

KONZERT

CAFFÈ
VITTEL
SCHWARZENBERG
seit 1861



SPEISEN &
GETRÄNKE

FOOD &
BEVERAGES

Herzlich willkommen im ältesten
Ringstraßencafé Wiens.

Welcome to the oldest
"Ringstraßencafé" in Vienna.

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 7:30 bis 24:00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertag 8:30 bis 24:00 Uhr

Opening hours

Monday to Friday 7:30 AM to 12:00 PM

Saturday, Sunday and public holiday 8:30 AM to 12:00 PM

Warme Küche von 11:00 bis 23:00 Uhr

Hot dishes from 11:00 AM to 11:00 PM

1010 Wien, Kärntner Ring 17

Tel.: +43 (0)1 512 89 98

Fax: +43 (0)1 512 89 98 / 30

office@cafe-schwarzenberg.at

www.cafe-schwarzenberg.at

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in euro inclusive V.A.T

DIE GESCHICHTE DES CAFÉ SCHWARZENBERG

Anno 1861 war man gerade heftig mit dem Bau der schönsten Prachtstraße Europas beschäftigt. Die Ringstraße nahm Gestalt an und entwickelte sich zwischen heutiger Oper und Stadtpark zum „Korso“, einer „Flaniermeile“ wie es solche bis dahin nicht gab. Und schon in dieser Zeit wurde das Café Schwarzenberg, als heute ältestes Ringstraßencafé, vom Ehepaar Hochleitner eröffnet. Von Anfang an war das Café Schwarzenberg vor allem Treffpunkt der Wirtschaftsleute.

Obwohl nie Künstler- oder Literatencafé, weiß man doch von einem berühmten Stammgast zu berichten, der seinem Kaffeehaus über Jahre hinweg treu blieb: Architekt Josef Hoffmann, Begründer der Wiener Werkstätte. Er ließ sich zur Mittagszeit vom Chauffeur absetzen, um zu essen, die Tageszeitungen zu lesen oder seine Ideen auf kariertes Papier zu bringen. Im Café Schwarzenberg sind sicher viele seiner außergewöhnlichen Entwürfe entstanden.

Nach 1945 nutzten Offiziere der Sowjetarmee die Räumlichkeiten für ihre Veranstaltungen. Während der Feiern wurden ein paar Einrichtungsgegenstände zerstört, unter anderem ein Spiegel, bei dem man die Sprünge und Einschusslöcher mit Ranken und Blumenmustern verzierte, und so aus der Not eine Tugend machte, hielt sich bis zur Renovierung 1979.

Heute ist das Café Schwarzenberg eines der letzten Ringstraßencafés, das die typische Atmosphäre und Tradition eines „Wiener Kaffeehauses“ fortsetzen möchte. Es gilt weiterhin als beliebter Treffpunkt der Wiener, Anziehungspunkt für Touristen und als ein Platz um zu sehen und gesehen zu werden.

THE HISTORY OF CAFÉ SCHWARZENBERG

In 1861 Europe's greatest boulevard was being built. The Ringstraße was taking its shape and evolved into the "Korso" between today's opera and the Stadtpark, a promenade unknown to this point. It was in those days when the Café Schwarzenberg, the oldest café on the Ringstraße today, was opened by the Hochleitner family. The Café Schwarzenberg has been a meeting place for business people from the very beginning.

Although never an artists' or writers' café, one famous visitor was a regular to his coffee house for many years: Architect Josef Hoffmann, founder of the Wiener Werkstätte. He used to be dropped off by his driver to have lunch, read the newspaper and put his ideas down on sketching paper. Many of his outstanding works were created at the Schwarzenberg.

After 1945, officers of the Soviet Army used the rooms for their events and destroyed some of the furniture.

A relict of those days was retained until the 1979 refurbishment: a mirror whose cracks and bullet holes had been turned into ornaments, making the best of it this way.

The Café Schwarzenberg today is one of the last cafés on the Ringstraße upholding the typical atmosphere and tradition of a Viennese café. It is a popular meeting place with the Viennese, an attraction for foreign visitors, a place to see and be seen.



Mitglied im Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer



Member of the Club of the Viennese coffee house owners.

KALTE GERICHTE COLD DISHES

Philharmoniker-Gourmetteller ^{A) C) D) G) H) O)}
Geräucherte Entenbrust mit schwarzen Nüssen,
Ziegenkäse auf Wiesenkräutersalat mit Feigen-Chutney
und Mayonnaise-Ei mit Forellenkaviar
Smoked duck breast with black nuts,
goat cheese on meadow herbs with fig chutney
and devilled egg with trout caviar 14,80

Norwegischer Lachs mit Rotholz gebeitzt ^{A) D) G) M) O)}
mit Dillsenfsoße, Toast und Butter
Redwood smoked salmon
with dill-mustard-sauce, toast and butter 16,90

Beef Tatar ^{A) C) G)}
mit Bio-Freiland-Ei, Toast und Butter
Beef tartare
with organic freerange egg, toast and butter 18,90

Wiener Gabelbissen „Modern“ ^{A) C) D) G) M)}
mit Räucherlachs, Gemüsemayonnaise und Toast
Viennese tidbit "modern"
with smoked salmon, vegetables mayonnaise and toast 9,80


Büffel-Mozzarella ^{G) H)}
mit Paradeisern, Olivenöl, Basilikumpesto
und Pinienkernen
Buffalo Mozzarella
with tomatoes, olive oil, basil pesto
and pine nuts 10,50

Belegtes Brot ^{A) C) G) L) O) M)}
mit Beinschinken der Manufaktur Thum, Bergbaron Käse,
Salami, Ei und Gurkerl
Brown bread
topped with bone-in ham from Thum factory,
Bergbaron cheese, salami, cooked egg
and pickled cucumber 6,60

SUPPEN SOUPS

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz
im Suppentopf serviert, ^{A) C) G) L)}
wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten
Clear soup from prime boiled beef
served in a soup pot,
with liver dumpling or sliced pancakes for choice 4,90

Erdäpfelsuppe im Suppentopf serviert ^{A) C) G) H) L)} 
Potato soup, served in a soup pot 5,50

Bio Karottencremesuppe
mit Walnussöl ^{A) G) H)} 
Organic carrot cream soup
with walnut oil 5,50

Ungarische Gulaschsuppe
mit Kaisersemmel ^{A)}
Hungarian goulash soup
with bread roll 5,90

Alt Wiener Suppentopf ^{A) C) L)}
mit gekochtem Rindfleisch, Gemüse und Nudeln
Viennese soup pot
with boiled beef, vegetables and noodles 6,70

SALATE SALADS

Gegrillte Putenbruststreifen ^{G) L) O)}
auf frischen Blattsalaten der Saison
mit Balsamicodressing
Roasted turkey breast
on marinated fresh salads of the season 12,30

Steirischer Backhendelsalat ^{A) C) L) M)}
mit gebackenen Hühnerfilets auf Erdäfel- und frischen
Blattsalaten mit original steirischem Kernöl
Styrian chicken salad
deep-fried chicken fillet with potato and leaf salad
and original Styrian pumpkin seed oil 12,30

Gegrillte Riesengarnelen ^{B) F) G) M)}
auf Zupfsalat mit Avocadodressing
Grilled king prawns
on leaf lettuce with avocado dressing 16,10

Gemischter Salat der Saison ^{L) M)}
Seasonal mixed salad 4,90

KLEINE WARME GERICHTE SMALL HOT DISHES

Omelette nach Wahl (von 3 Eiern) ^{C) O)} Omelette of choice (made from 3 eggs) mit Schinken with ham oder Käse ^{G)} or cheese oder Champignons or mushrooms oder Gemüse or vegetables	8,90
Spezial Schinken-Käse-Toast ^{A) G) L)} mit Ketchup-Dip Toast with ham and cheese with ketchup dip	6,20
Sacherwürstel ^{L) M)} mit Senf, frischem Kren und Kaisersemmel "Sacher sausages" with mustard, fresh horseradish and bread roll	8,50
Sacherwürstel ^{A) L)} mit Saft und Kaisersemmel "Sacher sausages" with gravy and bread roll	9,10
Schwarzenberg-Würstel (pikant) ^{M)} mit Senf, frischem Kren und Kaisersemmel "Schwarzenberg sausages" (hot) with mustard, fresh horseradish and bread roll	9,00
Würstel-Eierspeis mit Sacherwürstel (von 2 Bio Freilandeiern) ^{C)} Scrambled egg with Sacher sausages (from 2 organic free-range eggs)	6,40

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE FOR OUR YOUNGEST GUESTS

Gebackene Hühnerstreifen ^{A) C) O)} mit Pommes Frites oder gemischtem Salat Deep fried chicken stripes with French fries or mixed salad	6,70
Hausgemachte Berner Würstel ^{A) C) G) O)} mit Pommes Frites oder gemischtem Salat Home-made Berner sausages with French fries or mixed salad	6,70

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

Geröstete Knödel mit Ei ^{A) C) G)} und frischem Blattsalat Roasted bread dumpling with egg and fresh leaf salad	9,50
Spinat-Käse-Strudel ^{A) C) G) M) O)} mit griechischem Sahne-Knoblauch-Joghurt Spinach-cheese-strudel with greek cream-garlic-yoghurt	9,90
Eiernockerl ^{A) C) G)} mit frischem Blattsalat Austrian noodles with egg served with fresh leaf salad	9,50
Veganes Erdäpfel-Gulasch mit Hausbrot ^{A) F)} Vegan potato goulash with brown bread	9,50
Rindsgulasch ^{A) C) G) L)} mit Serviettenknödel Goulash of beef with sliced bread dumpling	13,80
Fiakergulasch ^{A) C) L)} mit Spiegelei, Würstel, Essiggurkerl und Salzerdäpfeln "Fiakergulasch" goulash with fried egg, sausage, gherkin and potatoes	18,50
Tafelspitz vom Almo Ochsen ^{A) C) G) L)} klassisch serviert mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren "Tafelspitz" boilded beef with roasted potatoes, chive sauce and apple-horseradish	20,90
Wiener Schnitzel vom steirischen Premium Kalb ^{A) C) G) O)} serviert mit Petersilerdäpfeln "Wiener Schnitzel" of styrian premium veal served with parsley potatoes	23,80
„Alt Wiener“ Zwiebelrostbraten (gedünstet) ^{A) L)} mit Braterdäpfeln und Fächergurkerl Viennese Fried beef and onions in gravy with roast potatoes and gherkin	20,50
Schweinslungenbraten vom Grill ^{A) C) G) O)} mit sautierten Wiener Austernseitlingen und Erdäpfelkroketten Grilled pork tenderloin with sautéed Viennese oyster mushrooms and potato croquettes	16,90

„Schwarzen-Burger“ ^{A) C) G) M) N)}
 saftiges Rindfleischlaibchen (180 g)
 mit Jack Daniels-Barbecue-Soße
 Paradeiser, Senfgurke und Pommes frites
 "Schwarzen-Burger"
 delicious beef-burger (180 g) with Jack Daniels-BBQ-Sauce,
 tomatoes, mustard pickle and French fries 15,10

Zanderfilet am Rost gebraten ^{A) C) G)}
 mit frischem Blattspinat und Buttererdäpfeln
 Grilled pike-perch
 with fresh leaf spinach and potatoes tossed in butter 19,80

BEILAGEN SIDE DISHES

Pommes frites
 French fries 3,40

Erdäpfelkroketten ^{A) C) G) M)}
 Potato croquettes 3,40

Petersilienerdäpfel ^{G)}
 Parsley potatoes 3,40

Serviettenknödel ^{A) C) G)}
 Sliced bread dumpling 3,40

Tomaten Ketchup
 Tomato ketchup 1,10

Gebäck ^{A) G)}
 Bread 1,50

Hausbrot oder Vollkornbrot ^{A) G)}
 House bread or wholemeal bread 1,40

WIENER MEHLSPEISEN & DESSERTS VIENNESE SWEETS & PASTRIES

Kaiserschmarrn ^{A) C) G)}
 mit Zwetschkenröster
 Fried browned omelette
 with stewed plumps 8,10

Warmer Apfelstrudel ^{A) C) G)}
 mit Vanillesoße und Preiselbeeren
 Warm apple strudel
 with custard and cranberries 6,30

Warmer Topfenstrudel ^{A) C) G)}
 mit Vanillesoße und Preiselbeeren
 Warm curd cheese strudel
 with custard and cranberries 6,30

Marillenmarmelade Palatschinken (2 Stück) ^{A) C) G)}
 Pancakes with apricot jam (2 pieces) 5,00

Buchteln ^{A) C) G)}
 mit Vanillesoße
 "Buchteln"
 Piece of yeast dough with custard 6,30

Hausgemachter Milchrahmstrudel ^{A) C) G)}
 mit Vanillesoße
 Homemade cream strudel
 with custard 6,30

Eine reiche Auswahl an hausgemachten
 Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudel
 finden Sie in unserer Vitrine.
 Treffen Sie Ihre Wahl,
 wir servieren Ihnen diese zum Tisch.

Please choose from our wide selection of
 homemade pastries, cakes and strudels
 we will serve your choice to your table.

Torten
 Cake 4,80

Strudel
 Strudel 4,40

Portion Schlagobers ^{G)}
 Whipped cream 1,70

UNSERE EISSPÄZIALITÄTEN OUR ICE CREAM SPECIALITIES

Eiskaffee ^{G)}

Vanilleeis serviert in gekühltem Kaffee,
garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

Iced coffee

Vanilla ice cream served with cooled coffee,
garnished with whipped cream and chocolate pieces 6,10

Eisschokolade ^{F) G)}

Kalte Schokolade mit cremigem Vanille- und Schokoladeeis,
gekrönt mit Schlagobers und Schokoblättchen

Iced chocolate

Cold chocolate with creamy vanilla and chocolate ice cream,
crowned with whipped cream and chocolate pieces 6,10

Gemischtes Eis ^{G)}

3 Kugeln (Erdbeere, Vanille, Schokolade) mit Schlagobers

Mixed ice cream

with three flavors (strawberry, vanilla, chocolate)
with whipped cream 5,80

Amarula-Eiskaffee ^{G)}

Vanilleeis und gekühlter Kaffee,
verfeinert mit Amarula-Sahne-Likör,
garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

Iced coffee with Amarula

Vanilla ice cream served with cooled coffee
and Amarula cream liqueur,
garnished with whipped cream and chocolate pieces 8,70

KAFFEE COFFEE

Gemütlichkeit kennt keine Grenzen und mit einer
Schale Kaffee findet man die schönste Form, sich
ganz und gar ihr hinzugeben.

Die großen und berühmten Cafés wurden
zum Tummelplatz lässiger Eleganz, zu einem Treffpunkt
der Literaten, Musiker, Künstler und „Schwätzer“.

Bei einer Schale Kaffee lässt es sich angeregt plaudern,
tiefgründig sinnieren, betörend flirten und weise
philosophieren.

Ein Kaffeemaker über seine Gäste:

**„Kaffeehausgäste sind 'Emigranten' die auf der Flucht
vor dem Alltag zu uns ins 'Exil' kommen.“**

A cosy atmosphere has no bounds, and you can
surrender yourself completely while having
a cup of coffee.

The large and popular cafés became a playground
for elegant society, and a meeting place
for writers, musicians, artists and “gossipers”.

While having a cup of coffee, people can have a chat,
be lost in thoughts, flirt and philosophise.

One coffee-maker about his guests:

**“The people in the coffeehouse are 'emigrants'
who come to us in 'exile' to flee everyday life.”**



Gruss aus Café Schwarzenberg, Wien I, Kärntnering No. 17.

KAFFEE AUS WIEN COFFEE FROM VIENNA

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner ☺ Espresso black or with cream	3,40
Großer Schwarzer oder großer Brauner ☺ Double espresso black or with cream	4,90
Wiener Melange ☺ Espresso mit cremig geschäumter Milch und Milchschaumhaube "Wiener Melange" small espresso with creamy milk and milkfoam	4,70
Verlängerter Kaffee Kleiner Espresso mit heißem Wasser verlängert Diluted espresso small espresso stretched with hot water	4,70
Kaffee „Verkehrt“ ☺ viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch Kaffee im Glas verrührt Coffee "Upside down" a lot of hot foamed milk with a whiff of coffee served in a glass	5,40
Einspänner ☺ Mocca mit Schlagobers im Glas serviert "Einspänner" espresso with whipped cream served in glass	5,40
Franziskaner ☺ Eine Melange mit Schlagobers statt Milchschaum "Franziskaner" like Viennese Melange but with whipped cream instead of milk foam	5,40
Kapuziner ☺ Doppel-Mokka mit Schlagobers "Kapuziner" double mocha coffee with whipped cream	5,40
Überstürzter Neumann ☺ Schlagobers mit Kaffee „überstürzt“ "Überstürzter Neumann" double Espresso poured over whipped cream	5,40
„Omas Häferlkaffee“ ☺ mit viel geschäumter Milch im Häferl serviert "Grandma's Häferlkaffee" Coffee with a lot of hot foamed milk	4,90
„Portion Kaffee“ ☺ im Kännchen mit heißer Milch serviert "Portion Kaffee" served in a coffee-pot with hot milk separately	5,30

„Unser Kaffee besteht aus Bio Arabica Bohnen von besonders hoch gelegenen, Fairtrade zertifizierten Plantagen in Honduras. Die Kaffeepflanzen wachsen dort langsam und bekommen dadurch ein besonders feines Aroma.

Die roten Kirschen werden sorgfältig handgepflückt und manuell getrocknet. Beim schonenden Röstverfahren entwickelt sich ein edler, kraftvoller Geschmack.

Egal ob schwarz oder mit Obers getrunken, ein fein duftender Kaffee mit gehaltvollem Aroma ist garantiert.“

“Our coffee is made of ecologically grown Arabica beans from particularly high-lying, Fairtrade-certified plantations in Honduras. The coffee plants mature slowly there, which gives the coffee its especially delicate aroma.

The red cherries are carefully harvested by hand and dried manually. During the gentle roasting process, the coffee develops its exquisite, intense taste.

Regardless of whether it is served black or with cream, a fragrant cup of coffee with a full aroma is always guaranteed.”



„G'SPRITZTE KAFFEES“ COFFEES WITH ALCOHOL

Kaffee „Mazagran“

kalter, gesüßter, doppelter Mocca mit Maraschino
im „Mazagranglas“ serviert

Coffee "Mazagran"

ice-cold, sweet, black, double espresso with Maraschino
served in traditional "Mazagranglas"

7,60

Kaffee „Maria Theresia“ ^{G)}

Mocca mit Orangenlikör, Schlagobers und Zuckerstreusel

Coffee "Maria Theresia"

espresso with orange liqueur, whipped cream
and sugar candy

7,60

Kaffee „Fiaker“ ^{G)}

Mocca mit Obers und Kirschwasser

Coffee "Fiaker"

espresso with cream and cherry-schnaps

7,60

Kaffee „Pharisäer“ ^{G)}

Mocca mit Rum, Rohrzucker und Schlagobers

Coffee "Pharisee"

espresso with rum, demerara sugar and whipped cream

7,60

Mozart Kaffee ^{G)}

Espresso mit Cherry Brandy, Schlagobers
und Pistazienkrokant

"Mozart coffee"

espresso with Cherry Brandy, whipped cream
and pistachios brittle

7,60

„Türkischer Kaffee“ ^{G)}

traditionell mit Rahat im Cezve serviert

"Turkish Coffee"

served with a piece of Turkish delight

6,10

KAFFEE AUS ALLER WELT COFFEE FROM ALL OVER THE WORLD

Italien - Italy

„Cappucino“ ^{G)}

Doppelter Espresso mit halbflüssigen Milchschaum aufgegossen
"Cappucino"

double espresso with semifluid milk foam

5,20

„Latte Macchiato“ ^{G)}

Espresso wird auf heiße Milch aufgesetzt
und mit Milchschaum vollendet

"Latte Macchiato"

espresso on hot milk topped with milk foam

5,40

„Café Coretto“

Mocca mit einem Schuss Grappa

"Coffee Coretto"

espresso with "Grappa Brandy"

7,60

Deutschland - Germany

„Rüdesheimer Kaffee“ ^{G)}

Mocca mit Asbach Uralt und Schlagobers

"Rüdesheimer Coffee"

espresso with "Asbach Brandy" and whipped cream

7,60

Irland - Ireland

„Irish Coffee“ ^{G)}

Mocca mit Irish Whisky und Schlagobers

"Irish Coffee"

espresso with Irish Whisky and whipped cream

7,60

Frankreich - France

„Café Superbe“ ^{G)}

Mocca mit Weinbrand, Kaffeelikör und Schlagobers

"Café Superbe"

espresso with Brandy, coffee liqueur and whipped cream

7,60

Holland - Netherlands

„Koffie Advokaat“ ^{G)}

Mocca mit Eierlikör, Schlagobers und Kakaopulver

"Koffie Advokaat"

espresso with eggnog, whipped cream and cocoa powder

7,60

Russland - Russia

„Babuschka“ ^{G)}

Wodka, Kaluha und heißer Kaffee mit Obers

"Babuschka"

Vodka, Kaluha and hot coffee with cream

7,60

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeevariationen
auch mit koffeinfreiem Kaffee, laktosefreier Milch
oder Mandeldrink zu.

We will also be happy to prepare our coffee variations
with decaffeinated coffee, lactose-free milk
or almond drink on request.

SCHOKOLADE CHOCOLATE

Die Kakaobohne kam im 17. Jahrhundert von Südamerika über Spanien nach Europa. Gerade rechtzeitig um die eben entstandenen Kaffeesalons um eine weitere Spezialität – die Schokolade – zu bereichern, die alsbald zum Lieblingsgetränk der vornehmen Gesellschaft wurde.

Cocoa beans came to Europe in the 17th century from South America through Spain. Just in time to add another speciality – chocolate – to the recently established "Kaffeesalons". Soon chocolate became the favourite drink of distinguished society.

Heiße Schokolade mit Schlagobers ☺		
Hot chocolate with whipped cream		5,30
Heiße Schokolade „Alt Wiener Art“ ☺		
mit Vanille, Zimt und Schlagobers		
Hot chocolate "Alt Wiener Art"		
with vanilla, cinnamon and whipped cream		5,40
Heiße Schokolade mit Orangenlikör ☺		
und Schlagobers		
Hot chocolate with orange liqueur		
and whipped cream		7,30
Heiße Schokolade mit Amaretto ☺		
und Schlagobers		
Hot chocolate with amaretto		
and whipped cream		7,30
Milch ☺		
heiß oder kalt		
Milk		
hot or cold	0,25l	2,90

Unsere Schokoladen bereiten wir aus hochwertiger Bitterschokolade und frischer Vollmilch zu.

Our chocolate drinks are prepared with high-quality dark chocolate and fresh full cream milk

Allen Teeliebhabern empfehlen wir einen Blick in unsere Teekarte zu werfen!

We recommend our tea menu for all lovers of tea!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Reisinger Wachauer Marillen-Nektar

Apricot juice from Wachau

Flasche / bottle 0,2l 5,30

Rauch Birnen-Nektar

Pear juice

Flasche / bottle 0,2l 4,70

Rauch Johannisbeer-Nektar

Blackcurrant juice

Flasche / bottle 0,2l 4,70

Rauch Erdbeer-Nektar

Strawberry juice

Flasche / bottle 0,2l 4,70

Wir servieren alle unsere Frucht-Nektare mit ¼ l Soda oder Hochquellwasser.

All our nectars will be served with ¼ l soda or high-quality tab water.

Karottensaft frisch gepresst

Carrot juice, fresh squeezed

Glas / glass 0,25l 5,00

Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, fresh squeezed

Glas / glass 0,25l 4,90

Rosa Grapefruitsaft frisch gepresst

Grapefruit juice, fresh squeezed

Glas / glass 0,25l 5,30

Vitamin Drink

frischer Orangen- und Karottensaft mit einem Spritzer Zitrone

Vitamin drink

fresh orange and carrot juice with a dash of lemon juice

Glas / glass 0,25l 5,40

Apfelsaft naturtrüb

Natural cloudy apple juice

Glas / glass 0,25l 4,20

Apfelsaft naturtrüb gespritzt

Natural cloudy apple juice with soda water

Glas / glass 0,25l 3,20

Glas / glass 0,5l 6,40

Rauch Tomatensaft

Tomato juice

Flasche / bottle 0,2l 4,20

Darbo Säfte mit Soda aufgespritzt		
Himbeere, Schwarze Johannisbeere oder Holunderblüten		
Darbo syrup mixed with soda water		
raspberry, black currant or elderflower		
Glas / glass	0,25l	3,30
Glas / glass	0,5l	6,60

Soda-Zitrone*		
Lemon soda with freshly squeezed juice		
Glas / glass	0,25l	2,60
Glas / glass	0,5l	5,20

Soda Wasser*		
Soda water		
Glas / glass	0,25l	2,60

Coca-Cola, Coca-Cola light oder Coca-Cola Zero		
Flasche / bottle	0,3l	4,30

Lobsters Tonic Water		
Flasche / bottle	0,2l	4,70

Thomas Henry Tonic Water		
Flasche / bottle	0,2l	4,70

Thomas Henry Bitter Lemon		
Flasche / bottle	0,2l	4,70

Thomas Henry Ginger Beer		
Flasche / bottle	0,2l	4,70

Almdudler Kräuterlimonade		
Herb lemonade		
Flasche / bottle	0,3l	4,30

Carpe Diem Kombucha Classic		
Flasche / bottle	0,25l	4,70

Red Bull		
Dose / can	0,25l	5,50



Römerquelle Mineralwasser „prickelnd“		
Römerquelle sparkling mineral water		
Flasche / bottle	0,33l	3,60
Flasche / bottle	0,75l	6,70

Römerquelle Mineralwasser „still“		
Römerquelle Mineral water without gas		
Flasche / bottle	0,33l	3,60
Flasche / bottle	0,75l	6,70

Römerquelle Mineralwasser „mild“		
Römerquelle Mineral water "mild"		
Flasche / bottle	0,33l	3,60

Evian das weltbekannte Mineralwasser		
Evian pure		
Flasche / bottle	0,33l	5,90
Flasche / bottle	0,75l	10,30

* Jugendgetränk / Youth drink

BIERE BEER

Gösser Spezial vom Fass ^{A)}		
Draught beer		
Pfiff	0,125l	2,70
Seidl	0,3l	4,40
Krüge	0,5l	5,40

Schwechater Wiener Lager vom Fass ^{A)}		
Draught beer		
Seidl	0,3l	4,50

Trumer Pils ^{A)}		
Flasche / bottle	0,33l	4,90

Rieder Helle Weiße ^{A)}		
Naturlabellenes Weißbier mit feiner Hefe		
Natural finished wheat beer with fine yeast		
Flasche / bottle	0,5l	5,40

Rieder Indian Pale Ale IPA ^{A)}		
Blumige Noten von Maracuja, Zitrus, Pfirsich und Ananas.		
Im Finale kräftige Bitternoten mit harmonischem Ausklang.		
Bloomy taste with a hint of passion fruit, citric, peach and pineapple. Firm bitterness at the final with harmonic finish.		
Flasche / bottle	0,33l	6,40

Gösser Stiftsbräu (Malzbier) ^{A)}		
Dark beer		
Flasche / bottle	0,5l	5,10

Gösser Naturradler ^{A)}		
Beer mixed with lemonade		
Flasche / bottle	0,5l	5,10

Gösser Naturgold alkoholfrei ^{A)}		
Non alcoholic beer		
Flasche / bottle	0,33l	4,30

WEISSWEINE WHITE WINE

Grüner Veltliner Ried Hamert Weinviertel DAC ^{o)}

Weingut Holzmann, Bad Pirawarth / Weinviertel
Klassischer Wein mit klarer Apfelnase, fruchtbetont
mit animierendem Duft am Gaumen. Ein würziger,
klarer und frischer Veltliner mit guter Länge.

aus der Bouteille	1/8l	4,90
Flasche	0,75l	29,90

Grüner Veltliner Steinsetz Kamptal DAC Reserve 2017 ^{o)}

Weingut Schloss Gobelsburg / Kamptal
Gelbgrüner Wein mit Nuancen von frischen Wiesenkräutern
und der mineralischen Note von weißen Äpfeln. Zudem eine feine
Fruchtsüße und im Abgang zart an Melone erinnernd.

aus der Bouteille	1/8l	6,20
Flasche	0,75l	37,70

Mayer am Pfarrplatz Wiener Gemischter Satz ^{o)}

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt-Nußdorf / Wien
Dieser Wein hat eine lebhaft fruchtige Nase und wirkt durch die
Zitrusnoten am Gaumen besonders knackig. Das schöne Säurespiel
und die verspielte Frucht machen ihn besonders sympathisch zu trinken.

aus der Bouteille	1/8l	5,00
Flasche	0,75l	30,50

Riesling Terrassen Kamptal DAC ^{o)}

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal
Der Wein erinnert an pure Marille und ist saftig, süffig,
harmonisch sowie balanciert und weist eine frische Säure vor.
Die zarten Zitrusaromen und lebendige Mineralik
zeichnen den prototypischen Riesling mit
„Kamptaler Akzent“ zusätzlich aus.

aus der Bouteille	1/8l	6,00
Flasche	0,75l	36,50

Riesling Smaragd Terrassen 2016 ^{o)}

Weingut Rudi Pichler, Wösendorf / Wachau
Die Urgesteinsböden der alten Terrassen ergeben einen betont
mineralischen Wein mit feingliedriger Struktur
und Duft nach weißen Pfirsichen.

aus der Bouteille	1/8l	8,90
Flasche	0,75l	53,90

Roter Muskateller Glanz ^{o)}

Weingut Tschermonegg, Glanz / Südsteiermark
Fruchtiger Wein mit zartem Rotton von der Beerenschale,
betörendem Muskatton, welcher durch Melisse und Marille
noch verstärkt wird.

aus der Bouteille	1/8l	5,80
Flasche	0,75l	35,30

Chardonnay Kellermeister Privat ^{o)}

Winzer Krems, Niederösterreich
Helles Gelb mit Grünreflexen, im Geschmack geschmeidig, ausgiebig
und vollmundig. Das Aroma erinnert an Blüten und grüne Nüsse
mit etwas Teebutter. Eine elegante Frischnote nach Limette und
grünem Apfel mit guter Länge runden den Wein ab.

aus der Bouteille	1/8l	4,90
Flasche	0,75l	29,90

Weißburgunder Straden ^{o)}

Weingut Krispel, Hof bei Straden / Süd-Ost-Steiermark
Intensiv gelbfruchtig, nussig und mit pikanter Würze
in der Nase sowie saftig am Gaumen mit perfekter Balance.
Der Nachhall des Weins erinnert an Nougat.

aus der Bouteille	1/8l	7,00
Flasche	0,75l	42,50

Krug Rotgipfler Rasserlin ^{o)}

Weingut Krug, Gumpoldskirchen / Thermenregion
Starker typischer Sortenduft, trocken ausgebaut mit körperreicher
Dichte. Dank dem elegantem Säurespiel und ausgewogener
Geschmacksfülle ein Wein mit Zukunft.

aus der Bouteille	1/8l	5,40
Flasche	0,75l	32,90

Traminer Trausatz ^{o)}

Weingut Familie Fritz, Zaussenberg / Wagram
Der Traminer hat eine sortentypische Nase nach Rosenblüten
und Litschi mit fulminantem Druck sowie jugendlicher Präsenz
und molliger Konsistenz.

aus der Bouteille	1/8l	5,00
Flasche	0,75l	30,50

Fuhrgassl Huber Neuburger ^{o)}

Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift / Wien
Die Sorte hat einen sehr klaren nussigen Duft mit einem Hauch
Melone. Durch die Reife am Gaumen und der passenden Extrasüße
erhält der Wein einen saftigen weinigen Abgang mit salzigem Nachhall.

aus der Bouteille	1/8l	4,60
Flasche	0,75l	27,60

Weiß gespritzt ^{o)}

house white wine with soda water	1/4l	4,00
----------------------------------	------	------

ROSÉ WEIN ROSÉ WINE

Jurtschitsch Rosé Zweigelt ^{o)}

Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Kamptal

Diese Sorte beeindruckt durch seine Frische und Ausgewogenheit und dem Bouquet nach Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren und Weichseln. Der Rosé gilt als universeller Speisenbegleiter und schöner Sommerwein.

aus der Bouteille	1/8l	4,70
Flasche	0,75l	28,70

Weißer Zweigelt gleichgepresst ^{o)}

Weingut Johann Topf, Straß / Kamptal

Ein frischer, duftender Wein mit Geschmack von roten Früchten und leichten Tanninen der Zweigelttraube.

aus der Bouteille	1/8l	4,70
Flasche	0,75l	28,70

ROTWEINE RED WINE

Zweigelt Rubin Carnuntum ^{o)}

Weingut Auer Michael, Höflein / Carnuntum

Der Duft erinnert an reife Kirschen mit feinem Nougat-Touch und zartem Edelholz. Der Wein ist saftig mit angenehmer Extraktsüße, feinem Säurebogen sowie nach Kirsche erinnernd im Nachhall.

aus der Bouteille	1/8l	5,90
Flasche	0,75l	35,90

Pinot Noir vom Schloss BIO ^{o)}

Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld – Kadolz / Weinviertel

Durch das feine Bouquet aus Himbeeren und Kirschen, unterlegt mit Zimtnoten und Süßholz sowie den samtweichen Tanninen erhält er einen sehr langen Abgang.

aus der Bouteille	1/8l	6,20
Flasche	0,75l	37,70

Estherhazy Leithaberg DAC Blaufränkisch ^{o)}

Weingut Estherhazy, Trausdorf / Neusiedlersee-Hügelland

Attraktives dunkles Waldbeerkonfit mit einem Hauch von Brombeeren und Lakritze. Erinnert zart an Orangenzesten. Der Wein ist saftig, komplex mit süßer Beerenfrucht und feinen Tanninen und hat einen salzig-mineralischen Nachhall mit guter Länge.

aus der Bouteille	1/8l	5,80
Flasche	0,75l	35,30

St. Laurent Ausstich ^{o)}

Weingut Stift Klosterneuburg, Tattendorf / Thermenregion

Eine Selektion der Weine aus den besten großen Holzfässern jedes Jahrgangs. Im Duft an Herzkirschen, roten Ribiseln und dunkle Beeren erinnernd, im Geschmack harmonisch und weich mit viel Extrakt.

aus der Bouteille	1/8l	5,20
Flasche	0,75l	31,70

Braunstein Merlot ^{o)}

Weingut Birgit Braunstein, Purbach / Neusiedlersee-Hügelland

Der im Duft nach getrockneten Feigen und Brombeerlikör erinnernde Wein hat eine beeindruckende natürliche Konzentration mit Fruchtfülle und Dichte – ein wahrlich österreichischer Merlot auf hohem Niveau.

aus der Bouteille	1/8l	6,60
Flasche	0,75l	40,10

Christ Shiraz ^{o)}

Weingut Rainer Christ, Jedlersdorf / Wien

Rubingranat, intensive und likörige Beerenfrucht mit zartem Eukalyptusanklängen. Ein würziger und reifer Wein mit seidenweichen Tanninen.

aus der Bouteille	1/8l	8,20
Flasche	0,75l	49,70

ROTWEIN-CUVÉE RED WINE-CUVÉE

Schlumberger Privatkeller

Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot ^{o)}

Weingut Robert Schlumberger, Bad Vöslau / Thermenregion

Ein eindrucksvoller Rotwein mit Duft nach Pflaumen und Waldboden, fest und griffig im Körper, feiner Tanninstruktur und Würze im Hintergrund.

aus der Bouteille	1/8l	8,20
Flasche	0,75l	49,70

Joiser Berg 2013 ^{o)}

Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee

Ein Cuvée mit Duft nach reifen Himbeeren, Hagebutten und Walnuss, samtiger Struktur und Geschmack nach mürben Fruchtaromen, Himbeeren, etwas Mokka sowie einen Hauch Pfeffer im Abgang.

aus der Bouteille	1/8l	6,10
Flasche	0,75l	37,10

Tridendron 2015 ^{o)}

Ernst Triebaum, Rust / Neusiedlersee-Hügelland

Der Cuvée hat eine sehr feinwürzige Nase nach reifer Zwetschkenfrucht sowie Tabak mit Kräuternoten. Am Gaumen ist er saftig und kompakt mit frischer und eleganter Extrasüße.

aus der Bouteille	1/8l	6,70
Flasche	0,75l	40,70

Rot Gespritzt ^{o)}

House red wine with soda water

1/4l	4,00
------	------

SÜSSWEIN SWEET WINE

Beerenauslese Sämpling Selection 2015 ^{o)}

Weingut Angerhof Tschida, Illmitz / Neusiedlersee

Ein Süßwein mit Duft nach Orangen, Mirabellen, Wacholderbeeren und Weingartenpfirsichen sowie feurig-aromatischem Geschmack, toller Saftigkeit mit süß-herber Würze bis ins lange Finale.

aus der Bouteille	1/16l	5,70
Flasche	0,375l	34,70

Esterhazy Beerenauslese 2010 ^{o)}

Weingut Schloss Esterhazy, Eisenstadt / Neusiedlersee - Hügelland

Der exotische Duft nach Ananas und Mango, die angenehme Süße und die nuancenreiche Frucht machen den Wein besonders angenehm zum Trinken.

aus der Bouteille	1/16l	5,70
Flasche	0,375l	34,70

SEKT & CHAMPAGNER SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Casa Bianche Prosecco

Spumante extra dry Superiore DOC ^{o)}

Glas / glass	0,1l	5,80
Flasche / bottle	0,75l	42,00

Schlumberger Sparkling ^{o)}

Piccolo Flasche / piccolo bottle

0,2l	15,00
------	-------

Schlumberger Sparkling brut ^{o)}

Méthode Traditionelle

Glas / glass	0,1l	5,80
Flasche / bottle	0,75l	42,00

Schlumberger Sparkling ^{o)}

mit frisch gepresstem Orangensaft

Sparkling Wine with fresh squeezed orange juice

Glas / glass	0,1l	5,80
--------------	------	------

Kir Royal ^{o)}

Schlumberger Sparkling mit Cassis

Sparkling wine with Cassis

Glas / glass	0,1l	6,40
--------------	------	------

Champagner Piper Heidsieck Cuvée Brut ^{o)}

Flasche / bottle

0,75l	110,00
-------	--------

Flasche / bottle

0,35l	65,00
-------	-------

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMMENDATION

Schlumberger Prestige Cuvée Brut Reserve

Einzigartiger Sekt mit gedecktem Hellgelb, zarter Vanille und Röstaromen sowie Honigtönen mit ausgeprägten Hefenoten und eleganter Reife.

0,75 l	65,00
--------	-------

Schlumberger Pinot Noir Brut Reserve

Rosé-Sekt mit zartem Lachsrosa, frischem blumigen Duft sowie ausgeprägten Burgunder-Noten, dezenter Würze und schöner Länge.

0,75 l	65,00
--------	-------

APERITIF

Martini bianco, rosso oder secco	5 cl	4,40
Sherry Tio Pepe Gonzales extra dry ^{O)}	5 cl	4,40
Portwein Poças Tawny Port ^{O)}	5 cl	4,40

LONG DRINKS

Hendrick's Gin mit Thomas Henry oder Lobsters Tonic Water	4 cl	11,50
Reisetbauer Sloe Gin mit Thomas Henry oder Lobsters Tonic Water	4 cl	11,50
Campari Soda	4 cl	5,00
Campari Orange mit frischem Orangensaft	4 cl	6,80
Vodka Lemon oder Orange	4 cl	9,50
Aperol Spritzer	Glas	7,10

WHISKY, COGNAC, WEINBRAND

Chivas Regal Scotch 12 years ^{A)}	4 cl	9,00
Glenfiddich Special Reserve 12 years ^{A)}	4 cl	9,00
Jim Beam Kentucky Bourbon ^{A)}	4 cl	8,50
Remy Martin VSOP ^{O)}	2 cl	5,90
Janneau Grand Armagnac ^{O)}	2 cl	5,90
Asbach Privatbrand 8 Jahre gereift ^{O)}	2 cl	5,10

BITTER & DIGESTIF

Zwack Unicum	2 cl	3,60
Zwack Unicum Zwetschke	2 cl	3,60
Fernet Branca	4 cl	4,70
Underberg	2 cl	3,60
Averna	4 cl	4,70
Amaretto di Saronno ^{H)}	2 cl	3,40
Kahlúa Kaffeelikör	2 cl	3,40
Amarula Fruit Cream	2 cl	3,40
Baileys Irish Cream ^{G)}	2 cl	3,40

BRÄNDE

Mamont Vodka	4 cl	10,00
Vodka Stolichnaya Elit überragend mild	4 cl	10,00
Vodka Stolichnaya	4 cl	6,00
Nonnino Grappa Tradizionale	2 cl	4,10



ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSBRAND

Obstbrand	2 cl	4,20
Williamsbrand	2 cl	4,50
Apfel im Holzfass	2 cl	4,50
Marillenbrand	2 cl	4,70

Nur aus den besten Früchten kann man besten Schnaps brennen. Der Pfau bringt nur jene Früchte ins Glas, die er auch zur Erntezeit gerne isst - frisch und reif. Zucker kennt der Pfau nicht. Destilliert wird im Rauh- und Feinbrandverfahren ausschließlich im Kupferkessel.

Only from the best fruits you get the best schnapps. Pfau use only those fruits, which they also likes to eat at the harvest time - fresh and ripe. Pfau don't use extra sugar and for distillation they only use copper kettles.



vegetarisch / vegetarian

- A) glutenhaltiges Getreide / gluten-containing cereals
- B) Krebstiere / crustaceans
- C) Ei / egg
- D) Fisch / fish
- E) Erdnuss / peanut
- F) Soja / soy
- G) Milch oder Laktose / milk or lactose
- H) Schalenfrüchte / nuts
- L) Sellerie / celery
- M) Senf / mustard
- N) Sesam / sesame
- O) Sulfite / sulfite
- P) Lupinien / lupins
- R) Weichtiere / molluscs

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.
- The reference is made as soon as the designated substances or products thereof are included as an ingredient in the final product.
- The identification of the 14 main allergens is carried out in accordance with legal regulations (EU food information regulation 1169/2011). In addition, there are other substances that can cause food allergies or intolerances.
- Despite careful preparation of our dishes, traces of other substances in addition to the marked ingredients which are used in the production process in the kitchen, may be found.