.

**Alle unsere Preise sind in € angegeben.**

**Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten, wende Dich bitte an uns. Wir händigen Dir eine Allergenliste aus.**



**Hummus Classic — 7**

Tahini und Olivenöl, Zaatar-Focaccia

**Shakshuka — 12,5**

2 pochierte Eier in pikanter Tomaten-Paprika Soße,  
Zaatar-Focaccia

**Türkisches Ei — 12,5**

2 Spiegeleier mit Labneh, Aleppo Chili Butter, Dill, Zaatar Focaccia

**Rührei Pilze — 12,0**

auf gegrilltem Dinkelweißbrot, gegrillten Pilzen, Schnittlauch

**Rührei<sup>2</sup> — 13,5**

auf gegrilltem Dinkelweißbrot, geräuchertem Eigelb, Grillgemüse

**Crunchy Müsli — 9**

Hausgemachtes Granola, mit selbst hergestelltem Joghurt,  
Rhabarberkompott

**French Toast — 13,5**

Brioche, Miso-Honig-Butter, Rhabarberkompott, süßer Labneh

**Frühstück Piccola — 13**

aufgeschlagene Butter, hausgemachte Rhabarber-Vanille Marmelade  
oder Honig, hausgemachter Kräuter-Labneh, Hummus, weichgekochtes Ei, Brot-  
korb (Focaccia, Brezel, Croissant)

**Frühstück Grande — 17**

aufgeschlagene Butter, hausgemachte Rhabarber-Vanille Marmelade oder Honig,  
Kräuter-Labneh, Hummus, weichgekochtes Ei, Parmaschinken, Käse,  
Brotkorb (Focaccia, Brezel, Croissant)

**Vegan — 14**

Hummus, Scrambled Tofu, gegrilltes Gemüse mit Tahini, Brotkorb (Brezel,  
Focaccia)



**Frühstück für Zwei — 45**

Aufgeschlagene Butter, Kräuter-Labneh, Hummus, Porchetta, Parmaschinken,  
Tomaten Pesto, Oliven, Käseauswahl, Ei im Glas, gegrilltes Gemüse mit Tahini,  
hausgemachte Rhabarber-Vanille-Marmelade, Honig, frisch gepresster  
Orangensaft, Glas Prosecco

P A S T A

**Tagliatelle Tartufo — 19,5**

Mascarpone-Sauce, schwarzer Sommertrüffel

**Penne Salsiccia e Verdurine — 14,5**

Hausgemachte Salsiccia, Saison Gemüse, Aurora Sauce

**Tagliatelle Ragu Genovese — 15,5**

Neapolitanisches Rinderragout mit geschmorten Zwiebeln

**Spaghetti Gamberoni e Limone — 17,5**

Wildfang Garnelen, Cocktail-Tomaten, Zitrone, Mandeln



**Spaghetti Brokkoli, Olive e Burrata — 14,5**

Gegrillter Brokkoli, Oliven, Burrata, Walnüsse, Tomaten

A S I A T I S C H



**Erdnussnudeln — 13,5**

Hangoro Erdnuss-Sauce, Gurkensalat, Koriander, Erdnüsse, Zitronengras-Tofu



**Reisnudelsalat — 14,5**

Gemüse-Kräutersalat, Gurke, Rettich, Sprossen, Erdnüsse, Limettendressing, Zitronengras-Tofu



**Gelbes Curry — 13,5**

Zitronengras, Ingwer, Kaffirlimettenblätter, Chili, Kurkuma, Kokosmilch, Jasminreis, Gemüse-Kräutersalat, Erdnüsse, Zitronengras Tofu

**Huhn (statt Tofu) — 14,5**

S A L A T E

**Caesar Salat — 11,0**

Romana Salat, Croutons, Parmesan-Dressing, Focaccia

**+rosa gebratener Kalbstafelspitz — 4,0**



**Sommer-Salat — 14,0**

Blattsalate, gegrillte Zucchini, Radieschen Pickles, Fenchel, Sonnenblumenkerne, Zitronendressing, Focaccia

**‡Feta — 2,0**

**Porchetta — 11,0**

Hausgebackene Focaccia, italienischer Schweinerollbraten, Miso-Mayo, eingelegte Zwiebel, gegrillte Zucchini

**Pastrami — 12,0**

Hausgebackene Focaccia, geschmorte Rinderbrust, Sauerkraut, Senf-Mayo

**Blumenkohl — 9,0**

Hausgebackene Focaccia, Hummus, gerösteter Blumenkohl, Tahini, Ei, Dukkah, Petersilie

**Burrata — 10,5**

Hausgebackene Focaccia, Grillgemüse, Burrata, Rucola, Basilikum-Pesto

**Kimchi Grilled Cheese — 10,0**

Dinkelweißbrot, Miso-Mayo, Kimchi, Cheddar

**Vitello Tonnato — 11,0**

Hausgebackene Focaccia, Kalbstafelspitz, Thunfisch-Sauce, Tomate, Rucola

## A P E R I T I F

**Wird jeweils mit hausgebackener Focaccia serviert**

**Anitpasti Misto di Salumi — 16,0**

Verschiedene Schinken und Salami

 **Babaganoush — 12,0**

Geröstete Zucchini, Zitrone, Tahini

 **Hummus — 12,0**

Petersilen-Öl, Tahini

## K A L T E                      U N D                      L A U W A R M E                      G E R I C H T E

 **Chioggia Beete — 14,0**

Ringelbeete, aufgeschlagene Tahini, Salz-Kumquat, Shiso

**Chinakohl Salat — 11,0**

Kimchi Dressing, gebackene Kapern, Nori

 **Smashed Gurkensalat — 7,0**

Hauseigene Sojasoße, Chili-Öl, Erdnüsse, Koriander

 **Gegrillte Zucchini — 14,0**

Mandel-Ricotta, Kapern-Sosse, Pinienkerne

 **Verkohelter Spitzkohl — 15,0**

Schwarzer Knoblauch-Miso-Sauce, Chipotle, verkohltes Lauchöl

**Lachsforellen Ceviche — 18,0**

Rhabarber Ponzu, Zuckererbsen, Kombu-Öl, Thaibasilikum

**Tataki vom Rind — 20,0**

Shoyu Vinaigrette, Sommertrüffel, Schnittlauch

 **Kimchi — 7,0**

Chinakohl, Gochugaro-Chili, Ingwer

## W A R M E

## G E R I C H T E

**SBK Spaghetti — 18,0**

Hausgemachte Spaghetti, Sonnenblumenkern-Miso-Sauce, gegrillter Brokkoli, Zwiebelllauch, Chili-Öl

**Spaghetti al Limone — 18,0**

Hausgemachte Spaghetti, Salzzitrone, 2erlei Zucchini, Ricotta

**+ Garnelen aus Wildfang, 3 Stück — 6,0****Gegrillter Brokkoli — 15,0**

Sriracha Butter, Ingwer, Forellen-Furikake -  
(vegetarisch: mit Algen-Furikake)

**Gebackener Blumenkohl — 14,0**

Sonnenblumenkern-Tahin Sauce, Petersilien Öl, Dukkah

**Gegrillter Oktopus — 24,0**

Purple Kartoffel, Petersilie, Olivenpesto

**Gegrilltes Lachsforellenfilet — 21,0**

Shoyu Glasur, Zuckererbsen, Ponzu-Sauce

**Köfte — 16,0**

Rinder-Fleischbällchen, Kartoffel, Sesam-Joghurt-Sauce

**Rinderlende (200g) — 26,0**

Chimichurri, Salat Olivier

**Lamm Kebab — 21,0**

Labneh, gegrillte Zucchini, Safran-Butter



A B E N D K A R T E

18:00–21:00

B E I L A G E N

**Kartoffel Mille Feuille — 8,0**

geschichtete Kartoffel, Olivenöl, Kräuter-Mayo

**Focaccia — 6,0**

Oliven, Rosmarin

**geröstete Karoffel — 6,0**

Estragon, Mascarpone, Chili

S Ü S S E S

**Kaffee- Crème brûlée — 9,0**

Kaffee Shoyu, Haselnuss Eis

**Granité — 10,0**

Erbeere, Gurke, Basilikum

W E I N A U S S C H A N K  
O F F E N E R

0.1 0.2 FL



W E I S S W E I N

**Velue weiß**

Johannes Zillinger, Weinviertel, Österreich

5,6 10,6 36,0

**Grillo Giardinello**

Vino Lauria, Sizilien, Italien

5,2 9,8 34,0

**Weißburgunder**

Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe, Deutschland

6,0 11,4 38,0



R O S É

**Rosé**

Zorra Manilla, Nittaus, Neusiedlersee, Österreich

5,6 10,6 36,0



R O T W E I N

**Refosco**

Azienda Agricole la Tunella, Friaul, Italien

6,0 11,4 38,0

**Barbera d'alba Tom DOC**

Eugenio Bocchino, Piemont, Italien

6,5 12,4 40,0

W E I N E  
F L A S C H E N W E I N E

B U B B L E S





FL

 <b>Prosecco Valdobbiadene</b> Casa Coste Piane, Veneto, Italien	<b>38</b>
 <b>Crémant d'Alsace</b> Henri Kieffer, Elsass, Frankreich	<b>38</b>
 <b>Alltag Secco</b> Braun, Rheinland, 2022	<b>20</b>
 <b>Karasica Harslevelü Pét Nat</b> Villány, Ungarn, 2020	<b>42</b>
 <b>Prosa Rosé</b> Mein Klang, Burgenland, Österreich, 2023	<b>22</b>

D A Y T I M E

F A V O U R I T E S

FL

 <b>Pink Punk Rosé</b> Chichateau, Fruška Gora, Serbien, 2022	<b>33,0</b>
 <b>Welschriesling</b> Velich, Neusiedlersee, Österreich, 2022	<b>28,0</b>
 <b>Null Ohm</b> Weingut Moritz Kissinger, Rheinhessen, Deutschland, 2022	<b>40,0</b>
 <b>Sauvignon Blank</b> Chichateau, Fruska Gora, Serbien, 2019	<b>38,0</b>

W E I N  
F L A S C H E N W E I N E

I N S T A N T

C L A S S I C S

FL

-  **Kanias Furmint** 46,0  
Weingut Sagmeister, Fruška Gora, Serbien, 2019
-  **Weißburgunder Sand & Kalk** 32,0  
Herrenhof Lamprecht, Steiermark, Österreich
-  **Pinot Noir** 34,0  
Sagmeister, Fruska Gora, Serbien, 2021
-  **Riesling, 120 N.N.** 52,0  
Odinstal, Pfalz, Deutschland, 2022
-  **Blaufränkisch** 46,0  
Moric, Burgenland, Österreich, 2022

F U N K Y

P L E A S U R E S

FL

-  **Harslevelü** 38,0  
Weingut Hummel, Villány, Ungarn, 2022
-  **LH Zero** 48,0  
Weingut Sagmeister, Fruška Gora, Serbien, 2019
-  **Sfera Noir** 38,0  
Bikicki, Fruska Gora, Serbien, 2022
-  **Orbis weiß** 38,0  
Fidesser, Weinviertel, Österreich, 2022

D R I N K S

S P R I T Z E R S

**Aperol Spritz** 7,5

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**Amalfi Spritz** 7,5

Campari, Grapefruit, Prosecco, Bitter Lemon, Orange

**Campari Spritz** 7,5

Campari, Prosecco, Soda, Orange

**Limoncello Spritz** 7,5

Limoncello, Prosecco, Soda, Orange

**Lillet Wildberry** 7,5

Lillet, Wildberry, Beeren

L O N G D R I N G S

**Gin Tonic** 8,5

Tanquery / Bombay Gin, Tonic Water, Gurke

**Gin Kracherl** 8,5

Tanquery / Bombay Gin, Heimatkracherl, Limette

**Vodka Mate** 8,5

Vodka, Mate, Limette

**Vodka Soda** 8,5

Vodka, Soda, Limette

**Vodka Lemon** 8,5

Vodka, Bitter Lemon, Zitrone

**Moskau Mule** 8,5

Vodka, Spicy Ginger, Limette

**Munich Mule** 8,5

Tanquery / Bombay Gin, Spicy Ginger, Gurke

A P E R I T I F

<b>Prosecco Frizzante 0,1</b> Fidora, Veneto, Italien	4,4
<b>Crémant d'Alsace 0,1</b> Henri Kieffer, Elsass, Frankreich	6,5
<b>Sarti Spritz</b> Sarti rosa, Prosecco Rosato, Soda, Limette	8,5
<b>Pisco Sour</b> Pisco, Limette	9

A L K O H O L F R E I

<b>Kombucha Pet Nat / Proxy</b> Bouche, Berlin	4,4
<b>Berry Floreale</b> Martini alk.frei, Wildberry, Minze	8,5
<b>Vibrante Tonic</b> Martini alk.frei, Tonic, Orange	8,5
<b>Vivace Vivace</b> Martini alk.frei, Ginger Beer	8,5

## D R I N K S

### D I G E S T I F

**Aperol Sour** 7,5  
Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Orange

**Whiskey Sour** 9,5  
Whiskey, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Orange

**Espresso Martini** 8,0  
Vodka, Espresso, Kahlua

**Negroni** 9,5  
Gin, Campari, Vermouth

**Negroni Spagliato** 9,5  
Prosecco, Campari, Vermouth

**Americano** 8,5  
Campari, Vermouth, Soda, Orange

### S H O T S

**Grappa** 2cl 7,0  
Diciotto Lune, Marzadro

**Grappa del Cavaliere** 2cl 5,5  
38%, DM, Nogaredo

**Aprikosenbrand** 2cl 7,0  
40%, Branko, Belgrad

**Slivovic, Perun** 2cl 5,5  
Pflaumenbrand 40%, Indija

**Slivovic, 3 Jahre Eichenfass** 2cl 7,0  
Pflaumenbrand 40%, 3 Jare, Branko, Belgrad

**Slivovic, 10 Jahre Eichenfass** 2cl 12,0  
Pflaumenbrand 50%, 3 Jare, Branko, Belgrad

B	I	E	R
		<b>0,25</b>	<b>0.3</b>
			<b>0.5</b>
<b>Helles</b> Innstadt		<b>3,4</b>	<b>4,5</b>
<b>Weißbier</b> Innstadt			<b>3,4</b>
<b>Radler</b> Innstadt		<b>3,0</b>	<b>4,0</b>
<b>Pils</b> Falter, Budderl			<b>3,8</b>
<b>Helles alkoholfrei</b> Ottakringer			<b>4,5</b>
<b>Weißbier alkoholfrei</b> Innstadt			<b>4,5</b>
<b>Bio Export</b> Innstadt			<b>4,5</b>



# A L K O H O L F R E I

	<b>0.25</b>	<b>0.33</b>	<b>0.5</b>	<b>0.75</b>	<b>1.0</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>2,4</b>		<b>3,2</b>		<b>4,7</b>
<b>Gerolsteiner</b> still oder sprudel	<b>2,9</b>			<b>5,9</b>	
<b>Soda Zitron</b>	<b>2,9</b>		<b>4,5</b>		
<b>Heimatkracherl</b> Aronia Limo		<b>4,2</b>			
<b>Heimatschorle</b> naturtrübe Apfelschorle		<b>4,2</b>			
<b>Saftschorle</b> Aronia-Apfel-Quitte Traube, Orange	<b>2,8</b>		<b>4,8</b>		
<b>Orangensaft</b> frisch gepresst	<b>4,5</b>				
<b>Spezi</b> Paulaner			<b>4,2</b>		
<b>Coca Cola (light)</b>		<b>3,8</b>			
<b>Hausgemachte Limos</b> Mate, Zitrone-Rosmarin, Orange, Mango-Maracuja, Ingwer			<b>4,8</b>		
<b>Almdudler</b>		<b>4,2</b>			
<b>Kombucha, Bouche, Berlin</b> Lemondrop, Early Bird, Hybiskus		<b>4,8</b>			

# K A F F E E

Alle Milchgetränke können auch mit  
Soja- oder Hafermilch zubereitet werden.

<b>Espresso</b>	<b>2,4</b>
<b>Doppio</b>	<b>3,8</b>
<b>Americano</b>	<b>2,9</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,5</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>4,9</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,9</b>

# H E I S S G E T R Ä N K E

<b>Matcha Latte</b>	<b>4,8</b>
<b>Goldene Milch</b> Hauseigene Gewürzmischung	<b>4,8</b>
<b>Heiße Schoko, Maracaibo</b> (Café Simon, Passau)	<b>5,5</b>

# I C E D - G E T R Ä N K E

<b>Iced Latte</b> (Hafer / Soja / Milch)	<b>4,9</b>
<b>Espresso Tonic</b>	<b>4,9</b>
<b>Cold Brew (Elbgold Kaffee)</b>	<b>5,5</b>
<b>Iced Matcha Latte</b> (Hafer / Soja / Milch)	<b>4,9</b>

**Premium-Tee im Kännchen (bio)****0.4****4.8****Kräuter**

Bergkräuter

Frühstücks Tee

(Rooibos, Hagebutte, Steinlindenblüte, Fenchelsamen, Pfefferminze, Lemongras, Erdbeer- und Brombeerblätte)

Abendtee

(Pfefferminze, Spitzwegerich, Lavendelblüten, Brennessel, Salbei, Zitronenmelisse und Lemon Verbene)

**Grün**

Bancha, Japan (geringer Teeingehalt, weich, mild, voll, säurearm)

Sencha, Shimizu (zart, weich, rund)

Genmaicha, Tokiwa (mild, süß, weich)

**Schwarz**

Earl Grey, Bergamotte, bio (zart, fein, intensiv)

Assam, Indien, bio (voll, würzig, aromatisch)

**Oolong**

Oolong Tee ist ein halboxidierter Tee.

Er liegt zwischen grünem Tee (gar nicht oxidiert) und schwarzem Tee (volloxidiert)

Oolong, For Fancy

**0.4****6,5**

Bio, High Mountain, Taiwan