



SPEISEN &
GETRÄNKE

FOOD &
BEVERAGES

Herzlich willkommen im ältesten
Ringstraßencafé Wiens.

Welcome to the oldest
“Ringstraßencafé” in Vienna.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 7:30 bis 24:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag 8:30 bis 24:00 Uhr

Opening hours

Monday to Friday 7:30 AM to midnight

Saturday, Sunday and public holiday 8:30 AM to midnight

Warme Küche von 11:00 bis 22:30 Uhr

Hot dishes from 11:00 AM to 10:30 PM

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in euro inclusive V.A.T

DIE GESCHICHTE DES CAFÉ SCHWARZENBERG

Bereits im 19. Jahrhundert eröffnet, ist das Café Schwarzenberg bis heute eine echte Wiener Institution. Elegant gelegen auf Europas schönster Prachtstraße war das Kaffeehaus hauptsächlich ein Treffpunkt für Wirtschaftsleute und nie ein Künstler- oder Literatencafé.

Von einem berühmten Stammgast weiß man dennoch zu berichten. Architekt Josef Hoffmann, Begründer der Wiener Werkstätte, der zum Mittagessen und Zeitung lesen vorbeikam. Nach 1945 nutzten Offiziere der Sowjetarmee die Räumlichkeiten für ausgelassene Feierlichkeiten. Heute ist das Café Schwarzenberg eines der letzten Ringstraßencafés, das die typische Atmosphäre und Tradition eines „Wiener Kaffeehauses“ fortsetzen möchte. Es gilt weiterhin als beliebter Treffpunkt der Wiener, Anziehungspunkt für Touristen und als ein Platz, um zu sehen und gesehen zu werden.

THE HISTORY OF CAFÉ SCHWARZENBERG

Opened in the 19th century, Café Schwarzenberg is still a real Viennese institution today. Elegantly located on Europe's most beautiful boulevard, the coffee house was mainly a meeting place for business people and never a café for artists or writers.

Nevertheless, we know of a famous regular guest. Architect Josef Hoffmann, founder of the Wiener Werkstätte, who stopped by for lunch and reading the newspaper. After 1945, officers of the Soviet Army used the premises for boisterous celebrations. Today, Café Schwarzenberg is one of the last cafés on the Ringstrasse that wants to continue the typical atmosphere and tradition of a "Viennese coffee house". It continues to be a popular meeting place for the Viennese, a magnet for tourists and a place to see and be seen.

KALTE GERICHTE COLD DISHES

Klassische Schinkenrolle ^{A) C) M)}

mit Forellenkaviar, Wiesenkräutersalat, mariniert mit einer Kren-Vinaigrette vom Barrique-Apfelessig und Traubenkernöl, dazu servieren wir Bio Brot

Classic roll of ham,

filled with trout caviar, meadow herb salad, marinated with horseradish vinaigrette of vinegar matured in an oak barrel and grape seed oil, served with organic bread

14,80

Norwegischer Räucherlachs, ^{A) D) G) O)}

mit Rotholz geräuchert,

dazu eine Marmelade von der roten Tropea Zwiebel, Kapern, Frischkäse mit Kren und Weißbrot

Norwegian salmon

smoked with red wood, accompanied with a jam of red Tropea onions, capers, fresh cheese with horseradish and white bread

18,80

Beef Tatar ^{A) C) G) M)}

mit Ei, Avocado-creme, Tabasco, Toast und Butter

Beef tartare

with egg, avocado cream, Tabasco, toast and butter

19,50

Wiener Gabelbissen „Modern“ ^{A) C) D) G) M)}

mit Räucherlachs, Gemüsemayonnaise und Toast

Viennese tidbit "modern"

with smoked salmon, vegetables mayonnaise and toast

12,80

Burrata ^{G) H)}

mit Paradeisern, Melanzani und Zucchini
Auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl.

Burrata cheese

Italian soft cheese with tomatoes, eggplant and zucchini
Of choice with Syrian pumpkin seed oil

13,50

TIPPI Probieren Sie unseren steirischen

Vulcano Rohschinken dazu

Try our Styrian Vulcano smoked ham

+ 4,70

Belegtes Brot ^{A) C) G) L) O) M)}

mit Honig-Beinschinken, Bergbaron Käse, Salami, Ei und Gurkerl

Brown bread

topped with bone-in ham with honey glazing, Bergbaron cheese, salami, boiled egg and pickled cucumber

8,20



SUPPEN SOUPS

Klare Rindsuppe ^{A) C) G) L)} wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten Beef broth with liver dumpling or sliced pancakes for choice	6,70
Bio Karottencremesuppe ^{A) G) H)}  mit Walnussöl Organic creamy carrot soup with walnut oil	6,50
Ungarische Gulaschsuppe ^{A) G)} mit Kaisersemmel Hungarian goulash soup with Viennese roll	8,80
Alt Wiener Suppentopf ^{A) C) L)} mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Nudeln Viennese soup pot with boiled beef, vegetables and noodles	8,80

SALATE SALADS

Gegrillte Putenbruststreifen ^{L) O)} auf frischen Blattsalaten und Gemüse der Saison mit Marillen-Orangen-Dressing Roasted turkey breast on fresh salads and vegetables of the season with apricot-orange dressing	16,30
Steirischer Backhendelsalat ^{A) C) O)} Gebackene Hühnerfilets auf hausgemachtem Erdäpfelsalat mit Käferbohnen, Blattsalat, steirischem Kürbiskernöl und Barrique-Apfelessig Styrian chicken salad Deep-fried chicken with home-made potato salad, leaf salad, runner beans, Styrian pumpkin seed oil and barrique cider vinegar	16,30
Gegrillte Riesengarnelen ^{A) B) F) G)} auf Zupfsalat und grünem Spargel, mit Avocadodressing und Weißbrotwürfeln Grilled king prawns on leaf lettuce and green asparagus, with avocado dressing and bread croutons	19,70

KLEINE WARME GERICHTE SMALL HOT DISHES

Omelette nach Wahl (von 3 Eiern) ^{C)} Omelette of choice (made from 3 eggs) mit Schinken with ham und/oder Käse ^{G)}  and/or cheese und/oder Gemüse  and/or vegetables Auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl Of choice with Styrian pumpkin seeds oil	11,00
Spezial Schinken-Käse-Toast ^{A) G)} mit Ketchup-Dip Classic ham and cheese sandwich with ketchup dip Dazu empfehlen wir eine Portion Pommes There to we suggest a portion of French fries	7,90 + 4,70
Sacherwürstel ^{A) G) L) M)} mit Senf, frischem Kren und Kaisersemmel "Sacher sausages" with mustard, fresh horseradish and Viennese roll  Probieren Sie unsere Marmelade von der roten Tropea Zwiebel dazu Try our jam of red Tropea onion	11,70 + 2,80
Sacherwürstel ^{A) G) L) M)} mit Gulaschsaft und Kaisersemmel "Sacher sausages" with goulash gravy and Viennese roll	13,50
Schwarzenberg-Würstel (pikant) ^{A) G) L) M)} mit Senf, frischem Kren und Kaisersemmel "Schwarzenberg sausages" (hot) with mustard, fresh horseradish and Viennese roll	11,70
Schwarzenberg-Würstel (pikant) ^{A) G) L)} mit Gulaschsaft und Kaisersemmel "Schwarzenberg sausages" (hot) with goulash gravy and Viennese roll	13,50
Würstel-Eierspeis mit Sacherwürstel (von 3 Eiern) ^{C) L)} Scrambled egg with Sacher sausages (from 3 eggs)	12,00

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE FOR OUR YOUNGEST GUESTS

Gebackene Hühnerstreifen ^{A) C) G) O)}
mit Braterdäpfeln und gemischtem Salat
Deep fried chicken stripes
with fried potatoes and mixed salad 8,50


Bio Blattspinat ^{C) H)} 
mit Pinienkernen, Spiegelei und Braterdäpfeln
Organic leaf spinach
with pine nut, fried egg and fried potatoes 8,50

FLEISCHLOSER GENUSS DELIGHTS WITHOUT MEAT

Geröstete Knödel mit Ei ^{A) C) G) O)} 
mit frischem Blattsalat, mariniert mit unserem
Hausdressing, und Röstzwiebeln
Roasted bread dumpling with egg
with fresh leaf salad, marinated with our
home-made dressing, and fried onions 12,80
Auf Wunsch mit steirischem Vulcano Rohschinken
Of choice with Styrian Vukcano smoked ham + 4,70

Gebatene Polenta-Schnitten ^{H)} 
mit Pilzen, Nüssen und Orangen-Chutney
Fried polenta slices
with mushrooms, nuts and orange chutney 14,80

Risotto ^{G) H)} 
mit Mangold, wildem Brokkoli
und gerösteten Pinienkernen
Risotto
with Swiss chard, wild broccoli
and roasted pine nuts 14,80

Spinat-Käse-Strudel ^{A) C) G) M) O)} 
mit cremigem Knoblauch-Joghurt und Gemüsechips
Spinach-cheese-strudel
with creamy garlic yoghurt and vegetable chips 13,50

HAUPTSPESSEN MIT FLEISCH MAIN COURSES WITH MEAT

Kalbsbutterschnitzel ^{A) C) G) H)}
im Safterl, mit cremigem Erdäpfelpüree
und Röstzwiebel
Medallion of minced veal
with gravy, creamy mashed potatoes and roast onions 18,80

Rindsgulasch ^{A) C) G) L)}
mit Serviettenknödel
Goulash of beef
with sliced bread dumpling 19,80

Fiakergulasch ^{A) C) G) L) M)}
mit Spiegelei, Würsterl, Essiggurkerl und Salzerdäpfeln
"Fiakergoulash"
goulash with fried egg, sausage, pickles
and salted potatoes 23,50

Tafelspitz vom Almo Ochsen ^{A) C) G) L)}
klassisch serviert mit Rösterdäpfeln,
Schnittlauchsaucen und Apfelkren
"Tafelspitz"
boiled beef with hash browns, chive sauce
and apple-horseradish 23,50

Wiener Schnitzel vom steirischen Premium Kalb ^{A) C) G) O)}
serviert mit Petersilerdäpfeln oder hausgemachtem
Kipfler-Erdäpfelsalat
"Wiener Schnitzel" of Styrian premium veal
served with parsley potatoes or
home-made potato salad of Kipfler potatoes 27,80

„Schwarzen-Burger“ ^{A) C) G) M) N) O)}
Saftiges Rindfleischpatty (180 g),
knuspriger Speck, Paradeiser, Gurke,
rote Zwiebelmarmelade, Rucola mit
Jack Daniels-Barbecue-Sauce und Chili Aioli,
dazu Pommes frites oder Süßkartoffel-Pommes
"Schwarzen-Burger"
Delicious beef-burger (180 g), crispy Bacon, tomatoes,
cucumber, red onion jam and rocket salad with
Jack Daniels BBQ sauce and chili aioli,
served with French fries or Sweet potato fries 19,50

Auch vegetarisch erhältlich.
Also available vegetarian.

Für unsere Speisen verwenden wir
ausschließlich Frischfleisch aus Österreich.

We only use fresh meat
from Austria for our dishes.

BEILAGEN SIDE DISHES

Pommes frites 	
French fries	4,70
Süßkartoffel-Pommes 	
Sweet potato fries	4,70
Petersilienerdäpfel 	
Parsley potatoes	4,70
Serviettenknödel 	
Sliced bread dumpling	4,70
Tomaten Ketchup 	
Tomato ketchup	2,50
Mayonnaise 	
Mayonnaise	2,50
Marmelade von der roten Tropea Zwiebel 	
Jam of red Tropea onion	2,80
Kaisersemmel oder Spezialgebäck 	
Viennese roll or special bread roll	2,20
Hausbrot oder Vollkornbrot 	
House bread or wholemeal bread	2,00

WIENER MEHLSPESSEN & DESSERTS VIENNESE SWEETS & PASTRIES

Kaiserschmarrn 	
mit Zwetschkenröster	
Fried browned omelette	
with stewed plums	11,00
Probieren Sie unser Mohneis dazu	
Try our poppy seeds ice cream in addition	+ 2,50
Warmer Apfelstrudel 	
mit Vanillesauce, Schlagobers und Preiselbeerschaum	
Warm apple strudel	
with custard, whipped cream and cranberry foam	9,50
Warmer Topfenstrudel 	
mit Vanillesauce, Schlagobers und Preiselbeerschaum	
Warm apple strudel	
with custard, whipped cream and cranberry foam	9,50
Mozart Palatschinken (2 Stück) 	
gefüllt mit feiner Marzipancreme und zartem Nougat, mit Schokoladesauce und Pistazien garniert	
Crêpes Mozart Style	
filled with fine marzipan cream and tender nougat, garnished with chocolate sauce and pistachios	9,50
Palatschinken mit Marillenmarmelade (2 Stück) 	
Crêpes with apricot jam (2 pieces)	6,80
Hausgemachter Milchrahmstrudel 	
mit Vanillesauce und Preiselbeerschaum	
Homemade cream strudel	
with custard and cranberry foam	9,50

TIPPI! Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir ein Glas Beerenauslese.
We will recommend a glass of Beerenauslese to our desserts.

Eine reiche Auswahl an hausgemachten Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudel finden Sie in unserer Vitrine.
Treffen Sie Ihre Wahl,
wir servieren Ihnen diese zum Tisch.

Please choose from our wide selection of homemade pastries, cakes and strudels we will serve your choice to your table.

UNSERE EISSPÄZIALITÄTEN OUR ICE CREAM SPECIALITIES

Original Wiener Eiskaffee [☺]

Vanilleeis serviert in gekühltem Kaffee,
garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

Original Viennese Iced coffee

Vanilla ice cream served with cold coffee,
garnished with whipped cream and chocolate pieces 8,50

Eisschokolade [☺]

Kalte Schokolade mit cremigem Vanille- und Schokoladeeis,
gekrönt mit Schlagobers und Schokoblättchen

Iced chocolate

Cold chocolate with creamy vanilla and
chocolate ice cream, crowned with whipped cream
and chocolate pieces 8,50

Gemischtes Eis [☺]

3 Kugeln (Erdbeere, Vanille, Schokolade) mit Schlagobers

Mixed ice cream

with three flavors (strawberry, vanilla, chocolate)
and whipped cream 7,50

Amarula-Eiskaffee [☺]

Vanilleeis und gekühlter Kaffee,
verfeinert mit Amarula-Sahne-Likör,
garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

Iced coffee with Amarula

Vanilla ice cream served with cooled coffee
and Amarula cream liqueur, garnished with
whipped cream and chocolate pieces 9,80

KAFFEE AUS WIEN COFFEE FROM VIENNA

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner [☺]

Espresso black or with cream 3,90

Großer Schwarzer oder großer Brauner [☺]

Double espresso black or with cream 5,70

Wiener Melange [☺]

Espresso mit cremig geschäumter Milch
und Milchschaumhaube
"Wiener Melange"
small espresso with hot milk and milkfoam 5,50

Verlängerter Kaffee

Kleiner Espresso mit heißem Wasser verlängert
Americano
small espresso stretched with hot water 5,50

Kaffee „Verkehrt“ [☺]

Viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch
Kaffee im Glas verrührt
Coffee "Upside down"
A lot of hot foamed milk with coffee
served in a glass 6,20

Einspänner [☺]

Mokka mit Schlagobers im Glas serviert
"Einspänner"
Espresso with whipped cream served in glass 6,20

Franziskaner [☺]

Eine Melange mit Schlagobers statt Milchschaum
"Franziskaner"
Like Viennese Melange but with whipped cream
instead of milk foam 6,20

Kapuziner [☺]

Doppel-Mokka mit Schlagobers
"Kapuziner"
Double espresso with whipped cream 6,20

Überstürzter Neumann [☺]

Schlagobers mit Kaffee „überstürzt“
"Überstürzter Neumann"
Double espresso poured over whipped cream 6,20

„Omas Häferlkaffee“ [☺]

mit viel geschäumter Milch im Häferl serviert
"Grandma's Häferlkaffee"
Coffee with a lot of hot foamed milk 5,70

„Portion Kaffee“ [☺]

im Kännchen mit heißer Milch serviert
"Portion Kaffee"
served in a coffee-pot with hot milk separately 5,90

KAFFEE AUS ALLER WELT COFFEE FROM ALL OVER THE WORLD

Türkei - Turkey

„Türkischer Kaffee“ [☺]

traditionell mit Rahat im Cezve serviert

"Turkish Coffee"

served with a piece of Turkish delight 6,70

Italien - Italy

„Cappuccino“ [☺]

Doppelter Espresso

mit halbflüssigem Milchschaum aufgegossen

"Cappuccino"

Double espresso with semifluid milk foam 5,90

„Latte Macchiato“ [☺]

Espresso wird auf heiße Milch aufgesetzt
und mit Milchschaum vollendet

"Latte Macchiato"

Espresso on hot milk topped with milk foam 6,20

„Café Coretto“

Mokka mit einem Schuss Grappa

"Café Coretto"

Espresso with a dash of Grappa 8,50

Deutschland - Germany

„Rüdesheimer Kaffee“ [☺]

Mokka mit Asbach Uralt und Schlagobers

"Rüdesheimer Coffee"

espresso with "Asbach Brandy" and whipped cream 8,50

Irland - Ireland

„Irish Coffee“ [☺]

Mokka mit Irish Whisky und Schlagobers

"Irish Coffee"

Espresso with Irish Whisky and whipped cream 8,50

Frankreich - France

„Café Superbe“ [☺]

Mokka mit Weinbrand, Kaffeelikör und Schlagobers

"Café Superbe"

Espresso with Brandy, coffee liqueur and whipped cream 8,50

Holland - Netherlands

„Koffie Advokaat“ [☺]

Mokka mit Eierlikör, Schlagobers und Kakaopulver

"Koffie Advokaat"

Espresso with egnog, whipped cream
and cocoa powder 8,50

„G'SPRITZTE KAFFEES“ COFFEES WITH ALCOHOL

Kaffee „Mazagran“

kalter, gesüßter, doppelter Mokka mit Maraschino
im „Mazagranglas“ serviert

Coffee "Mazagran"

Ice-cold, sweet, black, double espresso
with Maraschino served in traditional "Mazagranglas" 8,50

Kaffee „Maria Theresia“ [☺]

Mokka mit Orangenlikör, Schlagobers und Zuckerstreusel

Coffee "Maria Theresia"

Espresso with orange liqueur, whipped cream
and sugar candy 8,50

Kaffee „Fiaker“ [☺]

Mokka mit Obers und Kirschwasser

Coffee "Fiaker"

Espresso with cream and cherry-schnaps 8,50

Kaffee „Pharisäer“ [☺]

Mokka mit Rum, Rohzucker und Schlagobers

Coffee "Pharisee"

Espresso with rum, cane sugar and whipped cream 8,50

Mozart Kaffee [☺]

Espresso mit Cherry Brandy, Schlagobers
und Pistazienkrokant

"Mozart coffee"

Espresso with Cherry Brandy, whipped cream
and pistachios brittle 8,50

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeevariationen
auch mit koffeinfreiem Kaffee, laktosefreier Milch
oder Mandeldrink zu.

We will also be happy to prepare our coffee variations
with decaffeinated coffee, lactose-free milk
or almond drink on request.

„Unser Kaffee besteht aus Bio Arabica Bohnen von besonders hoch gelegenen, Fairtrade zertifizierten Plantagen in Honduras.

Die Kaffeepflanzen wachsen dort langsam und bekommen dadurch ein besonders feines Aroma. Die roten Kirschen werden sorgfältig handgepflückt und manuell getrocknet. Beim schonenden Röstverfahren entwickelt sich ein edler, kraftvoller Geschmack. Egal ob schwarz oder mit Obers getrunken, ein fein duftender Kaffee mit gehaltvollem Aroma ist garantiert.“

“Our coffee is made of ecologically grown Arabica beans from particularly high-lying, Fairtrade-certified plantations in Honduras.

The coffee plants mature slowly there, which gives the coffee its especially delicate aroma. The red cherries are carefully harvested by hand and dried manually. During the gentle roasting process, the coffee develops its exquisite, intense taste. Regardless of whether it is served black or with cream, a fragrant cup of coffee with a full aroma is always guaranteed.”



SCHOKOLADE CHOCOLATE

Heiße Schokolade mit Schlagobers ⁶⁾ Hot chocolate with whipped cream	7,30
Heiße Schokolade „Alt Wiener Art“ ⁶⁾ mit Vanille, Zimt und Schlagobers Hot chocolate "Alt Wiener Art" with vanilla, cinnamon and whipped cream	7,30
Heiße Schokolade mit Orangenlikör ⁶⁾ und Schlagobers Hot chocolate with orange liqueur and whipped cream	8,70
Heiße Schokolade mit Amaretto ⁶⁾ und Schlagobers Hot chocolate with amaretto and whipped cream	8,70
Milch ⁶⁾ heiß oder kalt Milk hot or cold	0,25 l 3,00

Unsere Schokoladen bereiten wir aus hochwertiger Bitterschokolade und frischer Bio Vollmilch zu.
(70% Kakaoanteil)

Our chocolate drinks are prepared with high-quality dark chocolate and organic fresh full cream milk
(70% Kakao)

Allen Teeliebhabern empfehlen wir einen Blick in unsere Teekarte zu werfen!
We recommend our tea menu for all lovers of tea!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Reisinger Wachauer Marillen-Nektar

Apricot juice from Wachau

Flasche / bottle 0,2 l 5,90

Rauch Johannisbeer-Nektar

Black currant juice

Flasche / bottle 0,2 l 5,50

Rauch Erdbeer-Nektar

Strawberry juice

Flasche / bottle 0,2 l 5,50

Rauch Tomatensaft

Tomato juice

Flasche / bottle 0,2 l 5,50

Wir servieren alle unsere Frucht-Nektare mit
¼ l Soda oder Wiener Hochquellwasser.

All our nectars will be served with ¼ l soda
or Viennese high-quality tap water.

Karottensaft frisch gepresst

Carrot juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,25 l 5,80

Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,25 l 5,80

Rosa Grapefruitsaft frisch gepresst

Grapefruit juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,25 l 5,80

Vitamin Drink

Frischer Orangen- und Karottensaft
mit einem Spritzer Zitrone

Vitamin drink

Fresh orange and carrot juice
with a dash of lemon juice

Glas / glass 0,25 l 5,80

Apfelsaft naturtrüb

Natural cloudy apple juice

Glas / glass 0,25 l 4,70

Apfelsaft naturtrüb gespritzt

mit Soda

Natural cloudy apple juice

with soda water

Glas / glass 0,25 l 3,70

Glas / glass 0,5 l 6,90

Darbo Säfte mit Soda aufgespritzt

Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Holunderblüten
oder Wildpreiselbeere

Darbo syrup mixed with soda water

raspberry, black currant, elderflower

or lingonberry

Glas / glass 0,25 l 3,40

Glas / glass 0,5 l 5,80

Soda-Zitrone*

Lemon soda with freshly squeezed juice

Glas / glass 0,25 l 3,20

Glas / glass 0,5 l 5,80

Soda Wasser*

Soda water

Glas / glass 0,25 l 2,70

Coca-Cola oder Coca-Cola zero

Flasche / bottle 0,33 l 4,90

Thomas Henry Tonic Water

Flasche / bottle 0,2 l 5,40

Thomas Henry Bitter Lemon

Flasche / bottle 0,2 l 5,40

Almdudler Kräuterlimonade

Herb lemonade

Flasche / bottle 0,35 l 4,90

Red Bull

Dose / can 0,25 l 5,70

Mineralwasser „prickelnd“

Sparkling mineral water

Flasche / bottle 0,33 l 3,80

Flasche / bottle 0,75 l 7,20

Mineralwasser „still“

Mineral water without gas

Flasche / bottle 0,33 l 3,80

Flasche / bottle 0,75 l 7,20

* Jugendgetränk / Youth drink

BIERE BEER

Gösser Spezial vom Fass ^{A)}

Draught beer

Pfiff	0,125 l	3,00
Seidl	0,3 l	5,30
Krüge	0,5 l	6,50

Schwechater Wiener Lager vom Fass ^{A)}

Draught beer

Seidl	0,3 l	5,50
-------	-------	------

Trumer Pils ^{A)}

Pils

Flasche / bottle	0,33 l	5,60
------------------	--------	------

Rieder Weiße Hell ^{A)}

Naturbelassenes Weißbier mit feiner Hefe Natural finished wheat beer with fine yeast		
Flasche / bottle	0,5 l	6,50

Kaltenhauser 1475 Pale Ale ^{A)}

Obergäriges, erfrischend fruchtiges, vollmundiges und bernsteinfarbiges Pale Ale.
Top-fermented pale ale with a fruity and full-bodied taste and an amber colour.

Flasche / bottle	0,33 l	7,00
------------------	--------	------

Gösser Stiftsbräu (Malzbier) ^{A)}

Dark beer

Flasche / bottle	0,5 l	6,50
------------------	-------	------

Gösser Naturradler ^{A)}

Beer mixed with lemonade

Flasche / bottle	0,5 l	6,50
------------------	-------	------

Gösser Naturgold alkoholfrei ^{A)}

Non alcoholic beer

Flasche / bottle	0,33 l	4,90
------------------	--------	------

WEISSWEINE WHITE WINE

Grüner Veltliner Ried Antlasberg-Mailberg ^{O)}

Weingut Wimberger, Kleinweikersdorf / Weinviertel
Helles Gelbgrün, saftige, frische Fruchtnuancen nach grünem Apfel und Zitrusfrüchten, harmonisches Zucker-Säurespiel, fruchtbetontes Finish.

aus der Bouteille	1/8 l	5,40
Flasche	0,75 l	32,40

Mayer am Pfarrplatz Wiener Gemischter Satz ^{O)}

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt-Nußdorf / Wien
Dieser Wein hat eine lebhaft fruchtige Nase und wirkt durch die Zitrusnoten am Gaumen besonders knackig. Das schöne Säurespiel und die verspielte Frucht machen ihn besonders sympathisch zu trinken.

aus der Bouteille	1/8 l	6,50
Flasche	0,75 l	39,00

Gelber Muskateller Ried Brombergen ^{O)}

Weingut Wimberger, Kleinweikersdorf / Weinviertel
Purer frischer Muskateller-Duft, phantastische, helle Holunderklänge, aromatische, sortentypische Struktur mit einem bezaubernden Abgang.

aus der Bouteille	1/8 l	5,40
Flasche	0,75 l	32,40

Riesling Strassertal ^{O)}

Weingut Hans Tops, Strass im Strassertal / Kamptal
Mittleres Gelbgrün; feiner Blütenhonig, unterlegt mit weißem Pfirsich, auch Kräuternuancen im Duft sowie ein Hauch von Limettenschale. Im Mund frische Säurestruktur, engmaschig und zart-süß nach Birnen

aus der Bouteille	1/8 l	6,50
Flasche	0,75 l	39,00

Weiß gespritzt ^{O)}

House white wine with soda water	1/4 l	4,50
----------------------------------	-------	------

ROSÉ WEIN ROSÉ WINE

Pink Kampl – Rose Zweigelt, Ried In Bergen ^{O)}

Weingut Hess, Hohenruppersdorf / Weinviertel
Intensive Himbeernote, dahinter pflückfrische Erdbeeren in Perfektion. Knackig, dabei sehr saftig und „lustmachend“. Oder anders gesagt – beschwingt und verspielt wie der Sommer von Vivaldis vier Jahreszeiten, aber mit einem gehörigen Rockeinschlag.

aus der Bouteille	1/8 l	5,50
Flasche	0,75 l	33,00

ROTWEINE RED WINE

Zweigelt vom kleinen Eichenfass ^{o)}

Weingut Wimberger, Kleinweikersdorf / Weinviertel
Tiefdunkle Farbe mit dichten Schlieren. Im Geschmack reife Kirschen gepaart mit hellen Röstaromen, feinen Vanilleanklängen und zartem Dörrobst. Dichte Struktur mit einem harmonischen Abgang.

aus der Bouteille	1/8 l	5,40
Flasche	0,75 l	32,40

Pinot Noir ^{o)}

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf / Thermenregion
Hellroter Schimmer im Glas. Feines Bukett nach roten Beeren, das sich am Gaumen als angenehme Himbeer-Note fortsetzt. Samtig-mildes Mundgefühl, dabei ausgewogen und mit weichen, angenehmen Tanninen.

aus der Bouteille	1/8 l	6,60
Flasche	0,75 l	39,60

Blaufränkisch Riede Alte Satz ^{o)}

Weingut Wenzl-Kast, Gols / Seewinkel Burgenland
Die farblichen Akzente des Blaufränkisch zeichnen sich durch ein dunkles Rubingranat mit einer zarten Randaufhellung aus. Geschmacklich trifft eine frische Kräuterwürze auf eine ausgiebige, schwarze Beerenfrucht. Ein saftiger und eleganter Wein mit feinen Noten von Cassis.

aus der Bouteille	1/8 l	6,00
Flasche	0,75 l	36,00

Rot gespritzt ^{o)}

House red wine with soda water	1/4 l	4,50
--------------------------------	-------	------

SÜSSWEIN SWEET WINE

Esterhazy Beerenauslese ^{o)}

Weingut Schloss Esterhazy, Eisenstadt / Neusiedlersee Hügelland
Der exotische Duft nach Ananas und Mango, die angenehme Süße und die nuancenreiche Frucht machen den Wein besonders angenehm zum Trinken.

aus der Bouteille	1/16 l	6,10
Flasche	0,375 l	36,60

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Kattus Prosecco Vino Spumante DOC ^{o)}

Glas / glass	0,1 l	6,90
Flasche / bottle	0,75 l	40,00

Prosecco Tenuta Col Sandago Case Bianche Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Superiore ^{o)}

Flasche / bottle	0,75 l	45,00
------------------	--------	-------

Prosecco-Orange ^{o)}

Sparkling Wine with orange juice		
Glas / glass	0,1 l	6,90

Kir ^{o)}

mit Prosecco und Creme de Cassis		
Sparkling wine with Cassis		
Glas / glass	0,1 l	7,90

Kattus Cuvée No. 1 Klassik ^{o)}

Piccolo Flasche / piccolo bottle	0,2 l	15,00
Flasche / bottle	0,75 l	45,00

Kattus Cuvee Reserve Heritage Extra Brut ^{o)}

Flasche / bottle	0,75 l	78,00
------------------	--------	-------

Kattus Heritage Reserve Rose ^{o)}

Flasche / bottle	0,75 l	78,00
------------------	--------	-------

Champagner Laurent-Perrier La Cuvee ^{o)}

Flasche / bottle	0,75 l	142,00
------------------	--------	--------

Champagner Laurent-Perrier Blanc de Blancs ^{o)}

Flasche / bottle	0,75 l	295,00
------------------	--------	--------

Orangensaft ^{o)}

Orange juice	0,25 l	5,80
--------------	--------	------

APERITIF

Martini bianco, rosso oder secco	5 cl	6,00
Sherry Tio Pepe Gonzales extra dry ^{o)}	5 cl	7,00
Royal Oporto Tawny Port ^{o)}	5 cl	7,00

Negroni ^{o)} 3 cl Malfy Gin, 3cl Cinzano Rosso, 3cl Campari		12,00
--	--	-------

Moscow Mule 5 cl Wodka, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 15 cl Ginger Beer, Eiswürfel		
Moscow Mule 5 cl Wodka, 3 cl freshly squeezed lime juice, 15 cl Ginger Beer, ice cubes		12,00

Aperol Spritzer ^{o)} mit Prosecco		
Aperol Spritzer with Prosecco	0,25 l	8,50

Prosecco "Brombeer-Minze" ^{o)} mit Lillet		
Prosecco "Blackberry-mint" with Lillet	0,25 l	8,50

Prosecco "Mango-Thymian" ^{o)} mit Lillet		
Prosecco "Mango-Thyme" with Lillet	0,25 l	8,50

Prosecco "Grapefruit-Salbei" ^{o)} mit Malfy Grapefruit Gin		
Prosecco "Grapefruit-Sage" with Malfy Grapefruit Gin	0,25 l	8,50

LONG DRINKS

Finsbury 47 Platinum Dry Gin mit Thomas Henry		
Gin with Thomas Henry Tonic Water	4 cl	13,70
Campari Soda	4 cl	7,50
Campari Orange mit frischem Orangensaft		
Campari with freshly squeezed orangejuice	4 cl	8,50
Vodka Lemon oder Orange	4 cl	11,00

EDLE DESTILLATE

Chivas Regal Scotch 12 years ^{A)}	4 cl	10,00
Glenfiddich Special Reserve 12 years ^{A)}	4 cl	10,00
Evan Williams Kentucky Bourbon ^{A)}	4 cl	8,00
Remy Martin VSOP ^{o)}	4 cl	12,00
Comtal Fine Armagnac ^{o)}	4 cl	10,00
Vodka Stolichnaya Elit überragend mild	4 cl	10,00
Vodka Russian Standard	4 cl	8,00
Nonnino Grappa Tradizionale	4 cl	8,00
Finsbury 47 Platinum Dry Gin	4 cl	8,00
Rum Ron Abuelo Anejo	4 cl	8,00
Amaro Montenegro	4 cl	8,00
Averna	4 cl	8,00
Luxardo Amaretto	2 cl	4,00
Luxardo Limoncello	2 cl	4,00
Baileys Irish Cream ^{G)}	4 cl	8,00

ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSBRAND

Brandstatt Birne	4 cl	8,00
Brandstatt Marille	4 cl	8,00
Brandstatt Haselnuss	4 cl	8,00

 vegetarisch / vegetarian

 vegan / vegan

- A) glutenhaltiges Getreide / gluten-containing cereals
- B) Krebstiere / crustaceans
- C) Ei / egg
- D) Fisch / fish
- E) Erdnuss / peanut
- F) Soja / soy
- G) Milch oder Laktose / milk or lactose
- H) Schalenfrüchte / nuts
- L) Sellerie / celery
- M) Senf / mustard
- N) Sesam / sesame
- O) Sulfite / sulfite
- P) Lupinien / lupins
- R) Weichtiere / molluscs

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- The reference is made as soon as the designated substances or products thereof are included as an ingredient in the final product.
- The identification of the 14 main allergens is carried out in accordance with legal regulations (EU food information regulation 1169/2011). In addition, there are other substances that can cause food allergies or intolerances.
- Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances in addition to the marked ingredients which are used in the production process in the kitchen, may be found.