

CAFE CENTRAL 140 Jahre 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 Kaffeekultur, 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.

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 Trotzki.

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 where you can rest and relax in elegant surroundings.



Wir berücksichtigen die Allergenkezeichnung 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 advise you with the detailed menu.

Vorspeisen & kleine Gerichte

Starters & small snacks

Beef Tatar

mit hausgemachten Senfgurken, Blattsalat, Toast und Butter
Beef tartare with homemade gherkin, lettuce, toast and butter

11,90

Knusprig gebackener Tafelspitz

mit grünem Papaya-Salat und gerösteten Erdnüssen
Crispy deep fried "Tafelspitz" with green papaya salad and roasted peanuts

10,90

Römersalat

mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Parmesandressing, Kapern-Popcorn und Croutons
Romaine lettuce with grilled chicken breast, parmesan dressing, caper popcorn and croutons

10,20

Terrine von gebratenem Gemüse

mit Kräutervinaigrette und Blattsalat
Tureen of roasted vegetables with herb vinaigrette and lettuce

9,50

Café Central Toast

mit Rindfleisch und Käse, Rucola, Tomate, Ei und Sour Cream Dip
Toasted beef sandwich "Café Central style"
with cheese, rocket, tomato, egg and sour cream

7,90

Sacher Würstel

mit Senf und Kren, 1 Semmel
"Sacher" sausages with mustard and horseradish, 1 roll

7,50

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 8,40
Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl, Nudeln
„Viennese style“ soup: chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumplings, noodles

Ungarische Gulaschsuppe 5,90
mit 1 Semmerl
Hungarian goulash soup with 1 roll

Spargelcremesuppe 5,90
mit Beinschinken und Erbsen
Cream of asparagus with cooked ham and peas

Wiener Erdäpfelsuppe 5,30
mit Steinpilzen und Speckwürfeln
Viennese potato soup with cêpe mushrooms and diced bacon

Klare Rindsuppe 4,40
mit Frittaten, Leberknödeln oder Grießnockerln
Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumplings or semolina dumplings

Semmerl | Brot 1,40
Roll | Bread

Korngebäck | Salzstangerl 1,60
Grain roll | salted roll

Vegetarisch/Vegan

Vegetarian/Vegan

Veganes Risotto 10,50
mit weißem und grünem Spargel und Kerbel-Kresse-Salat
Vegan risotto with white and green asparagus and chervil-cress salad

Wiener Krautfleckerl 8,90
mit Blattsalat
Viennese square noodles with white cabbage and lettuce

Wiener Spezialitäten

Viennese specialities

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln „Wiener Schnitzel“ breaded veal cutlet with parsley potatoes	20,90
Café Central Tafelspitz mit Semmelkren, Dillfisolen, Gemüsejulienne und Schnittlauchsauce Tafelspitz „Café Central style“: boiled beef with horseradish sauce, dill green beans, vegetable julienne and chive sauce	19,50
Pot au Feu von Süßwasserfischen und Flusskrebse mit Frühlingsgemüse und Gnocchi Pot au feu of freshwater fish and crayfish with spring vegetables and gnocchi	18,20
Knuspriger Spanferkelbauch mit geschmortem Salatherz, grünem Spargel, Melanzani-Kroketten "Natur" und Radischencreme Crispy belly of suckling pig with braised heart of salad, green asparagus, plain eggplant croquettes and radish cream	18,20
Geröstete Kalbsleber mit Apfel, Speck, Erdäpfelpüree und Röstzwiebel Sautéed calf's liver with apple, bacon, mashed potatoes and fried onions	16,20
Rindsgulasch Wiener Art mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper	15,20
Café Central Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat Breaded chicken „Café Central style“ with potato-cucumber salad	14,50
Wiener gemischter Salat mit Erdäpfeln, Paradeisern, Gurken und Blattsalat, als Beilage Viennese mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad	4,10

Hausgemachte Wiener Mehlspeisen

Homemade warm desserts

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 by your waiter. We will be pleased to serve you.

Kaiserschmarrn **8,90**

mit Zwetschkenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

"Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums (Please allow 20 minutes for preparation)

Milchrahmstrudel **7,60**

mit Vanillesauce

Sweet cheese (curd) strudel with vanilla sauce

"Mohr im Hemd" mit Vanilleeis **7,10**

Warmer Alt-Wiener Schokokuchen

Warm chocolate cake "Viennese style" with vanilla ice cream

Marillenpalatschinken **6,20**

Pancakes with apricot jam

Wiener Apfelstrudel **7,10**

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

Wiener Apfelstrudel **4,60**

Viennese apple strudel

Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade **5,90**

Iced coffee "Viennese style" or Iced chocolate

1 Speise auf 2 Tellern + € 2,50

1 dish on 2 plates + € 2,50

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Soda Soda water	0,25 l	2,30		
Soda Zitrone Himbeer oder Holunder* Soda water with lemon, raspberry or elderberry*	0,25 l	2,50	0,5 l	4,50
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still Mineral water, sparkling or still	0,33 l	3,60	0,75 l	6,60
Bio-Fruchtsäfte Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel, Brombeer-Apfel-Limette	0,25 l			4,70

Organic fruit juices
Apricot-apple, black current-apple,
blackberry-apple-lime

Naturtrüber Apfelsaft Clouded apple juice	0,25 l			3,90
Naturtrüber Apfelsaft Gespritzt with sparkling water	0,25 l	3,60	0,5 l	5,80
Coca Cola / light / zero	0,33 l			3,90
Almdudler Austrian herb lemonade	0,33 l			3,90
Demmers Bio Eistee Black Lemon (Schwarztee mit Zitronen- & Apfelsaft) Red Berry (Rooibos mit Preiselbeer, Granatapfel- & Holundersaft)	0,25 l			4,70
Organic ice tea Black Lemon (Black tea with lemon- & apple juice) Red Berry (Rooibos tea with lingonberry, pomegranate & elderberry juice)				
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l			3,90
Red Bull	0,25 l			4,80

* Jugendgetränk | Youth drink

Bier

Beer

Zipfer Urtyp vom Fass Draught beer	0,2 l	3,10	0,3 l	4,10
Gösser Stiftsbräu (dunkel) Dark beer			0,5 l	4,80
Gösser NaturRadler Zitrone Natural, cloudy shandy			0,3 l	4,10
Gösser NaturGold (alkoholfrei) Non-alcoholic beer	0,33 l			4,10
Edelweiß Hofbräu naturtrüb Wheat beer	0,5 l			4,80

Spirituosen

Spirits

Campari Soda	5 cl	5,70
Campari Orange Campari with orange juice	5 cl	6,20
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	5,20
Österreichische Edelbrände Birne, Marille, Himbeer Austrian schnapps (pear, apricot, raspberry)	2 cl	4,40
Grappa Poli Sarpa Riserva	2 cl	4,40
Vodka Absolut	4 cl	6,00
Gin Beefeater	4 cl	6,00
Bacardi	4 cl	6,00
Johnny Walker Red Label	4 cl	6,00
J&B Rare	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

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

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

Weine

Wines

Hauswein Weiß House wine white	0,125 l	3,10
Hauswein Rot House wine red	0,125 l	3,10
Weiß oder Rot Gespritzt White or red wine with sparkling water	0,25 l	3,90
Kaiser Spritzer White wine with sparkling water and elderberry	0,25 l	4,10
Aperol Spritz White wine with sparkling water, Aperol	0,25 l	5,60

Sekt & Champagner

Sparkling wine & Champagne

Die Edle von Goldeck Schlumberger Sekt Sparkling wine	0,75 l	36,-	0,1 l	5,40
Sekt Orange oder Holunder Sparkling wine with orange juice or elderberry			0,1 l	5,40
Kir Royal			0,1 l	5,70
Champagner Gobillard Cuvée Prestige Rosé	0,375 l	48,00		
Champagner Gobillard Cuvée Prestige 2007	0,75 l	89,00		

Weißweine

White wines

Wiener Gemischter Satz Stift Klosterneuburg Nussberg/Wien	0,75 l	25,-	0,125 l	4,30
Grüner Veltliner Stein Jurtschitsch, Kamptal	0,75 l	27,-	0,125 l	4,50
Gelber Muskateller Haitzer & Supper Weinviertel	0,75 l	28,-	0,125 l	4,70
Chardonnay Classic Esterházy Neusiedlersee - Hügelland	0,75 l	29,-	0,125 l	4,90

Rotweine

Red wines

Zweigelt Johanneshof-Reinisch Thermenregion	0,75 l	27,-	0,125 l	4,50
Blafränkisch Silvia Heinrich Mittelburgenland	0,75 l	28,-	0,125 l	4,80
Cuvée "TRIE" (Zweigelt, St. Laurent, Cabernet S.) G. Triebaumer Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	32,-	0,125 l	5,40

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. V.A.T.

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 this as his home address.

