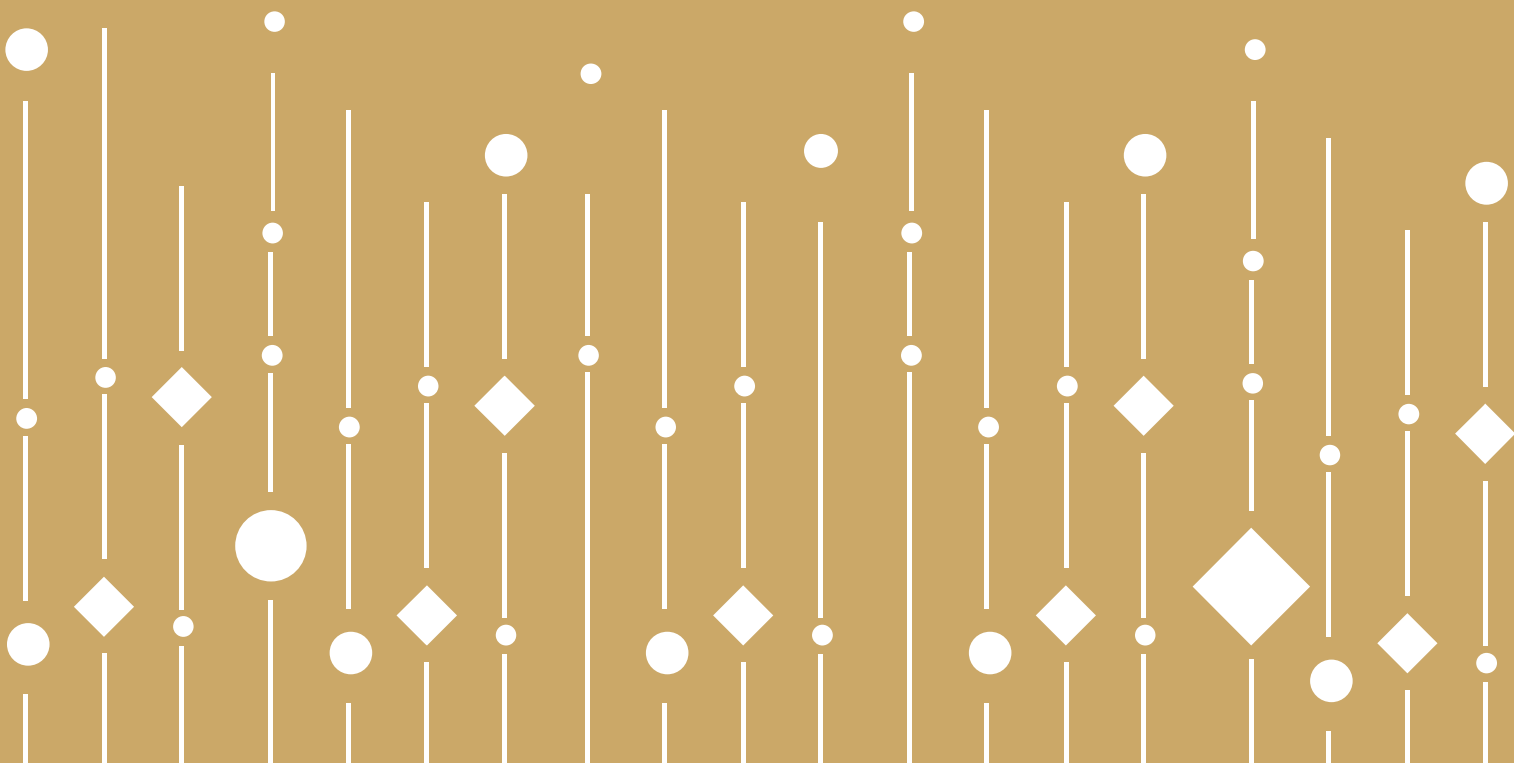




Speisen & Getränke.

FOOD & BEVERAGES



“

Herzlich willkommen
in unserem Restaurant.

Es ist uns eine große Freude,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen.“



Mit Leidenschaft und Respekt gegenüber Natur, Tier und Mensch servieren wir Ihnen Gerichte, die unsere Werte von Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit widerspiegeln.

Unser Fleisch stammt vom steirischen **Familienbetrieb Zotter**, der für artgerechte Haltung und verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen steht. Wir verarbeiten Kalb, Rind, Maishuhn und Schwein – mit Sorgfalt ausgewählt.

Fisch beziehen wir von **Blün** in Wien 22 – einer innovativen, lokalen Zucht, die ökoeffektive Methoden mit höchstem Frischeanspruch vereint.

Unsere Bio-Eier kommen von der **Familie Grünstäudl** aus Arbesbach im Waldviertel, wo Tierwohl und Umweltbewusstsein an erster Stelle stehen.

Das Brot und Gebäck liefert die traditionsreiche **Bäckerei Schmidl** aus Dürnstein. Seit 1780 wird hier nach alten Familienrezepten mit regionalen Zutaten und ohne Zusatzstoffe gebacken.

Danke, dass Sie mit Ihrer Wahl unsere Überzeugung für ehrliche, nachhaltige und regionale Küche unterstützen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente bei uns!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich
365 Tage
im Jahr!

OPENING HOURS

EVERY DAY

365 DAYS A YEAR!

Frühstückskarte: 08:30–11:30 Uhr | Tageskarte: 12:00–17:00 Uhr | Abendkarte: 18:00–22:00 Uhr

Couvert | cover charge 3



Suppen

soups

HÜHNER SUPPE

Wurzelgemüse | Fadennudeln ^{A-C-L}

CHICKEN SOUP

root vegetables | fine noodles

9

KÜRBISCREMESUPPE

VEGAN

Nori | Ingwer | Kürbiskernöl ^{L-M-O}

PUMPKIN CREAM SOUP

nori | ginger | pumpkin seed oil

9

GEBUNDENE FISCHSUPPE

Muscheln | Lachsforelle | Wels | Wurzelgemüse ^{A-D-G-L-O-R}

FISH SOUP

mussels | char trout | catfish | root vegetables

13

SPECIAL

2
PERSONEN

ANTIPASTI VON PÖHL ^{A-G}

Rosso di Coppa | Kärntner Hauswurst |

Pfefferwurst | Prosciutto di Norcia | Oliventapenade

Eingelegtes Gemüse | Sauerteig Walnusbrot

rosso di coppa | carinthian smoked sausage | pepper sausage

prosciutto di norcia | olive tapenade | pickled vegetables

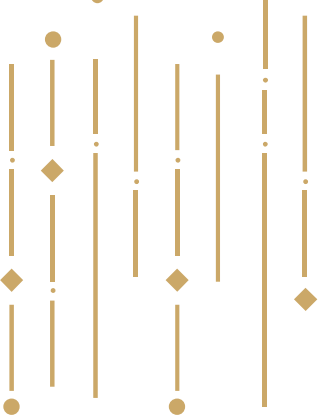
sourdough walnut bread

29

Allergene:
A Gluten | B Krebstiere | C Ei | D Fisch
E Erdnuss | F Soja | G Milch oder Laktose,
H Schalenfrüchte | L Sellerie | M Senf | N Sesam
O Sulfite | P Lupine | R Weichtiere

Allergens:
A gluten | B crustaceans | C egg | D fish
E peanut | F soy | G milk / lactose | H nuts
L celery | M mustard | N sesame | O sulfites
P lupine | R molluscs

Alle Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro.
All prices in Euro including VAT.



Vorspeisen

starters

BEEF TATAR

gebrannter Lauch | Butter | Bio-Urmut-Brot ^{A-C-G-M}

BEEF TARTARE

charred leek | butter | organic ancient grain bread

80g | 19 140g | 24

CEVICHE VON DER LACHSFORELLE

Passionsfrucht | Avocado | Paprika ^D

SALMON TROUT CEVICHE

passion fruit | avocado | bell pepper

19

WINTERROLLS

VEGAN

Süßkartoffel | Wirsing | Erdnusssauce ^{E-N}

WINTERROLLS

sweet potato | savoy cabbage | peanut sauce

15

360° BLINIS: EIN TRIO DER AROMEN

Burrata & Anchovis | Rote-Rüben-Tatar | Paprika & Feta ^{A-C-D-E-F-G-M-N-O}

360° BLINIS – A TRIO OF FLAVORS

burrata & anchovies | beetroot tartare | bell pepper & feta

17

MELANZANI QUICHE

VEGETARISCH

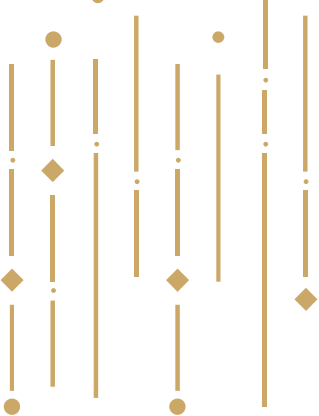
Walnuss | Spinat | Tahina | Granatapfel ^{A-G-H-N}

EGGPLANT QUICHE

walnut | spinach | tahini | pomegranate

17





Hauptspeisen

main courses

WIENER KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

Petersilerdäpfel | Grüner Blattsalat | Netzzitrone ^{A-C-G} 29

VIENNESE ESCALOPE OF VEAL | parsley potatoes | green leaf salad | wrapped lemon

ZWIEBELROSTBRATEN – KURZGEBRATEN VON DER KALBIN

Zwiebelsauce | Braterdäpfel | Röstzwiebeln ^{A-G-L-O} 29

ONION ROAST – PAN-FRIED FROM YOUNG BEEF | onion sauce | roasted potatoes | crispy onions

HAUPTSPEISEN

TONKATSU VOM FLANK 160 G

Glasnudelsalat | Ponzu | Kewpie Mayo ^{C-F-G-M-N} 26

TONKATSU OF FLANK 160 G | glass noodle salad | ponzu | kewpie mayo

GESCHMORTE RINDSBACKERL

Polenta | Babykarotte | gepoppter Amaranth ^{G-L-O} 29

BRAISED BEEF CHEEKS | polenta | baby carrot | puffed amaranth

AUF DER HAUT GEBRATENER WELS

Mediterranes Gemüse | Tomatensauce ^{D-G-L-O} 27

PAN-SEARED CATFISH WITH SKIN | mediterranean vegetables | tomato sauce

CREMIGE PAPPARDELLE ^{VEGETARISCH}

Paprika | Pilze | Sauerrahm ^{A-C-G-O} 16

CREAMY PAPPARDELLE | bell pepper | mushrooms | sour cream

wahlweise mit Flanksteakstreifen ^{A-C-G-O} +13

optionally with flank steak strips

ROSA GEGARTE ENTENBRUST

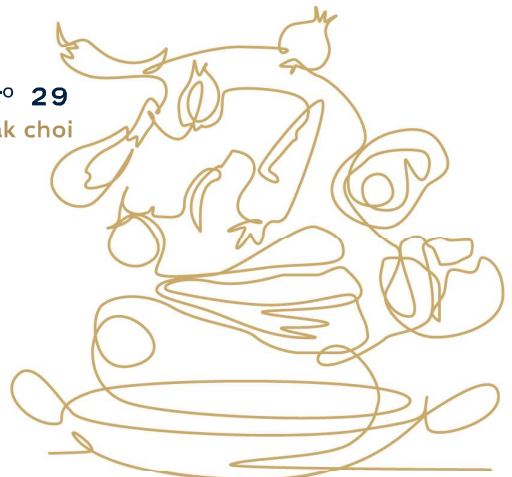
Zwetschen-Chutney | Süßkartoffelflan | Pak Choi ^{C-G-L-O} 29

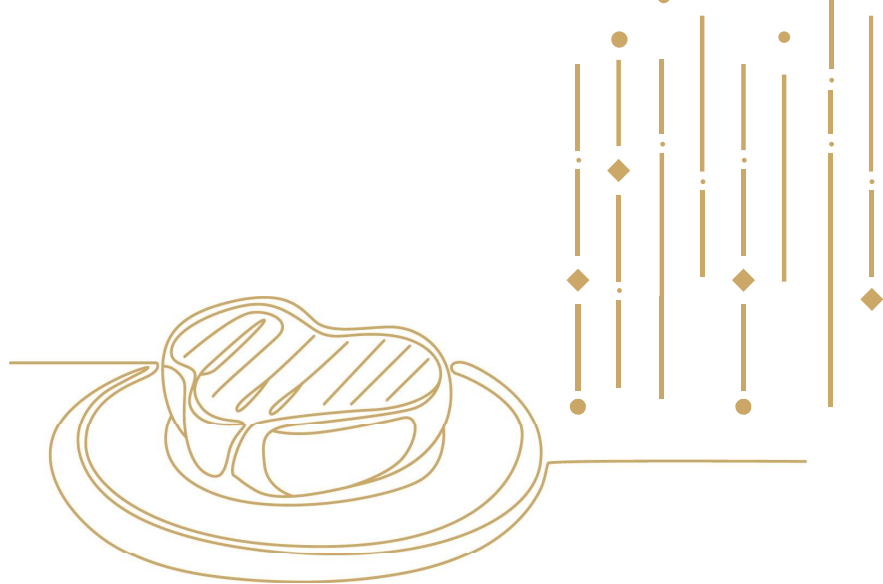
ROSÉ DUCK BREAST | plum chutney | sweet potato flan | pak choi

CURRY & TOFU ^{VEGAN}

Rote Linsen | Curry | Papadam ^{A-E-F-H-L-N} 18

CURRY & TOFU | red lentils | curry | papadam





FRAGEN SIE NACH
UNSERER WEINEMPFEHLUNG!

PLEASE ASK FOR OUR WINE
RECOMMENDATION!

STEAKS

RIBEYE 300g ^c
BEEF RIB EYE 37

KALBS-TOMAHAWK-STEAK 300g ^c
VEAL TOMAHAWK STEAK 39

KARFIOL 280g ^m **VEGAN**
CAULIFLOWER 18

BEILAGEN

STEAK FRIES

STEAK FRIES 6

SÜSSKARTOFFEL WEDGES

SWEET POTATO WEDGES 6

TABBOULEH ^A

TABBOULEH 6

ZWIEBELSAUCE ^{O-L-G}

ONION SAUCE 4

TRÜFFELMAYONNAISE ^c

TRUFFLE MAYO 4

CHIMICHURRI

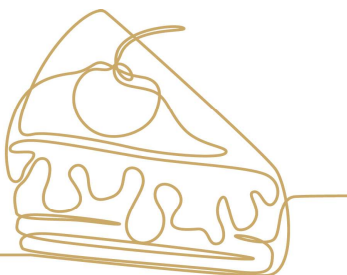
CHIMICHURRI 4

PREISELBEEREN

LINGONBERRY 2

Desserts

desserts



CHOCOLATE INFERNO 10
Chili | Sauerkirsche | Mascarpone
Biskuit | Zartbitterschokolade ^{A-C-G}
CHOCOLATE INFERNO
chili | sour cherry | mascarpone
sponge cake | dark chocolate

WARMER APFELSTRUDEL 10
Vanillesauce | Schlagobers ^{A-C-G}
WARM APPLE STRUDEL
vanilla sauce | whipped cream

GLACIERTER KAROTTENKUCHEN ^A **VEGAN 9**
GLAZED CARROT CAKE

NEW YORKER BRATAPFEL-CHEESECAKE 10
Ziegenfrischkäse | Rosmarin | Haselnuss | Rosinen ^{A-C-G-H}
NEW YORK BAKED APPLE CHEESECAKE
goat cream cheese | rosemary | hazelnut | raisins

MEHLSPEISEN Tortenvitrine 7
PASTRIES cake display

KÄSE- VARIATION

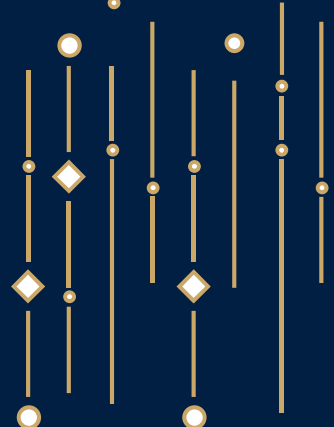
VOM „PÖHL AM NASCHMARKT“ ^{A-G-O-H}

Trou de Cru | Manchego | Selles-sur-Cher
Tiroler Bergkäse | Trauben | Walnüsse |
Sauerteig-Walnussbrot 23

VARIATION OF CHEESE

BY „PÖHL AM NASCHMARKT“

trou de cru | manchego | selles-sur-cher
tyrolean mountain cheese | grapes |
walnuts | sourdough walnut bread



HIGHBALLS

NON-ALCOHOLIC



FAIRY'S | COLADA

Ananassaft
Orangensaft
Erdbeerpüree
Kokos
Obers (vegan)



FLORIDA |

Ananassaft
Orangensaft
Zitronensaft
Maracuja
Crenadine



VIRGIN | MOJITO

Limetten
Cordial Lime
Fentimans Ginger Ale
Rohrzucker



VIRGIN BASIL SMASH

Tanqueray O/O
Basilikumblätter
Zitronensaft
Zuckerrohrsirup

CRANBERRY BLUSH

Cranberrysaft
Lemongrass
Fentimans Tonic

SAFE SEX ON THE BEACH

Orangensaft
Cranberrysaft
Monin Pfirsich
Zitronensaft

KINLEY BLOSSOM

Kinley Purple
Zitronensaft
Hibiskus Sirup
Limettensaft



ST-GERMAIN SPRITZ

ST-GERMAIN | Prosecco
Champagner | Soda | Minze
14,00

APERITIVO

Wild Berry Rosé Spritz Finlandia Wild Berry Vodka | Schweppes Wild Berry | Beeren | Limette | Minze

Princess Mandarin Spritz Prickelndes Fräulein Rosé | Fentimans Valencian Orange | Mandarinsirup | Zitronensaft

Grapefruit Spritz Madini | Fentimans Grapefruit | Grapefruit | Rosmarin

Hugo Prosecco | Soda | Holunder | Limette | Minze

Aperol Veneziano Aperol | Prosecco | Soda | Orange

Aperol Spritz Aperol | Wein | Soda | Orange

Lillet Vivet Lillet | Fentimans Tonic | Minze | Beeren

Italicus Spritz Italicus | Prosecco | Soda | Olive

7,80

SCHAUMWEINE GLASWEISE ^{0,1L}

Sparkling wine by the glass

Prosecco Superiore ^{DOCG} extra dry Case Bianche Col Sandago, Nervesa della Battaglia, Italien 5,90

Perrier-Jouët Grand Brut Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich 17,00

Cava Brut Gran Cuvee Masia, Penedès, Spanien 5,90

BIERE VOM FASS ^A

Draft beer

Schwechater Wiener Lager 0,2 l / 0,3 l / 0,5 l 4,00 / 5,00 / 6,00

Gösser Biostoff 0,2 l / 0,3 l / 0,5 l 4,00 / 5,00 / 6,00

BIERSPEZIALITÄTEN ^A

Beer specialties

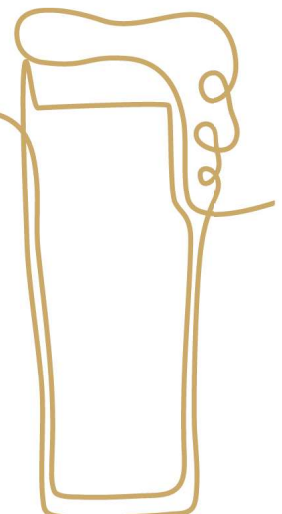
Weihenstephaner Hefetrüb 0,5 l 6,00

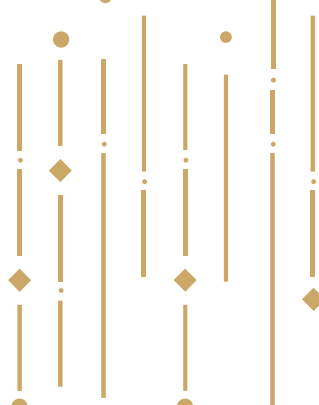
Schwechater Zwickl 0,5 l 6,00

Heineken 0,33 l 5,50

Heineken O/O 0,33 l 5,50

Zipfer Radler 0,33 l 5,50





MIXED APERITIV COCKTAILS LIGHT

PATRON PALOMA

Patron Reposado
Fantimans Pink Grapefruit
Tonic Water

13,00

Negroni

Tanqueray Gin | Campari | Martini Rosso

12,00

Campari Soda / Orange

Campari | Soda bzw. Orangensaft

10,00

Italian Mule

Martini Dry | Limoncello
Limettensaft | Ginger Ale

12,00

Old Fashioned

Wild Turkey | Angostura Bitter
Rohrzucker | Orangenschale

13,00

Manhattan

Canadian Club | Martini Rosso
Angostura Bitter

12,00

Dry Martini

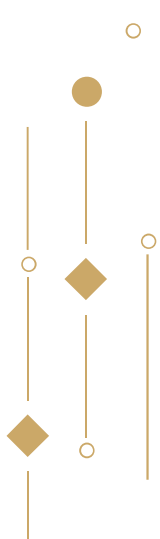
Tanqueray Gin | Martini Bianco | Olive

13,00

Lemongrass Fizz

Tanqueray Gin | Monin Lemongrass
Zitronensaft | Sodawasser

12,00



NON ALCOHOLIC

ESPRESSO TONIC ON ICE

doppelter Espresso
Fentimans Tonic

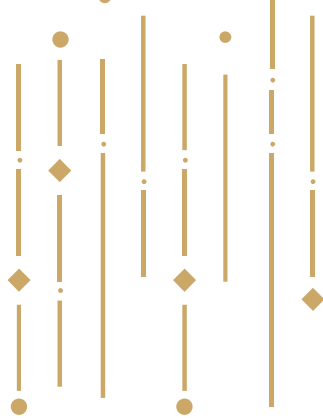
12,00

GIN TONIC O/O

Tanqueray O%
Fentimans Tonic

12,00





WEINE

GLASWEISE 0,125 l

WINE BY THE GLASS

WEISS WHITE

Grüner Veltliner L&T	6,60
Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	
Wiener Gemischter Satz ^{DAC}	7,20
Mayer am Pfarrplatz, Döbling, Wien	
Gelber Muskateller Klassik ^{DAC}	7,20
Stelzl, Leutschach, Südsteiermark	
Sauvignon Blanc Leutschach	7,20
Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	

ROSÉ

Fräulein Rosé von Döbling	7,00
Mayer am Pfarrplatz, Wien	

ROT RED

Zweigelt	7,80
Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	
Big John Cuvée Reserve ^(Zw,CS,PN)	9,20
Scheibelhofer, Andau, Neusiedlersee	
Blaufränkisch Ried Reisbühel	8,00
Leberl, Großhöflein, Leithaberg	

**Das
prickelnde
Fräulein Rosé**

Mayer am Pfarrplatz

0,1l

5,90

SCHAUMWEINE

SPARKLING WINES



GLASWEISE 0,1l

SPARKLING WINE BY THE GLASS

Prosecco Superiore ^{DOCG} extra dry 5,90

Case Bianche Col Sandago,
Nervesa della Battaglia, Italien

Perrier-Jouët Grand Brut 17,00

Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich

Cava Brut Gran Cuvée 5,90

Pasia, Penedès, Spanien

FLASCHEN 0,75 l

BOTTLED SPARKLING WINES

Das prickelnde Fräulein Rosé

Mayer am Pfarrplatz, Grinzing, Wien

40

Prosecco Superiore ^{DOCG} extra dry

Case Bianche Col Sandago,
Nervesa della Battaglia, Italien

40

Cava Brut Gran Cuvée

Pasia, Penedès, Spanien

40

Blanc de Blancs Brut

Schloss Gobelsburg, Kamptal

75

Perrier-Jouët Grand Brut

Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich

110

Perrier-Jouët Belle Epoque

Perrier-Jouët, Champagne, Frankreich

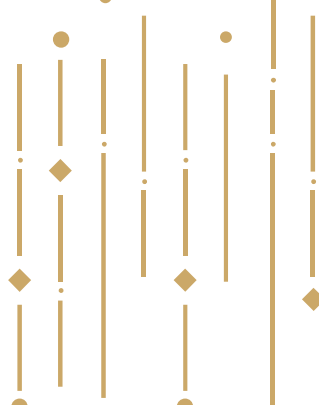
280



FLASCHEN- WEINE WEISS

BOTTLED WHITE WINE 0,75 l

Wiener Gemischter Satz ^{DAC} Mayer am Pfarrplatz, Döbling, Wien	40
Wiener Gemischter Satz ^{DAC} Ried Preussen - Nussberg ^{1.ÖTW} Mayer am Pfarrplatz, Döbling, Wien	70
Grüner Veltliner L&T Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	35
Grüner Veltliner Federspiel Kirchpoint Critsch-Mauritius Hof, Spitz, Wachau	40
Grüner Veltliner Zillinger Limited Edition ²⁰²¹ Zillinger, Ebenthal, Niederösterreich	95
Chardonnay Reserve Egermann, Illmitz, Neusiedlersee	40
Morillon Muschelkalk Tement, Berghausen, Südsteiermark	50
Sauvignon Blanc Leutschach Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	40
Gelber Muskateller Klassik ^{DAC} Stelzl, Leutschach, Südsteiermark	40
Grauburgunder Ried Jägerberg ^{Erste STK Ried} Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	75
Riesling Wachau Ried Achleiten Smaragd ^{DAC} Prager, Weißenkirchen, Wachau	95



FLASCHEN- WEINE ROT

BOTTLED RED WINE

Zweigelt

Umathum, Neusiedlersee, Burgenland

0,75 l
40

Big John Cuvée Reserve (Zw,CS,PN)

Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee

45

Blaufränkisch Ried Reisbühel

Leberl, Großhöflein, Leithaberg

50

St. Laurent Ausstich

Stift Klosterneuburg, Niederösterreich

40

Cabernet Sauvignon 2019

Kerschbaum Maria, Lackenbach, Mittelburgenland

75

Blaufränkisch Hochberg BIO 2020

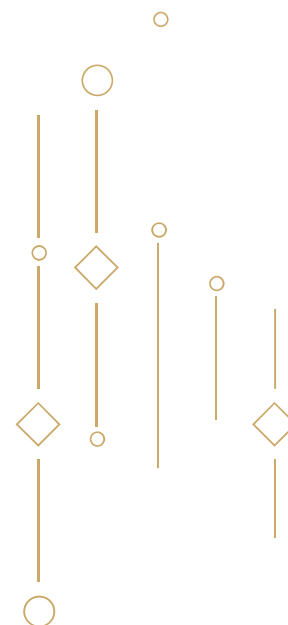
Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland

95

Merlot Altenberg Reserve 2020

Pittnauer, Gols, Neusiedlersee, Burgenland

95



ROSÉ

Fräulein Rosé von Döbling

Mayer am Pfarrplatz, Wien

35

Born Rosé

Barcelona, Penedés, Spanien

40

RO SÉ

BERGAMO BREEZE

Standard Vodka | Italicus
Basilikum | Zitronensaft
Cranberrysaft
Aquafaba
13,00

SWEET & SOUR MIXES

Tequila Sunset

Olmecca Gold | Amaretto | Maracujapüree | Zitronensaft | Kokossirup

14,00

Vanilla Gentleman

Jack Daniel's Gentleman Jack | Amaretto | Galliano | Ananas | Zitronensaft

14,00

Whiskey Sour

Jack Daniel's Gentleman Jack | Zitronensaft | Zuckersirup | Aquafaba

13,00

Hibiscus Twist

Tanqueray | Monin Hibiscus | Zitronensaft | Aquafaba

13,00

Amaretto Sour

Amaretto Gozio | frischer Orangensaft | Zitronensaft | Aquafaba

12,00

Berry Aperol Sour

Tanqueray | Aperol | Zitronensaft | Erdbeere | Aquafaba

13,00

MIXED SHOTS 2cl

Strawberry Shot

Standard Vodka | Erdbeerpüree
Zitronensaft

B52

Kahlua | Baileys | Coruba

Mojiti

Havana 3y | Zitronensaft | Monin Mint

4,80

COLD SHOTS 2cl

Hawara

Berliner Luft Strong

Bailey's Irish Cream

Skyy Vodka

Olmecca Tequila Gold

3,50

VODKA

COCKTAILS

Flying Kangaroo

Standard Vodka | Galliano | Cocos | Ananas | Orange | Obers

Lemongrass Caipiroska

Standard Vodka | Monin Lemongrass | Limetten | Soda

Pornstar Martini

Standard Vodka | Galliano | Maracuja | Zitrone | Perrier-Jouet Champagne

New Born

Standard Vodka | Himbeerlikör | Zitronensaft | Schweppes Wild Berry

Mudslide

Standard Vodka | Kahlua | Baileys

Purple Bloom

Finlandia Botanical Wildberry Rosé | Kinley Purple
Hibiscussirup | Zitronensaft

14,00

13,00

19,00

14,00

14,00

12,00

MIDNIGHT IN VIENNA

Standard Vodka
Mozartlikör
Wiener Mokkalikör
Espresso
15,00



RUM

COCKTAILS

Mojito

Havana Club 3y | Limette
Rohrzucker | Minze | Soda

13,00

Fruit Mojito

Wählen Sie Ihre Frucht:
Mango | Erdbeere | Maracuja | Kirsche

14,00

Cuba Libre

Havana 3y | Limettensaft | Coca-Cola

14,00

Mai Tai

Kraken Rum | Angostura Rum | Mandel
Lime | Ananassaft

15,00

GIN

COCKTAILS

Gin Basil Smash

Tanqueray | Zitrone
Zuckersirup | frischer Basilikum

15,00

White Peach Fizz

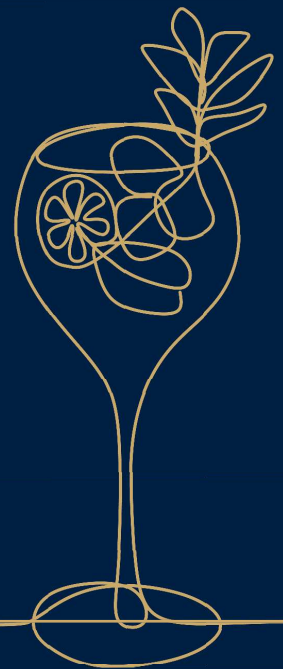
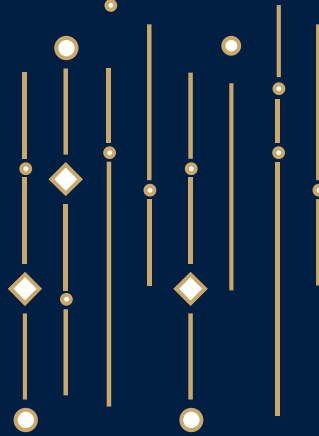
Tanqueray | Monin Cocos | Monin White Peach
Zitronensaft | Sodawasser

15,00

Green Apple Fizz

Tanqueray | Monin Grüner Apfel
Zitronensaft | Sodawasser

15,00



GIN & TONIC

The Illusionist Deutschland	14,00
Malfy Rosa Italien	13,00
Hendrick's Schottland	14,00
Wien Gin Österreich	15,00
Monkey 47 Deutschland	15,00
Tanqueray England	12,00

MIX IT WITH...

Kinley Tonic Water
Kinley Pink Aromatic Berry
Fentimans Indian Premium Tonic
Fentimans Valencian Orange Tonic Water
Fentimans Pink Grapefruit Tonic Water
Fentimans Rosé Lemonade

EDELBRÄNDE LIKÖRE

FINE BRANDIES 2cl

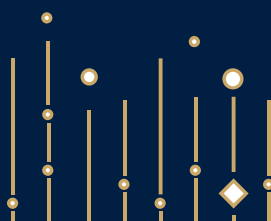
Mohrsederl Birnencuvée pear	5,50
Gölles „Alte Zwetschke“ plum	6,50
Schossner Kirschenbrand cherry	6,50
Gugelhof Waldhimbeerlikör wild raspberry	8,00
Fratello Haselnusslikör hazelnut liqueur	5,00
Parzmair Marillenbrand apricot brandy	7,00

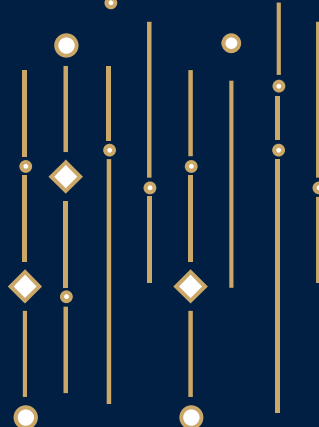
**NONINO
GRAPPA
MOSCATO**

7,00

**NONINO
CHARDONNAY
IN BARRIQUES**

7,00





WHISK(E)Y

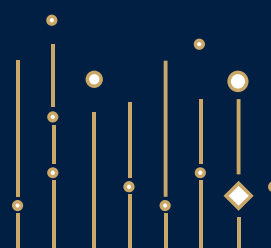
	4 cl
Suntory Whisky Hibiki Japanese Harmony	21,50
Dewar's 12y The Ancestor Blended Scotch I Central Highland	9,00
Glenmorangie Nectar d'Or Single Malt I Northern Highland	14,50
Talisker Single Malt I Skye	10,00
Jack Daniel's Gentleman Jack Double Mellowed Tennessee Whiskey	7,50
Wild Turkey 101 Kentucky Straight Bourbon Whiskey	8,00
Jameson Black Barrel	8,00

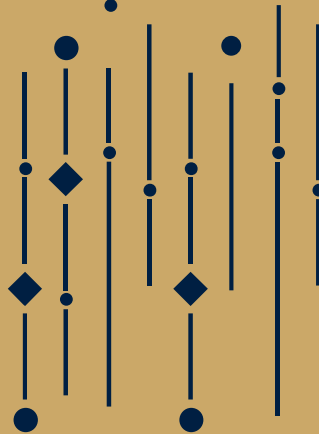
TEQUILA

	2cl
Patrón Reposado	7,00
Olmeca Gold	5,00

RUM

	4cl
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 Years I Venezuela	13,00
Ron Zacapa Edición Negra I Guatemala	15,50
The Kraken Black Spiced Rum	7,00
Havana Club 3y	7,00





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

WASSER

Römerquelle still non-sparkling mineral water	0,33 l / 0,75 l	3,80 / 6,50
Römerquelle prickelnd sparkling mineral water	0,33 l / 0,75 l	3,80 / 6,50
Soda Zitrone* lemon soda water	0,25 l / 0,5 l	3,10 / 4,10
Soda Himbeere* raspberry soda water	0,25 l / 0,5 l	3,10 / 4,10
Soda Holunder* elderflower soda water	0,25 l / 0,5 l	3,10 / 4,10
Leitungswasser tap water	0,25 l / 0,5 l / 1 l	1,20 / 2,20 / 3,90
Sodawasser soda water	0,125 l / 0,25 l / 0,5 l	1,40 / 2,40 / 4,00

JUICY

Orangensaft frisch gepresst freshly pressed orange juice	0,125 l / 0,25 l	3,30 / 5,50
Pago Apfelsaft klar clear apple juice	0,25 l	4,50
Pago Apfelsaft naturtrüb naturally cloudy apple juice	0,2 l	4,50
Pago Orange orange	0,2 l	4,50
Pago Johannisbeere blackcurrant	0,2 l	4,50
Pago Marille apricot	0,2 l	4,50
Pago Mango mango	0,2 l	4,50
Pago Erdbeere strawberry	0,2 l	4,50
Pago diverse Sorten mit Leitungswasser gespritzt Pago different flavours, mixed with tap water	0,5 l	4,90
mit Soda gespritzt mixed with sparkling water	0,25 l / 0,5 l	4,90 / 5,20

HAUS-
GEMACHT

BELEBENDER EISTEE

Mandarine &
Wassermelone

Hibiskus &
Grüner Apfel

REFRESHING ICED TEA
mandarin & watermelon
hibiscus & green apple

6,20

Kinley Tonic Water 0,25l

Kinley Bitter Lemon 0,25l

Kinley Purple 0,25l

Kinley Pink Aromatic Berry 0,25l

Kinley Purple 0,25l

Fentimans Pink Grapefruit Tonic 0,2l

Fentimans Valencian Orange Tonic 0,2l

Fentimans Ginger Beer 0,2l

Fentimans Ginger Ale 0,2l

Fentimans Indian Premium Tonic 0,2l

Fentimans Rosé Lemonade 0,2l

4,70

HAUS-
GEMACHT

ERFRISCHENDE LIMONADE Maracuja & Holunder

REFRESHING LEMONADE
passion fruit & elderflower

6,20

SOFTDRINKS

Coca Cola

Coca Cola Zero 0,33l 4,90

Fanta, Sprite 0,33l 4,90

Pago Eistee

Zitrone | Pfirsich 0,33l 4,90

Red Bull 0,25l 5,60



KAFFEE

by hausbrandt
COFFEE

	single	double
ESPRESSO BRAUNER Mokka mit Milch [☐] mokka with milk	3,80	5,50

ESPRESSO MACCHIATO Mokka mit Milchschaum [☐] mokka with milkfoam	3,80	5,50
--	------	------

WIENER MELANGE Mokka mit cremig aufgeschäumter Milch [☐] espresso with frothed milk	6,00
---	------

VERLÄNGERTER Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit oder ohne Milch [☐] espresso infused with hot water, with or without milk	5,00
--	------

CAPPUCCINO Mokka mit aufgeschäumter Milch [☐] espresso with frothed milk	6,00
--	------

LATTE MACCHIATO Mokka mit viel Milch und Milchschaum [☐] espresso with lots of milk and milk foam	6,20
---	------

Mit Haselnuss ^{H-}, Karamell- oder Vanillegeschmack + 1,20
flavoured with hazelnut, caramel or vanilla

Alle Kaffees auch koffeinfrei und/oder mit Haferdrink erhältlich.
All coffees are available decaffeinated and / or with oat drink.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

7,00

SALON EINSPÄNNER [☐]

Doppelter Mokka im Glas mit Schlagobershaube
double espresso in a glass with whipped cream on top

FLAT WHITE [☐]

Doppelter Ristretto mit feinporigem
Milchschaum aufgegossen
double ristretto infused with fine-pored milk foam

FIAKER

Mokka mit einem kleinen Rum*
espresso with small rum*

MARIA THERESIA [☐]

Doppelter Mokka mit einem Schuss Orangenlikör*
und Schlagobershaube im Glas serviert
double espresso with a dash of orange liqueur*
and whipped cream served in a glass

AMADEUS [☐]

Doppelter Mokka mit einem Schuss Mozartlikör*
und Schlagobershaube
double espresso with a dash of mozart liqueur*
and whipped cream

COFFEE SPECIALITIES

*mit Alkohol, 2 cl with alcohol, 2 cl

Alle Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro. | All prices in Euro
including VAT.

SCHOKOLADE^G

CHOCOLATE

HEISSE SCHOKOLADE 6,00
mit Schlagobershaube
hot chocolate with whipped cream

HELLE SCHOKOLADE 6,00
mit Schlagobershaube
hot white chocolate with whipped cream

SCHOKOLADE AMARETTO/RUM* 7,00
mit Schlagobershaube
hot chocolate with whipped cream
and amaretto/rum*

TEE

Teevariationen
by Ronnefeldt
TEA

GRÜNER TEE
green dragon lung ching

FRÜCHTE TEE
sweet berries

KRÄUTER TEE
mountain herbs

MINZTEE
refreshing mint

SCHWARZER TEE
english breakfast

KAMILLEN TEE
chamomile

5,50



**CHAI
LATTE^G** 6,00

**GLAS
MILCH**
milk

KALT ODER WARM^G 3,20
cold or hot milk

HAFERDRINK 3,40
oat drink

ZITRONE 1
lemon

HONIG 2
honey

RUM 2
rum

BAILEYS 3
baileys



Verschenk' doch mal Sterneküche!



PRINT@HOME WERTGUTSCHEINE

Gestalten Sie Ihren Gutschein mit persönlichem Widmungstext.



GESCHENKKARTEN

Eine Geschenkkarte ist ein ideales Geschenk für alle Anlässe.



Tipp:

Optional zur Geschenkverpackung gibt es eine Geschenkbox mit Magnetverschluss.

Alle Infos & Bestellung: Direkt bei uns vor Ort
oder unter www.oceansky.at

