

Kaffee / Coffee

Verlängerter / light coffee	3,70
Espresso / small Espresso	3,70
Doppelter Espresso / double Espresso	5,10
Melange / light Viennese coffee with frothed milk ^G	4,80
Café Latte / Café Latte ^G	5,10
Cappuccino / Espresso with frothed milk ^G	4,80
Heiße Schokolade / Hot chocolate ^G	4,80

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	4,80
--------------	------

Sortenauswahl / Assorted Tea

Grüner Tee / Green Tea

Pfefferminztee / Peppermint Herbal Infusion

Rotbuschtee / Rooibos Tea

Kamillentee / Camomile Herbal Infusion

„The Assam Adventure“ Schwarztee / Black Tea

„Mount Darjeeling“ Schwarztee / Black Tea

„English Breakfast Club“ Schwarztee / Black Tea

„Hey Earl Grey“ Schwarztee mit Bergamotte / Black Tea with Bergamot

„Vitalizing Herbs“ Kräutertee / Herbal Infusion

„Sound of the Alps“ Kräutertee / Herbal Infusion

Aromatisierter Früchtetee mit Beerenaroma / Fruit Infusion with Berry Flavour

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer- und Orangenaroma / Fruit Infusion with Strawberry and Orange Flavour

Wir servieren ausschließlich Bio-Tee der Firma Teekanne!

We serve organic tea from „Teekanne“!

Alkoholfrei / Non alcoholic

Mineralwasser prickelnd / sparkling	0,33 l	3,80
Mineralwasser still / still	0,33 l	3,80
Mineralwasser prickelnd / sparkling	0,75 l	5,20
Mineralwasser still / still	0,75 l	5,20
Coca Cola	0,33 l	5,50
Coca Cola light	0,33 l	5,50
Fanta	0,33 l	5,50
Sprite	0,33 l	5,50
Almdudler / herbs lemonade	0,33 l	5,50
Tonic Water	0,2 l	4,10
Ginger Beer	0,2 l	4,10
Bitter Lemon	0,2 l	4,10
Rauch Eistee Zitrone od. Pfirsich / Icetea lemon or peach	0,33 l	5,10
Red Bull	0,25 l	7,00
Rauch Orangensaft FAIRTRADE		
Orange juice organic fairtrade	0,2 l	4,90
Rauch Apfelsaft BIO Naturtrüb		
Apple juice organic	0,2 l	4,90
Rauch Marillenektar		
Apricot juice	0,2 l	4,90
Rauch Johannisbeere		
Currant juice	0,2 l	4,90
Jugendgetränk „Schwässer“		
Raspberry Lemonade	0,5 l	3,10
Jugendgetränk „Soda Zitrone“		
Lemon Soda	0,5 l	3,10

Bier / Beer

Ottakringer Hell ^A	0,33 l	5,70
Ottakringer Pils ^A	0,33 l	5,70
Die Weiße ^A	0,50 l	6,20
Ottakringer Zitrus-Radler ^A	0,50 l	6,20
Beer mixed with lime ^A		
Ottakringer Null Komma Josef ^A	0,50 l	5,60
Alcohol free beer ^A		

Wiener Sprudel / Viennese sparkling wine

Spritz

Weißwein gespritzt ^o 0,25 l 5,50

Rotwein gespritzt ^o 0,25 l 5,50

Hugo Spritz

Prosecco ^o / Hollunder / Limette / Minze 0,30 l 7,90

Aperol Spritz

Prosecco ^o / Aperol ^o / Soda / Orangenspalte 0,30 l 8,90

Sprudel

Kattus Frizzante Glas ^o

Sektkellerei Kattus, *Wien* 0,10 l 5,90

Sparkling Piccolo ^o

Sektkellerei Schlumberger, *Wien* 0,20 l 16,00

Brut Sekt ^o

Weingut Mayer am Pfarrplatz, *Wien* 0,75 l 38,00

Das prickelnde Fräulein Rosé von Döbling ^o

Weingut Mayer am Pfarrplatz, *Wien* 0,75 l 41,00

Wiener Weißweine / Viennese white wine

Grüner Veltliner BIO ^o	0,125 l	6,90
Weingut Zahel	0,75 l	38,00
<i>Oberlaa/Laaerberg, Wien</i>		
12,5% Vol. / frisch & fruchtig		
Gelber Muskateller BIO ^o	0,125 l	7,80
Weingut Cobenzl	0,75 l	45,00
<i>Bisamberg, Wien</i>		
12,0% Vol. / fruchtig		
Wiener Gemischter Satz BIO ^o	0,125 l	5,80
Weingut Edlmoser	0,75 l	28,00
<i>Mauer, Wien</i>		
12,0% Vol. / trocken		

Wiener Rotweine/ Viennese red wine

Zweigelt BIO ^o	0,125 l	8,10
Weingut H.P. Göbel	0,75 l	47,00
<i>Stammersdorf, Wien</i>		
<i>13,0% Vol. / mild, fruchtig</i>		

Wiener Trilogie BIO ^o	0,125 l	6,90
Weingut Wieninger	0,75 l	39,00
<i>Nussberg, Wien</i>		
<i>13,5% Vol. / Gewürzaroma</i>		

Komposition Cuvee BIO ^o	0,125 l	6,60
Weingut Zahel	0,75 l	31,00
<i>Mauer, Wien</i>		
<i>12,5% Vol. / trocken</i>		

Spirituosen / Spirits

Stolichnaya <i>Vodka</i>	4 cl	6,60
Belvedere <i>Vodka</i>	4 cl	17,70
Bacardi <i>Rum</i>	4 cl	6,40
Beefeater <i>Gin</i>	4 cl	7,30
Johnnie Walker Red Label ^A <i>Whisky</i>	4 cl	8,10
Chivas Regal 12y ^A <i>Whisky</i>	2 cl	6,70
Oban ^A <i>Whisky</i>	2 cl	12,40
Lagavulin ^A <i>Whisky</i>	2 cl	16,80
Remy Martin VSOP <i>Cognac</i>	2 cl	9,00
Olmecca Silver <i>Tequila</i>	4 cl	8,50

Wermut / Vermouth

Martini Rosso ^o	5 cl	5,30
----------------------------	------	------

Brände / Schnapps

Grappa Sarpa Poli	2 cl	6,70
Freihof Williams Birne	4 cl	8,60

Bitter & Liköre / Liqueur

Campari	2 cl	4,20
Averna	2 cl	6,40
Jägermeister	2 cl	4,70
Baileys Irish Cream ^G	2 cl	4,80
Cointreau	2 cl	5,30

Long Drinks

Campari Soda ^O	4 cl	11,40
Campari Orange ^O	4 cl	12,20
Gin Tonic	4 cl	15,70
Bacardi Cola	4 cl	16,90
Vodka Orange	4 cl	17,00
Whiskey Cola ^A	4 cl	20,30

Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

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).

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.

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

