

Zur Alten Kaisermühle

seit 1893

Die Alte Kaisermühle ist ein Restaurant wie kein anderes. Bereits seit 1893 wird in diesem einzigartigen Ambiente Kulinarik geliebt und gelebt. Im charmantesten Gastgarten Wiens laden wir Sie dazu ein, dem Alltag zu entfliehen und sich kulinarischen Schmankerln hinzugeben. Seien Sie Gast in unserem Kurzurlaubsparadies und genießen Sie eine Kombination aus österreichischer und mediterraner Küche.

Für uns ist Kochen nicht nur ein Beruf, sondern unsere Leidenschaft. Jeden Tag aufs Neue erfreuen wir uns an frischen und ausgewählten Lebensmitteln, sowie ausgezeichneten mediterranen Spezialitäten. Eine geschmackvolle Zubereitung ist unserem Küchenteam wichtiger als modischer „Schnickschnack“. Denn: „Es gibt nix besseres, ois wos Guats!“ Saisonale Gerichte, regionale Speisen und auch kulinarische Vielfalt liegen uns am Herzen. Eine einzigartige Kombination, die besonders Genießer in das Restaurant „Zur Alten Kaisermühle“ einlädt. Wir freuen uns, Sie begrüßen und verköstigen zu dürfen.

There is no restaurant like the Alte Kaisermühle. Fine cuisine has been served and enjoyed in this unique atmosphere here since 1893. In the most charming outdoor dining area in Vienna, we invite you to escape from the daily routine and experience culinary delights. The Alte Kaisermühle is the perfect blend of austrian and mediterranean food. Cooking is our passion! We are delighted to work with a range of carefully selected fresh products, and first-class Mediterranean specialities. Our team in the kitchen concentrates on flavour. As the saying goes: „If it is good it is good!“ Seasonal dishes, local specialities and culinary diversity do matter the most to us. A unique blend that never ceases to attract gourmets to our restaurant „Zur Alten Kaisermühle“.

We are pleased to welcome and entertain you.



Roman Heinisch
Maitre d'Hôtel

Aperitif Empfehlung

Slow Gin Tonic

Glendalough Rose Gin, Wild Berry Tonic
Glendalough Rose gin, wild berry tonic 13,5



*Komplexe Kombination aus weichen
Wachholdernoten, mildem
Rosenwasser, Beeren und
Zitrusnoten.*

Kaisermühlen Menü 3 Gänge

Klare Rindsuppe

mit hausgemachten Fritatten & Schnittlauch
*clear beef broth with
sliced pancakes & chives* ACGFL

Slow cooked signature Spareribs

am Grill finalisiert mit Pommes Frites, 2erlei
Saucen, roter Zwiebel und Spiralschokolade
(Pfefferoni) *with French fries, 2 kinds of sauces, red
onion and spiral peppers* AGL

Crème Brûlée

Crème Brûlée GL

47

Wiener Genussmenü 3 Gänge

Hausgemachtes Beef Tatar (150g)

mit Chilimayonnaise, roter Zwiebel, Kapern Popcorn,
Senf-Kaviar, Kresse und Brot
*Beef Tatar with chili mayonnaise, red onion, caper
popcorn, mustard caviar, cress and bread* ACDGM

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Erdäpfelsalat
from veal with potato salad ACLM

Wir empfehlen / we recommend:

Wildpreiselbeeren / wild cranberries 2

Joghurt-Himbeer Eisknödel

mit Mohn und geriebenen Haselnüssen
*Yoghurt and raspberry ice cream dumplings with
poppy seeds and grated hazelnuts* AGH

60



Sommerwein

Genießen Sie diesen Monat unseren erlesenen Wein vom Stift Klosterneuburg – Perfekt zum Teilen und ideal für besondere Momente!

FALSTAFF
90 Punkte



Wiener Gemischter Satz DAC
Stift Klosterneuburg 0,75l 30,6

Helles Gelbgrün, silberfarbene Reflexe. Zart nach Kräutern, etwas nach Bergamotte, weiße Apfelfrucht, unterlegt mit etwas Cassis. Saftig, elegant, feine Säurestruktur, frisch und fruchtig, zart nach Maracuja, animierender Abgang.

Zum Starten

Frizzante

Serena Vinicola

1/8 5,4

Sgroppino

ein klassischer italienischer Aperitif für den perfekten Einstieg

Zitronensorbet, Prosecco & Vodka 11,2

Suppen

SOUPS

Rindsuppe vom Tafelspitz

wahlweise mit Leberknödel oder Fritatten, mit Schnittlauch

Clear beef broth choose between liver dumpling or sliced pancake, with chives 6 ACGFL

Vorspeisen

STARTER

Black Tiger Garnelen “Kaisermühle”

in Olivenöl, mit saftigen Cherry Tomaten, Knoblauch, Chili, frischer Petersilie und Brot

Black Tiger prawns with cherry tomatoes, garlic, chilli, olive oil, fresh parsley and bread 22 AB

Hausgemachtes Beef Tatar (150 g)

mit Chilimayonnaise, Senf-Kaviar, Parmesanchip, roter Zwiebel, Kresse und Brot

Beef Tatar with chili mayonnaise, mustard caviar, parmesan chip, red onion, cress and bread 20 ACDGM

Pimientos de Padrón

Spanische Bratpaprika mit Knoblauchsauce

Blistered Spanish peppers with garlic sauce 15 G

Cremige Burrata

mit Oliventapenade, Cherrytomaten, Blattsalat, Basilikum Pesto & Balsamicocreme.

Burrata, olive tapenade, cherry tomatoes, leafy salad, basil pesto, balsamic glaze 19

Hummus Natur & Rote Rüben mit Falaffel

Frittierte Falaffelbällchen mit marinierten Kichererbsen, Kalamata Oliven & Kräutern (vegan)

Natural & beetroot hummus with fried falaffel balls, marinated chickpeas, Kalamata olives & herbs 19 AF

Oktopus Salat

mit Cherrytomaten, Paprika, Rucola, Pinienkernen mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft

Octups salad with cherry tomatoes, peppers, rocket, pine nuts marinated with olive oil and lemon juice 21 R

Antipasti Treppe - Ideal zum Teilen

Gegrilltes und mariniertes Gemüse, Tallegio, Parmesan, Kalamata Oliven, eingelegte Artischocken, Prosciutto, Spianata, Panchetta

Grilled and marinated vegetables, Tallegio cheese, Parmesan, Kalamata olives, pickled artichokes, Prosciutto, Spianata salami, Panchetta 24 AG

**Brotkorb von
Öfferl**

**BIO Dampfbrot
Madame Crusto**

*Organic steamed bread
Madame crusto* A

Fleischgenuss vom Grill

Grilled Meat Delights

Signature Spareribs zart gegart & glasiert

*am Grill vollendet. Dazu Pommes Frites, 2 Saucen,
rote Zwiebeln & Spiralpaprika.*

Signature Slow-Cooked Spareribs
*grilled to finish. Served with fries, 2 sauces, red
onions & spiral peppers. 32 AGL*

Rinderfilet vom Black Angus (NZ,200g)

mit Kräuterbutter

Black Angus fillet with herb butter. 42 G

Dazu: Gegrillte Black Tiger Garnelen, 3 Stk.

with 3 pcs. grilled Black Tiger prawns 12 B

Rib Eye Steak (US-Omaha, 250 g)

mit Kräuterbutter

Rib Eye Steak (US Omaha, 250 g), with herb butter 39 G

Lammrücken (NZ, 200g)

mit Kräuterbutter

Lamb saddle (NZ, 200g), with herb butter. 32 G

Hühnerbrust Supreme (200-220g)

mit Kräuterbutter

Chicken Supreme (200-220 g), with herb butter. 28 G

Zu all unseren Grill-Spezialitäten servieren wir Ihnen einen
herzhaften **Djuvec-Reis**, der mit Tomaten, Paprika und Erbsen
perfekt abgerundet wird.

*All our grilled specialties are served with hearty Djuvec rice,
refined with tomatoes, bell peppers, and peas*

Warme Beilagen

Warm Side Dishes

Pommes Frites

french fries 6 A

Braterdäpfel

oven potatos 6

Petersilerdäpfel

parsley potatos 5 G

Frisches Grillgemüse

fresh grilled vegetables 8

Saucen / Sauces

BBQ Sauce L | Chili Sauce | Ketchup | Kernöl | Butter G | Rote Zwiebel
| Mayonnaise CM | Senf A | Frischer Chili geschnitten
| Wildpreiselbeeren

*BBQ Sauce L | chili Sauce | ketchup |
pumpkinseed oil | butter G | red onion | mayonnaise CM
mustard A | fresh sliced chili | wild cranberries*
2

Fischgenuss vom Grill

Grilled Fish Delights

Kaisermühle's Klassiker

Fischplatte für 2 Personen

Feine Auswahl vom Grill: Zarte Fischfilets, saftige Garnelen, gegrillte Calamari.

Dazu servieren wir aromatischen Djuvec-Reis mit Tomaten, Paprika und Erbsen.

A fine grilled selection: Tender fish fillets, juicy prawns, grilled calamari.

Served with aromatic Djuvec rice with tomatoes, bell peppers and peas. 98 ^{BDGR}

Saiblings Filet

mit Oliven-Kräuteröl

Char fillet with olive herb oil 26 ^D



Goldbrasse im Ganzen

mit Oliven-Kräuteröl

Whole sea bream with olive herb oil 26 ^D

Branzino Filet

mit Oliven-Kräuteröl

Branzino fillet with olive herb oil 26 ^D

Gegrillte Riesengarnelen mit Schale

mit Chili-Knoblauch Öl

Grilled jumbo prawns in their shell, with chili garlic oil 27 ^B

Calamari

mit Chili-Knoblauch Öl

Calamari with chili garlic oil 24 ^R

Zu all unseren Grill-Spezialitäten servieren wir Ihnen einen herzhaften **Djuvec-Reis**, der mit Tomaten, Paprika und Erbsen perfekt abgerundet wird.

All our grilled specialties are served with hearty Djuvec rice, refined with tomatoes, bell peppers, and peas

Frische Salate

Fresh Salads

Gemischter Salat

Mixed salad 6 ^{GML}

Grüner Blattsalat

Green leaf salad 5

Gurken Rahm Salat

Cucumber cream salad 5 ^G

Erdäpfelsalat

potato salad 5 ^{LM}

Brotkorb von Öfferl

BIO Dampfbrot Madame Crusto

Organic steamed bread Madame crusto 7 ^A

Aus der Wiener Küche

Viennese cuisine

UNSER KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel

vom Milchkalb mit Erdäpfelsalat *Viennese
escalope from veal with potato salad* 29 ^{ACLM}

Wir empfehlen / we recommend:

Wildpreiselbeeren / wild cranberries 2

Wiener Saftgulasch

mit Serviettenknödel und Essiggurkerl
Beef goulash with bread dumplings and pickles 21 ^{ACGL}

Rinderfiletspitzen

mit Pfefferrahmsauce und Serviettenknödel
*Beef fillets, pepper cream sauce and bread
dumplings* 32 ^{ACGLO}

Zwiebelrostbraten

Braterdäpfel und Röstzwiebeln
*Roast beef with onions, roast potatoes, and fried
onions* 32 ^{ALO}

Wir empfehlen / we recommend:

Gemischter Salat / mixed salad 5

Empfehlung
Riesling Urgestein
Schloss Gobelsburg
0,75l 32,40



Aus der Mediterranen Küche

Mediterranean cuisine

Rotes Linsen Dal

mit Kichererbsen, Gewürz Joghurt

Lentil Dal with chickpeas, spice yoghurt (vegan) 18^L

Wir empfehlen / we recommend:

Pita Brot 2^A

Gefüllte Zucchini

mit Bulgur, Gemüse, Kräuter, Tomatensauce & Blattsalat

stuffed zucchini with bulgur, vegetables, herbs, tomatosauce & leaf salad (vegan) 17^A

Penne mit Pistazien-Basilikum Pesto

mit Rucola, Cherry-Tomaten & Stracciatella (vegetarisch)

Penne with pistachio pesto with rocket, cherry tomatoes & stracciatella (vegetarian) 26^{ACGH}

Dazu: Gegrillte Black Tiger Garnelen, 3 Stk.

3 pcs. grilled Black Tiger prawns 12^B

Gegrilltes Schweinsfilet

mit warmen Bulgur, Gemüse, Berberitzen, Natursaftl & Kräuter

grilled pork fillet with warm Bulgur, vegetables, barberries, sauce & herbs 26^{AFLO}

Wir empfehlen / we recommend:

Gemischter Salat / mixed salad 5



Empfehlung
Rosé
Cool Climate
Weingut Gmeinböck
0,75l 30,60



Beilagen & Saucen

SIDE DISHES & SAUCES

Pommes Frites

French fries 6^A

Braterdäpfel

Oven potatos 6

Frisches Grillgemüse

Fresh grilled vegetables 8

frisch &
hausgemacht

Djuvec Reis

Djuvec rice 6

Gemischter Salat

Mixed salad 6^{GLM}

Grüner Blattsalat

Green leaf salad 5

Gurken Rahm Salat

Cucumber cream salad 5^G

Petersilerdäpfel

parsley potatos 5^G

Erdäpfelsalat

potato salad 5^{LM}

Saucen / Sauces

BBQ Sauce ^L |

Chili Sauce | Ketchup | Kernöl | Butter ^G | Rote Zwiebel
| Mayonnaise ^{CM} | Senf ^M | Frischer Chili geschnitten
| Wildpreiselbeeren

BBQ Sauce ^L

| chili Sauce | ketchup |

Pumpkinseed oil | butter ^G | red onion | mayonnaise ^{CM}
mustard ^M | fresh sliced chili | wild cranberries

2

Brotkorb von Öfferl

BIO Dampfbrot Madame Crusto

Organic steamed bread Madame crusto^A

7

Salate

SALADS

Backhendlstreifen Salat

Erdäpfel-Blattsalat, knusprige Kürbiskerne, Croutons, gebratene Speckwürfel, Kürbiskernöl
fried chicken with potato & leaf salad, crunchy pumpkin seeds, croutons, fried bacon bits & pumpkin seed oil 22 ^{ACGLM}

Gebackene vegane Blunzen

auf gemischtem Blattsalat, Kren & rote Rüben Tatar
vegan black pudding on mixed salad, horseradish & beetroot tatar 19 ^A

Erdäpfel-Blattsalat

mit knusprigen Kürbiskernen, Croutons, gebratene Speckwürfel, Kürbiskernöl
with leaf salad, crunchy pumpkin seeds, croutons, fried bacon bits & pumpkin seed oil 16 ^{ACGLM}

Bulgur Salat

mit Pinienkernen, Granatapfelkernen, Blattsalat & Cherrytomaten mariniert mit Zitrone & Olivenöl
Bulgur salad with pine seed, pomgranate, leaf salad & cherry tomatoes marinated with lemon juice & olive oil 15 ^A

Für Kinder

FOR KIDS

Chicken Basket

mit Pommes Frites und Ketchup
Chicken pieces, French fries and ketchup 14 ^{ACG}

Fish & Chips

mit Pommes Frites und Ketchup
Fish & Chips with French fries and ketchup 14 ^{ACDG}

Penne in Tomatensauce

Penne with tomato sauce 11 ^{AC}

Kaffee

COFFEE

Kleiner Mokka

Ristretto 3,3

Großer Mokka

Ristretto double 4,9

Kleiner Brauner

Espresso. Cream or milk separately 3,6

Großer Brauner

Espresso double. Cream or milk separately 5,2

Macchiato klein

Single espresso topped with milk foam 3,6

Macchiato groß

Double espresso topped with milk foam 5,2

Verlängerter Mokka

Americano, single espresso with hot water 3,4

Verlängerter Brauner

Americano, single espresso with hot water, served with milk 3,8

Kaiser-Melange

Schlagobers & Schokolade

Single espresso with whipped cream and chocolate 5

Cappuccino

Single espresso with steamed milk 4,9

Café Latte

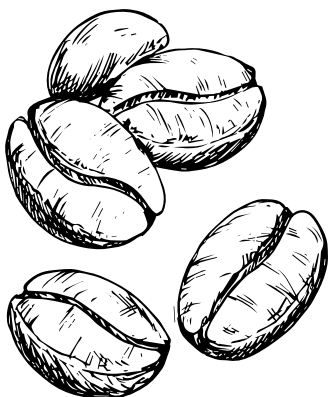
5,4

Affogato al caffè

Frothy milk espresso 7,3

Wiener Mocca Kaffeelikör

Coffee liquor 4cl 8,5



Desserts

Signature Dessert

Kaiser-Mühlenschnitte ^{ACGH}

Blätterteig, Vanillecreme, Ribisel, Cassis Sorbet
Puff pastry, vanilla cream, red current & black current sorbet 9



Schokoladen Brownie

mit Passionsfrucht-Sorbet (vegan)

Chocolate brownie with passion fruit sorbet 11 ^{AH}

Joghurt-Himbeer Eisknödel

mit Mohn und geriebenen Haselnüssen

Yoghurt and raspberry ice cream dumplings with poppy seeds and grated hazelnuts 10 ^{AGH}

Apfelstrudel

mit Vanilleeis

Apple strudel with vanilla ice cream 10 ^{ACGH}

Hausgemachte Crème Brûlée

samtige Vanille-Creme mit knuspriger Karamellkruste

Crème Brûlée with a crusty caramel crust 11 ^{CG}

Eisbecher

Ice cream cups

Beerentraum

mit Vanilleeis, marinierten Beeren, frische Beeren, Schlagobers & Hippe

Vanilla ice cream, marinated berries, fresh berries, whipped cream 10 ^{AG}

Schokoladen Explosion

Schokoladeneis, Keksstücke, Schokoladensplitter,

Schokoladensauce, Schlagobers, Hippe

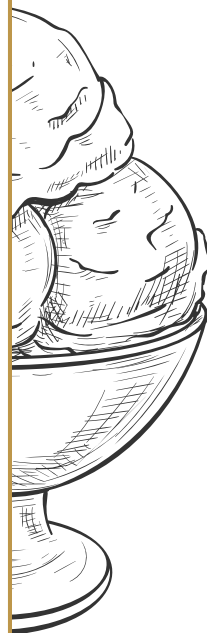
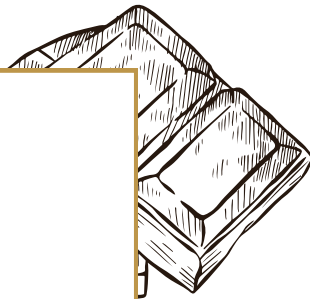
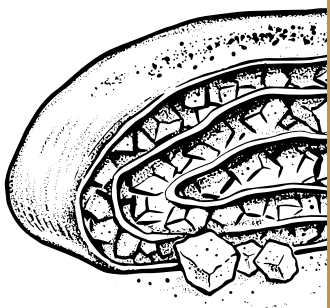
chocolate ice cream, cookie pieces, chocolate chips, chocolate sauce & whipped cream 10 ^{ACG}

Bananensplit

Bananen, Vanilleeis, Schlagobers, Mandeln,

Schokoladensauce & Hippe Bananas,

vanilla ice cream, whipped cream, almonds, chocolate sauce & whipped cream 10 ^{AGH}



Aperitif

Frizzante - Serena Vinicola	1/8l	5,4
Casa Gheller - Cuvee Prosecco	0,7 l	38
Pinot Noir Brut	1/8l 0,75l	8,5 51
Schlumberger		
Herrengedeck		5,6
Bauern-Schnaps und ein Pfiff Bier		
<i>Schnaps and a small beer</i>		
STYLE Spritz	1/8l 0,75l	6,7 40,2
Prickelnde Lebensfreude aus Österreich		
<i>Sparkling joy of life from Austria</i>		
Cocchi Rosa Spritz		8,5
Cocchi Rosa Wermuth, Tonic, Erdbeeren, Basilikum		
<i>Cocchi Rosa Wermuth, tonic, strawberries, basil</i>		
Lillet Berry		8,5
Lillet Rosé, Schweppes Wildberry		
Lillet Spritz		8,5
Lillet Blanc, Gurke, Hollunderblüte		
<i>Lillet Blanc, cucumber, elderflower</i>		
Lillet La Vie en Rose		8,5
Lillet Rosé, Rose Lemonade, Rosenblätter		
<i>Lillet rosé, rose lemonade, rose leaves</i>		
Malfy Tonic		12,5
Malfy Gin, Tonic		
Rick Tonic		12,5
Rick Gin alkoholfrei, Tonic		
<i>Rick Gin non-alcoholic, tonic</i>		
Sgroppino - der italienische Klassiker		11,2
Zitronensorbet, Vodka, Prosecco		
<i>Lemon sorbet, Vodka, Prosecco</i>		
Limoncello Spritz		11,2
Limoncello Likör, Prosecco		
<i>Limoncello Liqueur, Prosecco</i>		
„Freies Kaisermühlen“		11,2
Hawienero Rum, Cola, Limette		
<i>Rum from vienna, coke, lime</i>		
„Slow“ Gin Tonic		13,5
Glendalough Rose Gin, Wild Berry		
<i>Glendalough Rose gin, wild berry</i>		
Casa Gheller	0,75l	54,9
Valdobbiadene Prosecco		
Cuvée 1842 Brut	0,75l	58
Schlumberger		
Pol Roger Brut GK	0,75l	98



Alkoholfreie Getränke

SOFT DRINKS

Hausgemachtes



Hausgemachte Limonade 0,5l

Limette - Rosmarin oder Limette - Ingwer

Homemade lemonade. Lime - rosemary or lime - ginger 5,2

Hausgemachter Eistee 0,5l

Zitrone - Minze oder Limette - Ingwer

Homemade iced tea. Lemon - mint or lime - ginger 5,5

Rauch Fruchtsäfte 0,2l

3,9

Marille, Mango oder Johannisbeere *Juices from Rauch.*

Apricot, mango or blackcurrant

gespritzt 0,3l | 0,5l

4,6 | 5,5

mit Soda od. Wasser

Rauch juices as spritzer with soda or tap water

Richard's Iced Tea 0,33l

5,2

Wassermelone & Ananas, Pfirsich

Iced tea. Watermelon & pineapple, peach

Orangensaft 0,25l

3,8

orange juice

gespritzt 0,3l | 0,5l

3,8 | 5,6

mit Soda od. Wasser

orange juice as spritzer with soda or tap water

Apfelsaft naturtrüb 0,25l

3,8

Naturally cloudy apple juice

gespritzt 0,3l | 0,5l

3,8 | 5,6

mit Soda od. Wasser

*Naturally cloudy apple juice as spritzer
with soda or tap water*

Römerquelle 0,33l | 0,75l

3,8 | 6,6

Still oder prickelnd / *Still or sparkling mineral water*

KM Hochquelle 0,25l | 0,5l | 1,0l

0,5 | 1 | 2

*Hochquellwasser aus den niederösterreich. - steirischen Alpen
KM water from the Lower Austrian-Styrian Alps*

Sodawasser 0,25l

2,2

Soda water

„Jugendgetränk“ 0,25l | 0,5l

2,6 | 4,6

Sodawasser mit Zitrone, Himbeer oder Holunder

Soda water with lemon, raspberry, or elderflower

Coca Cola | Coca Cola Zero 0,33l

4,5

Almdudler | Fanta

Red Bull

4,7

Schweppes

4,5

Bitter Lemon, Wildberry, Ginger Ale oder/or Tonic

Fentimans Tonic 0,2l

5,2

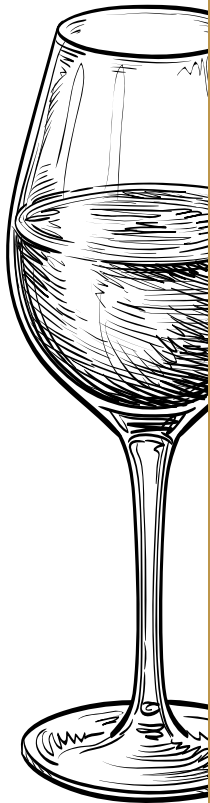
Premium Tonic oder/or Pink Grapefruit Tonic

Fentimans Lemonade

5,8

Rose





Offene Weißweine

WHITE WINE

Grüner Veltliner Muschelkalk Gmeinböck, Weinviertel	1/8l	5,1
Welschriesling Collenz, Südsteiermark	1/8l	4,8
Gelber Muskateller Artner, Carnuntun	1/8l	5,1
Wiener Gemischter Satz Stift Klosterneuburg, Wien	1/8l	5,1
Riesling Urgestein Schloss Gobelsburg	1/8l	5,9
Rosé Cool Climate Gmeinböck, Poysdorf	1/8l	5,4
Weißwein gespritzt Grüner Veltliner (Weingut Artner, Carnuntum) <i>White Wine Spritzer</i>	1/4l	4,5

Weißwein in Flaschen

BOTTLED WHITE WINE

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner Muschelkalk Gmeinböck, Weinviertel	0,75l	30,6
Federspiel Loiben-Gattinger, Wachau	0,75l	55
Käferberg DAC Reserve Bründlmayer, Kamptal	0,75l	78

Sauvignon Blanc

Klassik Polz, Südsteiermark	0,75l	38
Klassik Neumeister, Südsteiermark	0,75l	41

Weißwein in Flaschen

BOTTLED WHITE WINE

Welschriesling

Welschriesling	0,75l	28,8
Gollenz, Südsteiermark		

Gemischter Satz

Wiener Gemischter Satz	0,75l	30,6
Stift Klosterneuburg, Wien		

Wiener Gemischter Satz	0,75l	49
Wieninger, Wien		

Burgundersorten

Chardonnay Klassik	0,75l	38
Gisberg, Thermenregion		

Morillon Muschelkalk Terroirwein	0,75l	44
Tement, Südsteiermark		

Weißburgunder Grassnitzberger	0,75l	48
Skoff, Südsteiermark		

Chardonnay Massive	0,75l	88
Artner, Höflein Carnuntum		

Riesling

Riesling Urgestein	0,75l	35,4
Schloss Gobelsburg		

Federspiel Terrassen	0,75l	35
Domäne Wachau		

Steinerkögl DAC Reserve	0,75l	45
Salomon-Undhof		

Smaragd Achleiten	0,75l	85
Prager, Wachau		

Muskateller

Gelber Muskateller	0,75l	30,6
Arnter, Carnuntum		

Roter Muskateller	0,75l	38
Weinwurm, Weinviertel		

Gelber Muskateller	0,75l	40
Weingut Tement, Südsteiermark		

Muskateller Wildstück	0,75l	36
Gmeinböck, Poysdorf		

Roséwein

Rosé Cool Climate	0,75l	32,4
Gmeinböck, Poysdorf		

Fräulein Rosé von Döbling	0,75l	38
Mayer am Pfarrplatz, Wien		

Offene Rotweine

RED WINE

Carnuntum Zweigelt Netzl, Göttlesbrunn	1/8l	5
Cabernet Sauvignon Scheiblhofer, Burgenland	1/8l	5,2
Merlot Reserve Aumann, Thermenregion	1/8l	5,6
K7 Cuvée Höpler, Breitenbrunn	1/8l	5,9

Rotwein in Flaschen

BOTTLED RED WINE

Zweigelt

Carnuntum Zweigelt Netzl, Göttlesbrunn	0,75l	30
Rubin Carnuntum Markowitsch, Carnuntum	0,75l	41
Ried Arnolzau Uhler, Wien	0,75l	52

Blaufränkisch

Blaufränkisch Prickler, Mittelburgenland	0,75l	35
Blaufränkisch Krutzler, Südburgenland	0,75l	42
Blaufränkisch Mariental Triebaumers, Neusiedlersee	0,75l	95

Sauvignon

Cabernet Sauvignon Scheiblhofer, Andau	0,75l	31,2
--	-------	------

Merlot & Co.

Merlot Reserve Aumann, Thermenregion	0,75l	33,6
Shiraz Christ, Jedlersdorf, Wien	0,75l	55
Merlot Barrique Kerschbaum, Mittelburgenland	0,75l	62



Rotwein in Flaschen

BOTTLED RED WINE

Cuvée

K7 Cuvée Höpler, Breitenbrunn	0,75l	35,4
Big John Cuvée Reserve Scheiblhofer, Andau	0,75l	62
Haideboden Cuvée Umathum, Neusiedlersee	0,75l	84
Admiral Pöckl, Neusiedlersee	0,75l	74
Opus Eximium Cuvée BIO Gsellmann, Mittelburgenland	0,75l	78
Comondor Nittnaus, Neusiedlersee	0,75l	88
Steinzeiler Kollwentz, Carnuntum	0,75l	138

Magnum

Legends Scheiblhofer, Andau	1,5l	118
Big John Cuvée Reserve Scheiblhofer, Andau	1,5l	124
Pannobile Heinrich, Mittelburgenland	1,5l	140
Gr. Veltliner Lamm DAC Reserve Schloss Gobelsburg, Kamptal	1,5l	162
Admiral Pöckl, Neusiedlersee	1,5l	162
Chardonnay Massive Artner, Höflein Carnuntum	3l 1,5l	330 152
Grüner Veltliner Ried Hofgärten Gmeinböck, Poysdorf	1,5l	148

Bier vom Fass

DRAUGHT BEERA

Gösser Märzen 0,3l | 0,5l

4,4 | 5,7

Helles, strohgelbes Vollbier, angenehm hopfiger Duft, feine Malznoten

Bright yellow lager, pleasant hoppy, malty flavor

Starobrno 0,3l | 0,5l

4,6 | 5,9

Vollmundiges Vollbier, Bernstein, karamelliger Duft, feine Malznoten

Full-bodied premium lager, amber color, caramel scent, and malty flavor

Schwechater Zwickl 0,3l | 0,5l

4,6 | 5,9

Unfiltriert, hefetrüb, strohgelb, fein-aromatisch gehopft, blumige Note

Unfiltered and cloudy beer, bright yellow, aromatic hops, bloomy flavor

Gösser Stiftsbräu 0,3l | 0,5l

4,6 | 5,9

Dunkles Bier, kastanienbraun, Noten von Kaffee, Kakaobohnen

Dark brown beer, coffee, cacao

Weihenstephaner 0,3l | 0,5l

4,6 | 5,9

Hefetrüb

Hefeweißbier, Hefetrübung, Gewürznelken- und Bananenaromen

Unclarified wheat beer, clove and banana flavors

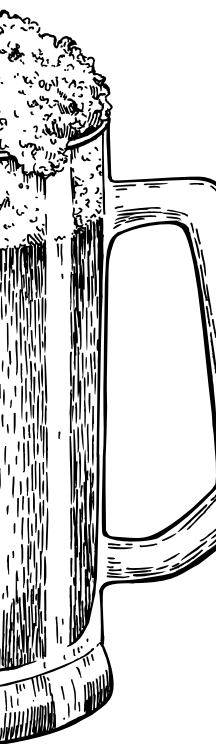
Radler Gösser 0,3l | 0,5l

4,4 | 5,7

Natur

Leichte Trübung durch Zugabe von echtem Zitronensaft

Naturally cloudy Shandy with real lemon juice



Bier & Cider (Flasche)

BOTTLED BEER & CIDERA

Augustiner Edelstoff 0,5l

6,2

Mild, süßlich, Hopfen und Malz hervorragend ausbalanciert.
Unglaublich süffig, sanftes und geschmeidiges Mundgefühl
*Mild, slightly sweet, excellently balanced hops and malt.
Incredibly smooth and easy to drink, soft and velvety.*

Schwechater Wiener Lager 0,5l

6,1

Bernstein, feine hopfige Note, leicht biskuitartige Note
Amber color, fine hoppy flavor, light biscuity flavor

Gösser Naturgold 0,5l

5,4

Alkoholfrei
Non-alcoholic

Weihenstephaner Hefeweißbier 0,5l

5,9

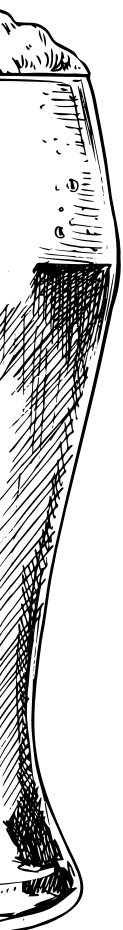
Alkoholfreies Hefeweißbier
Non-alcoholic wheat beer

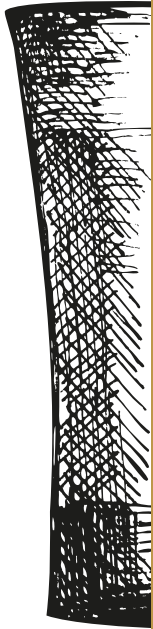
BlakStoc Ginger For My Honey Cider 0,33l

5,7

Naturtrüber Cider, Ananas, würzige Frische von Ingwer,
Berghonig glättet die leichte Schärfe des Ingwers im
Abgang ab

*Cloudy cider, pineapple, aromatic ginger flavor,
alpine honey*





Gebranntes

SPIRITS

Grafensteiner Apfel Hämmerle <i>Apple</i>	2cl	6
Williamsbirne Hämmerle <i>Pear</i>	2cl	6
Zwetschke Gölles <i>Plum</i>	2cl	6
Himbeere Hämmerle <i>Raspberry</i>	2cl	6
Zitronengrasgeist Parzmair <i>Lemongrass</i>	2cl	6
Haselnuss Bauer <i>Hazelnut</i>	2cl	5
Blutorange Parzmair <i>Blood Orange</i>	2cl	6,5
Marille Hämmerle <i>Apricot</i>	2cl	6,5
Vogelbeere Gänserndorfer <i>Rowan Berry</i>	2cl	9

Tequila

Cuervo 1800 Resposado	2cl	6
------------------------------	-----	---

Anis

Pernod	4cl	7
Sambuca	4cl	7

Liköre & Bitter

Amaretto	2cl	4
Amaro Montenegro	2cl	4
Limoncello	4cl	4
Baileys	4cl	7
Averna	4cl	7
Ramazzotti	4cl	7

Gebranntes

SPIRITS

Vodka

Beluga	4cl 0,7l	7 98
--------	------------	--------

Rum

Santa Teresa 1796	2cl	6
Mamie Serum	2cl	6
Diplomatico Reserva Excl	2cl	6
Angostura 1824 12y	2cl	7
A.H. Riise Non Plus Ultra	2cl	8

Gin

Beefeater	2cl	4,5
Glendalough Rose	2cl	6
Hendrick 's	2cl	6
Malfy Gin Rosa Grapefruit	2cl	6
Wiener Blut	2cl	6
Reisetbauer Blue Gin	0,35l	52

Whiskey, Scotch & Bourbon

Four Roses Bourbon	4cl	9
Jameson Irish Whiskey	4cl	9
Chivas Regal Scotch Blend 12y	4cl	9
Highland Park Scotch Whiskey 12y	4cl	11

Grappa

Chardonnay del Piemonte Luigi Francoli	2cl	6
Nonino Vuisinar	2cl	7

Cognac

Remy Martin VSOP	2cl	6
Frapin VSOP	2cl	6
Hennessy XO	2cl	16



Schokolade

CHOCOLATE

Heiße Schokolade ^{FG}4,7

Hot chocolate

Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{FG}4,9

Hot chocolate with whipped cream

Tee

TEA

Schwarzer Tee „Earl Grey“0,4l4,7

Schwarzer Ceylon Tee *Black tea - Bergamot flavor*

Grüner Tee „Green Leaves“0,4l4,7

Green tea

Pfefferminztee „Minty Breeze“0,4l4,7

Peppermint tea

Kamillentee „Golden Chamomile“0,4l4,7

Chamomile tea

Früchtetee „Tropical Fruits“0,4l4,7

Tropical fruit tea

Kräutertee „Herbal Amber“0,4l4,7

Tropical fruit tea

Unsere Produzenten

Wiesbauer Gourmet ♦ Transgourmet ♦ Khan
Früchte ♦ Eishken Estate ♦ Radlberg ♦ Mitterberg
♦ Öfferl Bäckerei ♦ Kröswang ♦

Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnüsse /
F: Soja / G: Milch & Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf /
N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Allergens:

A: Cereals containing gluten / B: Crustaceans / C: Egg / D: Fish /
E: Peanuts / F: Soy / G: Milk & Lactose / H: Nuts / L: Celery / M: Mustard /
N: Sesame / O: Sulfites / P: Lupins / R: Mollusks

Alle Preise in Euro (€) und inkl. aller Steuern und Abgaben.

