



CAFÉ BAR

Getränke & Speisen



INHALT

Klassische und moderne Kaffeespezialitäten	4
Fresh, Fruity & Sparkling	6
Speisen	7
Kuchen & Desserts	7
Aus der Sushibar	8
Internationaler Kaffee	9
Kaffee des Monats	11
Kaffeespezialitäten	12
Heiße Schokolade	15
Tee	15
Alkoholfreie Getränke	16
Weißweine	17
Rotweine	17
Schaumweine	18
Bier	18
Digestif	18

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



Melange
€ 5,90





KLASSISCHE UND MODERNE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Meinls Café Bar mit angeschlossenem Gastgarten zählt mittlerweile zu den beliebtesten Innenstadttreffs, denn hier wird die Altwiener Kunst des Kaffeekochens zelebriert. Auf der Kaffeekarte finden sich an die 35 Rezepturen – von der klassischen Melange und Einspänner über Kapuziner und Fiaker bis hin zum Biedermaier Kaffee – die unsere Barista gerne für Sie zubereiten.

Unsere Kaffee Sommeliers stehen Ihnen mit Rat und Tat bei der Auswahl des gewünschten Kaffees zur Seite und geben Einblick in die faszinierende Welt des beliebten Genussmittels. Ein einladendes Angebot an Kipferln & Croissants und Tartes aus der hauseigenen Patisserie verspricht zu jeder Kaffeespezialität die passende Begleitung.

Wer im Hochsommer köstliche Erfrischung sucht, wird an den verführerischen Eiskaffeevariationen und erfrischenden Summerdrinks seine Freude haben. Ein Besuch in Meinls Café Bar garantiert aufgrund der Beratung unseres fachkundigen Personals und des exzellenten Services uneingeschränkten Kaffeegenuss in klassisch-stilvoller Atmosphäre!



Aperol gespritzt
€ 7,40



FRESH, FRUITY & SPARKLING

€

Gin The Illusionist & Tonic	8,90
Campari Orange	7,90
Campari Soda	6,90
Aperol gespritzt	7,40
Aperol Veneziano	9,40
Hugo	7,50
Weißer Spritzer	4,80
Kaiser Spritzer	4,90
Kir Royal	14,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



SPEISEN

€

Belegte Brötchen mit Brie	je Stück 3,70
Belegte Brötchen mit Beinschinken	je Stück 3,90
Belegte Brötchen mit Räucherlachs	je Stück 4,70
Tramezzini Schinken, Käse	je Stück 2,50
Tramezzini Thunfisch	je Stück 2,50
Tramezzini Tomate, Mozzarella	je Stück 2,50

KUCHEN & DESSERTS

€

Apfelstrudel	5,50
Topfenstrudel	5,50
Marillenkuchen	4,90
Gedeckter Apfelkuchen	5,50
Topfentarte	4,90
Schokoladentarte	4,90
Milleniumstorte	5,50
Panna Cotta	4,90
Esterhazy-Schnitte	5,50
Mozartschnitte	5,50
Brownie	3,90
Gugelhupf	4,00
Punschwürfel	3,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



AUS DER SUSHIBAR

€

11:00 – 17:00 Uhr

Avocado Maki	6,90
California Maki	15,90
Maki Fisch	8,50
Maki klein	14,90
Chef Selection (für 2 Personen)	48,00
Chef Selection (für 4 Personen)	94,00
Sake California	15,90
Sashimi groß	36,00
Sashimi klein	25,00
Sashimi Lachs	11,90
Sashimi Thunfisch	13,90
Sushi groß	25,00
Sushi mittel	20,50
Sushi klein	15,90
Sushi Maki mittel	20,00
Sushi Mango California	17,50
Sushi Sashimi mittel	26,00
Tekka California Sushi	15,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



INTERNATIONALER KAFFEE

€

Cappuccino

*Kleiner Schwarzer mit geschäumter Milch,
mit Kakaopulver bestreut*

5,90

Irish Coffee

*Großer Schwarzer, im Irish Coffee-Glas serviert,
mit 4cl Irish Whisky, gezuckert, mit halb
geschlagenem Obers*

8,90

Latte Macchiato

*Kleiner Schwarzer, leicht verlängert, vermischt
mit Milch und Milchschaum*

6,10

Corretto

Kleiner Schwarzer mit 1cl Grappa

5,90

Ristretto

Kurzer kleiner Schwarzer

3,70

Macchiato

Kleiner Schwarzer, mit Milchschaum gestreckt

3,70

Iced Coffee

*Großer Schwarzer, mit oder ohne Läuterzucker
auf Eiswürfeln*

5,90

*Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in
unseren Speisen und Getränken.*



Latte Macchiato
€ 6,10





KAFFEE DES MONATS

ÄTHIOPIEN

*100% ARABICA, Single Origin
traditionelle Trommelröstung, von Hand geröstet*

Herkunft: Äthiopien, Sidamo

Beschreibung: Praliné, mollig weicher Körper und Zimtnote im Abgang

Röstgrad: kräftige Röstung

*Kaffee wird so gemahlen, dass 25 ml Wasser mit 89-92°C
in 20-30 Sekunden durchlaufen.*



*Jetzt auch im Handel
erhältlich
Single Origin Äthiopien,
ganze Bohne,
250 g*

(solange der Vorrat reicht)



KAFFEESPEZIALITÄTEN	€
Kleiner Espresso	3,70
Kleiner Espresso <i>Single Origin Äthiopien</i>	4,20
Großer Espresso	5,90
Großer Espresso <i>Single Origin Äthiopien</i>	6,90
Kleiner Brauner <i>Kleiner Schwarzer mit einem Kännchen Obers-Milchmischung (60/40%) (G)</i>	3,70
Großer Brauner <i>Großer Schwarzer, mit einem Kännchen Obers-Milchmischung (60/40%) (G) Der meistgetrunkene Kaffee in Wien</i>	5,90
Melange <i>Kleiner Schwarzer, etwas verlängert, mit warmer Milch und einer Milchschaum- krone dekoriert (G)</i>	5,90
Kapuziner <i>Großer Schwarzer mit einer Schlagoberskrone (G)</i>	5,90
Verlängerter <i>Kleiner Schwarzer in großer Tasse, mit heißem Wasser verlängert</i>	4,70
Kaffee verkehrt <i>Heller Milchkaffee (Kaffee-Milchverhältnis 30/70) (G)</i>	5,70
Franziskaner <i>Helle Melange mit Schlagobers (G)</i>	5,70

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



KAFFEESPEZIALITÄTEN

€

Kaisermelange *(kein Originalrezept)*

Melange mit Eierlikör, Honig sowie 2cl Cognac (C)

9,20

Wiener Einspänner

Kleiner Schwarzer, etwas verlängert, im Einspännerglas, mit Schlagobershaube versehen und Staubzucker bestreut (G)

6,10

Gewürzkaffee

Großer Schwarzer, mit Rum und Gewürznelken versetzt, wenig gesüßt. Wird mit einer Stange Zimt umgerührt

7,20

Fiaker

Kleiner Schwarzer mit einem Schuss Rum, im Glas serviert, wahlweise mit oder ohne Schlagobers (G)

6,90

Kaffee Advokat

Großer Schwarzer mit Eierlikör und Schlagobers (C,G)

7,60

Biedermeier Kaffee

Großer Schwarzer mit einer Kombination aus Marillen- und Eierlikör, dazu Schlagobers (C,G)

7,60

Maria Theresia

Großer Schwarzer mit einem Schuss Orangenlikör; wahlweise mit oder ohne Schlag serviert (G)

7,60

Der Obermayer

Großer Schwarzer auf Wunsch gesüßt, darüber eine dünne Schicht kaltes Obers (G)

6,60

Überstürzter Neumann

Ein großer Schwarzer über Schlagobers gegossen (G)

6,20

Kaffee Konsul

Großer Schwarzer mit ein paar Tropfen Obers (G)

5,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



Wiener Einspänner
€ 6,10





HEISSE SCHOKOLADE

€

Meinls Heiße Schokolade

mit oder ohne Schlagobers (G)

5,90

Lumumba

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers (G)

6,90

TEE

€

Schwarztee Darjeeling Amboot Tee

Second Flush, kräftig, blumige Note

5,70

Schwarztee Assam Jamguri Tee

Balanciert, vollmundig, weich, rund, herb

5,70

China Grüner Tee Jasmin

Hell, zart, blumig, elegant, fein

5,70

China Pure Chun Mee Grüner Tee

Feiner grüner Tee, mild, weich

5,70

Früchtesymphonie

Erlesene Früchtekomposition mit exotischer Note

5,70

Ingwer-Zitronen Tee

Vitaminreich, mild und balanciert

5,70

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	€
Apfelsaft <i>naturtrüb, Jonagold 0,25 l</i>	4,90
Apfelsaft <i>gespritzt 0,25 l</i>	4,70
Birnennektar <i>Reisinger 0,2 l</i>	5,10
Wachauer Marillennektar <i>Reisinger 0,2 l</i>	5,40
Coca Cola, Coca Cola Zero* <i>0,33 l</i>	4,90
<i>*enthält eine Phenylalaninquelle</i>	
Fentimans <i>Rose Lemonade 0,275 l</i>	4,90
Fentimans <i>Tropical Soda 0,2 l</i>	4,90
Fentimans <i>Ginger Ale 0,2 l</i>	4,90
Le Tribute <i>Tonic Water 0,2 l</i>	4,90
Orangensaft <i>frisch gepresst 0,25 l</i>	6,00
Römerquelle <i>prickelnd 0,75 l</i>	4,40
Sodawasser <i>0,25 l</i>	2,20
Soda-Zitron <i>0,25 l</i>	2,70
Soda-Himbeere <i>Jugendgetränk 0,25 l</i>	2,90
Soda-Holunder <i>Jugendgetränk 0,25 l</i>	2,90
Red Bull <i>0,25 l</i>	4,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



WEISSWEINE 1/8 L

€

House of Julius Meinl Wiener Gemischter Satz 2022
Mayer am Pfarrplatz, Wien

5,90

House of Julius Meinl Grüner Veltliner 2022
Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel

5,50

Domaine Seguin Manuel Bourgogne
Chardonnay 2020
Beaune, Bourgogne, Frankreich

5,90

House of Julius Meinl Rose 2022
Weingut Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland

5,70

Ultimate Provence Rosé Côtes de Provence 2022
Ultimate Provence, La Garde-Freinet, Provence, Frankreich

5,90

ROTWEINE 1/8 L

€

House of Julius Meinl Zweigelt 2017
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

5,70

House of Julius Meinl Blaufränkisch 2017
Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee

5,90

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.



SCHAUMWEINE 0,1 L

€

House of Julius Meinl Prosecco D.O.C
Bottega S.p.A., Treviso, Italien

7,50

Champagne J.M. Gobillard & Fils Cuvée

Prestige Millésimée 2016
Hautvillers, Champagne, Frankreich

14,90

Champagne J.M. Gobillard & Fils Cuvée

Prestige Rosé Millésimée 2016
Hautvillers, Champagne, Frankreich

14,90

BIER

€

House of Julius Meinl Hausbier *Pils vom Fass 0,3 l*

4,60

DIGESTIF

€

Averna *4 cl*

6,20

House of Julius Meinl Marille *2 cl*

5,20

House of Julius Meinl Williams Birne *2 cl*

5,20

House of Julius Meinl Grappa Amarone *2 cl*
Bottega S.p.A., Treviso, Italien

6,50

Tenuta Castel Giocondo Grappa *2 cl*

6,50

Tullamore Dew, Irish Whiskey *4 cl*

6,20

Bombay Sapphire Gin *4 cl*

6,40

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken.