



WIEN • SEIT 1876

Herzlich Willkommen im Café Central!

A very warm welcome at Café Central!

Unser berühmtes Traditionscafé mit seiner über 140-jährigen Geschichte wurde 1876 erstmals eröffnet und war an der Wende zum 20. Jahrhundert ein beliebter Treffpunkt für Persönlichkeiten aus Kunst, Literatur, Politik und Wissenschaft wie Arthur Schnitzler, Sigmund Freud, Peter Altenberg oder Leo Trotzki.

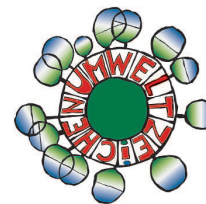
Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt bewahren wir traditionelle Werte. Wir pflegen die Wiener Kaffee- kultur, die Wiener Küche und Pâtisserie aus eigenem Hause. Das Café Central im Palais Ferstel ist ein angenehmer Ort der Begegnung und bietet Ihnen die Gelegenheit zur Rast und Entspannung in eleganter Atmosphäre.

Wir legen größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION, Eurofins und des Österreichischen Umweltzeichens sind.

Our famous traditional café with its 140-year history was first opened in 1876 and at the turn of the 20th century it was a popular meeting point for leading lights in the world of art, literature, politics and science such as Arthur Schnitzler, Sigmund Freud, Peter Altenberg and Leo Trotsky.

As one of the city's oldest coffee houses we uphold traditional values. We cultivate Viennese coffee culture, the Viennese cuisine and pastries from our own kitchen. Café Central at Palais Ferstel offers you a pleasant place to meet or to rest and relax in elegant surroundings.

We attach great importance to regionality, quality and freshness. That is why we are particularly pleased that we are a certified company of the AMA GENUSS REGION, Eurofins and the Austrian Ecolabel.



euofins Hygiene-Bescheinigung

Das Café Central unterzieht sich regelmäßigen unabhängigen, unbeeinflussbaren Probenahmen zur Sicherung der strengen österreichischen Hygienestandards.

Café Central undergoes a regular independent and uninfluenceable sampling routine to ensure the strict Austrian hygiene standards.



Carina Pichlerbauer
Leiterin Inspektionsstelle
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmerstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

Thomas Hochreiter
Geschäftsführer

Wir berücksichtigen die Allergenkennzeichnung lt. LMIV 1169/2011.
Unser geschultes Personal informiert gerne bzw. reicht Ihnen unsere Spezialkarte.

We consider the allergen regulation 1169/2011.
Our staff will be happy to assist with the detailed menu.

Schöne Mitbrings'l

Souvenirs

Besuchen Sie unseren Online Shop...

Visit our online shop...

... und bestellen Sie sich Ihre Lieblingsprodukte bequem zu Ihnen nach Hause.
Lassen Sie uns mit dem Hashtag #CafeCentralShop an Ihrer Freude teilhaben.
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

... and order your favorite products conveniently at home.
Share your experience with us by adding our hashtag #CafeCentralShop.
We are looking forward to your order!

Folgen Sie uns / Follow us:

 CafeCentral.Wien  CaféCentralWien



” **Haben's schon gehört?**

Eine Auswahl unserer Online Shop
Produkte finden Sie auch in
unserer Vitrine zum sofort
Mitnehmen!

”



cafecentral.shop

Vorspeisen & kleine Gerichte

Starters & small snacks

- Beef Tatar** **12,80**
mit Safran-Mayonnaise, hausgemachten Senfgurken, Kapernbeeren und Toast
Beef tartare with saffron-mayonnaise, homemade mustard pickles, capers and toast
- Römersalat** **12,30**
mit Parmesandressing, gegrillter mariniertes Hühnerbrust, Radieschen, knuspriger Parmesan, und Kapernpopcorn
Romain lettuce with grilled marinated chicken breast, radish, crunchy parmesan and caper popcorn
- Veganer Salat vom geschmorten und frischen Chicorée** **12,90**
mit rotem Baby Mangold, Mandeldressing und veganem Feta
Vegan salad of braised and fresh chicory with red baby chard, almond vinaigrette and vegan feta cheese
- Café Central Sandwich lauwarm serviert / served lukewarm** **10,90**
mit Bio-Beinschinken, Bio Gouda, Gurke, Rucola, Kren, Curry-Mayonnaise, Cocktailsauce, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat
Sandwich "Café Central" style with organic ham, organic gouda, cucumber, rocket, horseradish, curry-mayonnaise, cocktail sauce, pickled spicy olives and lettuce
- Sacher Würstel** **9,80**
mit zweierlei Senf und Kren, 1 Handsemmel
"Sacher" sausages with two sorts of mustard and horseradish, 1 handmade roll

Damals wie heute ist das legendäre Literatencafé ein Treffpunkt für Jung und Alt. Namhafte Persönlichkeiten aus Kunst, Literatur, Politik und Wissenschaft treffen hier, wie auch schon vor hundert Jahren, aufeinander.

Today, as it was in the past, the legendary writer's café is a meeting point for young and old. Famous personalities from art, literature, politics and science come together as they did a hundred years ago.



Aus dem Suppentopf

Soups

Alt Wiener Suppentopf

mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl und Nudeln

“Viennese style“ soup with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumpling and noodles

9,30**Ungarische Gulaschsuppe**

mit 1 Handsemmel

Hungarian goulash soup with 1 handmade roll

6,70**Wiener Erdäpfelsuppe**

mit Steinpilzen und Speckwürfeln

Viennese potato soup with cèpe mushrooms and diced bacon

6,40**Vegane Paradeiser-Marillencremesuppe**

mit Timut Pfeffer

Vegan tomato-apricot cream soup with Timut pepper

5,70**Klare Rindsuppe**

mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl

Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling

5,90**Korngebäck | Salzstangerl**

Grain pastry | salted roll

1,90**Handsemmel | Bio Brot**

Handmade roll | Organic bread

1,70

Vegetarisch /Vegan

Vegetarian / Vegan

Veganer Bio Tofu-Zwiebelrostbraten

mit Gemüse, Röstzwiebeln und veganen Spätzle

Vegan organic tofu with vegetables, fried onions and vegan spaetzle

14,70**Wiener Krautfleckerl**

mit Kräutertopfen und Blattsalat

Viennese square noodles with white cabbage, herbal curd cheese and lettuce

9,80

Wiener Spezialitäten

Viennese specialities

Wiener Schnitzel	24,90
mit Petersilerdäpfeln, Zitrone und Preiselbeeren	
auf Wunsch zusätzlich mit grünem Salat	3,50
“Wiener Schnitzel“ breaded veal cutlet with parsley potatoes, lemon cut and cranberry sauce on request additionally with lettuce	
Café Central Tafelspitz	22,50
mit Bouillongemüse, Baby Blattspinat, Gnocchi, Schnittlauchöl und Apfelkren	
Tafelspitz “Café Central style“: boiled beef with bouillon vegetables, baby leaf spinach, gnocchi, chives oil and apple sauce with horseradish	
Geröstete Kalbsleber	19,90
mit Schalotten, Speck, Kalbsjus, eingelegten Äpfeln, Schnittlauchpüree, Majoran und Röstzwiebel	
Roasted veal liver with shallots, bacon, veal jus, pickled apples, chives puree, majoram and fried onions	
Pot au Feu vom gebratenen Waller	17,90
mit Gemüse Ravioli, Baby Blattspinat und Safran-Fenchel	
Pot au feu of roasted catfish with vegetable ravioli, baby leaf spinach and saffron fennel	
Knuspriger Spanferkelbauch	17,90
mit geschmortem Salatherz auf Erbsenpüree mit Gnocchi	
Crispy suckling pig with stewed lettuce heart on pea puree and gnocchi	
Rindsgulasch Wiener Art	18,50
mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika	
Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper	
Café Central Backhendl	16,90
mit Zitrone und Rahmgurken-Erdäpfelsalat (auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl)	
Breaded chicken “Café Central style“ with lemon cut and cream cucumber-potato salad (if requested with Styrian pumpkin seed oil)	
Wiener gemischter Salat	4,50
mit Erdäpfeln, Paradeisern, Gurken und Blattsalat (als Beilage)	
Viennese mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad (side dish)	

Hausgemachte warme Wiener Mehlspeisen

Homemade warm desserts

Täglich ab 10 Uhr / Daily from 10 a.m.

Eine reiche Auswahl an hausgemachten Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudeln finden Sie in unserer Vitrine. Treffen Sie Ihre Wahl an der Vitrine und bestellen Sie die gewünschte Mehlspeise anschließend am Tisch bei Ihrem Kellner, wir servieren Ihnen diese gerne.

You will find a rich variety of homemade Viennese pastries, cakes and strudels in our display cabinet. Make your choice at the cake display and order at the table with your waiter. We will be happy to serve you.

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) "Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums (Please allow us 20 minutes for preparation)	10,00
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Sweet curd cheese strudel with vanilla sauce	8,40
Schokohupf mit Schlag und Vanilleeis Warmer Alt-Wiener Schokokuchen Warm chocolate cake "Viennese-style" with vanilla ice cream	7,80
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	7,50
Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade Iced coffee "Viennese style" or iced chocolate	6,50
Wiener Apfelstrudel Viennese apple strudel	5,20
Torten / Schnitten Selection from our cake display	5,20

1 Speise auf 2 Tellern + € 2,50

1 dish on 2 plates + € 2,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Soda 0,25 l **3,20**
Soda water

Soda Zitrone 0,25 l **3,50** 0,5 l **5,20**
oder Holunder *
Soda water with fresh lemon or elderberry syrup*

Römerquelle 0,33 l **4,10** 0,75 l **7,40**
Mineralwasser prickelnd oder still
Mineral water sparkling or still

Bio-Fruchtsäfte 0,25 l **5,30**
Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel,
Brombeer-Apfel-Limette
Organic fruit juices: Apricot-apple,
black current-apple, blackberry-apple-lime

Naturrüber Apfelsaft 0,25 l **4,60**
Clouded apple juice

Naturrüber Apfelsaft 0,25 l **4,20** 0,5 l **6,20**
Gespritzt | with sparkling water

Coca Cola / light / zero 0,33 l **4,50**

Almdudler 0,33 l **4,50**
Austrian herb lemonade

Hausgemachter Eistee 0,3 l **4,90**
Homemade ice tea
Früchteeistee / Fruit infusion
Zitroneneistee / Lemon infusion

Tonic Water, Bitter Lemon 0,2 l **4,50**

Red Bull 0,25 l **5,50**

Frischer Orangensaft 0,25 l **5,70**
Fresh orange juice

* Jugendgetränk | Youth drink

Bier

Beer

Ottakringer Wiener Original 0,2 l **3,20**
Original Viennese beer 0,3 l **4,50**
 Fassbier / draft beer

Ottakringer Rotes Zwickl 0,2 l **3,20**
Viennese red beer (unfiltered) 0,3 l **4,50**
 Fassbier / draft beer

Ottakringer Dunkles 0,5 l **5,40**
Viennese brown ale

Ottakringer Citrus Radler 0,5 l **5,40**
Natural, cloudy shandy

Ottakringer Null Komma Josef (alkoholfrei)
Non-alcoholic beer 0,5 l **5,40**

Paulaner Hell 0,5 l **5,60**
Wheat beer

Spirituosen

Spirits

Campari Soda 5 cl **5,80**

Campari Orange 5 cl **6,30**

Campari with orange juice

Martini Bianco/Dry/Rosso 5 cl **5,20**

Österreichische Edelbrände 2 cl **4,40**

Birne, Marille, Himbeer, Zwetschke
Austrian schnapps

(pear, apricot, raspberry, plum)

Grappa Poli Sarpa Riserva 2 cl **4,40**

Vodka Absolut 4 cl **6,00**

Beefeater Gin 4 cl **6,00**

Bacardi 4 cl **6,00**

Johnny Walker Red Label 4 cl **6,00**

Jameson Irish Whiskey 4 cl **6,50**

Jack Daniels 4 cl **6,50**

Chivas Regal 12 years old 4 cl **7,50**

Four Roses Bourbon 4 cl **6,00**

Remy Martin VSOP 2 cl **5,50**

Underberg 2 cl **4,40**

Baileys 2 cl **4,40**

Amaretto 2 cl **4,40**

Leitungswasser servieren wir Ihnen gerne - nur in
Begleitung zu Ihrer Getränkekonsumation!

We are happy to serve you tap water - accompanied
with your regular beverage consumption!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Weine

Wines

Hauswein Weiß 0,125 l **3,70**

House wine white

Hauswein Rot 0,125 l **3,70**

House wine red

Weiß oder Rot Gespritzt 0,25 l **4,60**

White or red wine with sparkling water

Kaiser Spritzer 0,25 l **4,90**

White wine with sparkling water
and elderberry syrup

Aperol Spritz 0,25 l **6,40**

White wine with sparkling water
and Aperol

Weißweine

White wines

Wiener Gemischter Satz 0,75 l **29,-** 0,125 l **4,90**

Stift Klosterneuburg, Nussberg/Wien

Grüner Veltliner DAC 0,75 l **30,-** 0,125 l **5,10**

Weinrieder, Weinviertel

Gelber Muskateller 0,75 l **31,-** 0,125 l **5,30**

Hagn, Weinviertel

Chardonnay Estoras 0,75 l **31,-** 0,125 l **5,30**

Esterházy, Neusiedlersee - Hügelland

Sekt & Champagner

Sparkling wine & Champagne

Die Edle von Goldeck 0,75 l **39,-** 0,1 l **6,20**

Schlumberger Sekt

Sparkling wine

Sekt Orange oder Holunder 0,1 l **6,20**

Sparkling wine with orange juice or elderberry

Kir Royal 0,1 l **6,40**

Champagner 0,375 l **49,00**

Gobillard Cuvée Prestige Rosé

Champagner 0,75 l **89,00**

Gobillard Cuvée Prestige 2014

Rotweine

Red wines

Zweigelt 0,75 l **30,-** 0,125 l **5,10**

Johanneshof-Reinisch, Thermenregion

Blaufränkisch 0,75 l **31,-** 0,125 l **5,30**

Silvia Heinrich, Mittelburgenland

Cuvée „TRIE“ 0,75 l **34,-** 0,125 l **5,80**

(Zweigelt & Cabernet Sauvignon)

G. Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland

Unser berühmtester Stammgast war der Dichter Peter Altenberg, an den noch heute eine lebensgroße Figur im Eingangsbereich erinnert.

Er war dem Café Central so verbunden, dass er es als seine Wohnadresse angab.

Our most famous regular customer was the poet Peter Altenberg who is commemorated to this day with a life-size figure in the foyer.

He was associated so much with Café Central that he quoted it as his home address.

