



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 Be- gegnung 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 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 where you can rest and relax in elegant surroundings.



## Hygiene-Bescheinigung

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

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



*Carina Pichlerbauer*

Carina Pichlerbauer  
Leiterin Inspektionsstelle

Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH  
Palmerstraße 2; 2351 Wiener Neudorf

*Thomas Hochreiter*

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 advise you with the detailed menu.

---

# Unser Frühstücksangebot

---

## Our breakfast offers

Mo-Fr bis 11:30 Uhr/Sa, So, Feiertag bis 13:00 Uhr  
Mon-Fri till 11:30 a.m. / Sat, Sun & public holidays till 1.00 p.m.

### **Kaiserliches Frühstück**

**21,90**

Elegantes Frühstück mit 1 Glas Sekt, 1 Heißgetränk nach Wahl, frischem Orangensaft, Räucherlachs mit Orangen-Senfsoße, Toast, hausgemachtem Croissant, Handsemmel, Bio-Butter, Marmelade, weichem Bio-Frühstücksei, Bio-Müslimischung mit Bio-Naturjoghurt  
Elegant breakfast with 1 glass of sparkling wine, 1 hot drink, fresh orange juice, smoked salmon with orange-mustard sauce, toast, homemade croissant, homemade roll, organic butter, jam, soft boiled organic egg, organic muesli with organic plain yoghurt

### **Café Central Frühstück**

**18,90**

Herzhaftes Frühstück mit 1 Heißgetränk nach Wahl, frischem Orangensaft, Kornspitz und Bio Brotvariation, Bio-Butter, Marmelade, kleinem Rührei, Bio-Beinschinken, Bio-Putenschinken, Bio-Bergkäse, Bio-Rauchkäse, Landfrischkäse und frischem Obst  
Rich breakfast with 1 hot drink, fresh orange juice, grain pastry and variety of organic breads, organic butter, jam, small portion scrambled eggs, organic cold cuts (ham & turkey), variety of organic cheese, cottage cheese, fresh fruits

### **Bio-Vital Frühstück bio veggie**

**16,90**

1 Tee nach Wahl, Brotvariation, Humus, Tofu Aufstrich, Butter, Käse, weiches Bio-Frühstücksei, Gemüseauswahl, Bio-Chia Pudding mit Cranberries  
Organic breakfast with 1 tea of choice, variety of breads, hummus, tofu spread, butter, cheese, soft boiled organic egg, vegetables, organic chia pudding with cranberries

### **Klassisches Wiener Frühstück**

**9,90**

1 Heißgetränke nach Wahl, Handsemmel, hausgemachtes Croissant, Bio-Butter, Marmelade oder Honig, weiches Bio-Frühstücksei  
Classic Viennese breakfast with 1 hot drink, handmade roll, homemade croissant, organic butter, jam or honey, soft boiled egg

### **Italienisches Frühstück**

**6,90**

Cappuccino mit hausgemachtem Croissant  
„Italian style“ cappuccino and homemade croissant

### **Wiener Frühstück**

**6,90**

Wiener Melange, Handsemmel, Bio-Butter  
„Viennese style“ coffee with frothed milk, handmade roll, and organic butter

Heißgetränke nach Wahl, ausgenommen Kaffees mit Spirituosen.  
Hot drink of your choice, except coffees with alcohol

# Frühstück á la carte

## A la carte breakfast

<b>Orangensaft gepresst</b> Orange juice	0,125 l	<b>2,90</b>	0,25 l <b>5,40</b>
<b>Sekt / Sekt Orange</b> Sparkling wine / with orange juice			0,1 l <b>5,80</b>
<b>Räucherlachs</b> min. 100 g mit Toast und Orangen-Senfsauce Smoked salmon with toast and orange-mustard sauce			<b>7,50</b>
<b>Bio-Schinken-/ Käsevariation</b> min. 120 g <b>bio</b> Organic ham & cheese (mixed)			<b>7,50</b>
<b>Bio-Käseteller</b> min. 120 g <b>bio</b> Organic cheese (mixed)			<b>7,50</b>
<b>Bio-Schinkenteller</b> min. 120 g <b>bio</b> Organic ham (mixed)			<b>7,50</b>
<b>Frischer Fruchtsalat</b> min. 100 g Fresh fruit salad			<b>4,70</b>
<b>Bio-Naturjoghurt</b> min. 150 g <b>bio</b> Organic plain yoghurt			<b>2,90</b>
<b>Bio-Naturjoghurt mit Fruchtsalat</b> min. 200 g <b>bio</b> Organic plain yoghurt with fresh fruit salad			<b>7,20</b>
<b>Bio-Müslimischung mit Bio-Naturjoghurt</b> min. 170 g <b>bio</b> Organic muesli with organic plain yoghurt			<b>4,20</b>
<b>Bio-Chia Pudding mit Cranberries</b> min. 170 g <b>bio vegan</b> Organic chia seed pudding with cranberries			<b>4,20</b>
<b>Bio-Käsebrod</b> <b>bio</b> Organic bread with cheese			<b>3,90</b>
<b>Bio-Schinkenbrod</b> <b>bio</b> Organic bread with ham			<b>3,90</b>
<b>Schnittlauchbrod</b> Organic bread with chives			<b>3,70</b>
<b>Bio-Butterbrod</b> <b>bio</b> Organic bread with organic butter			<b>2,50</b>
<b>Handsemmel</b> Stück / piece Handmade roll			<b>1,60</b>
<b>Bio-Schwarzbrod/ Toastbrod</b> 2 Scheiben / 2 slices Organic brown bread / toast			<b>1,60</b>
<b>Korngebäck /Salzstangerl</b> Stück / piece Grain pastry, salted roll			<b>1,90</b>
<b>Croissant hausgemacht</b> Stück / piece Homemade croissant			<b>2,90</b>
<b>Plunder &amp; Brioche hausgemacht</b> Stück / piece Homemade danish pastry & brioche			<b>2,90</b>

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

---

## Eiergerichte

---

### Egg dishes

<b>Weiches Bio-Frühstücksei bio</b> Soft boiled organic egg	2,30
<b>2 Bio-Eier im Glas bio</b> 2 organic eggs served peeled in a glass	4,60
<b>Bio-Ham &amp; Eggs</b> 2 Spiegeleier <b>bio</b> 2 organic eggs sunny side up with ham	7,50
<b>Bio-Bacon &amp; Eggs</b> 2 Spiegeleier <b>bio</b> 2 organic eggs sunny side up with bacon	7,50
<b>Rührei mit Schinken, Blattspinat und Kernöl</b> (3 Eier) Scrambled eggs with ham, leaf spinach, and pumpkin seed oil (3 eggs)	7,50
<b>Rührei mit geräuchertem Lachs</b> (3 Eier) auf Schwarzbrot mit Rucola Scrambled eggs with smoked salmon and rocket on a slice of brown bread (3 eggs)	8,90

---

## Kleinigkeiten für Zwischendurch

---

### Small café classics

<b>Sacher Würstel</b> mit Senf und Kren, 1 Handsemmel „Sacher“ sausages with mustard and horseradish, 1 handmade roll	8,50
<b>Café Central Toast</b> mit Rindfleisch, Käse, Rucola, Tomate, Ei und Sour Cream Dip Toasted beef sandwich „Café Central style“ with cheese, rocket, tomato, egg and sour cream	8,20
<b>Handsemmel / Bio-Brot</b> Stück / piece Handmade roll / organic bread	1,60
<b>Korngebäck / Salzstangerl</b> Stück / piece Grain pastry / salted roll	1,90

---

Spezialitäten aus der Wiener Küche, wie Tafelspitz,  
Wiener Schnitzel, Gulasch und saisonale Angebote  
servieren wir Ihnen gerne ab 11:30 Uhr!

Viennese specialities like boiled beef „Tafelspitz“,  
breaded veal cutlet „Wiener Schnitzel“, goulash and seasonal  
dishes will be served from 11:30 a.m.!

---

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

---

## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

### Starters & small snacks

- Beef Tartar** 12,60  
mit hausgemachten Senfgurken, Blattsalat, Toast und Butter  
Beef tartare with homemade gherkin, lettuce, toast and butter
- Salat von der gesurten Ochsenbrust** 11,90  
mit Kernölvinaigrette, Brimsen und Kren  
Salad with cured brisket of beef, seed-oil-vinaigrette, ewes milk cheese and horseradish
- Ziegenkäsemousse** 11,50  
mit eingelegten Pilzen, Orangen-Estragon-Vinaigrette und Vogerlsalat  
Goat cheese mousse with pickled mushrooms, orange-tarragon mustard-vinaigrette and salad
- Cäsar Salat „Café Central“** 9,80  
mit Parmesandressing, gegrillten Hühnerstreifen und Croutons  
Caesar salad “Café Central” with parmesan vinaigrette, roasted chicken stripes and croutons

---

## Aus dem Suppentopf

---

### Soups

- Alt Wiener Suppentopf** 8,70  
mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl und Nudeln  
“Viennese style“ soup with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumplings and noodles
- Ungarische Gulaschsuppe** 6,50  
mit 1 Handsemmel  
Hungarian goulash soup with 1 handmade roll
- Wiener Erdäpfelsuppe** 6,20  
mit Steinpilzen und Speckwürfeln  
Viennese potato soup with cèpe mushrooms and diced bacon
- Linsen-Kokos-Limettensuppe** 5,70  
Lentil coconut lime soup
- Klare Rindsuppe** 4,90  
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl  
Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumplings or semolina dumplings
- Korngebäck | Salzstangerl** 1,90  
Grain pastry | salted roll
- Handsemmel | Bio Brot** 1,60  
Handmade roll | Organic bread

---

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.

---



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

---

## **Vegetarisch /Vegan**

---

### **Vegetarian / Vegan**

#### **Veganes Rote Rüben Risotto**

mit Granny Smith Apfel, Kren und Kresse

Vegan beetroot risotto with Granny Smith apple, horseradish and cress

**13,90**

#### **Wiener Krautfleckerl**

mit Blattsalat

Viennese square noodles with white cabbage and lettuce

**9,20**

---

## **Wiener Spezialitäten**

---

### **Viennese specialities**

#### **Wiener Schnitzel**

mit Petersilerdäpfeln

“Wiener Schnitzel“ breaded veal cutlet with parsley potatoes

**21,90**

#### **Rosa gebratenes Steak von der Rinderhüfte**

mit Artischocken und geräucherten Rosmarin Erdäpfel

Pink roasted steak of beef with artichoke and smoked rosemary 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

**20,50**

#### **Gebratenes Wallerfilet**

mit Café de Paris Schaumsauce auf Selleriepüree mit Gnocchi und Blattspinat

Roasted catfish-filet with Café de Paris foam-sauce, celery puree, gnocchi and leaf spinach

**18,70**

#### **Rindsgulasch Wiener Art**

mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika

Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper

**15,60**

#### **Café Central Backhendl**

mit Erdäpfel-Gurkensalat

Breaded chicken “Café Central style“ with potato-cucumber salad

**14,70**

#### **Geröstete Kalbsleber**

mit Schalotten, Speck, Äpfel, Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

Roasted veal liver with shallots, bacon, apples, mashed potatoes and fried onions

**17,60**

#### **Wiener gemischter Salat**

mit Erdäpfeln, Paradeisern, Gurken und Blattsalat als Beilage

Viennese mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad

**4,30**

---

## **Hausgemachte warme Wiener Mehlspeisen**

---

### **Homemade warm desserts**

Täglich ab 10 Uh / 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 by your waiter. We will be pleased to serve you.

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschkenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten) „Kaiserschmarrn“ torn pancake with stewed plums (Please allow us 20 minutes for preparation)	<b>9,50</b>
<b>Milchrahmstrudel</b> mit Vanillesauce Sweet curd cheese strudel with vanilla sauce	<b>7,90</b>
<b>Schokohupf mit Schlag und Vanilleeis</b> Warmer Alt-Wiener Schokokuchen Warm chocolate cake „Viennese-style“ with vanilla ice cream	<b>7,30</b>
<b>Wiener Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce oder Eis Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream	<b>7,30</b>
<b>Wiener Apfelstrudel</b> Viennese apple strudel	<b>4,90</b>
<b>Marillenpalatschinken</b> Pancakes with apricot jam	<b>6,40</b>
<b>Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade</b> Iced coffee „Viennese style“ or iced chocolate	<b>6,20</b>

---

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. V.A.T.



## Kaffee

### Coffee

	<i>klein / small</i>	<i>groß / large</i>
<b>Mokka / Brauner</b>	<b>3,60</b>	<b>5,30</b>

Espresso / mit Obers  
Espresso / with cream

**Wiener Melange** **5,30**

Verlängerter Mokka mit aufgeschäumter Milch  
„Viennese style coffee“, espresso infused  
with hot water and frothed milk

**Verlängerter** **5,10**

Mokka mit heißem Wasser verlängert,  
mit Obers oder ohne Obers  
Espresso infused with hot water, with  
or without cream

**Cappuccino** **5,30**

Großer Mokka mit aufgeschäumter Milch  
Large espresso with hot frothed milk

**Kaffee Verkehrt** **5,40**

Kleiner Mokka mit viel Milch,  
ein heller Milchkaffee  
Latte Machiato, small espresso  
with lots of milk

**Kaffee mit Schlagobers** **5,40**

Coffee with whipped cream

**Salon Einspänner** **5,40**

Großer Mokka im Glas mit Schlagobershaube  
Large espresso in a glass with whipped cream

**Portion Kaffee** **5,80**

Im Kännchen serviert  
Coffee served in a pot

## Kaffee- & Teespezialitäten aus dem Hause Julius Meinl

### Coffee- / Tea specialities

**Café Central Kaffee** **7,50**

Großer Mokka mit Marillenlikör\* und Schlagobers  
Double espresso with apricot liqueur\* and  
whipped cream

**Pharisäer** **7,50**

Großer Mokka mit Rum\* und Schlagobers  
Double espresso with rum\* and whipped cream

**Maria Theresia** **7,50**

Großer Mokka mit Orangenlikör\* und Schlagobers  
Double espresso with orange liqueur\* and  
whipped cream

**Advokaat** **7,50**

Großer Mokka mit Eierlikör\* und Schlagobers  
Large coffee with egg liqueur\* and whipped cream

**Irish Coffee** **7,50**

Großer Mokka mit Irish Whiskey\* und Schlagobers  
Double espresso with Irish whiskey\* and  
whipped cream

**Türkischer Kaffee** **7,50**

Gemahlener Kaffee aufgekocht, mit Rahat  
Finely ground boiled coffee, with Rahat

\*mit Alkohol, 2cl / with alcohol 2 cl

## Bio / Organic Teevariationen

### Alle Tees serviert im Kännchen

### All teas served in a pot

**Grüner Tee | Green Tea (bio)** **5,40**

#### China Pure Chun Mee (2-4 Min)

Hochwertiger goldgelber Grüntee mit fein herber  
Note und dezenter Süße  
High-quality golden yellow green tea, with delicate  
notes and subtle sweetness

**Schwarzer Tee | Black Tea (bio)** **5,40**

#### Darjeeling Happy Valley Windsor

#### Second Flush (3-5 Min)

Vom Himalaya, mit leicht grasig-floraler Note  
From Himalaya, grassy-floral notes

#### Assam Jamguri (3-5 Min)

Vollmundiger Assam aus Nordindien, kräftig und  
malzig in der Tasse  
Full-boiled Assam tea from north India with  
a malty infusion

#### English Idalgashinna Breakfast Blend

#### (3-5 Min)

Edler Ceylon-Tee / Premium Ceylon tea

#### Earl Grey Blue Blossom (3-5 Min)

Exquisiter Ceylon Schwarztee mit natürlicher  
Bergamotte Note

Exquisite Ceylon black tea with natural bergamot note

**Chai Latte** **5,40**

Würziger Tee mit geschäumter Milch  
Spicy tea with frothed milk

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



**Früchtetee | Fruit Infusion** 5,40

**Früchtereigen (5-8 Min)**

Hibiskus, Apfel, Holunder und Beeren  
Hibiscus, apple, elderflower and berries

**Kräutertee | Herbal Infusion** 5,40

**Bergkräuter (5-7 Min)**

Kräuterteemischung mit Melisse, Fenchel, Anis,  
und Himbeerblättern

Herb mixture with melissa, fennel, anis and  
raspberry leaves

**Erfrischende Minze (5-7 Min)**

Der Klassiker, frisch und angenehm wohltuend  
Refreshing and soothing

**Kamille (5-7 Min)**

Klassisch, mild und bekömmlich - die geballte  
Kraft der Natur

Classic mild and pleasant - the concentrated  
power of nature

**Ingwer-Zitronengras (5-7 Min)**

Feurig-exotischer Tee mit Zitronengras, Melisse,  
Süßholzwurzel und Ingwer

Fierly-exotic tea with lemongrass, melissa,  
liquorice root and ginger

**Schokolade**

**Chocolate**

**Heiße Schokolade** 5,40

mit Schlagobershaube

Hot chocolate with whipped cream

**Schokolade Amaretto** 7,40

Hot chocolate with amaretto

\*Alle Kaffees auch koffeinfrei und mit laktosefreier Milch  
erhältlich.

All coffees are available decaffeinated and / or with  
lactose-free milk.

**Alkoholfreie Getränke**

**Soft drinks**

**Soda** 0,25 l 2,60

Soda water

**Soda Zitrone** 0,25 l 2,80 0,5 l 4,90

Himbeer oder Holunder \*

Soda water with lemon, raspberry or elderberry\*

**Römerquelle** 0,33 l 3,80 0,75 l 6,80

Mineralwasser prickelnd oder still

Mineral water, sparkling or still

**Bio-Fruchtsäfte** 0,25 l 4,80

Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel,  
Brombeer-Apfel-Limette

Organic fruit juices Apricot-apple,

black current-apple, blackberry-apple-lime

**Naturtrüber Apfelsaft** 0,25 l 4,20

Clouded apple juice

**Naturtrüber Apfelsaft** 0,25 l 3,90 0,5 l 6,20

Gespritzt | with sparkling water

**Coca Cola / light / zero** 0,33 l 4,20

**Almdudler** 0,33 l 4,20

Austrian herb lemonade

**Hausgemachter Eistee** 0,3 l 4,90

Homemade real iced tea

Zitroneneistee / Lemon infusion

**Tonic Water, Bitter Lemon** 0,2 l 4,20

**Red Bull** 0,25 l 4,90

**Frischer Orangensaft** 0,25 l 5,40

Fresh orange juice

\* Jugendgetränk | Youth drink

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!

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

## 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**  
Dark beer

**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

## Weine

### Wines

**Hauswein Weiß** 0,125 l **3,40**  
House wine white

**Hauswein Rot** 0,125 l **3,40**  
House wine red

**Weiß oder Rot Gespritzt** 0,25 l **4,20**  
White or red wine with sparkling water

**Kaiser Spritzer** 0,25 l **4,40**  
White wine with sparkling water and elderberry

**Aperol Spritz** 0,25 l **5,90**  
White wine with sparkling water, Aperol

## Weißweine

### White wines

**Wiener Gemischter Satz** 0,75 l **28,-** 0,125 l **4,70**  
Stift Klosterneuburg Nussberg/Wien

**Grüner Veltliner DAC** 0,75 l **29,-** 0,125 l **4,90**  
Weinrieder, Weinviertel

**Gelber Muskateller** 0,75 l **30,-** 0,125 l **5,10**  
Hagn, Weinviertel

**Chardonnay Classic** 0,75 l **30,-** 0,125 l **5,10**  
Esterházy Neusiedlersee - Hügelland

## Rotweine

### Red wines

**Zweigelt** 0,75 l **29,-** 0,125 l **4,90**  
Johanneshof-Reinisch Thermenregion

**Blaifränkisch** 0,75 l **30,-** 0,125 l **5,10**  
Silvia Heinrich Mittelburgenland

**Cuvée „TRIE“** 0,75 l **33,-** 0,125 l **5,60**  
(Zweigelt, St. Laurent, Cabernet S.)  
G. Triebaumer Neusiedlersee-Hügelland

## Sekt & Champagner

### Sparkling wine & Champagne

**Die Edle von Goldeck** 0,75 l **39,-** 0,1 l **5,80**  
Schlumberger Sekt  
Sparkling wine

**Sekt Orange oder Holunder** 0,1 l **5,80**  
Sparkling wine with orange juice or elderberry

**Kir Royal** 0,1 l **5,90**

**Champagner** 0,375 l **49,00**  
Gobillard Cuvée Prestige Rosé

**Champagner** 0,75 l **89,00**  
Gobillard Cuvée Prestige

## 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**

Gin Beefeater 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**