

# CAFE SCHWARZENBERG

seit 1861

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 meals from 11:00 AM to 10:30 PM

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in euro inclusive V.A.T



Mitglied im Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer  
Member of the Club of the Viennese coffee house owners.

## 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. The 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.

SPEISEN&  
GETRÄNKE


FOOD&  
BEVERAGES

## 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 20,50  
Norwegian salmon  
smoked with red wood,  
accompanied with a jam of red Tropea onions,  
capers, fresh cheese with horseradish  
and white bread

Beef Tatar <sup>A) C) G) M)</sup>  
mit Ei, Avocadocreme, Tabasco,  
Toast und Butter 20,80  
Beef tartare  
with egg, avocado cream, Tabasco,  
toast and butter

Wiener Gabelbissen „Modern“ <sup>A) C) D) G) M)</sup>  
mit Räucherlachs, Gemüsemayonnaise und Toast 13,80  
Viennese tidbit "modern"  
with smoked salmon, vegetable mayonnaise  
and toast

Burrata <sup>G) H)</sup>   
mit Paradeisern, Melanzani und Zucchini  
Auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl. 15,50  
Burrata cheese  
Italian soft cheese with tomatoes, eggplant and zucchini  
Of choice with Styrian pumpkin seed oil

**TIP!** Probieren Sie unseren steirischen  
Ötscherland Rohschinken dazu + 5,30  
Try our Styrian smoked ham

Belegtes Brot <sup>A) C) G) L) O) M)</sup>  
mit Ötscherland-Beinschinken, Bergbaron Käse,  
Salami, Ei und Gurkerl 8,90  
Brown bread  
topped with bone-in ham,  
Bergbaron cheese, salami, boiled egg  
and pickles

Variation von Käse <sup>G)</sup>  
mit Teebutter und Chutney 14,50  
Cheese variation from Austria  
with butter and chutney

## SUPPEN SOUPS

- Klare Rindsuppe** <sup>A) C) G) L)</sup>  
wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten 7,20  
Beef broth  
with a choice of liver dumpling or sliced pancakes
- Bio Karottencremesuppe** <sup>A) G) H)</sup>   
mit Walnussöl 7,20  
Organic creamy carrot soup  
with walnut oil
- Ungarische Gulaschsuppe** <sup>A) G)</sup>  
mit Kaisersemmel 10,00  
Hungarian goulash soup  
with bread roll
- Alt Wiener Suppentopf** <sup>A) C) L)</sup>  
mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Nudeln 10,00  
Viennese soup pot  
with boiled beef, vegetables and noodles

## SALATE SALADS


- Gegrillte Putenbruststreifen** <sup>L) O)</sup>  
auf frischen Blattsalaten und Gemüse der Saison  
mit Marillen-Orangen-Dressing 17,50  
Roasted turkey breast  
on fresh salads and vegetables of the season  
with apricot-orange dressing
- Steirischer Backhendelsalat** <sup>A) C) O)</sup>  
Gebackene Hühnerfilets auf hausgemachtem  
Erdäpfelsalat mit Käferbohnen, Blattsalat,  
steirischem Kürbiskernöl und Barrique-Apfelessig 17,50  
Styrian chicken salad  
Deep-fried chicken with home-made potato salad,  
leaf salad, runner beans, Styrian pumpkin seed oil  
and barrique cider vinegar
- Gegrillte Riesengarnelen** <sup>A) B) F) G)</sup>  
auf Zupfsalat und grünem Spargel,  
mit Avocadodressing und Weißbrotwürfeln 21,50  
Grilled king prawns  
on lettuce and green asparagus,  
with avocado dressing and croutons
- Gemischter Salat** <sup>M)</sup> 7,80  
Seasonal green salad
- Blattsalat der Saison** <sup>L) O)</sup>  
mit Marillen-Orangen-Dressing 7,80  
Leaf Salad of the season  
with apricot-orange dressing
- Erdäpfelsalat** <sup>M)</sup>  
mit rotem Zwiebel und Schnittlauch 6,20  
Potato Salad  
with red onions and chives

## KLEINE WARME GERICHTE SMALL HOT DISHES

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

## FLEISCHLOSER GENUSS DELICIOUS SELECTIONS WITHOUT MEAT

- Geröstete Knödel mit Ei <sup>A) G) G) O)</sup>  15,50  
 mit frischem Blattsalat, mariniert mit unserem  
 Hausdressing, und Röstzwiebeln  
 Roasted bread dumpling with egg  
 with green salad, marinated with our  
 home-made dressing, and fried onions
- Auf Wunsch mit Ötscherland Rohschinken + 5,30  
 Of choice with smoked ham
- Gebratene Polenta-Schnitten <sup>H)</sup>  15,80  
 mit Pilzen, Nüssen und Orangen-Chutney  
 Fried polenta slices  
 with mushrooms, nuts and orange chutney

Risotto <sup>G) H)</sup>   
mit Mangold, wildem Brokkoli,  
gerösteten Pinienkernen und Parmesanscheiben  
Risotto  
with Swiss chard, wild broccoli, roasted pine nuts  
and Parmesan slices 17,20

Spinat-Käse-Strudel <sup>A) C) G) M) O)</sup>   
mit cremigem Knoblauch-Joghurt  
und Gemüsechips 15,00  
Spinach-cheese-strudel  
with creamy garlic yoghurt and vegetable chips

## HAUPTSPEISEN MIT FLEISCH MAIN COURSES WITH MEAT

Kalbsbutterschnitzel <sup>A) C) G) H)</sup>  
im Safterl, mit cremigem Erdäpfelpüree  
und Röstzwiebel 21,00  
Veal butter schnitzel  
with gravy, creamy mashed potatoes and roast onions

Rindsgulasch <sup>A) C) G) L)</sup>  
mit Serviettenknödel 21,00  
Beef goulash  
with sliced bread dumpling

Fiakergulasch <sup>A) C) G) L) M)</sup>  
mit Spiegelei, Würsterl, Essiggurkerl  
und Salzerdäpfeln 24,70  
"Fiakergoulash"  
goulash with fried egg, sausage, pickles  
and salted potatoes

Tafelspitz vom österreichischen Ochsen <sup>A) C) G) L)</sup>  
klassisch serviert mit Rösterdäpfeln,  
Schnittlauchsauce und Apfelfren 25,60  
"Tafelspitz"  
boiled beef with hash browns, chive sauce  
and apple-horseradish

Wiener Schnitzel vom Österreich-Kalb <sup>A) C) G) O)</sup>  
serviert mit Petersilerdäpfeln oder  
hausgemachtem Erdäpfelsalat 29,50  
"Wiener Schnitzel" from Austrian Land veal  
served with parsley potatoes or  
home-made potato salad

„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 20,90  
"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

*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	5,50
Süßkartoffel-Pommes  Sweet potato fries	5,50
Petersilienerdäpfel <sup>G)</sup>  Parsley potatoes	5,30
Serviettenknödel <sup>A) C) G)</sup>  Sliced bread dumpling	5,30
Tomaten Ketchup  Tomato ketchup	1,90
Senf  Mustard	1,90
Mayonnaise <sup>C)</sup>  Mayonnaise	1,90
Marmelade von der roten Tropea Zwiebel  Jam of red Tropea onion	3,80
Preiselbeeren  Cranberries	3,80
Handsemmel oder Spezialgebäck <sup>A) G)</sup>  Bread roll or special bread roll	2,70
Hausbrot oder Vollkornbrot <sup>A) G)</sup>  Bread or wholemeal bread	2,70


## WIENER MEHLSPEISEN & DESSERTS VIENNESE SWEETS & PASTRIES

Kaiserschmarrn <sup>A) C) G)</sup>  mit Zwetschkenröster Caramelized Kaiserschmarrn with stewed plums	12,50
Probieren Sie unser Mohneis dazu In addition try our poppy seeds ice cream	+ 3,00
Warmer Apfelstrudel <sup>A) C) G) H)</sup>  mit Vanillesauce und Preiselbeerschaum Warm apple strudel with custard and cranberry foam	12,00
Warmer Topfenstrudel <sup>A) C) G)</sup>  mit Vanillesauce und Preiselbeerschaum Warm curd cheese strudel with custard and cranberry foam	12,00



Mozart Palatschinken (2 Stück) <sup>A) C) G) H)</sup>   
gefüllt mit feiner Marzipancreme und zartem Nougat,  
mit Schokoladesauce und Pistazien garniert 12,50  
Crêpes Mozart Style  
filled with fine marzipan cream and tender nougat,  
garnished with chocolate sauce and pistachios

Palatschinken (2 Stück) <sup>A) C) G)</sup>   
mit Marillenmarmelade 7,80  
Crêpes with apricot jam (2 pieces)

Hausgemachter Milchrahmstrudel <sup>A) C) G)</sup>   
mit Vanillesauce und Preiselbeerschaum 12,00  
Homemade cream strudel  
with custard and cranberry foam

**TIPPI** *Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir  
ein Glas Beerenauslese. 6,90  
We recomend a glass of "Beerenauslese"  
with 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.*

Apfelstrudel <sup>A) C) G) H)</sup>   
Apple strudel 7,50

Topfenstrudel <sup>A) C) G)</sup>   
Curd cheese strudel 7,50

Portion Schlagobers <sup>G)</sup>   
Whipped cream 2,50

# UNSERE EISSPÄZIALITÄTEN

## OUR ICE CREAM SPECIALITIES

### Original Wiener Eiskaffee <sup>G)</sup>

Vanilleeis serviert in gekühltem Kaffee,  
garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen 8,90

Original Viennese Iced coffee

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

### Eisschokolade <sup>F) G)</sup>

Kalte Schokolade mit cremigem Vanille- und  
Schokoladeeis, gekrönt mit Schlagobers  
und Schokoblättchen 8,90

Iced chocolate

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

### Amarula-Eiskaffee <sup>G)</sup>

Vanilleeis und gekühlter Kaffee,  
verfeinert mit Amarula-Sahne-Likör,  
garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen 10,50

Iced coffee with Amarula

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

### Geeister Chai Latte <sup>G)</sup>

Iced Chai Latte 7,00

### Geeister Espresso Chai Latte <sup>G)</sup>

Iced espresso Chai Latte 8,00

### Gemischtes Eis <sup>G)</sup>

3 Kugeln (Erdbeere, Vanille, Schokolade)  
mit Schlagobers 8,50

Mixed ice cream

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

# KAFFEE COFFEE

## KAFFEE AUS WIEN

### COFFEE FROM VIENNA

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner <sup>G)</sup> Espresso black or with cream	4,20
Großer Schwarzer oder großer Brauner <sup>G)</sup> Double espresso black or with cream	6,50
Wiener Melange <sup>G)</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>G)</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>G)</sup> Mokka mit Schlagobers im Glas serviert "Einspänner" Espresso with whipped cream served in a glass	6,70
Franziskaner <sup>G)</sup> Eine Melange mit Schlagobers statt Milchschaum "Franziskaner" Like Viennese Melange but with whipped cream instead of milk foam	6,50
Kapuziner <sup>G)</sup> Doppel-Mokka mit Schlagobers "Kapuziner" Double espresso with whipped cream	6,70
Überstürzter Neumann <sup>G)</sup> Schlagobers mit Kaffee „überstürzt“ "Überstürzter Neumann" Double espresso poured over whipped cream	6,70
„Omas Häferlkaffee“ <sup>G)</sup> mit viel geschäumter Milch im Häferl serviert "Grandma's Häferlkaffee" Coffee with a lot of hot foamed milk	6,70
„Portion Kaffee“ <sup>G)</sup> im Kännchen mit heißer Milch serviert "Portion Kaffee" served in a coffee-pot with a separate portion of hot milk	7,00

## INTERNATIONALE KAFFEES

### INTERNATIONAL COFFEES

„Türkischer Kaffee“ <sup>G)</sup>

traditionell mit Rahat im Cezve serviert 7,00  
"Turkish Coffee"  
served with a piece of Turkish delight

„Cappucino“ <sup>G)</sup>

Doppelter Espresso mit halbflüssigem Milchschaum  
aufgegossen 6,70  
"Cappucino"  
Double espresso with semifluid milk foam

„Latte Macchiato“ <sup>G)</sup>

Espresso wird auf heiße Milch aufgesetzt  
und mit Milchschaum vollendet 7,00  
"Latte Macchiato"  
Espresso on hot milk topped with milk foam

Chai Latte <sup>G)</sup>

7,00

Espresso Chai Latte <sup>G)</sup>

8,00

## „G‘SPRITZTE KAFFEES“

### COFFEES WITH ALCOHOL

Kaffee „Mazagran“

kalter, doppelter Mokka mit Maraschino  
im „Mazagranglas“ serviert 9,00  
Coffee "Mazagran"  
Ice-cold, black, double espresso  
with Maraschino served in traditional "Mazagranglas"

Kaffee „Maria Theresia“ <sup>G)</sup>

Mokka mit Orangenlikör, Schlagobers  
und Zuckerstreusel 9,00  
Coffee "Maria Theresia"  
Espresso with orange liqueur, whipped cream  
and sugar candy

Kaffee „Fiaker“ <sup>G)</sup>

Mokka mit Obers und Kirschwasser 9,00  
Coffee "Fiaker"  
Espresso with cream and cherry-schnaps

Kaffee „Pharisäer“ <sup>G)</sup>

Mokka mit Rum, Rohzucker und Schlagobers 9,00  
Coffee "Pharisee"  
Espresso with rum, cane sugar and whipped cream

Mozart Kaffee <sup>G)</sup>

Espresso mit Mozart Likör, Schlagobers  
und Pistazienkrokant 9,00  
"Mozart coffee"  
Espresso with Mozart liqueur, whipped cream  
and pistachios brittle

Irish Coffee <sup>G)</sup>

Mokka mit Irish Whiskey und Schlagobers 9,00  
"Irish Coffee"  
Espresso with Irish Whiskey and whipped cream

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

*We will also be happy to prepare our coffee variations  
with decaffeinated coffee, lactose-free milk, Soy Milk,  
oat drink 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 <sup>G)</sup> Hot chocolate with whipped cream		8,00
Heiße Schokolade „Alt Wiener Art“ <sup>G)</sup> mit Vanille, Zimt und Schlagobers Hot chocolate "Alt Wiener Art" with vanilla, cinnamon and whipped cream		8,00
Heiße Schokolade mit Orangenlikör <sup>G)</sup> und Schlagobers Hot chocolate with orange liqueur and whipped cream		9,50
Heiße Schokolade mit Amaretto <sup>G)</sup> und Schlagobers Hot chocolate with amaretto and whipped cream		9,50
Milch heiß oder kalt <sup>G)</sup> 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)*

# TEE TEA

## SCHWARZER TEE BLACK TEA



2 – 4 Min.

### „Schwarzenberg-Mischung“

6,90

*Erlesene Schwarzteemischung aus feinstem Darjeeling und Assam Tee, überzeugt durch seine aromatisch duftende Tasse.*

### Ceylon Nuwara Eliya FOP

6,90

*Schwarzer, großblättriger Highgrown aus dem Nuwara Eliya Distrikt Sri Lankas. Die orangefarbene Tasse ergibt einen angenehmen samtig-würzigen Geschmack mit einer leicht fruchtigen Note.*

### Assam Goldspitzen TGFOP

6,90

*Masala Chai Rezept mit hochwertigen Zutaten aus biologischer Landwirtschaft. Auf Basis kräftiger CTCs aus Indien, gewürzt mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Gewürznelken und Pfeffer. Am besten stark gesüßt genießen.*

### Darjeeling Gold GFOP

6,90

*Kraftvolle Mischung unter den Darjeeling-Blatt-Tees, leichter fruchtiger Tee mit weicher Note und milder Tasse.*

### English Breakfast Tea

6,90

*Gehaltvolle Broken Mischung aus schwarzen Tees aus Ceylon und Assam gemischt nach feiner englischer Tradition.*

## AROMATISIERTER SCHWARZER TEE FLAVOURED BLACK TEA



2 – 4 Min.

### Old London Earl Grey

6,90

*Aromatische Mischung aus schwarzen Tees von Ceylon und China, verfeinert mit edlem Bergamottöl das mit blumiger, zartbitter Note verführt. Duftender Tee mit dunkler Tasse.*

## WEISSER TEE WHITE TEA



2 – 3 Min.

### Bio Pai Mu Tan White

6,90

*Frischer Weißer Tee aus China mit voluminösen, silberweißen Blättern. Eine Spezialität mit mildem Geschmack.*

## GRÜNER TEE GREEN TEA



2 – 3 Min.

### Formosa Dong Ding Green Oolong

6,90

*Ein typischer (teilfermentierter) grüner Oolong Tee aus Taiwan. Vollmundiger, weicher Geschmack ergibt eine wunderbare runde Tasse mit wenigen Gerbstoffen.*

### BIO Japan Sencha

6,90

*Leicht-herber grüner Tee mit nadelförmigen Blättern aus dem Süden Japans. Eine ausgewogene, mild-frische Sorte.*

## AROMATISIERTER GRÜNER TEE FLAVOURED GREEN TEA



2 – 3 Min.

Marille Ginseng 6,90

*Hochwertige Basis aus chinesischem Grüntee mit typisch österreichischem Marillengeschmack, abgerundet mit Jasminaroma, Johannisbeeren, Ginseng und Kornblumen.*

BIO China Wuyuan Jasmin 6,90

*Feiner Grüner Tee aus der Provinz Jiangxi mit Jasminblüten natürlich aromatisiert. Eine lieblich-weiche Sorte!*

## KRÄUTERTEE HERBAL INFUSION



5 – 8 Min.

BIO Pfefferminze 6,90

BIO Kamille 6,90

Bio Vital Oase – Gemischter Kräutertee 6,90

*Melissenblätter, Lemongras, Rooibos, Brombeerblätter, Hagebuttenschalen und Hibiskus aus biologischem Anbau. Ergibt einen vitalen, milden Aufguss mit leichter Note.*

Bio Rooibos Capetown 6,90

*Rooibos-Tee verfeinert mit Apfelstücken, Lemongras, Zitronenschalen und natürlichem Aroma. Der koffeinfreie Aufguss ergibt eine vollmundige Tasse mit fruchtig-süßem Geschmack nach Apfel und Citrus.*

Ingwer Lemon 6,90

*Belebende Kräutermischung mit erfrischendem Ingwer, Lemongras, Zitronenschalen, Minze und Ringelblumenblüten.*

## FRÜCHTETEE FRUIT INFUSION



5 – 8 Min.

Obstgarten 6,90

*Die erste Früchtetee-Mischung kreiert von Andrew Demmer. Variation aus Hagebutte, Hibiskus, Apfelstücken und Orangenschalen, mit Aromen von Erdbeeren verfeinert.*

Feige & Basilikum 6,90

*Elegante Früchtemischung mit Ananas, Feige, weißem Tee, Basilikum und Rosenknospen. Leicht süß und würzig.*

BIO Ribisel Kurkuma 6,90

*Milde Früchtemischung aus Apfel, Karotte, Kurkuma, Ingwer, Hibiskus, Hagebutte, natürlichen Aromen, roter Rübe, Lemongras, Ribiseln und Himbeeren. Süßlich & würzig.*

Zwetschkenröster 6,90

*Milde Früchtemischung mit Apfel, Zimt, Pflaumenstücken und feine Aromen. Eine aromatische, säurearme Sorte.*

*Alle unsere Tees bieten wir „offen“ in der Kanne (0,4 l) an. Dies bedeutet für den Tee-Connoisseur die traditionell höchste Stufe der Teekultur. Die individuelle Kontrolle der Ziehzeit stellt gleichsam die Ouvertüre des vollendeten Teegenusses dar.*

*Auf Wunsch servieren wir alle Teespezialitäten mit Milch oder Zitrone, dazu eine Auswahl verschiedener Zuckersorten.*

Heißes Wasser für den zweiten Aufguss 0,4 l 2,00

Stroh Inländer Rum 38% 2 cl 4,20

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## NON-ALCOHOLIC DRINKS

BIO Rauch Marillen-Nektar Organic Apricot juice	0,2 l	5,50
BIO Rauch Johannisbeer-Nektar Organic Black currant juice	0,2 l	5,50
Rauch Tomatensaft Tomato juice	0,2 l	5,50
<i>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.</i>		
Karottensaft frisch gepresst Carrot juice, freshly squeezed	1/4 l	6,50
Orangensaft frisch gepresst Orange juice, freshly squeezed	1/4 l	6,50
Rosa Grapefruitsaft frisch gepresst Grapefruit juice, freshly squeezed	1/4 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	1/4 l	6,50
Apfelsaft naturtrüb Natural cloudy apple juice	1/4 l	5,20
mit Hochquellwasser gespritzt with mountain spring water	0,5 l	5,20
Apfelsaft naturtrüb gespritzt mit Soda Natural cloudy apple juice with soda water	1/4 l 0,5 l	5,20 7,30
Darbo Säfte mit Soda aufgespritzt Himbeere, Schwarze Johannisbeere, Orangen-Passionsfrucht oder Holunderblüten	0,25 l 0,5 l	3,80 7,20
Darbo syrup mixed with soda water raspberry, black currant, orange-maracuja or elderflower		
Soda-Zitrone*	0,25 l	3,50
Lemon soda with freshly squeezed juice	0,5 l	6,00
Soda Wasser*	0,25 l	3,20
Soda water	0,5 l	5,50
Coca-Cola oder Coca-Cola zero	0,33 l	5,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	5,70
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	5,70
Thomas Henry Ginger Beer	0,2 l	5,70

\* Jugendgetränk / Youth drink



Almdudler Kräuterlimonade Herb lemonade	0,35 l	5,50
Mineralwasser „prickelnd“ Sparkling mineral water	0,33 l 0,75 l	4,50 7,50
Mineralwasser „still“ Mineral water without gas	0,33 l 0,75 l	4,50 7,50

## BIERE BEER

Gösser Spezial vom Fass <sup>A)</sup> Pfiff Seidl Krügel Draught beer	0,125 l 0,3 l 0,5 l	3,20 5,70 6,90
Schwechater Wiener Lager vom Fass <sup>A)</sup> Seidl Draught beer	0,3 l	5,90
Freistädter Zwickl Privatbrauerei <sup>A)</sup> <i>Von der Mühlviertler Braucommune stammt dieses feingliedrige naturtrübe Bio Bier. Voller Duft mit süßen Aromen und Hefenoten. Gute Rezenz, süffig. Im Finish würfeln Röstaromen und feinbittere Hopfennoten um den Sieg.</i>	0,33 l	6,50
Schneider Weiße TAP 7 <sup>A)</sup> Naturbelassenes Weißbier mit feiner Hefe Natural finished wheat beer with fine yeast <i>Braukunst für Weissbierkenner: „Original“. Das traditionelle Hefeweissbier nach dem Originalrezept von Georg I. Schneider, seit 1872 unverändert gebraut und beliebt. Tief bernsteinfarben, harmonisch ausgewogen und kraftvoll.</i>	0,5 l	7,20
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.	0,33 l	7,50
Budweiser Budvar Dunkel Lager <sup>A)</sup> Dark Lager beer <i>Dieses außergewöhnliche und weltbekannte dunkle Lager ist eine Inspiration aus der Zeit, als böhmisches Bier vor allem mit dunklem Röstmalz gebraut wurde. Es vereint die Qualität, den Geschmack und die Brautradition von Budweiser Budvar Original. Mit geröstetem Karamellmalz.</i>	0,5 l	7,20
Gösser Naturradler Zitrone <sup>A)</sup> Beer mixed with lemonade	0,5 l	7,00
Gösser Naturgold alkoholfrei <sup>A)</sup> Non alcoholic beer	0,33 l	5,50

# WEINE WINE

## WEISSWEIN

### WHITEWINE

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	5,90
Flasche	0,75 l	35,40

Wiener Gemischter Satz DAC Bio 2023 <sup>o)</sup>  
Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien

*Feine Nuancen von gelber Birne, etwas Mango und  
Blütenhonig, mit Wiesenkräutern unterlegt.  
Saftig, elegant, weißes Kernobst, frischer Säurebogen,  
fruchtige Süße im Abgang, sehr elegant.*

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

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	6,00
Flasche	0,75 l	36,00

Riesling Urgestein Kamptal DAC 2023 <sup>o)</sup>  
Weingut Schloss Gobelsburg, Gobelsburg / Kamptal

*Einladende gelbe Pfirsichfrucht, zart nach Orangen, ein  
Hauch von Blütenhonig. Elegante feine weiße  
Tropenfrucht, frische Säurestruktur, mineralisch-zitronige  
Nuancen im Nachhall.*

aus der Bouteille	1/8 l	7,20
Flasche	0,75 l	43,20

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen <sup>o)</sup>  
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein / Wachau

*Leuchtendes Grüngelb; Duft nach Grünem Apfel und  
weißem Pfeffer, Mango und zarte Kräuternoten;  
am Gaumen mit einer erfrischenden Säure,  
harmonisch und saftig mit  
fruchtbetontem und würzigem Abgang.*

Flasche	0,75 l	37,00
---------	--------	-------

Weiß gespritzt <sup>o)</sup>	1/4 l	5,00
House white wine with soda water		

Sommer Spritzer weiß <sup>o)</sup>	0,5 l	7,50
House white wine with soda water		

Kaiser Spritzer mit Holundersirup und Zitrone <sup>o)</sup>	0,3 l	6,00
--	-------	------

House white wine, elderflower syrup  
and lemon with soda water

## ROSÉ WEIN

## ROSÉ WINE

Rose Zweigelt, Alte Riede <sup>o)</sup>

Weingut Wenzl-Kast, Gols, Seewinkel Burgenland

*Geschmacksexplosion von ausgeprägten Himbeer- und Erdbeeraromen - in Perfektion.*

*Beschwingt und verspielt - wie der Sommer..*

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

St. Laurent Ried Saatzen-Mailberg <sup>o)</sup>

Weingut Wimberger, Kleinweikersdorf / Weinviertel

*Dunkles Purpur-Rot, Duft nach Brombeeren und Waldbeeren, elegante Röstaromen am Gaumen, süße und samtige Tannine unterstreichen den harmonischen und runden Abgang.*

Flasche	0,75 l	32,00
---------	--------	-------

## 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

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach den monatlichen und saisonalen Weinempfehlungen.*

**PROSECCO**

## PROSECCO

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

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

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

Sparkling Wine with orange juice

Glas / glass 0,1 l 7,30

Kir Royal <sup>o)</sup>

mit Prosecco und Creme de Cassis

Sparkling wine with Cassis

Glas / glass 0,1 l 7,80

Aperol Spritz <sup>o)</sup>

Aperol mit Prosecco und Soda

Sparkling wine with Cassis

Glas / glass 0,25 l 8,90

## SEKT & CHAMPAGNER SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

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 1/4 l 6,50

## APERITIF APERITIF

Martini bianco oder rosso 5 cl 6,30

Campari Soda 4 cl 7,90

Campari Orange mit frischem Orangensaft 4 cl 9,00

Campari with freshly squeezed orangejuice

Sherry Tio Pepe Gonzales extra dry <sup>o)</sup> 5 cl 7,40

Royal Oporto Tawny Port <sup>o)</sup> 5 cl 7,40

## LONG DRINKS

## LONG DRINKS

Gin Tonic	14,50
Finsbury 47 Platinum Dry Gin 4 cl mit Thomas Henry Tonic 0,2 l	
Vodka "Stolichnaya" Lemon	12,00
Vodka "Stolichnaya" Orange	12,00
Amaro Montenegro Sour <sup>o)</sup>	13,80
5 cl Amaro, Zitronensaft, Soda, Orange, Zitrone	
Negroni <sup>o)</sup>	13,80
3 cl Malfy Gin, 3 cl Martini Rosso, 3 cl Campari	
Moscow Mule	13,80
5 cl Wodka, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 15 cl Ginger Beer, Eiswürfel	
5 cl Wodka, 3 cl freshly squeezed lime juice, 15 cl Ginger Beer, ice cubes	
London Mule	13,80
5 cl Gin, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 15 cl Ginger Beer, Eiswürfel	
5 cl Gin, 3 cl freshly squeezed lime juice, 15 cl Ginger Beer, ice cubes	
Havana Mule	13,80
5 cl Rum, 3 cl frisch gepresster Limettensaft, 15 cl Ginger Beer, Eiswürfel	
5 cl Rum, 3 cl freshly squeezed lime juice, 15 cl Ginger Beer, ice cubes	

## EDLE DESTILLATE

## DESTILLATE

Chivas Regal Scotch 12 years <sup>A)</sup>	4 cl	10,50
Glenfiddich Special Reserve 12 years <sup>A)</sup>	4 cl	11,50
Evan Williams Kentucky Bourbon <sup>A)</sup>	4 cl	8,40
Paddy Irish Whiskey triple distilled <sup>A)</sup>	4 cl	8,00
Remy Martin VSOP <sup>o)</sup>	4 cl	12,60
Comtal Fine Armagnac <sup>o)</sup>	4 cl	10,50
Vodka Stolichnaya	4 cl	8,40
Aura Bianca Grappa	4 cl	9,50
Finsbury 47 Platinum Dry Gin	4 cl	8,40
Rum Ron Abuelo Anejo	4 cl	8,40
Amaro Montenegro	4 cl	8,40
Averna	4 cl	8,40
Luxardo Amaretto	4 cl	6,80
Luxardo Limoncello	4 cl	6,80
Baileys Irish Cream <sup>G)</sup>	4 cl	8,00

# ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSBRAND

Brandstatt Birne	4 cl	9,50
Brandstatt Marille	4 cl	9,50
Brandstatt Haselnuss	4 cl	9,50

 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.