



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 1861 eröffnet, ist das Café Schwarzenberg das älteste Ringstraßencafé Wiens. Elegant gelegen auf Europas schönster Prachtstraße war das Kaffeehaus hauptsächlich ein Treffpunkt für Wirtschaftsleute, Musiker, Künstler und Literaten.

Von einem berühmten Stammgast weiß man 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“ fortsetzt.

Es gilt als beliebtester Treffpunkt der Wiener, Anziehungspunkt für Touristen und als ein Platz, um zu sehen und gesehen zu werden.

## THE HISTORY OF CAFÉ SCHWARZENBERG

Already opened in 1861, Café Schwarzenberg is the oldest café on Vienna's Ringstraße. Elegantly located on Europe's most beautiful boulevard, the coffee house was mainly a meeting place for business people, musicians, artists and 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 continues the typical atmosphere and tradition of a "Viennese coffee house".

It is considered the favorite meeting place for the Viennese, a magnet for tourists and a place to see and be seen.

## KALTE GERICHTE COLD DISHES

### Norwegischer Räucherlachs, <sup>A) D) G) O)</sup>

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

19,80

### Beef Tatar <sup>A) C) G) M)</sup>

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

### Beef tartare

with egg, avocado cream, Tabasco, toast and butter

20,80

### Wiener Gabelbissen „Modern“ <sup>A) C) D) G) M)</sup>

mit Räucherlachs, Gemüsemayonnaise und Toast

### Viennese tidbit "modern"

with smoked salmon, vegetables mayonnaise and toast

13,80

### Burrata <sup>G) H)</sup>

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

14,50

**TIPPI** Probieren Sie unseren steirischen

Vulcano Rohschinken dazu

Try our Styrian Vulcano smoked ham

+ 5,30

### Belegtes Brot <sup>A) C) G) L) O) M)</sup>

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

8,60



## SUPPEN SOUPS

<b>Klare Rindsuppe</b> <sup>A) C) G) L)</sup> wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten <b>Beef broth</b> with liver dumpling or sliced pancakes for choice	7,20
<b>Bio Karottencremesuppe</b> <sup>A) G) H)</sup>  mit Walnussöl <b>Organic creamy carrot soup</b> with walnut oil	7,20
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b> <sup>A) G)</sup> mit Kaisersemmel <b>Hungarian goulash soup</b> with Viennese roll	9,50
<b>Alt Wiener Suppentopf</b> <sup>A) C) L)</sup> mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Nudeln <b>Viennese soup pot</b> with boiled beef, vegetables and noodles	9,80

## SALATE SALADS

<b>Gegrillte Putenbruststreifen</b> <sup>L) O)</sup> auf frischen Blattsalaten und Gemüse der Saison mit Marillen-Orangen-Dressing <b>Roasted turkey breast</b> on fresh salads and vegetables of the season with apricot-orange dressing	17,30
<b>Steirischer Backhendelsalat</b> <sup>A) C) O)</sup> Gebackene Hühnerfilets auf hausgemachtem Erdäpfelsalat mit Käferbohnen, Blattsalat, steirischem Kürbiskernöl und Barrique-Apfelessig <b>Styrian chicken salad</b> Deep-fried chicken with home-made potato salad, leaf salad, runner beans, Styrian pumpkin seed oil and barrique cider vinegar	17,30
<b>Gegrillte Riesengarnelen</b> <sup>A) B) F) G)</sup> auf Zupfsalat und grünem Spargel, mit Avocadodressing und Weißbrotwürfeln <b>Grilled king prawns</b> on leaf lettuce and green asparagus, with avocado dressing and bread croutons	20,80

## KLEINE WARME GERICHTE SMALL HOT DISHES

<b>Omelette nach Wahl (von 3 Eiern)</b> <sup>C)</sup> <b>Omelette of choice (made from 3 eggs)</b> mit Schinken with ham und/oder Käse <sup>G)</sup>  and/or cheese und/oder Gemüse  and/or vegetables Auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl Of choice with Styrian pumpkin seeds oil	11,70
<b>Spezial Schinken-Käse-Toast</b> <sup>A) G)</sup> mit Ketchup-Dip <b>Classic ham and cheese sandwich</b> with ketchup dip Dazu empfehlen wir eine Portion Pommes There to we suggest a portion of French fries	8,40 + 5,30
<b>Sacherwürstel</b> <sup>A) G) L) M)</sup> mit Senf, frischem Kren und Kaisersemmel <b>"Sacher sausages"</b> with mustard, fresh horseradish and Viennese roll <b>TIPP</b> Probieren Sie unsere Marmelade von der roten Tropea Zwiebel dazu Try our jam of red Tropea onion	12,70 + 3,80
<b>Sacherwürstel</b> <sup>A) G) L) M)</sup> mit Gulaschsaft und Kaisersemmel <b>"Sacher sausages"</b> with goulash gravy and Viennese roll	14,50
<b>Schwarzenberg-Würstel (pikant)</b> <sup>A) G) L) M)</sup> mit Senf, frischem Kren und Kaisersemmel <b>"Schwarzenberg sausages" (hot)</b> with mustard, fresh horseradish and Viennese roll	12,70
<b>Schwarzenberg-Würstel (pikant)</b> <sup>A) G) L)</sup> mit Gulaschsaft und Kaisersemmel <b>"Schwarzenberg sausages" (hot)</b> with goulash gravy and Viennese roll	14,50
<b>Würstel-Eierspeis mit Sacherwürstel (von 3 Eiern)</b> <sup>C) L)</sup> <b>Scrambled egg with Sacher sausages (from 3 eggs)</b>	12,00

## FLEISCHLOSER GENUSS DELIGHTS WITHOUT MEAT

### Geröstete Knödel mit Ei <sup>A) C) G) O)</sup>

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 13,80

Auf Wunsch mit steirischem Vulcano Rohschinken

Of choice with Styrian Vukcano smoked ham + 5,30

### Gebratene Polenta-Schnitten <sup>H)</sup>

mit Pilzen, Nüssen und Orangen-Chutney

### Fried polenta slices

with mushrooms, nuts and orange chutney 15,80

### Risotto <sup>G) H)</sup>

mit Mangold, wildem Brokkoli und gerösteten Pinienkernen

### Risotto

with Swiss chard, wild broccoli and roasted pine nuts 15,80

### Spinat-Käse-Strudel <sup>A) C) G) M) O)</sup>

mit cremigem Knoblauch-Joghurt und Gemüsechips

### Spinach-cheese-strudel

with creamy garlic yoghurt and vegetable chips 14,50

## HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH MAIN COURSES WITH MEAT

### Kalbsbutterschnitzel <sup>A) C) G) H)</sup>

im Safterl, mit cremigem Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

### Medallion of minced veal

with gravy, creamy mashed potatoes and roast onions 19,80

### Rindsgulasch <sup>A) C) G) L)</sup>

mit Serviettenknödel

### Goulash of beef

with sliced bread dumpling 21,00

### Fiakergulasch <sup>A) C) G) L) M)</sup>

mit Spiegelei, Würsterl, Essiggurkerl und Salzerdäpfeln

### "Fiakergoulash"

goulash with fried egg, sausage, pickles and salted potatoes 24,70

### Tafelspitz vom Almo Ochsen <sup>A) C) G) L)</sup>

klassisch serviert mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren

### "Tafelspitz"

boiled beef with hash browns, chive sauce and apple-horseradish 25,60

### Wiener Schnitzel vom steirischen Premium Kalb <sup>A) C) G) O)</sup>

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 29,50

### „Schwarzen-Burger“ <sup>A) C) G) M) N) O)</sup>

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 20,90

Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich Frischfleisch aus Österreich.

We only use fresh meat from Austria for our dishes.

## BEILAGEN SIDE DISHES

<b>Pommes frites</b> 	
French fries	5,30
<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 	
Sweet potato fries	5,30
<b>Petersilienerdäpfel</b> <sup>G)</sup> 	
Parsley potatoes	5,30
<b>Serviettenknödel</b> <sup>A) C) G)</sup> 	
Sliced bread dumpling	5,30
<b>Tomaten Ketchup</b> 	
Tomato ketchup	3,00
<b>Mayonnaise</b> <sup>C)</sup> 	
Mayonnaise	3,00
<b>Marmelade von der roten Tropea Zwiebel</b> 	
Jam of red Tropea onion	3,80
<b>Preiselbeeren</b> 	
Cranberries	3,80
<b>Kaisersemmel oder Spezialgebäck</b> <sup>A) G)</sup> 	
Viennese roll or special bread roll	2,70
<b>Hausbrot oder Vollkornbrot</b> <sup>A) G)</sup> 	
House bread or wholemeal bread	2,70

## WIENER MEHLSPEISEN & DESSERTS VIENNESE SWEETS & PASTRIES

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>A) C) G)</sup> 	
mit Zwetschkenröster	
<b>Fried browned omelette</b>	
with stewed plums	12,00
Probieren Sie unser Mohneis dazu	
Try our poppy seeds ice cream in addition	+ 3,00
<b>Warmer Apfelstrudel</b> <sup>A) C) G) H)</sup> 	
mit Vanillesauce, Schlagobers und Preiselbeerschaum	
<b>Warm apple strudel</b>	
with custard, whipped cream and cranberry foam	11,00
<b>Warmer Topfenstrudel</b> <sup>A) C) G)</sup> 	
mit Vanillesauce, Schlagobers und Preiselbeerschaum	
<b>Warm curd cheese strudel</b>	
with custard, whipped cream and cranberry foam	11,00

<b>Mozart Palatschinken (2 Stück)</b> <sup>A) C) G) H)</sup> 	
gefüllt mit feiner Marzipancreme und zartem Nougat, mit Schokoladesauce und Pistazien garniert	
<b>Crêpes Mozart Style</b>	
filled with fine marzipan cream and tender nougat, garnished with chocolate sauce and pistachios	12,50
<b>Palatschinken mit Marillenmarmelade (2 Stück)</b> <sup>A) C) G)</sup> 	
<b>Crêpes with apricot jam (2 pieces)</b>	7,80
<b>Hausgemachter Milchrahmstrudel</b> <sup>A) C) G)</sup> 	
mit Vanillesauce und Preiselbeerschaum	
<b>Homemade cream strudel</b>	
with custard and cranberry foam	11,00
<b>Warmer oder kalter Apfelstrudel</b> <sup>A) C) G) H)</sup> 	
<b>Warm or cold Apple strudel</b>	7,20
<b>Warmer oder kalter Topfenstrudel</b> <sup>A) C) G)</sup> 	
<b>Warm or cold Curd cheese strudel</b>	7,20
<b>Portion Schlagobers</b> <sup>G)</sup> 	
<b>Whipped cream</b>	2,50

**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** <sup>☺</sup>

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 8,90

### **Eisschokolade** <sup>☺</sup> <sup>☺</sup>

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 8,90

### **Gemischtes Eis** <sup>☺</sup>

3 Kugeln (Erdbeere, Vanille, Schokolade) mit Schlagobers

### **Mixed ice cream**

with three flavors (strawberry, vanilla, chocolate)  
and whipped cream 8,20

### **Amarula-Eiskaffee** <sup>☺</sup>

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 10,50

## KAFFEE AUS WIEN COFFEE FROM VIENNA

### **Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner** <sup>☺</sup>

**Espresso black or with cream** 4,20

### **Großer Schwarzer oder großer Brauner** <sup>☺</sup>

**Double espresso black or with cream** 6,50

### **Wiener Melange** <sup>☺</sup>

Espresso mit cremig geschäumter Milch  
und Milchschaumhaube  
**"Wiener Melange"**  
small espresso with hot milk and milkfoam 6,00

### **Verlängerter Kaffee**

Kleiner Espresso mit heißem Wasser verlängert  
**Americano**  
small espresso stretched with hot water 6,00

### **Kaffee „Verkehrt“** <sup>☺</sup>

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 6,50

### **Einspänner** <sup>☺</sup>

Mokka mit Schlagobers im Glas serviert  
**"Einspänner"**  
Espresso with whipped cream served in glass 6,70

### **Franziskaner** <sup>☺</sup>

Eine Melange mit Schlagobers statt Milchschaum  
**"Franziskaner"**  
Like Viennese Melange but with whipped cream  
instead of milk foam 6,50

### **Kapuziner** <sup>☺</sup>

Doppel-Mokka mit Schlagobers  
**"Kapuziner"**  
Double espresso with whipped cream 6,70

### **Überstürzter Neumann** <sup>☺</sup>

Schlagobers mit Kaffee „überstürzt“  
**"Überstürzter Neumann"**  
Double espresso poured over whipped cream 6,70

### **„Omas Häferlkaffee“** <sup>☺</sup>

mit viel geschäumter Milch im Häferl serviert  
**"Grandma's Häferlkaffee"**  
Coffee with a lot of hot foamed milk 6,20

### **„Portion Kaffee“** <sup>☺</sup>

im Kännchen mit heißer Milch serviert  
**"Portion Kaffee"**  
served in a coffee-pot with hot milk separately 6,50

## KAFFEE AUS ALLER WELT COFFEE FROM ALL OVER THE WORLD

### Türkei - Turkey

#### „Türkischer Kaffee“ <sup>☺</sup>

traditionell mit Rahat im Cezve serviert

#### "Turkish Coffee"

served with a piece of Turkish delight 7,00

### Italien - Italy

#### „Cappuccino“ <sup>☺</sup>

Doppelter Espresso

mit halbflüssigem Milchschaum aufgegossen

#### "Cappuccino"

Double espresso with semifluid milk foam 6,70

#### „Latte Macchiato“ <sup>☺</sup>

Espresso wird auf heiße Milch aufgesetzt  
und mit Milchschaum vollendet

#### "Latte Macchiato"

Espresso on hot milk topped with milk foam 6,90

#### „Café Coretto“

Mokka mit einem Schuss Grappa

#### "Café Coretto"

Espresso with a dash of Grappa 9,30

### Deutschland - Germany

#### „Rüdesheimer Kaffee“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Asbach Uralt und Schlagobers

#### "Rüdesheimer Coffee"

espresso with "Asbach Brandy" and whipped cream 9,00

### Irland - Ireland

#### „Irish Coffee“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Irish Whisky und Schlagobers

#### "Irish Coffee"

Espresso with Irish Whisky and whipped cream 9,00

### Frankreich - France

#### „Café Superbe“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Weinbrand, Kaffeelikör und Schlagobers

#### "Café Superbe"

Espresso with Brandy, coffee liqueur and whipped cream 9,00

### Holland - Netherlands

#### „Koffie Advokaat“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Eierlikör, Schlagobers und Kakaopulver

#### "Koffie Advokaat"

Espresso with eggnog, whipped cream  
and cocoa powder 9,00

## „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" 9,00

#### Kaffee „Maria Theresia“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Orangenlikör, Schlagobers und Zuckerstreusel

#### Coffee "Maria Theresia"

Espresso with orange liqueur, whipped cream  
and sugar candy 9,00

#### Kaffee „Fiaker“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Obers und Kirschwasser

#### Coffee "Fiaker"

Espresso with cream and cherry-schnaps 9,00

#### Kaffee „Pharisäer“ <sup>☺</sup>

Mokka mit Rum, Rohrzucker und Schlagobers

#### Coffee "Pharisee"

Espresso with rum, cane sugar and whipped cream 9,00

#### Mozart Kaffee <sup>☺</sup>

Espresso mit Cherry Brandy, Schlagobers  
und Pistazienkrokant

#### "Mozart coffee"

Espresso with Cherry Brandy, whipped cream  
and pistachios brittle 9,00

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

<b>Heiße Schokolade mit Schlagobers</b> <sup>6)</sup> Hot chocolate with whipped cream	8,00
<b>Heiße Schokolade „Alt Wiener Art“</b> <sup>6)</sup> mit Vanille, Zimt und Schlagobers Hot chocolate "Alt Wiener Art" with vanilla, cinnamon and whipped cream	8,00
<b>Heiße Schokolade mit Orangenlikör</b> <sup>6)</sup> und Schlagobers Hot chocolate with orange liqueur and whipped cream	9,50
<b>Heiße Schokolade mit Amaretto</b> <sup>6)</sup> und Schlagobers Hot chocolate with amaretto and whipped cream	9,50
<b>Milch</b> <sup>6)</sup> 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 6,70

## 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 6,50

## Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,25 l 6,50

## Rosa Grapefruitsaft frisch gepresst

Grapefruit juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,25 l 6,50

## 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 6,50

## Apfelsaft naturtrüb

Natural cloudy apple juice

Glas / glass 0,25 l 5,20

## Apfelsaft naturtrüb gespritzt

mit Soda

Natural cloudy apple juice

with soda water

Glas / glass 0,25 l 4,20

Glas / glass 0,5 l 7,30

## 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 3,80

Glas / glass 0,5 l 7,20

## Soda-Zitrone\*

Lemon soda with freshly squeezed juice

Glas / glass 0,25 l 3,20

Glas / glass 0,5 l 6,00

## Soda Wasser\*

Soda water

Glas / glass 0,25 l 3,20

## Coca-Cola oder Coca-Cola zero

Flasche / bottle 0,33 l 5,50

## Thomas Henry Tonic Water

Flasche / bottle 0,2 l 5,70

## Thomas Henry Bitter Lemon

Flasche / bottle 0,2 l 5,70

## Thomas Henry Ginger Beer

Flasche / bottle 0,2 l 5,70

## Almdudler Kräuterlimonade

Herb lemonade

Flasche / bottle 0,35 l 5,50

## Red Bull

Dose / can 0,25 l 6,50

## Mineralwasser „prickelnd“

Sparkling mineral water

Flasche / bottle 0,33 l 4,10

Flasche / bottle 0,75 l 7,50

## Mineralwasser „still“

Mineral water without gas

Flasche / bottle 0,33 l 4,10

Flasche / bottle 0,75 l 7,50

\* Jugendgetränk / Youth drink

## BIERE BEER

### Gösser Spezial vom Fass <sup>A)</sup>

#### Draught beer

Pfiff	0,125 l	3,20
Seidl	0,3 l	5,70
Krüge	0,5 l	6,90

### Schwechater Wiener Lager vom Fass <sup>A)</sup>

#### Draught beer

Seidl	0,3 l	5,90
-------	-------	------

### Trumer Pils <sup>A)</sup>

#### Pils

Flasche / bottle	0,33 l	6,00
------------------	--------	------

### Rieder Weiße Hell <sup>A)</sup>

Naturbelassenes Weißbier mit feiner Hefe Natural finished wheat beer with fine yeast		
Flasche / bottle	0,5 l	7,00

### Kaltenhauser 1475 Pale Ale <sup>A)</sup>

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	7,50

### Gösser Stiftsbräu (Malzbier) <sup>A)</sup>

#### Dark beer

Flasche / bottle	0,5 l	7,00
------------------	-------	------

### Gösser Naturradler <sup>A)</sup>

#### Beer mixed with lemonade

Flasche / bottle	0,5 l	6,90
------------------	-------	------

### Gösser Naturgold alkoholfrei <sup>A)</sup>

#### Non alcoholic beer

Flasche / bottle	0,33 l	5,30
------------------	--------	------

## WEISSWEINE WHITE WINE

### Grüner Veltliner Ried Antlasberg-Mailberg <sup>O)</sup>

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	5,80
Flasche	0,75 l	34,80

### Mayer am Pfarrplatz Wiener Gemischter Satz <sup>O)</sup>

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	6,90
Flasche	0,75 l	41,40

### Gelber Muskateller Ried Brombergen <sup>O)</sup>

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

aus der Bouteille	1/8 l	5,80
Flasche	0,75 l	34,80

### Riesling Strassertal <sup>O)</sup>

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	6,90
Flasche	0,75 l	41,40

### Weiß gespritzt <sup>O)</sup>

House white wine with soda water	1/4 l	4,80
----------------------------------	-------	------

## ROSÉ WEIN ROSÉ WINE

### Pink Kampl – Rose Zweigelt, Ried In Bergen <sup>O)</sup>

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	5,90
Flasche	0,75 l	35,40

## ROTWEINE RED WINE

### **Zweigelt vom kleinen Eichenfass** <sup>o)</sup>

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	5,90
Flasche	0,75 l	35,40

### **Pinot Noir** <sup>o)</sup>

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	7,00
Flasche	0,75 l	42,00

### **Blaufränkisch Riede Alte Satz** <sup>o)</sup>

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	6,50
Flasche	0,75 l	39,00

### **Rot gespritzt** <sup>o)</sup>

House red wine with soda water	1/4 l	4,80
--------------------------------	-------	------

## SÜSSWEIN SWEET WINE

### **Esterhazy Beerenauslese** <sup>o)</sup>

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	6,90
Flasche	0,375 l	41,40

## PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

### **Kattus Prosecco Vino Spumante DOC** <sup>o)</sup>

Glas / glass	0,1 l	7,30
Flasche / bottle	0,75 l	43,80

### **Prosecco Tenuta Col Sandago Case Bianche Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore** <sup>o)</sup>

Flasche / bottle	0,75 l	48,00
------------------	--------	-------

### **Prosecco-Orange** <sup>o)</sup>

Sparkling Wine with orange juice		
Glas / glass	0,1 l	7,30

### **Kir** <sup>o)</sup>

mit Prosecco und Creme de Cassis		
Sparkling wine with Cassis		
Glas / glass	0,1 l	8,80

### **Kattus Cuvée No. 1 Klassik** <sup>o)</sup>

Piccolo Flasche / piccolo bottle	0,2 l	15,90
Flasche / bottle	0,75 l	48,00

### **Kattus Cuvee Reserve Heritage Extra Brut** <sup>o)</sup>

Flasche / bottle	0,75 l	85,00
------------------	--------	-------

### **Kattus Heritage Reserve Rose** <sup>o)</sup>

Flasche / bottle	0,75 l	85,00
------------------	--------	-------

### **Champagner Laurent-Perrier La Cuvee** <sup>o)</sup>

Flasche / bottle	0,75 l	149,00
------------------	--------	--------

### **Champagner Laurent-Perrier Blanc de Blancs** <sup>o)</sup>

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

### **Orangensaft frisch gepresst**

Orange juice, freshly squeezed	0,25 l	6,50
--------------------------------	--------	------

## APERITIF

<b>Martini bianco, rosso oder secco</b>	5 cl	6,30
<b>Sherry Tio Pepe Gonzales extra dry <sup>o)</sup></b>	5 cl	7,40
<b>Royal Oporto Tawny Port <sup>o)</sup></b>	5 cl	7,40
<b>Negroni <sup>o)</sup></b> 3 cl Malfy Gin, 3cl Cinzano Rosso, 3cl Campari		13,80
<b>Moscow Mule</b> 5 cl Wodka, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 15 cl Ginger Beer, Eiswürfel		
<b>Moscow Mule</b> 5 cl Wodka, 3 cl freshly squeezed lime juice, 15 cl Ginger Beer, ice cubes		13,80
<b>Aperol Spritzer <sup>o)</sup></b> mit Prosecco		
<b>Aperol Spritzer</b> with Prosecco	0,25 l	8,90
<b>Prosecco "Brombeer-Minze" <sup>o)</sup></b> mit Lillet		
<b>Prosecco "Blackberry-mint" <sup>o)</sup></b> with Lillet	0,25 l	8,90
<b>Prosecco "Mango-Thymian" <sup>o)</sup></b> mit Lillet		
<b>Prosecco "Mango-Thyme" <sup>o)</sup></b> with Lillet	0,25 l	8,90
<b>Prosecco "Grapefruit-Salbei" <sup>o)</sup></b> mit Malfy Grapefruit Gin		
<b>Prosecco "Grapefruit-Sage" <sup>o)</sup></b> with Malfy Grapefruit Gin	0,25 l	8,90

## LONG DRINKS

<b>Finsbury 47 Platinum Dry Gin mit Thomas Henry</b>		
<b>Gin with Thomas Henry Tonic Water</b>	4 cl	14,50
<b>Campari Soda</b>	4 cl	7,90
<b>Campari Orange mit frischem Orangensaft</b>		
<b>Campari with freshly squeezed orangejuice</b>	4 cl	8,90

## EDLE DESTILLATE

<b>Chivas Regal Scotch 12 years <sup>A)</sup></b>	4 cl	10,50
<b>Glenfiddich Special Reserve 12 years <sup>A)</sup></b>	4 cl	10,50
<b>Evan Williams Kentucky Bourbon <sup>A)</sup></b>	4 cl	8,40
<b>Remy Martin VSOP <sup>o)</sup></b>	4 cl	12,60
<b>Comtal Fine Armagnac <sup>o)</sup></b>	4 cl	10,50
<b>Vodka Stolichnaya Elit überragend mild</b>	4 cl	10,50
<b>Vodka Stolichnaya</b>	4 cl	8,40
<b>Aura Grappa Bianca</b>	4 cl	8,40
<b>Finsbury 47 Platinum Dry Gin</b>	4 cl	8,40
<b>Rum Ron Abuelo Anejo</b>	4 cl	8,40
<b>Stroh Inländer Rum 38%</b>	2 cl	4,20
<b>Amaro Montenegro</b>	4 cl	8,40
<b>Averna</b>	4 cl	8,40
<b>Luxardo Amaretto</b>	2 cl	4,20
<b>Luxardo Limoncello</b>	2 cl	4,20
<b>Baileys Irish Cream <sup>o)</sup></b>	4 cl	8,00

## ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSBRAND

<b>Brandstatt Birne</b>	4 cl	8,40
<b>Brandstatt Marille</b>	4 cl	8,40
<b>Brandstatt Haselnuss</b>	4 cl	8,40

 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.