

# Museumsbesuch mit

## 21., Flocity

freizeit sinnvoll gestalten

im

## Wiener Kriminalmuseum

vereinigt mit dem Museum der Bundespolizeidirektion Wien

1020 Wien, Große Sperlgasse 24

<http://wien.kriminalmuseum.at/de/aktuelles/>

In einem der ältesten Häuser – 1685 - in der Leopoldstadt, dem sogenannten „Seifensiederhaus“ ist das Kriminalmuseum gemeinsam mit dem Museum der Bundespolizeidirektion Wien untergebracht.

**Termin:** Freitag, 30. März 2012  
um 14 Uhr

**Anmeldung:** bis 12. März 2012  
bei  
[anmeldung@flocity.at](mailto:anmeldung@flocity.at)

**Kosten:** 5,- Euro Führung  
excl. 4,- Eintritt

In 20 Räumen können wir die Geschichte der Justiz und des Polizeiwesens und der Kriminalität vom Mittelalter bis in die heutige Zeit

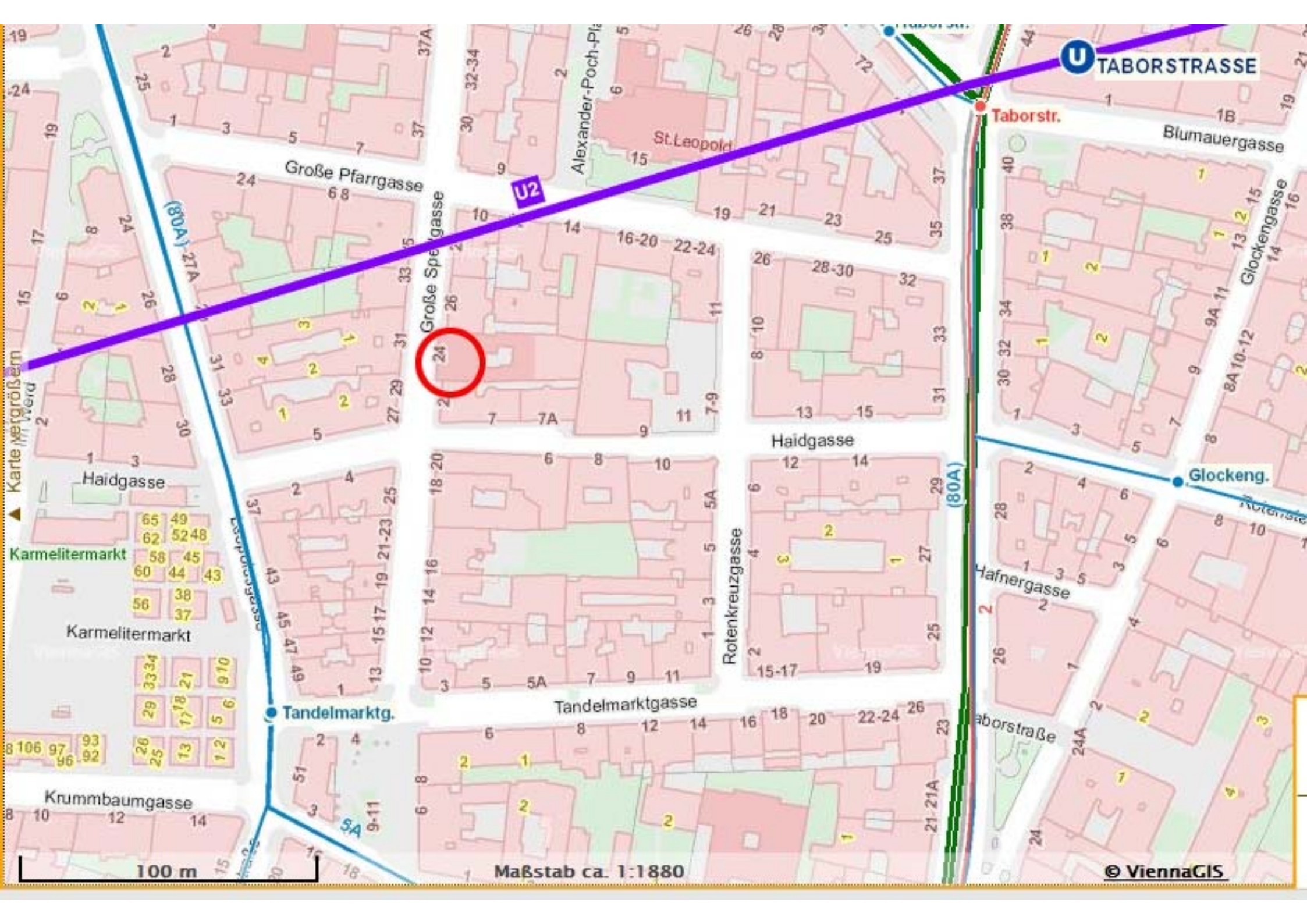
sehen.

Danach werden wir ins  
Leopold Essen & Trinken  
Große Pfarrgasse 11, 1020 Wien  
<http://www.restaurant-leopold.at/>  
gehen. Bitte um Mitteilung, wer mitgeht.

Vergeßt nicht Euch rechtzeitig anzumelden!

Liebe Grüße vom Flocity Team  
Brigitte und Christina





U TABORSTRASSE

Taborstr.

Blumauergasse

U2

Große Pfarrgasse

Alexander-Poch-Platz

St. Leopold

(80A) 21A

Große Spiegasse

24

Glockengasse

Haidgasse

Glockeng.

(80A)

Rotenkreuzgasse

Haidgasse

Hafnergasse

Haidgasse

Karmelitermarkt

Tandelmarkt.

Tandelmarkt.

Taborstraße

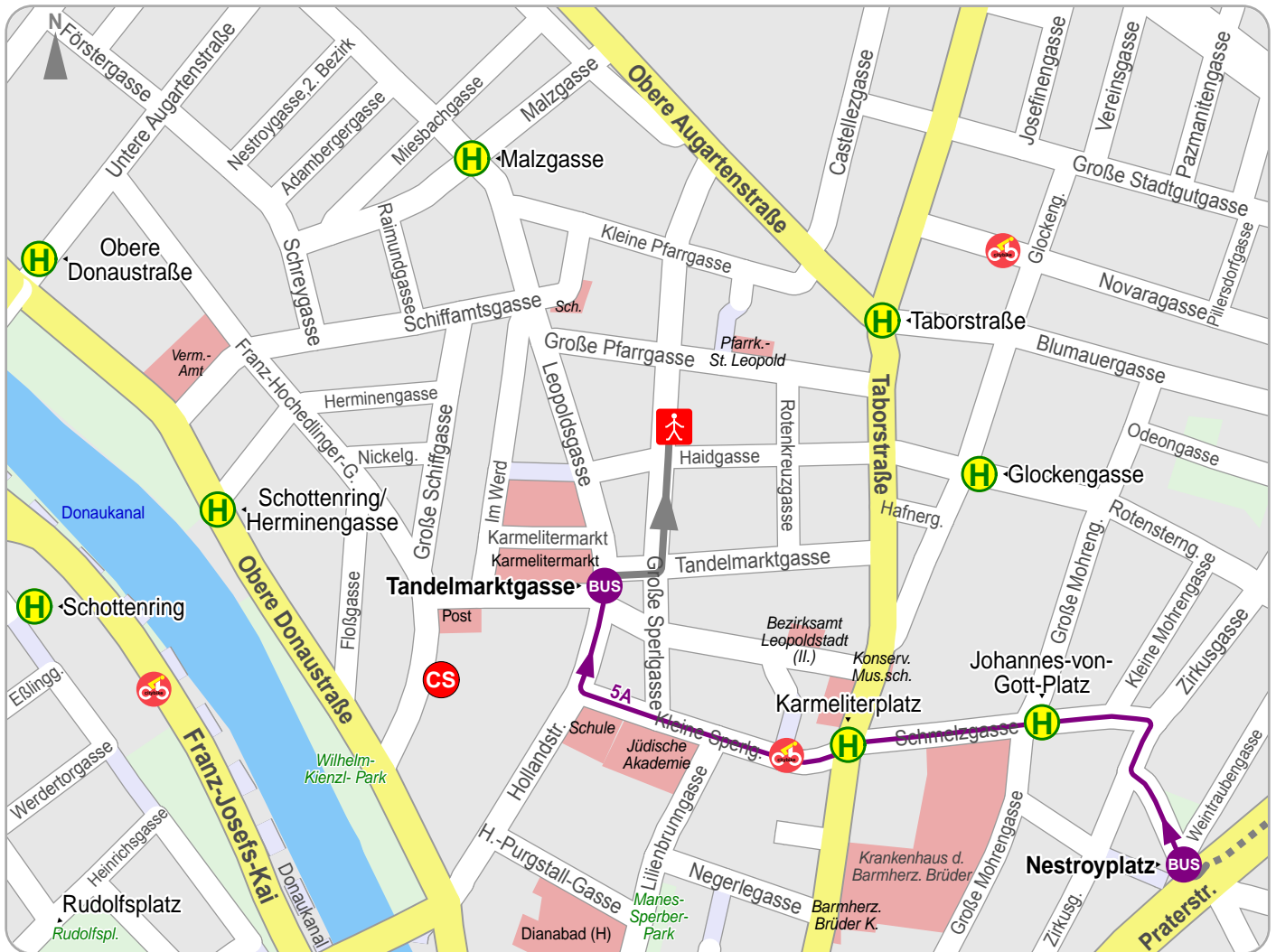
Krummbaumgasse

100 m

Maßstab ca. 1:1880

© ViennaGIS

# Weg von Tandelmarktgasse nach Wien, Große Sperlgasse 24

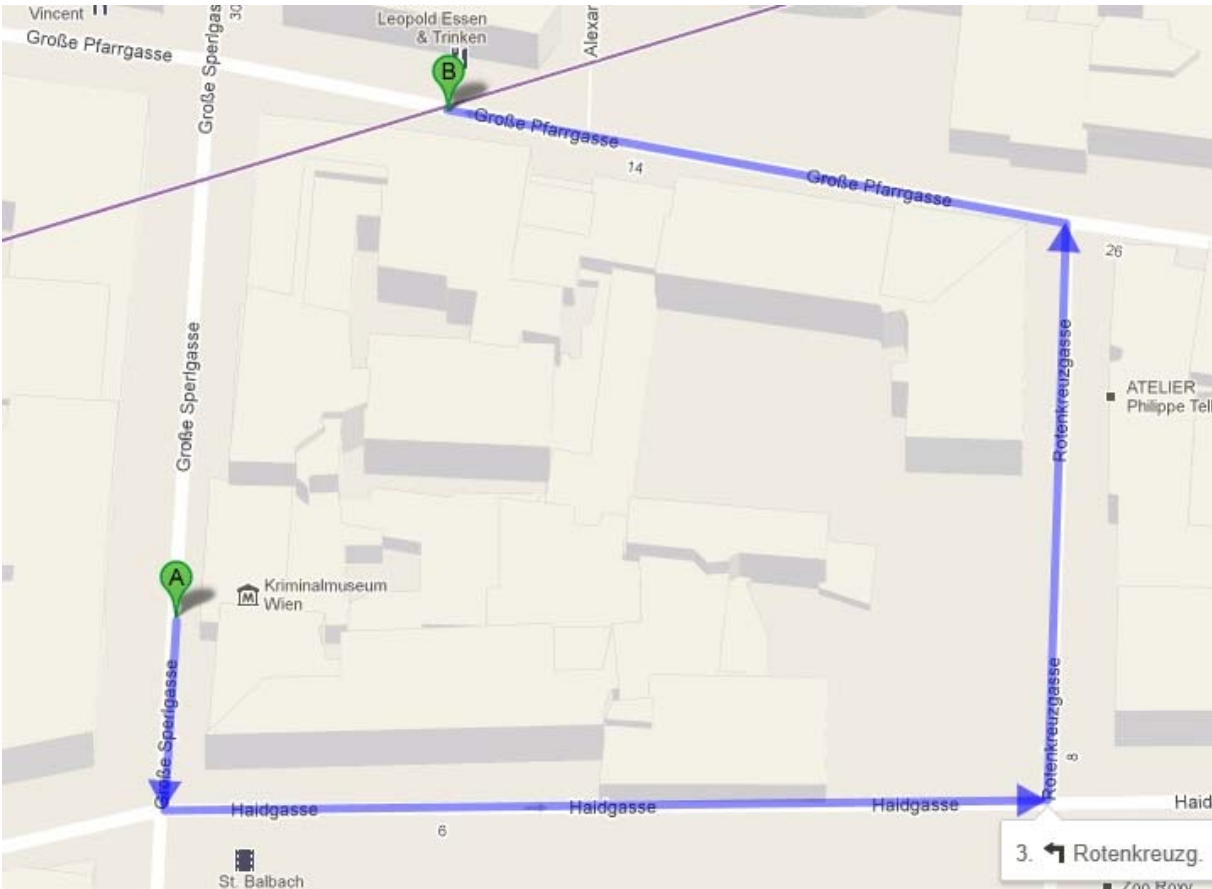


© 2011 VOR, Teleatlas, Länder Wien, NÖ & Burgenland

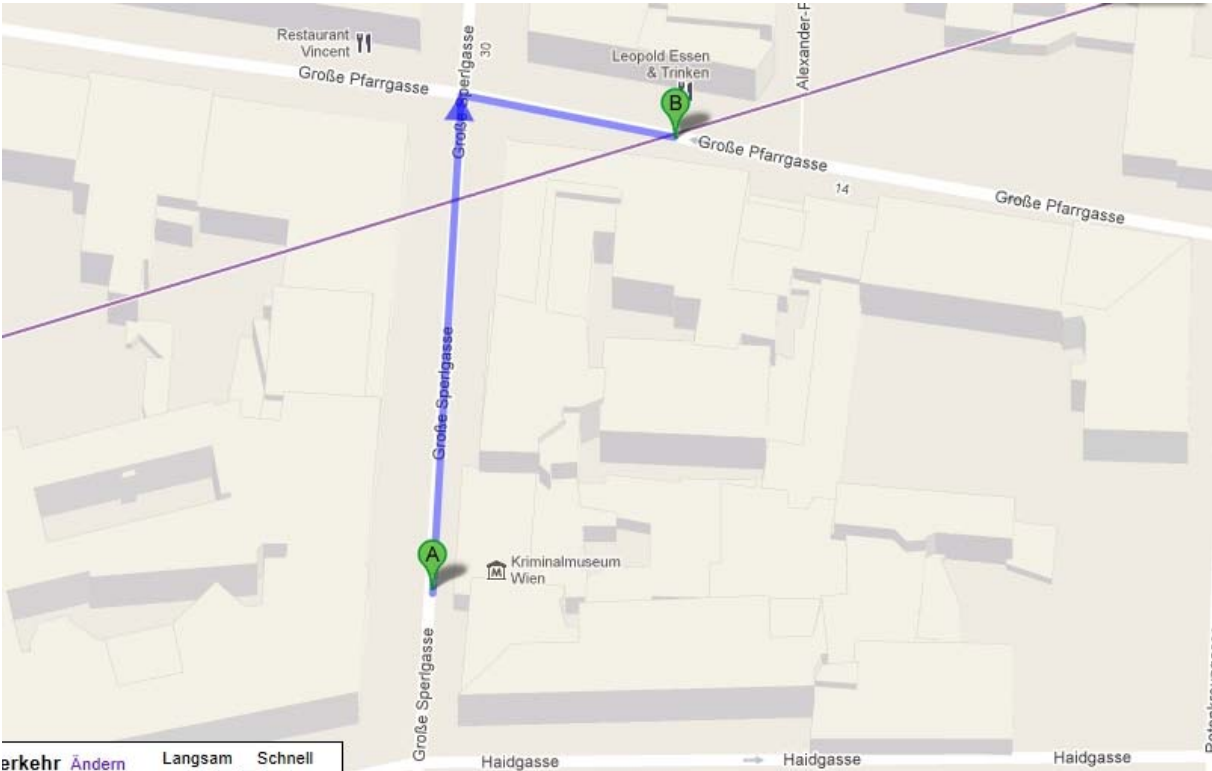


1.		Start Tandelmarktgasse		
2.		Leopoldgasse	20 m	20 m
3.	↗	rechts Tandelmarktgasse	40 m	60 m
4.	↖	links Große Sperlgasse	150 m	210 m
5.		Ankunft Wien, Große Sperlgasse 24		

Mit Auto vom Museum zum Essen



Zu Fuß vom Museum zum Essen





**LEOPOLD!**  
ESSEN & TRINKEN

# SPEISEKARTE

## Lieber Gast!

Kulinarisch gewitzt, appetitlich,  
marktfrisch und saisonal.

### ÖFFNUNGSZEITEN (ganzjährig)

Mo bis Sa 17:00 bis 00:00 Uhr

Sonntag 10:00 bis 00:00 Uhr

Wir bieten Ihnen mit unserer neuen Küchen-Ausrichtung ausgewählte, ansprechende bodenständige und internationale Speisen an und wünschen Ihnen guten Appetit!

Wir hoffen, dass Sie sich im Leopold wohl fühlen und bitten Sie, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

Herzlichst,  
Ihr Leopold Team

## Aperitifs

Bellini - mit hausgemachtem Erdbeer-Pfirsichmark	0,1l	5,90
Leopold - mit frischen Beeren, Prosecco, Pfirsich- und Vanillelikör	0,2l	6,50
Martini Bianco	4cl	3,50
Campari - Soda oder Orange	4cl	4,50
Aperol Spritzer	0,3l	4,50

## Erlebnis Wasser (hausgemacht)

Genießen Sie Wasser (still oder prickelnd) erfrischend und sommerlich in einer ganz neuen Form!

Basilikum & frische Beeren	0,5l	4,20	1l	7,50
Maracuja & Limette	0,5l	4,20	1l	7,50
Ingwer & Zitronengras	0,5l	4,20	1l	7,50

## ERLEBNIS LEOPOLD

### GASTBIER

Für Sie wechseln wir eine Sorte unserer 5 Fassbiere regelmäßig um Ihnen  
seltene Biere kühl und frisch zugänglich zu machen!

Budweiser 0.3l	2,90
Budweiser 0.5l	3,90

Für **Reservierungen** fragen Sie bitte unser Personal oder kontaktieren uns  
per Mail, via Homepage oder der Rufnummer 01/218 22 81.

## Vorspeisen

Beef Tartare vom heimischen Bio-Rind	Vsp 11,50 Hsp 14,50
Büffelmozarellaauf mariniertem Tomaten-Tartare	9,50
Halloumi gegrillt mit Antipasti Gemüse und Rucola	8,90
Karamelisierter Ziegenkäse auf mediterranen Salatmix	9,80
Heringschmausvariation Dreierlei	13,50
Frische Miesmuscheln in Weissweinsud serviert mit Ofenbaguette	12,80

## Suppen

Rindsuppe hausgemacht und kräftig mit österreichischen Einlagen nach Wahl Frittatten oder Leberknödel	3,90
Linsencremesuppe mit geräucherter Forelle	4,70

## Feuerfleck (knuspriger Bio Teig mit Creme Fraiche, frisch belegt)

Prosciutto mit mariniertem Rucola und Grana	9,90
Lachs mit Jungzwiebeln, Trüffelöl und kleinen Kapern	9,90

### **SONNTAG - BRUNCH im Leopold von 10.00 bis 15.00 Uhr**

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges und saisonal ausgewogenes Buffet  
Mediterranes Antipasti, Käse- und Wurstvariationen, Vitalaufstriche, Rohkost und Salate,  
Cerealien, frisches Obst, hausgemachte Mehlspeisen, English Breakfast, etc.

**inkl. saisonal wechselnder Warmspeisen**

pro Person 17,90 Kinder 0 bis 6 Jahre gratis  
inkl. 1 Glas Prosecco 19,90 Kinder 7 bis 12 Jahre 7,50

**um Reservierung wird gebeten unter 01/218 22 81**

## Panier & Co serviert mit Kartoffelsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb	16,50
Schnitzel vom Jungschwein oder vom Huhn	10,50
Cordon Rolle gefüllt mit Speck, Pfefferoni und heimischen Käse	13,50

## Leopold Klassiker

Backhendel ausgelöst vom Filet auf buntem Mischsalat	9,90
Hühnerfilet "Supreme" auf buntem Mischsalat	9,90
Knödel mit Ei gebraten mit Jungzwiebel und Blattsalat	8,90
Wiener Rindsgulasch von der Premium Schulter dick serviert mit Knödel	12,50
Faschierte Laibchen vom Bio Rind auf Kalbsjus mit Erdäpfelpüree	11,50
Schinkenfleckerl gratiniert serviert mit Blattsalat	9,00

## Modern & mehr

Rucola Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen	Vsp 12,50
	Hsp 14,90
Altwiener Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel	14,80
Österreichischer Zanderauf Szegedinerkraut und Petersilkkartoffel	16,50
Entenbrust zart rosa	15,90
auf gebratenen Gemüsenudeln an Portweinsauce mit karamelierten Feigen	
Schweinsmedaillons gebraten auf Morchelrahmsauce und Salbei-Gnocchi	15,90

## Süße Gaumenfreuden

Schokotörtchen mit flüssigem Kern auf Waldbeerenspiegel	6,90
Powidltascherl in Butterbrösel	6,50
Beeren-Tiramisu	6,50
Leopolds Eismarillenknödelauf Mango Marillen Sauce	6,50
Heidelbeer-Topfenschmarrn mit Fruchtröster	6,50

## Käse

Käsespezialitäten gemischt aus aller Welt	9,80
---	------

### **!NEU! im Leopold**

**Erlebnis Wasser, wahlweise gespritzt und hausgemacht als ganz besonders erfrischendes Geschmackserlebnis:**

**Basilikum & frische Erdbeeren  
Maracuja & Limette  
Ingwer & Zitronengras**



# Getränke ...

## Alkoholfrei

Sodawasser	0,25l	1,60
Soda Zitrone	0,25l	2,10
Soda Himbeere	0,25l	2,10
Vöslauer prickelnd oder still	Fl.0,33l	2,60
	Fl.0,75l	4,80
Coca Cola, Coca Cola light	Fl.0,33l	2,90
Almdudler	0,25l	2,50
Eistee	Fl.0,25l	2,90
Orangensaft	0,25l	2,60
Orangensaft gespritzt	0,5l	3,70
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	2,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,5l	3,90
Fruchtsaft	Fl.0,2l	2,90
Marille, Pfirsich, Johannisbeere		
Fruchtsaft (exotisch)	Fl.0,2l	3,20
Maracuja, Mango, Cocos		
Schweppes (Tonic, Bitter Lemon)	Fl.0,2l	2,90
Red Bull	Fl.0,25l	3,90

## Heissgetränke

Heisse Schokolade	3,40
Tee versch. Sorten	2,90
Earl Grey, Darjeeling, Früchte	
Grüner Tee, Pfefferminz	
Punsch	3,40
Glühwein weiss oder rot	3,40

## Kaffee

Espresso klein	2,20
Espresso gross	3,40
Melange	2,80
Cappuccino	2,80
Verlängerter	2,80
Café Latte	3,40
Häferlkaffee	3,40

## Bier

vom Fass	0,3l	0,5l
Zwettler Zwickl	2,90	3,90
Trumer Pils	2,90	3,90
Stiegl Goldbräu	2,80	3,60
Weitra Biobier	2,90	3,90
Gemischtes	2,90	3,80
Gastbier	2,90	3,90
Radler	2,90	3,60

## aus der Flasche

Grießkirchner	0,5l	3,80
Augustiner (Weizen)	0,5l	3,80
Becks Lemon	0,33l	3,50
Beck's alkoholfrei	0,33l	3,50
Corona	0,33l	4,50

## Longdrinks

Campari Soda	4cl	4,50
Campari Orange	4cl	4,50
Bacardi Cola	4cl	7,50
Vodka Lemon	4cl	7,50
Gin Tonic	4cl	7,50
Vodka Red Bull	4cl	7,90

## Spirituosen

Averna	4cl	5,20
Ramazotti	4cl	5,20
Fernet	4cl	5,20
Campari	4cl	3,50
Martini Bianco	4cl	3,50
Tequila	2cl	2,80
Gin	2cl	2,90
Vodka	2cl	2,90
Jack Daniels	2cl	3,50
Ballentines	2cl	3,90
Havana Club 7yrs.	2cl	3,90
Myers Rum	2cl	2,90
Baileys	2cl	2,90
Amaretto	2cl	2,90
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	4,20
Marille Hauser	2cl	2,90
Himbeere Hauser	2cl	2,90
Birne Hauser	2cl	2,90
Obstler Kirnbauer	2cl	2,90
Vogelbeere Hauser	2cl	3,50
Zwetschke Bauer	2cl	2,90
Grappa (Eichenfass)	2cl	4,20
Zirbenschnaps	2cl	3,00

**Leopold Highlight**

**Aperol Spritzer**

**0,3l 4,50**

## Erfrischung & mehr ...

"IL Prosecco" Das Kult Getränk aus Italien

	0,1l	0,7l
Prosecco - Classico	3,50	24,50
Prosecco - Rose	3,50	24,50
Lemongras Ingwer Spritzer		4,50
Campari Spritzer		4,50

## Gspritztes

G'spritzer	1/4l	2,60
Pfirsich Spritzer	1/4l	2,70
Kaiser Spritzer	1/4l	2,70
Lemongras-Ingwer Spritzer		4,50

## Weissweine

Welschriesling 2010

Skoff, Gamlitz, Südsteiermark

Helles gelb mit grünen reflexen, duftet spritzig und knackig. auch geschmacklich sehr frisch und jung mit animierender säure, etwas grüner apfel und zitrus, Toller Sommerwein!

11,5 % vol 3,90 23,40

Riesling, Steinfeder 2010

Domäne Wachau, Dürnstein, Niederösterreich

Ein perfekter Riesling! Zarte Steinobst- Aromen, weiße Blüten und etwas Litschi. Die markante Säure ist perfekt eingebunden, der Wein zeigt sich selb balanciert.

11 % vol 3,80 22,80

Chardonnay 2010

Weinmanufaktur Krems, Kremstal, Niederösterreich

Blankes, grünschimmerndes Gelb, klassisches Duftbild nach Teegebäck, zart unterlegt von exotischen Fruchtnoten (Bananen); breitet sich schön am Gaumen aus, mit feiner Fruchtsüße und geschmeidiger Textur; delikater, fast „kühler“ Ausklang.

12,5 % vol 3,80 22,80

Grüve 2010– Das Original

Jurtschitsch, Langenlois – Kamptal, Niederösterreich

Fröhliche Fruchtigkeit, erfrischend kühle Aromatik, lebendige Säure, würziger Abgang. Seit Jahren ein Klassiker!

11,5 % vol 3,80 22,80

## Weissweine

Grüner Veltliner, DAC 2009

Geßl, Haugsdorf – Weinviertel, Niederösterreich

Klassischer Veltliner, würzig, weisser Pfeffer, Apfelfrucht, mit lebendiger Säure

12 % vol 3,50 21,00

Gelber Muskateller 2010

Sabathi, Leutschach – Rößnitz, Südsteiermark

Als Muskateller schon im Duft unverkennbar mit vielschichtigen Aromen wie Holunderblüten, Kräuter, Marillen, Brioche und reife Zitrusfrüchte. Herrlich klar am Gaumen mit verspielter Säure, Holunderblüten, Steinobst und belebenden Zitrusnoten im Abgang. Ein Muskateller der zurückhaltenden Art!

11,5 % vol 4,00 24,00

Sauvignon Blanc 2010

Kugel, Spielfeld, Südsteiermark

Vollreife, gebündelte Frucht mit schwarzen Ribiseln und Holunder. Zunehmend druckvoll mit viel Dichte und weichem Schmelz. Ordentlich Extrakt u deshalb auch sehr robust. Im Abgang wunderbar lang.

12,5 % vol 3,90 23,40

## Süssweine

Spätlese 2009

Schloss Fels, Fels am Wagram, Niederösterreich

Goldenes Strohgelb, in der Nase fruchtig, zarte Rosinennote, am Gaumen vollmundig, kräftig und fruchtig mit dichtem Schmelz und Botrytisnoten, angenehm harmonisch deutliche Restsüße, im Abgang fein rosinenartig

12 % vol 3,80 22,80

## Rosè

Fête Rose 2010

Lenz Moser, Niederösterreich

Lachsfarben mit rosa Reflexen, jugendlich intensiver Duft nach Erdbeeren und Himbeeren, Trocken frisch und fruchtig im Geschmack, sehr süffig - Mehrfach ausgezeichnet 2010

12% vol 3,80 22,80

# Rotwein

## Zweigelt 2009

Kerschbaum, Lackenbach, Burgenland

Am Gaumen elegant, süße Textur, feine gute ausgereifte Tannine, frisch strukturiert, rotbeerige Nuancen im Abgang, wirkt leichtfüßig, Kirschen im Rückgeschmack

13,5 % vol 3,80 22,80

## Cuvee Klassik 2009 (Zweigelt – Blaufränkisch)

Artner, Carnuntum, Niederösterreich

Dunkles Purpur, klassisch ausgebauter Zweigelt mit zartem Weichselduft, vollmundig im Geschmack, samtige Tannine, mild, stoffig mit langem Abgang

13 % vol 3,70 22,20

## Heideboden 2008

PMC, Apetlon, Burgenland

Strahlendes Rubinrot mit violetten Reflexen: in der Nase sehr dunkle Beeren mit zarter Kräuterwürze; am Gaumen saftig und weich mit lebendiger Tanninstruktur und angenehmer Extraktsüße; Waldbeeren im Abgang

13 % vol 3,90 23,40

## Zweigelt Barrique 2009

Moser, Bisamberg

Wunderbarer Zweigelt, schöner Duft, tolle harmonische Holzstruktur

13 % vol 4,00 24,00

## Merlot Exklusiv 2007

Moser, Bisamberg

Dunkle rubinrote Farbe, attraktiv-feine Nase mit Waldbeer-Noten; am Gaumen runde elegante Frucht mit feinem Schliff

14% vol 5,00 30,00

## Rioja 2007

Campo Viejo, Logrono

Dieser elegante und samtige Wein aus den Rebsorten Tempranillo, Garnacha und Mazuelo besticht durch intensive Noten reifer Kirschen, Preisel- und Johannisbeeren. Er schmeichelt am Gaumen und macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter.

13,5 % vol 3,80 22,80

## Santa Christina 2009 (Sangiovese – Merlot)

Antinori, Santa Christina – Toscana, Italien

Intensiver Duft nach reifen Früchten, Brombeeren und Zwetschken am Gaumen, gut strukturiert und harmonisch – Sehr ansprechend!

13 % vol 4,00 24,00