

Da Capo

SPEISEN

GETRÄNKE

Da Capo

Die Bedeutung

Der Begriff „da capo“ stammt ursprünglich aus der Musik bzw. aus der Notenschrift und bedeutet im Detail:

da capo (Musik) **noch einmal von Anfang an** (als Anweisung in der Notenschrift);

Abkürzung: d. c. **wiederholen!, noch einmal!** (als Beifallsruf im Theater, Konzert o. Ä.)

italienisch, aus: da = von/an und capo = Kopf < lateinisch caput, also eigentlich = vom Kopf an

(Quelle: Duden)

Die Namenswahl

Betrachtet man die Geschichte und die Entwicklung der ehemaligen St. Pöltner Lokale der Familie Gegenbauer genauer, dann schließt der neue Name „Da Capo“ den Kreis zu den früheren Gaststätten der Familie Gegenbauer.

- 1969** Gegenbauer Stammlokal (ursprünglich am jetzigen Standort)
- 1986** Lokaleröffnung „Vis á vis“ (gegenüber dem Stammlokal)
- 2000** Schließung des Lokales „Vis á vis“
- 2012** Schließung des Stammlokales
- 2015** Wiedereröffnung des Stammlokales unter dem Namen „Da Capo“

Die Inhaberin

Die neue Inhaberin, **Monika Schrottova** mit ihrem ganzen Team, möchte daran erinnern, dass der Name Gegenbauer für hohe kulinarische Qualität steht. Mit der vorliegenden Speise- und Getränkekarte bietet sie einen modernen und überschaubaren Mix, der alle Gästeschichten anspricht.

Durch ihre langjährige Erfahrung im Gastgewerbe weiß sie ganz genau, dass eine Verbindung von Neuem und Traditionellem dazu beiträgt, neue Gäste zu gewinnen und ursprüngliches Stammpublikum wieder anzusprechen. Die Kundenzufriedenheit steht bei ihr an erster Stelle.

Das ganze Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Öffnungszeiten

Mo - Fr von 8.00 - 21.00 Uhr

Sa, So, Feiertag geschlossen

T: 0 2742 / 326 53

3100 St. Pölten

Kremser Landstraße 37



UNSER PERSONAL BERÄT SIE GERNE ÜBER DIE
ALLERGENEN INHALTSSTOFFE IN UNSEREN SPEISEN

Frühstück

Kleines Frühstück (A, G, F)	5,10
<i>2 Semmeln, Butter, Marmelade wahlweise mit Kaffee, Tee oder Kakao</i>	
Klassisches Frühstück (A, G, F)	6,50
<i>2 Semmeln, Butter, Marmelade, Schinken, Käse wahlweise mit Kaffee, Tee oder Kakao</i>	
Vegetarisches Frühstück (A, N, G, F)	6,10
<i>2 Vollkornweckerl, Kräuteraufstrich, Salat, Tomaten, Gurken wahlweise mit Kaffee, Tee oder Kakao</i>	
Frühstück „Da Capo“ (A, G, C, F)	7,10
<i>2 Semmeln, Butter, Marmelade, Eierspeise von 2 Eiern, frischgepresster Orangensaft wahlweise mit Kaffee, Tee oder Kakao</i>	
Gesundes Frühstück (A, G, C, F)	6,40
<i>2 Butterbrote mit Schnittlauch, 1 weiches Ei, frischgepresster Orangensaft wahlweise mit Kaffee, Tee oder Kakao</i>	
Ham and Eggs (C)	4,70
<i>von 3 Eiern</i>	
Weiches Ei (C)	1,30
Schinken-Käse Semmel (A, G, F)	2,80
Schinken-Käse Kornspitz (A, G, N, F)	3,20
Semmel mit Butter (A, G, F)	1,70
Kornspitz mit Butter (A, G, N, F)	2,10
Semmel (A, F)	0,90
Kornspitz (A, N, F)	1,30
Aufpreis für dunkles Gebäck	0,50
Portion Marmelade, Honig, Nutella	0,90
Portion Butter (G)	1,10
Frischgepresster Orangensaft, 1/8 l	2,90
Frischgepresster Orangensaft, 1/4 l	3,90

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A, G, C, L, F) 3,40

Salate

Salat der Saison (O, M, G) 3,50

Steirischer Backhendlsalat (A, C, H, O, G, F, M) 8,90

Hühnerbrust gebacken auf knackigen Blattsalaten, mit hausgemachtem Kartoffelsalat, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

Gegrillte Hühnerfiletstreifen (O, G, M) 8,90

auf gemischten Salaten der Saison

Zanderfiletspitzen (A, C, D, G, F, M, N, O) 11,10

in Sesamkruste auf knackigem Blattsalat, mit Sauce Tartare und gebratenen Kartoffelscheiben

Spezialitäten

Rumpsteak (C, G) 16,90

200 g, medium gegrillt, serviert mit Gemüse, hausgemachten Kartoffelwedges und Spiegelei

Rindersteak „Da Capo“ (G, H, O, E) 16,90

Rumpsteak 200 g medium gegrillt, in Scheiben geschnitten, serviert mit mariniertem Rucola, gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rosmariekartoffeln

Surf & Turf (B, G) 19,30

Rindersteak 200 g medium gegrillt, mit Garnelenspieß und Kräuterbutter, serviert mit Kartoffelscheiben und Marktgemüse

Burger „Da Capo“ (A, G, F, C, O, N) 11,20

mit Speck, Zwiebel, Salat und Käse, serviert mit Pommes frites und würziger Sauce

Vegetarisch

Curry-Rahm-Spätzle (A, C, G, H, N, O, E, F) 8,10

mit knackigem Gemüse, Bambussprossen und schwarzem Sesam

Pasta des Tages (A, C, H, G, O) 7,70

mit hausgemachtem Basilikumpesto, Cocktailtomaten und Parmesan

Gebackener Emmentaler (A, G, C, D, H, F) 8,90

serviert mit Reis, Sauce Tartare und Preiselbeeren

Eiernockerl (A, C, G, O, H, M) 6,70

mit grünem Salat

Pfannengemüse mediterran gebraten (G, E) 7,40

serviert mit Käse überbackenem Ofenkartoffel und Sauerrahmdip

Fleisch vom Grill

Schweizer Kotelette (G)	10,30
<i>Karreerose saftig gegrillt mit Schinken und Käse überbacken, serviert mit Pommes frites, Marktgemüse und Kräuterbutter</i>	
Hühnerfilet vom Grill (A, C, G, L, O, F)	9,70
<i>auf Kräutersauce, serviert mit Butterspätzle und Brokkoliröschen</i>	
Cevapcici (G, M, O, L)	7,30
<i>mit Pommes frites, Zwiebelringen, Senf und Salatgarnitur</i>	
Grillteller (G, C)	12,30
<i>Mix aus Schweinskarree, Hühnerbrust, Cevapcici, Grillwürstel und Spiegelei, serviert mit Marktgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter</i>	

Traditionelles

Wiener Schnitzel vom Schwein (A, C, F, G)	8,90
<i>gebacken, mit Petersilienkartoffel und Preiselbieren</i>	
Cordon Bleu (A, C, G, F)	9,90
<i>mit Beinschinken und Käse gefüllt, serviert mit Pommes frites</i>	
Hühnerleber gebacken (A, C, D, G, M, L, O, F)	8,30
<i>mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare</i>	
Zwiebelrostbraten (A, O, F)	13,30
<i>Beiriedschnitte rosa gebraten, auf Zwiebelsauce, mit Röstzwiebel und gebratenen Kartoffelspalten</i>	
Scholle gebacken (A, D, G, C, M, F)	8,80
<i>mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare</i>	
Berner Würstel (G, M, O)	7,30
<i>mit Käse gefüllt und Rauchspeck umwickelt, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur</i>	
Hühnerschnitzel gebacken (A, C, G, F)	9,10
<i>mit Reis und Preiselbeeren</i>	
Zanderfilet vom Grill (A, D, G)	13,30
<i>serviert mit Gemüse, Petersilienkartoffel und Kräuterbutter</i>	

Kleine Gerichte

Beinschinken-Käse-Toast (A, G).....	4,10
Toast mit Spiegelei und Salatgarnitur (A, G, C, O, M)	6,20
Strammer Max (A, C, F).....	6,20
<i>getoastetes Schwarzbrot mit Schinken, Speck und 2 Spiegeleiern</i>	
Champignonomelette (C, G).....	4,00
Frankfurter mit Senf und Kren (L, M)	4,10
Schnitzelsemmel (A, F, C, G, D, O).....	4,10
<i>mit Salatblatt und Sauce Tartare</i>	
Gefüllter Kornspitz (A, N, G, F)	4,10
<i>mit Aufstrich, Käse, Schinken, Salat und Gemüse</i>	
Überbackenes Schwarzbrot (A, G, F).....	6,20
<i>mit Schinken, Käse, Tomaten, Zwiebel und Rucola</i>	

Beilagen

Pommes frites, Reis (G, O, M)	3,20
Gemüse, Salat (G, O, M).....	3,50
Ofenkartoffel <i>mit Sauerrahmdip</i> (G, E)	3,50

Dessert

Apfel- oder Topfenstrudel (A, C)	4,30
<i>mit Vanillesauce</i>	
Flaumiger Schokoladekuchen (A, G)	4,90
<i>warm serviert, mit Schlagobers und Schokosauce</i>	
Marmeladepalatschinke (A, C, G).....	pro Stück 2,10
Kaiserschmarren <i>mit Zwetschenröster</i> (A, C, G).....	Große Portion 7,60
	Kleine Portion 5,10

Wir bieten von fast all unseren Speisen auch kleine Portionen an
und verrechnen dafür vom Normalpreis um 20% weniger.

Kaffeespezialitäten

Aus Österreich

Die österreichische Kaffeetradition ist weltbekannt. 1683 wurde Kaffee während der zweiten Türkenbelagerung nach Österreich gebracht. Kaffee wächst innerhalb des 25. Breitengrades, und wird fast das ganze Jahr über geerntet. Im Welthandel belegt Kaffee die zweite Stelle hinter Erdöl.

Das Ursprungsland des Kaffees ist Äthiopien. Von dort bezieht unsere Rösterei unsere Rohkaffeesorten, welche von Paolo & Stefano Maffina aus Varese in Italien für uns frisch geröstet werden. Die Rösterei, als Familienbetrieb geführt, verfügt über eine mehr als 90jährige Erfahrung im Einkauf und Rösten von Kaffee. Da wir nur beste Arabica- und Robustasorten verwenden, ist unser Kaffee aromatisch, wohlschmeckend und bekömmlich. Durch die ständige Kontrolle von Mahlung, Gewicht, Wasserhärte, Auslauftemperatur und Auslaufzeit garantieren wir für beste Zubereitung.

Traditionell servieren wir zu unseren Kaffeespezialitäten ein Glas frisches Leitungswasser. Selbstverständlich bereiten wir alle Kaffees auch gerne koffeinfrei zu.

Aus Italien

Espresso ist eine aus Mailand stammende Kaffe Zubereitungsart, bei der heißes Wasser mit hohem Druck durch sehr fein gemahlene Kaffeebohnen gepresst wird.

Unsere Espressomischung, welche von Paolo & Stefano Maffina aus Varese in Italien für uns exklusiv geröstet wird, entspricht dem norditalienischen Espressocharakter – schokoladig, kräftig und mit sehr wenig Säure. Die Zubereitungsart an der Siebträgermaschine erfordert einen Barista, der im Umgang mit der Einstellung der Mühle und Maschine geschult ist. Unsere Mitarbeiter sind nach den Richtlinien des europäischen Kaffeespezialitätenverbandes ausgebildet.

Unsere italienischen Kaffeegetränke haben alle als Basis den Espresso.



Österreichischer Kaffee

Kleiner Schwarzer – Mokka piccolo	2,30
<i>kleine Tasse Kaffee, auf Wunsch auch kurz zubereitet</i>	
Kleiner Brauner (G)	2,40
<i>kleine Tasse Kaffee, dazu Kaffeobers</i>	
Großer Schwarzer – Mokka groß	3,30
<i>große Tasse Kaffee, auf Wunsch auch kurz zubereitet</i>	
Großer Brauner (G)	3,40
<i>große Tasse Kaffee, dazu Kaffeobers</i>	
Melange (G)	3,10
<i>halb Kaffee, halb aufgeschäumte Milch</i>	
Verlängerter (G)	2,90
<i>verlängerter Kaffee mit Milchobers, extra serviert</i>	
Milchkaffee (G)	3,10
<i>halb Kaffee, halb Milch</i>	
Kaffee „Da Capo“ (G)	3,40
<i>großes Häferl Kaffee mit geschäumter Milch und Schlagobers</i>	

Italienischer Kaffee

Espresso	2,30
<i>der typische Italiener</i>	
Espresso doppio	3,40
<i>doppelter Espresso</i>	
Espresso macchiato (G)	2,40
<i>Espresso mit aufgeschäumter Milch</i>	
Cappuccino (G)	3,10
<i>Espresso, aufgegossen mit cremig geschäumter Milch</i>	
Latte macchiato (G)	4,00
<i>geschäumte Milch mit einem Schuss Espresso</i>	
Ristretto	2,30
<i>kurzer Espresso</i>	
Espresso coretto	4,80
<i>Espresso mit 1cl Amaretto</i>	

Heiße Getränke

Tee "Althaus" (Biotee), verschiedene Sorten	2,50
Tee mit Zitrone oder Milch	2,90
Tee mit Rum	3,50
Heiße Zitrone	2,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	3,30
Heiße Milch (G)	1,90

Alkoholfreie Getränke

Kalte Milch (G)	¼l	1,40		
Soda	¼l	1,70	½l	2,80
mit Zitrone, Himbeer- oder Hollundersaft	¼l	2,60	½l	3,40
RÖMEROUELLE ® in der Flasche, still oder prickelnd	0,33l	2,70		
mit Zitrone		3,10		
Apfel- oder Orangensaft, Almdudler	⅓l	3,00	½l	3,60
gespritzt	⅓l	2,80	½l	3,40
mit Leitungswasser	⅓l	2,20	½l	3,20
Apfelsaft naturtrüb, in der Flasche	0,2l	3,10		
gespritzt	⅓l	3,50	½l	3,80
mit Leitungswasser	⅓l	3,30	½l	3,50
Hollunder- oder Himbeersaft, mit Zitrone und Leitungswasser	⅓l	2,20	½l	3,20
Coca Cola	⅓l	3,00	½l	3,70
Coca Cola light in der Flasche	0,33l	3,10		
Pago, in der Flasche, verschiedene Sorten	0,2l	3,10		
gespritzt	⅓l	3,50	½l	3,80
mit Leitungswasser	⅓l	3,30	½l	3,50
Schweppes Tonic, in der Flasche	0,2l	3,10		
Schartner Fruchtsaft, in der Flasche, Orange oder Zitrone	0,25l	3,10		
Eistee Pfirsich	⅓l	3,00	½l	3,60
Red Bull, Dose		3,80		

Biere

Wieselburger, vom Fass	0,2l	2,10	0,3l	2,90	0,5l	3,50
Starobrno, vom Fass	0,2l	2,20	0,3l	3,00	0,5l	3,60
Gemischtes Bier, vom Fass			0,3l	2,90	0,5l	3,50
Radler, süß oder sauer			0,3l	2,90	0,5l	3,50
Flaschenbiere, Heineken, Dunkles Doppelmalz, Gösser Naturradler, Gösser alkoholfrei						3,50

Weine

Grüner Veltliner, Weingut Tanzer, Krems-Thallern	1/8 l	1,90	1/4 l	3,60
Riesling Steinhagen, Weingut Tanzer, Krems-Thallern	1/8 l	2,50	1/4 l	4,90
Zweigelt, Weingut Wagentristl, Großhöflein im Burgenland	1/8 l	2,20	1/4 l	4,40
Blaufränkisch, Weingut Wagentristl, Großhöflein im Burgenland	1/8 l	2,40	1/4 l	4,80

Alkoholische Mixgetränke

G'spritzer, weiß	1/4 l	2,30
G'spritzer, rot	1/4 l	2,40
Kaiserspritzer, weiß	1/4 l	2,50
Sommerspritzer, weiß oder rot	1/2 l	3,20
Cola, weiß oder rot	1/4 l	3,00
Almdudler, weiß	1/4 l	3,00
Barcadi Cola, Cappy Wodka, Gin Tonic, Malibu Orange	1/4 l	3,80
Glas Sekt, Kupferberg Gold, mit oder ohne Orangensaft		3,50
Glas Prosecco, „I am DOC“		3,50
Aperol Spritz, mit Prosecco		4,70
Hugo		4,70
Campari Soda		3,40
Campari Orange		4,10

Spirituosen

Schnäpse, Marille, Birne, Himbeere	2 cl	2,80
Gin, Barcadi, Wodka, Jägermeister, Fernet, Weinbrand, Aversa, Amaretto, Malibu	2 cl	3,00
Cognac, Hennessy	2 cl	3,70
Kubanischer Rum, Ron Zacapa	2 cl	4,50
Baileys	2 cl	3,00



Öffnungszeiten

Mo - Fr von 8.00 - 21.00 Uhr

Sa, So, Feiertag geschlossen

T: 02742 / 326 53

3100 St. Pölten

Kremser Landstraße 37