



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 20<sup>th</sup> 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 Leon 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.



---

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***

<b><i>Beef Tatar</i></b>	<b>12,60</b>
mit hausgemachten Senfgurken, Blattsalat, Toast und Butter Beef tartare with homemade gherkin, lettuce, toast and butter	
<b><i>Salat von der gesurten Ochsenbrust</i></b>	<b>11,90</b>
mit Kernölvinaigrette, Brimsen und Kren Salad with cured brisket of beef, seed-oil-vinaigrette, ewes milk cheese and horseradish	
<b><i>Ziegenkäsemousse</i></b>	<b>11,50</b>
mit eingelegter Orangen-Portwein Feige und karamellisierten Nüssen Mousse of goat's cheese with pickled orange-port wine-fig and caramelized nuts	
<b><i>Cäsar Salat „Café Central“</i></b>	<b>9,80</b>
mit Parmesandressing, gegrillten Hühnerstreifen und Croutons Caesar salad "Café Central" with parmesan vinaigrette, roasted chicken stripes and croutons	
<b><i>Sacher Würstel</i></b>	<b>8,50</b>
mit Senf und Kren, 1 Handsemmel "Sacher" sausages with mustard and horseradish, 1 handmade roll	
<b><i>Café Central Toast</i></b>	<b>8,20</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	

---

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** **8,70**

Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl, Nudeln  
"Viennese style" soup: chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumplings, noodles

**Ungarische Gulaschsuppe** **6,50**

mit 1 Handsemmel  
Hungarian goulash soup with 1 handmade roll

**Kürbiscremesuppe** **6,20**

mit kandierten Kernen und Öl  
Creamy soup of pumpkin with candied seeds and oil

**Wiener Erdäpfelsuppe** **6,20**

mit Steinpilzen und Speckwürfeln  
Viennese potato soup with cèpe mushrooms and diced bacon

**Klare Rindsuppe** **4,70**

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

---

## Vegetarisch/Vegan

---

### Vegetarian/Vegan

**Veganes Rote Rüben Risotto** **13,90**

mit Granny Smith Apfel, Kren und Kresse  
Vegan beetroot risotto with Granny Smith apple, horseradish and cress

**Wiener Krautfleckerl** **9,20**

mit Blattsalat  
Viennese square noodles with white cabbage and lettuce

---

# Wiener Spezialitäten

---

## Viennese specialities

**Rosa gebratenes Steak von der Rinderhüfte** 20,90  
mit Speck-Kohlsprossen und geräucherten Rosmarin Erdäpfel  
Pink roasted steak of beef with bacon, brussel sprouts and smoked rosemary potatoes

**Gebratenes Wallerfilet** 18,70  
mit Café de Paris Schaumsauce auf Selleriepüree mit Gnocchi und Blattspinat  
Roasted catfish-filet with Café de Paris foam-sauce, celery-pureé, gnocchi and leaf spinach

**Café Central Backhendl** 14,70  
mit Erdäpfel-Gurkensalat  
Breaded chicken "Café Central style" with potato-cucumber salad

**Café Central Tafelspitz** 20,50  
mit Semmelkren, Dillfisolien, Gemüsejulienne und Schnittlauchsauce  
Tafelspitz "Café Central style": boiled beef with horseradish sauce, dill green beans, vegetable julienne and chive sauce

**Rindsgulasch Wiener Art** 15,60  
mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika  
Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper

**Geröstete Kalbsleber** 17,60  
mit Schalotten, Speck, Äpfel, Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln  
Roasted veal liver with shallots, bacon, apples, mashed potatoes and fried onions

**Wiener Schnitzel** 21,90  
mit Petersilerdäpfeln  
"Wiener Schnitzel" breaded veal cutlet with parsley potatoes

**Wiener gemischter Salat** 4,30  
mit Erdäpfeln, Paradeisern, Gurken und Blattsalat als Beilage  
Viennese mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad

---

# 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** **9,50**

mit Zwetschkenröster (Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

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

### **Milchrahmstrudel** **7,90**

mit Vanillesauce

Sweet cheese (curd) strudel with vanilla sauce

### **"Mohr im Hemd" mit Vanilleeis** **7,30**

Warmer Alt-Wiener Schokokuchen

Warm chocolate cake "Viennese style" with vanilla ice cream

### **Marillenpalatschinken** **6,40**

Pancakes with apricot jam

### **Wiener Apfelstrudel** **7,30**

mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

### **Wiener Apfelstrudel** **4,80**

Viennese apple strudel

### **Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade** **6,20**

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

<b>Soda</b> Soda water	0,25 l	<b>2,60</b>		
<b>Soda Zitrone</b> <b>Himbeer oder Holunder*</b> Soda water with lemon, raspberry or elderberry*	0,25 l	<b>2,80</b>	0,5 l	<b>4,90</b>
<b>Römerquelle</b> Mineralwasser prickelnd oder still Mineral water, sparkling or still	0,33 l	<b>3,80</b>	0,75 l	<b>6,80</b>
<b>Bio-Fruchtsäfte</b> Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel, Brombeer-Apfel-Limette	0,25 l	<b>4,80</b>		
Organic fruit juices Apricot-apple, black current-apple, blackberry-apple-lime				
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> Clouded apple juice	0,25 l	<b>4,20</b>		
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> Gespritzt   with sparkling water	0,25 l	<b>3,90</b>	0,5 l	<b>6,20</b>
<b>Coca Cola / light / zero</b>	0,33 l	<b>4,20</b>		
<b>Almdudler</b> Austrian herb lemonade	0,33 l	<b>4,20</b>		
<b>Hausgemachter Eistee</b> Homemade real iced tea	0,3 l	<b>4,90</b>		
Früchteeistee/Fruit infusion Zitroneneistee/Lemon infusion				
<b>Tonic Water, Bitter Lemon</b>	0,2 l	<b>3,90</b>		
<b>Red Bull</b>	0,25 l	<b>4,90</b>		
<b>Frischer Orangensaft</b> Fresh orange juice	0,25 l	<b>5,40</b>		

\* Jugendgetränk | Youth drink

## Bier

### Beer

<b>Zipfer Urtyp vom Fass</b> Draught beer	0,2 l	<b>3,20</b>	0,3 l	<b>4,20</b>
<b>Gösser Stiftsbräu (dunkel)</b> Dark beer			0,5 l	<b>4,90</b>
<b>Gösser NaturRadler Zitrone</b> Natural, cloudy shandy			0,3 l	<b>4,20</b>
<b>Gösser NaturGold (alkoholfrei)</b> Non-alcoholic beer	0,33 l	<b>4,20</b>		
<b>Edelweiß Hofbräu naturtrüb</b> Wheat beer	0,5 l	<b>4,90</b>		

## Spirituosen

### Spirits

<b>Campari Soda</b>	5 cl	<b>5,80</b>
<b>Campari Orange</b> Campari with orange juice	5 cl	<b>6,30</b>
<b>Martini Bianco/Dry/Rosso</b>	5 cl	<b>5,20</b>
<b>Österreichische Edelbrände</b> Birne, Marille, Himbeer, Zwetschke Austrian schnapps (pear, apricot, raspberry, plum)	2 cl	<b>4,40</b>
<b>Grappa Poli Sarpa Riserva</b>	2 cl	<b>4,40</b>
<b>Vodka Absolut</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Gin Beefeater</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Bacardi</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Johnny Walker Red Label</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Jameson Irish Whiskey</b>	4 cl	<b>6,50</b>
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	<b>6,50</b>
<b>Chivas Regal 12 years old</b>	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Four Roses Bourbon</b>	4 cl	<b>6,00</b>
<b>Remy Martin Vsop</b>	2 cl	<b>5,50</b>
<b>Underberg</b>	2 cl	<b>4,40</b>
<b>Baileys</b>	2 cl	<b>4,40</b>
<b>Amaretto</b>	2 cl	<b>4,40</b>

---

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

<b>Hauswein Weiß</b> House wine white	0,125 l	3,40
<b>Hauswein Rot</b> House wine red	0,125 l	3,40
<b>Weiß oder Rot Gespritzt</b> White or red wine with sparkling water	0,25 l	4,20
<b>Kaiser Spritzer</b> White wine with sparkling water and elderberry	0,25 l	4,40
<b>Aperol Spritz</b> White wine with sparkling water, Aperol	0,25 l	5,90

## Sekt & Champagner

### Sparkling wine & Champagne

<b>Die Edle von Goldeck</b> Schlumberger Sekt Sparkling wine	0,75 l	39,-	0,1 l	5,80
<b>Sekt Orange oder Holunder</b> Sparkling wine with orange juice or elderberry			0,1 l	5,80
<b>Kir Royal</b>			0,1 l	5,90
<b>Champagner</b> Gobillard Cuvée Prestige Rosé	0,375 l	49,00		
<b>Champagner</b> Gobillard Cuvée Prestige	0,75 l	89,00		

## Weißweine

### White wines

<b>Wiener Gemischter Satz</b> Stift Klosterneuburg Nussberg/Wien	0,75 l	28,-	0,125 l	4,70
<b>Grüner Veltliner DAC</b> Weinrieder, Weinviertel	0,75 l	29,-	0,125 l	4,90
<b>Gelber Muskateller</b> Hagn, Weinviertel	0,75 l	30,-	0,125 l	5,10
<b>Chardonnay Classic</b> Esterházy Neusiedlersee - Hügelland	0,75 l	30,-	0,125 l	5,10

## Rotweine

### Red wines

<b>Zweigelt</b> Johanneshof-Reinisch Thermenregion	0,75 l	29,-	0,125 l	4,90
<b>Blafränkisch</b> Silvia Heinrich Mittelburgenland	0,75 l	30,-	0,125 l	5,10
<b>Cuvée "TRIE"</b> (Zweigelt, St. Laurent, Cabernet S.) G. Triebaumer Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	33,-	0,125 l	5,60

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 it as his home address.

