



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

Thomas Hochreiter

Thomas Hochreiter
Geschäftsführer
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmerstraße 2; 2351 Wiener Neudorf

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, hausgemachtem 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

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

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

Eiergerichte

Egg dishes

Weiches Bio-Frühstücksei bio Soft boiled organic egg	2,30
2 Bio-Eier im Glas bio 2 organic eggs served peeled in a glass	4,60
Bio-Ham & Eggs 2 Spiegeleier bio 2 organic eggs sunny side up with ham	7,50
Bio-Bacon & Eggs 2 Spiegeleier bio 2 organic eggs sunny side up with bacon	7,50
Rührei mit Schinken, Blattspinat und Kernöl (3 Eier) Scrambled eggs with ham, leaf spinach, and pumpkin seed oil (3 eggs)	7,50
Rührei mit geräuchertem Lachs (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

Sacher Würstel mit Senf und Kren, 1 Handsemmel „Sacher“ sausages with mustard and horseradish, 1 handmade roll	8,50
Café Central Toast 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
Handsemmel / Bio-Brot Stück / piece Handmade roll / organic bread	1,60
Korngebäck / Salzstangerl 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 eingelegtem Spargel, Orangen-Estragon-Vinaigrette und Vorgerlsalat
Goat cheese mousse with pickled asparagus, 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.

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

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. V.A.T.

Kaffee

Coffee

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

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

Fiery-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 laktosefreier Milch
erhältlich.

All coffees are available decaffeinated and / or with

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 Vienesse beer	0,3 l	4,50
Fassbier / draft beer		
Ottakringer Rotes Zwickl	0,2 l	3,20
Vienesse 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