

Kaffee / Coffee

Verlängerter / light coffee	3,50
Espresso / small Espresso	2,70
Doppelter Espresso / double Espresso	4,10
Melange / light coffee with frothed milk ^G	3,80
Café Latte / Café Latte ^G	4,10
Cappuccino / Espresso with frothed milk ^G	3,80
Heiße Schokolade / Hot chocolate ^G	3,80

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Kaffee auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch ^G oder mit Sojamilch ^F!

On request, we are pleased to serve your coffee with lactose-free milk ^G or with soy milk ^F.

Tee / Tea

Kännchen Tee	3,80
--------------	------

Sortenauswahl / Assorted Tea

English Tea Assam / English Tea Assam

Earl Grey Tea / Black Tea Earl Grey

Ingwer Energie / Ginger Energy Tea

Grüner Tee / Green Tea

Pfefferminztee / Peppermint Tea

Kräutermischung / Herbal Tea

Walderdbeere / Forest Strawberry Tea

Früchte Auslese / Fruit Tea

Wir servieren ausschließlich Bio-Tee der Firma Sonnentor!

We serve organic tea from „Sonnentor“!

Alkoholfrei / Non alcoholic

Mineralwasser prickelnd / sparkling ^o	0,33l	3,00
Mineralwasser still / still ^o	0,33 l	3,00
Mineralwasser prickelnd / sparkling ^o	0,50 l	4,00
Mineralwasser still / still ^o	0,50 l	4,00
Mineralwasser prickelnd / sparkling ^o	0,75 l	5,90
Mineralwasser still / still ^o	0,75 l	5,90
Coca Cola	0,33 l	4,10
Coca Cola light	0,33 l	4,10
“Enthält eine Phenylalaninquelle“		
Fanta	0,33l	4,10
Sprite	0,33 l	4,10
Almdudler	0,33 l	4,10
Tonic Water	0,2 l	4,00
Eistee Zitrone/Pfirsich	0,33 l	3,80
Red Bull	0,25 l	4,90
Pago Orangensaft / Orange Juice	0,2 l	3,80
Pago Apfelsaft / Apple Juice	0,2 l	3,80
Pago Multivitaminsaft / Fruit Juice	0,2 l	3,80
Orangen-, Apfelsaft gespritzt ^o		
Juice with sparkling water ^o	0,3 l	3,40
Orangen-, Apfelsaft gespritzt ^o		
Juice with sparkling water ^o	0,5 l	6,80
*Bio Holundersirup oder Himbeere gespritzt ^o		
Organic elderflower/ raspberry syrup		
with sparkling water ^o	0,3 l	2,10
*Bio Holundersirup oder Himbeere gespritzt ^o		
Organic elderflower/ raspberry syrup		
with sparkling water ^o	0,5 l	3,50
*Jugendgetränk / youth drink		

Bier / Beer

Ottakringer Hell ^A	0,33 l	4,40
Ottakringer Pils ^A	0,33 l	4,40
Ottakringer Die Weiße ^A	0,50 l	5,20
Ottakringer Zitrus-Radler ^A beer mixed with lime ^A	0,50 l	4,20
Ottakringer Null Komma Josef ^A Alcohol free beer ^A	0,33 l	3,90

Sekt / Sparkling Wine

Prosecco Canella ^o	0,2 l	12,90
Sekt Schlumberger ^o	0,2 l	15,90
Sekt Schlumberger ^o	0,75 l	38,90
Glas Prosecco / - Orange ^o	0,1 l	6,50
Glas Sekt / - Orange ^o	0,1 l	7,90

Weißwein / white wine

Weißwein gespritzt [○]	0,25 l	4,50
Aperol Spritz / Hugo [○]	0,25 l	6,50

Grüner Veltliner 2020 [○]	0,125l	5,50
Weingut Mayer am Pfarrplatz <i>Nußdorf, Wien</i>	0,75l	33,50
12,5% Vol. / frisch & fruchtig		

Riesling Federspiel 2020 [○]	0,125l	5,30
Weingut Domäne Wachau <i>Wachau, Niederösterreich</i>	0,75l	32,80
12,0% Vol. / fruchtig		

Wiener Gemischter Satz 2018 [○]	0,125l	6,00
Weingut Fuhrgassl Huber <i>Neustift am Walde, Wien</i>	0,75l	37,00
12,5% Vol. / trocken		

In der Flasche / per bottle

Sabathini- Cuvee [○]	0,375l	17,40
Sabathi <i>Pössnitz, Südsteiermark</i>		
11,0% Vol. / trocken		

Rotwein/ red wine

Rotwein gespritzt ^o	0,25 l	4,50
Cuvee Classic 2018 ^o	0,12 l	4,10
Weingut Aumann	0,75 l	25,60
<i>Thermenregion, Niederösterreich</i>		
13,0% Vol. / mild, fruchtig		
Zweigelt Classic 2018 ^o	0,12 l	6,00
Weingut Netzl	0,75 l	36,50
<i>Carnuntum, Niederösterreich</i>		
13% Vol. / Gewürzaroma		
Pinot Noir 2019 ^o	0,12 l	5,10
Weingut Scheiblhofer	0,75 l	31,30
<i>Neusiedlersee, Burgenland</i>		
13,5% Vol. / trocken		

In der Flasche / per bottle

Zweigelt 2017 ^o	0,37 l	19,30
Umathum		
Frauenkirchen / Neusiedlersee – Burgenland		
12,5% Vol. / trocken		

Spirituosen / Spirits

Stolichnaya	4cl	5,60
Belvedere Vodka	4cl	15,70
Bacardi	4cl	5,40
Johnnie Walker Red Label ^A	4cl	7,10
Beefeater	4cl	6,30
Chivas Regal 12y ^A	2cl	5,70
Oban	2cl	11,40
Lagavulin	2cl	15,80
Remy Martin VSOP	2cl	8,00
Tequila	4cl	7,50

Wermut / Vermouth

Martini bianco ^o	5cl	4,30
Martini rosso ^o	5cl	4,30

Brände / Schnapps

Grappa Sarpa poli	2cl	5,70
Jöbstl Marillenbrand	2cl	8,20
Freihof Williams Birne	4cl	7,60

Bitter & Liköre / Liqueur

Campari	2cl	3,20
Averna	2cl	3,40
Jägermeister	2cl	3,70
Baileys Irish Cream ^G	2cl	3,80
Cointreau	2cl	4,30
Ramazotti	2cl	3,70

Long Drinks

Campari Soda ^O	4cl	9,40
Campari Orange	4cl	10,20
Gin Tonic	4cl	13,70
Bacardi Cola	4cl	14,90
Vodka Orange	4cl	15,00
Whiskey Cola	4cl	18,30

Süßes und Salziges / Sweets and Salties

Pringles ^A / Pringles ^A	3,60
Mannerschnitten ^{AFH} / Manner wafers ^{AFH}	3,60

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die 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 auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

A Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them **B** Crustaceans and products made of them **C** Eggs and eggs products **D** Fish and fish products **E** Peanuts and peanuts products **F** Soybeans and soybeans products **G** Milk and dairy products, including lactose **H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products **L** Celery and celery products **M** Mustard and mustard products **N** Sesame seeds and sesame products **O** Sulphite dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupine and lupine products **R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).