

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic drinks

Mineralwasser prickelnd / still	0,33l	€ 4,60
Mineral water sparkling / without gas	0,75l	€ 7,80

Coca Cola / Zero	0,33l	€ 5,10
Fanta	0,33l	€ 5,10
Sprite	0,33l	€ 5,10
Almdudler	0,33l	€ 5,10
Eistee Pfirsich / Zitrone	0,33l	€ 5,10
Ice Tea Peach / lemon		
Red Bull	0,25l	€ 5,80

Kinley Bitter Lemon	0,25l	€ 5,90
Kinley Ginger Ale	0,25l	€ 5,90
Kinley Ginger Beer	0,25l	€ 5,90

Fruchtsäfte	0,2l	€ 4,90
Orange / orange juice		
Apfel / apple juice		
Multivitamin / multivitamin juice		

BIO Fruchtsäfte	0,2l	€ 5,10
Marille / organic apricot juice		
Johannisbeere / organice black currant juice		

Jugendgetränk:

Soda Hollunder / Himbeere	0,25l	€ 3,60
Soda elderberry / raspberry	0,50l	€ 4,90

Fruchtsäfte, diverse Sorten		
Gespritzt mit Leitungswasser / Soda	0,25l	€ 3,90
Gespritzt mit Leitungswasser / Soda	0,50l	€ 5,10



Kaffee / Coffee

Espresso / Kleiner Brauner Espresso / Espresso with milk	€ 3,60
Doppelter Espresso / Großer Brauner Double Espresso / Double Espresso with milk	€ 5,60
Verlängerter Extended Espresso	€ 4,90
Melange Extended Espresso with milk foam	€ 5,30
Cafe Latte	€ 5,40
Cappuccino	€ 5,30
Heiße Schokolade Hot chocolate	€ 5,50

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee koffeinfrei oder mit einer pflanzlichen Alternative (Sojadrink ^F / Haferdrink ^A) zu.

All coffees are available decaffeinated or with plant-based milk alternative (soy drink ^F / oat drink ^A).

Tee aus der Teekanne

Pot of tea

English Breakfast	€ 5,50
Earl Grey	€ 5,50
Grüner Tee / Green Tea	€ 5,50
Pfefferminz / Peppermint	€ 5,50
Bergkräuter / Herb Tea	€ 5,50
Kamille / Chamomile Tea	€ 5,50
Früchte Auslese / Fruit Tea	€ 5,50
Ingwer-Zitrone / Ginger lemon tea	€ 5,50

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



Bier vom Fass

Draft beer

Ottakringer hell	0,30l	€ 5,40
Ottakringer hell	0,50l	€ 6,60

Märzen-/Lagerbier – 5,2% Vol. - Wien

Rotes Zwickl	0,30l	€ 5,60
Rotes Zwickl	0,50l	€ 6,80

Zwicklbier – 5,2% Vol. - Wien

Bier aus der Flasche

Bottled beer

Trumer Pils	0,33l	€ 6,30
Ottakringer Pils	0,33l	€ 6,30
Weitra Bräu Hadmar	0,50l	€ 6,90

Weizenbier

Wheat beer

Die Weiße	0,50l	€ 6,90
-----------	-------	--------

Alkoholfreies Bier

Non-alcoholic beer

Null Komma Josef	0,33l	€ 5,40
------------------	-------	--------



Weißwein

White Wine

0,125l

0,75l

GrüVe Weingut Jurtschitsch/Kamptal	€ 6,90	€ 40,90
Riesling Federspiel DAC Weingut Domäne Wachau/Dürnstein	€ 6,90	€ 40,90
Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Cobenzl/Wien	€ 6,90	€ 40,90
BIO Chardonnay Weingut Wieninger/Wien	€ 6,90	€ 40,90

Rotwein

Red Wine

0,125l

0,75l

Zweigelt Weingut Pasler/Neusiedlersee	€ 6,90	€ 40,90
BIO Pinot Noir Weingut Auer/Langenlois	€ 6,90	€ 40,90
Blaufränkisch Weingut Gober/Horitschon	€ 6,90	€ 40,90
BIO Wiener Triologie Weingut Wieninger/Wien	€ 6,90	€ 40,90



Aperitif

Kattus Sekt / Sekt-Orange	0,1l	€ 6,90
Kir Royal	0,1l	€ 7,10
Prosecco	0,1l	€ 7,20
Prickelndes Fräulein Rose	0,1l	€ 7,00
Martini	4cl	€ 6,50
Bianco/rosso/extra dry		
Campari Soda		€ 6,80
Campari Orange		€ 7,40

Sekt

Sparkling Wine 0,75l

Kattus Sekt	€ 36,00
Prosecco Treviso Salatin	€ 41,00
Prickelndes Fräulein Rose	€ 41,00

Champagner

Champagne 0,75l

MOËT & CHANDON Brut Impérial	€ 155,00
VEUVE CLICQUOT Rosé	€ 195,00
LAURENT-PERRIER Brut La Cuvée	€ 175,00



Spritzer Variationen

Fizzy Drinks

Weißer / Roter gespritzt White / Red wine with Soda	€ 5,20
Aperol Spritz mit Weißwein Aperol, Soda, White wine	€ 7,80
Aperol Lemon Spritz Aperol, Bitter Lemon	€ 7,80
Aperol Spritz mit Prosecco Aperol, Prosecco	€ 8,70
Hugo Prosecco, elderflower sirup, mint and lime	€ 8,50
Lillet Spritz Lillet Blanc, Prosecco and elderflower sirup	€ 8,70
Lillet Tonic Lillet Blanc with Tonic Water	€ 7,80
Campari Spritz Campari, Prosecco, Soda	€ 8,50
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	€ 8,50



Whisk(e)y

4 cl

Blended Scotch

Johnnie Walker Red Label	€ 8,50
Johnnie Walker Black Label	€ 13,30
Chivas Regal 12y	€ 10,80

Single Malt Scotch

Glenfiddich 12y	€ 15,30
Highland Park 12y	€ 15,30
Oban 14y	€ 19,30
Talisker Storm	€ 18,90

American

Jim Beam	€ 10,90
Jack Daniels	€ 9,90

Canadian & Irish

Canadian Club	€ 8,40
Jameson	€ 9,90

Cognac, Armagnac

Weinbrand

Calvados

4 cl

Remy Martin VSOP	€ 17,30
Hennesy VS	€ 16,30
Asbach 3y	€ 9,80
Metaxa	€ 8,70
Calvados Pere Magliore	€ 12,40



Bitters & Liköre

4 cl

Averna	€ 7,80
Fernet Branca	€ 7,80
Ramazotti	€ 7,80
Jägermeister	€ 7,80
Cointreau	€ 7,80
Amaretto di Saronno	€ 8,30
Southern Comfort	€ 9,40
Baileys Irish Cream	€ 8,70
Sambuca	€ 8,70
Pernod	€ 8,70
Limoncello	€ 7,60
Cynar	€ 7,60
Drambuie	€ 10,90

Sherry's & Portweine

4 cl

Sherry Almacenista	€ 12,50
Taylor's Select Reserve Port	€ 7,80

Brände

4 cl

Schnaps

Freihof Obstler	€ 10,30
Freihof Williamsbirne	€ 10,30
Freihof Marille	€ 10,30
Freihof Kirsche	€ 10,30

Grappa

Grappa Sarpa Barrique di Poli	€ 12,30
Grappa Sarpa di Poli	€ 10,70

Tequilla

Olmecca Blanco	€ 7,90
Olmecca Gold	€ 7,90



Vodka

Stolichnaya	€ 8,10
Belvedere Vodka	€ 12,00
Grey Goose	€ 14,40

Rum

Bacardi	€ 8,60
Havana Club 3y	€ 8,60
Havana Club 7y	€ 10,90
Captain Morgan Gold	€ 8,60
Zacapa Centenario 23y	€ 20,40
Diplomatico	€ 17,70
Don Papa	€ 17,70

Gin

4 cl

Beefeater	€ 8,00
Bombay Sapphire	€ 11,00
Tanqueray No ¹⁰	€ 12,00
Hendrick's	€ 14,00
Mare	€ 16,00
Monkey 47	€ 16,00



Signature Cocktails

Sunrise Savoyen € 14,60

(Rum, Cherry Brandy, Apricot Brandy
Maracujasaft, Cranberrysaft)

Golden Mule € 14,60

(Tequila blanco, Pfirsich Liqueur, Ingwer
Zuckersirup, Zitronensaft, Ginger Beer)

Midnight Sunset € 14,60

(Metaxa Orange, Caramel Sirup
Kalter Kaffee, Tonic)

Violet Whisper € 14,60

(Gin, Crème de violet, Vanille Sirup
Zitronensaft, Eiweiß)

Longdrinks

Vodka Wellness € 9,60

(Vodka, Soda lemon)

Cuba Libre € 9,60

Screwdriver € 9,60

(Vodka, Orangensaft)

Whiskey Cola € 9,60

Orange Blossom € 9,60

(Gin, Orangensaft)

Gin Tonic € 9,60



Classic Cocktails

Mojito (Weißer Rum, Minze, Limetten brauner Rohrzucker, Soda)	€ 13,10
Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limetten)	€ 11,90
Vienna Mule (Vodka, Limettensaft, Ginger Beer)	€ 11,90
Whiskey Sour (Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup)	€ 11,90
Espresso Martini (Vodka, Kahlua, Espresso)	€ 13,10
Gin Basil Smash (Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikumblätter)	€ 13,10
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft)	€ 13,10
Mai Tai (Weißer & dunkler Rum, Cointreau, Mandelsirup Zuckersirup)	€ 13,10
Amaretto Sour (Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup)	€ 11,90
Americano (Campari, roter Wermut, Soda)	€ 13,10
Vesper (Gin, Vodka, Lillet Blanc)	€ 13,10
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup)	€ 11,90
Old Fashioned (Whiskey, Zuckersirup, Angostura Bitter)	€ 11,90
Pina Colada (Weißer Rum, Obers, Kokosnussirup Ananassaft)	€ 13,10



Classic Cocktails

Negroni € 11,90
(Gin, Campari, Wermut rot)

Dirty Martini € 11,90
(Gin/Vodka, Wermut weiß, Oliven)

Daiquiri € 11,90
(Weißer Rum, Limettensaft, Zuckersirup)

Pornstar Martini € 11,90
(Vodka, Limettensaft, Vanille Galliano
Maracuja-Sirup)

Mocktails

Non-Alcoholic Cocktails

Passion Power € 8,80
(Orangensaft, Maracujasaft, Hollunder Sirup
Zitronensaft, Obers)

Coconut Kiss € 8,80
(Ananassaft, Kokossirup, Obers)

Mint cooler € 8,80
(Grapefruitsaft, Hollunder Sirup, Soda, Minze)

Berry Cooler € 8,80
(Erdbeersaft, Cranberrysaft, Zitronensaft, Soda)

Sunrise € 8,80
(Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Ginger Ale)

Tropical Breeze € 8,80
(Ananassaft, Kokossirup, Maracujasaft
Limettensaft, Tonic Water)



Bar Snacks

Nachos mit Käse oder Salsa Sauce Nachos with cheese or salsa sauce	€ 5,50
Pikante Nussmischung salty nut mixture	€ 3,10
Toast mit Schinken und Käse gefüllt ^{AFGL} Toasted sandwich with ham and cheese	€ 7,50
Toast gefüllt mit Emmentaler Mildsitter, Zwiebel und Paprika ^{AFG}  Toasted sandwich with Emmentaler and Mildsitter cheese, onion and bell pepper	€ 7,20
Oliven olives	€ 2,90

Allergene / Allergens

A Glutenhaltiges Getreide 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 **H** Schalenfrüchte 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 **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

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). Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

A Cereals containing gluten 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** Sulfur dioxide and sulphites **P** Lupin and lupin 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). 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).



Vorspeisen & Snacks / Starters

Gemischter Salat ^o 	€ 8,00
Mixed salad	
...gebackenen Hühnerbruststreifen ^{ACGNOFMH}	
...breaded and deep fried chicken	€ 13,00
...mit gebratenem Grillkäse ^{AGNFOM} 	
...grilled cheese	€ 12,50
Toast mit Schinken und Käse gefüllt ^{AFG}	
Toasted sandwich with ham and cheese	€ 7,50
Toast gefüllt mit Emmentaler, Mildsitter, Zwiebel und Paprika ^{AFG} 	
Toasted sandwich with Emmentaler and Mildsitter cheese, onion and bell pepper	€ 7,20
Original Wiener Sacherwürstel mit frischem Kren und Estragon Senf ^{AFGMO}	
Original Vienna sausages with fresh horseradish and mustard	€ 8,50
Kebba Bulgurtasche mit Rindfleisch und Curry- Dattel Falafel mit Knoblauchdip ^{AGCFMO}	
Kebba bulgur pockets with beef and curry - date falafel with garlic dip	€ 11,00

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



Chicken Wings mit Speck Rösti und Barbecue Sauce ^{OM}	
Chicken wings with stuffed hash browned potatoes With bacon and barbecue sauce	€ 8,00
Portion Kartoffel-Wedges	
Potato wedges	€ 4,90

Suppe / Soup

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten und Gemüse ^{ACFGLM}	
Beef broth with sliced pancakes and vegetables	€ 6,00
Zucchinicremesuppe mit Frischkäsetascherl ^{ACGLOH} 	
Courgette cream soup with savoury cream cheese pockets	€ 7,00
Herzhafte Gulaschsuppe mit Gebäck ^{AL}	
Goulash soup with bread	€ 7,00

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



Hauptgerichte / Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilienkartoffel und Blattsalat ^{ACFGOM}
Breaded and deep-fried veal escalope Viennese
style with parsley potatoes and green salad € 26,00

Pappardelle in feiner Pesto–Oberssauce
mit frischem Parmesan und Rucola ^{ACGHMO} 
Pappardelle pasta with creamy pesto sauce,
Parmesan and rocket salad € 14,90

Gefüllte Tacos mit Gemüse, gebratenem Rinderfilet
und Sweet Chili Sauce ^{GLMOF}
Taco filled with vegetables, grilled roasted beef
and sweet chili sauce € 17,80

Vegetarische Snack Variation ^{ACGOFM} 
Zwiebelringe im Bierteig /Gebackene Jalapeños
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen /Erdäpfelspalten
Knoblauch Dip / Sweet- Chili Sauce
Crunchy beer battered onion rings /Baked chili peppers
Mini spring rolls with vegetarian filling /Potato wedges
sour cream garlic sauce / sweet chili sauce € 18,00

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffel und Röstzwiebel ^{ACFMGO}
Onion-rump steak with fried potatoes and roasted onion € 20,50

Club Sandwich mit Süßkartoffel und Cocktailsauce ^{ACGFMO}
Club sandwich with sweet potato fries
and cocktail sauce € 17,00

SAVOYEN Burger mit Rindfleisch, knusprigem Speck,
Jerome Käse und Champignon dazu Kroketten ^{ACFGMO}
'Savoyen' burger with beef, crispy bacon, 'Jerome' cheese,
mushrooms and croquettes € 19,00

VITALTELLER* Gefüllte Rösti Taler mit Schalotten und
geräuchertem Tofu dazu Spinat ^{GOAFL} 
VITAL MEAL* Stuffed hash browned potatoes with shallots,
smoked tofu and spinach € 17,60

* Bei der Zubereitung des Vitaltellers, wird auf die Verwendung von saisonalen
und regionalen Zutaten geachtet. Die Hauptzutat wird in B10-Qualität eingekauft. Das
Gericht ist zusätzlich fleisch- und fischlos. So leisten wir einen Beitrag für den
Klimaschutz.

The climate friendly recipe of the 'Vital Meal' dish, is defined by the following factors:

- Using organic ingredients
- Selecting seasonal and regional ingredients
- Using plant-based food



Dessert / Sweets

Schokoladen-Himbeermousse mit Brownie Streusel ^{ACFGHO} 	€ 8,20
Chocolate and raspberry mousse with brownie crumble	
Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Vanillesauce ^{AFGC} 	€ 7,90
Apple strudel or sweet curd cheese strudel with vanilla sauce	
Kaiserschmarrn mit Zwetschken Röster ^{AFGC}	€ 12,20
Sweet cut-up pancake with raisins and stewed plums	
1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade oder Zitrone) 	€ 3,20
Ice Cream: Vanilla, chocolate or lemon	

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



 Vegetarisch / Vegetarian

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** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l **P** Lupin and lupin 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.

