



CAFÉ BAR



INHALT

Klassische und moderne Kaffeespezialitäten	4
Frisch, Fruchtig & Sprudeliges	6
Kuchen & Desserts	7
Aus der Sushibar	8
Internationaler Kaffee	9
Kaffee des Monats	11
Kaffeespezialitäten	12
Trinkschokolade	15
Tee	15
Alkoholfreie Getränke	16
Schaumweine	17
Weißweine	17
Rotweine	17
Flaschenweine	19
Bier	21
Digestif	21

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



Kaisermelange
€ 9,50



*Auf Wunsch jeder Kaffee mit Milch wahlweise mit
laktosefreier Milch, Hafermilch oder Sojamilch
zuzüglich € 0,50*



KLASSISCHE UND MODERNE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Meinls Café Bar mit angeschlossenem Gastgarten zählt mittlerweile zu den beliebtesten Innenstadttreffs, denn hier wird die Alt-wiener 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 Spritz
€ 9,90



FRISCH, FRUCHTIG & SPRUDELIGES

€

Negroni	14,00
Kir Royal	15,00
Gin The Illusionist & Tonic	9,90
Campari Orange	10,90
Campari Spritz	9,90
Campari Soda	7,90
Aperol Spritz	9,90
Aperol Veneziano	10,90
Hugo	7,90
Weißer Spritzer	4,90
Kaiser Spritzer	4,90

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



KUCHEN & DESSERTS

€

Apfel- oder Topfenstrudel (A, G oder A, C, G)	6,20
Marillenkuchen (A, C, G)	5,50
Tarte Tatin (A, C, G)	6,10
Topfentarte (A, C, G, H)	6,50
Brombeer-Schokoladetorte <i>pflanzlich</i> (A, F)	6,50
Maroni Schnitte <i>glutenfrei</i> (C, G, H)	5,70
Esterhazy-Schnitte <i>glutenfrei</i> (C, F, G, H)	6,50
Mozartschnitte <i>glutenfrei</i> (C, F, G, H)	6,50
Brownie (A, C, G, H)	4,50
Gugelhupf (A, C, G, H)	4,20
Mini-Punschwürfel (A, C, E, F, G, H)	3,90
Sachertorte (A, C, F, G)	5,90
Linzertorte (A, C, G, H)	5,50
Tartelette der Saison (A, C, G, H)	5,50
Zimtmousse mit Zwetschenröster im Glas (C, G)	5,90
Tiramisu im Glas (A, C, G)	5,90
Buchteln mit Powidl und Vanille Sauce (A, C, G)	6,20
+ Schlagobers (G)	1,00
+ Hausgemachte Vanillesauce (C, G)	1,50

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



AUS DER SUSHIBAR

€

11:00 – 18:00 Uhr

Avocado Maki	7,60
California Maki	17,50
Maki Fisch	9,30
Maki klein	16,40
Chef Selection (für 2 Personen)	51,90
Chef Selection (für 4 Personen)	99,00
Sake California	17,50
Sashimi groß	36,00
Sashimi klein	27,50
Sashimi Lachs	12,90
Sashimi Thunfisch	15,30
Sushi groß	27,50
Sushi mittel	22,50
Sushi klein	17,50
Sushi Maki mittel	22,00
Sushi Mango California	17,50
Sushi Sashimi mittel	28,60
Tekka California Sushi	16,90
Miso Suppe	6,60

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*

6,50

Corretto

Kleiner Schwarzer mit 1cl Grappa

6,50

Ristretto

Kurzer kleiner Schwarzer

3,70

Macchiato

Kleiner Schwarzer, mit Milchschaum gestreckt

3,70

Iced Coffee

*Großer Schwarzer, mit oder ohne Läuterzucker
auf Eiswürfeln*

6,50

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



Latte Macchiato
€ 6,50

*Auf Wunsch jeder Kaffee mit Milch wahlweise mit
laktosefreier Milch, Hafermilch oder Sojamilch
zuzüglich € 0,50*



*Mit unserem Spezialkaffee „Single Origin Blue Mountain“
bereiten wir auf Wunsch alle Kaffeespezialitäten
zu einem Aufpreis von € 2,00 zu.*



KAFFEESPEZIALITÄTEN

€

Filterkaffee, Single Origin Blue Mountain

Frisch gemahlener 100 % Arabica Spezialkaffee in der Tasse mit Hoop-Filter serviert – trinkfertig in 4 min.

6,90

Spezial-Espresso, Single Origin Blue Mountain

Frisch gemahlener 100 % Arabica Spezialkaffee

5,70

Kleiner Espresso

3,70

Großer Espresso

6,50

Kleiner Brauner

*Kleiner Schwarzer mit einem Kännchen
Obers-Milchmischung (60/40%) (G)*

3,70

Großer Brauner

*Großer Schwarzer, mit einem Kännchen
Obers-Milchmischung (60/40%) (G)
Der meistgetrunkene Kaffee in Wien*

6,50

Melange

*Kleiner Schwarzer, etwas verlängert,
mit warmer Milch und einer Milchschaum-
krone dekoriert (G)*

5,90

Kapuziner

Großer Schwarzer mit einer Schlagoberskrone (G)

6,50

Verlängerter

*Kleiner Schwarzer in großer Tasse, mit heißem
Wasser verlängert*

4,70

Kaffee verkehrt

*Heller Milchkaffee
(Kaffee-Milchverhältnis 30/70) (G)*

5,90

Franziskaner

Helle Melange mit Schlagobers (G)

5,90

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)

9,50

Wiener Einspänner

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

6,50

Gewürzkaffee

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

7,50

Fiaker

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

7,20

Kaffee Advokat

Großer Schwarzer mit Eierlikör und Schlagobers (C,G)

7,90

Biedermeier Kaffee

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

7,90

Maria Theresia

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

7,90

Der Obermayer

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

6,90

Überstürzter Neumann

Ein großer Schwarzer über Schlagobers gegossen (G)

6,50

Kaffee Konsul

Großer Schwarzer mit ein paar Tropfen Obers (G)

6,20

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



Melange
€ 5,90

*Auf Wunsch jeder Kaffee mit Milch wahlweise mit
laktosefreier Milch, Hafermilch oder Sojamilch
zuzüglich € 0,50*



TRINKSCHOKOLADE

€

Meinls Heiße Schokolade

Original traditioneller Trinkgenuss mit Kakao (G)

6,10

Meinls Heiße Schokolade mit Rum

*Traditionelle Spezialität verfeinert mit
Rum und Schlagobers (G)*

7,20

TEE

€

Schwarztee Darjeeling Queens Blend

Second Flush, kräftig, blumige Note

5,90

Schwarztee Assam Jamguri Tee

Balanciert, vollmundig, weich, rund, herb

5,90

China Grüner Tee Jasmin

Hell, zart, blumig, elegant, fein

5,90

China Pure Chun Mee Grüner Tee

Feiner grüner Tee, mild, weich

5,90

Früchtesymphonie

Erlesene Früchtekomposition mit exotischer Note

5,90

Ingwer Lemongrass Tee

Vitaminreich, mild und balanciert

5,90

Kräutertee Erfrischende Minze

*Die ausgewogene Minzmischung ist inspiriert
von dem Nationalgetränk Marokkos, der
Marokkanischen Minze*

5,90

Klostergarten Kamillen Tee

*Ausgesuchte Blütenköpfe verleihen diesem Tee
einen frischen, mild- aromatischen Geschmack*

5,90

Bio Bergkräuter Tee

*Melisse, süßer Fenchel und Anis bilden die
Harmonische Mischung*

5,90



Matcha Latte

Matcha Grüntee mit Chasen verührt und aufgeschäumter Milch 6,00

Chai Latte

Chai Tee mit aufgeschäumter Milch 6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE €

Apfelsaft *naturtrüb, Jonagold 0,25 l* 4,90

Apfelsaft *gespritzt 0,25 l* 4,70

Orangensaft *frisch gepresst 0,25 l* 6,50

Stift Klosterneuburg Johannisbeernektar *Stifterl 0,2 l* 4,90

Stift Klosterneuburg Marillennektar *Stifterl 0,2 l* 4,90

Fentimans *Rose Lemonade 0,275 l* 5,20

Fentimans *Ginger Ale 0,2 l* 5,20

Le Tribute *Tonic Water 0,2 l* 5,20

Coca Cola, Coca Cola Zero* *0,33 l* 4,90

**enthält eine Phenylalaninquelle*

Red Bull *0,25 l* 5,90

Römerquelle *prickelnd oder still 0,75 l* 7,90

Römerquelle *prickelnd oder still 0,33 l* 4,60

Sodawasser *0,25 l* 2,20

Soda-Zitron *0,25 l* 2,70

Soda-Himbeere *Jugendgetränk 0,25 l* 2,90

Soda-Holunder *Jugendgetränk 0,25 l* 2,90

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



SCHAUMWEINE

€

House of Julius Meinl Prosecco D.O.C 0,1 l

Bottega S.p.A., Treviso, Italien

7,50

Bouvet Crémant de Loire Brut Blanc 0,1 l

Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich

8,00

Bründlmayer, Sekt Brut Reserve 0,1 l

Weingut Bründlmayer, Langenlois, Österreich

10,00

André Clouet, Champagne Grand Cru,

Grande Reserve Brut 0,1 l

Montagne de Reims, Bouzy, Champagne, Frankreich

16,90

WEISSWEINE ¹/₈ l

€

Bründlmayer Grüner Veltliner L & T 2024

Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich

5,80

Wieniger Gemischten Satz 2024

Weingut Wieniger, Wien, Österreich

6,50

Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2024

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich

7,30

Tement Sand + Schiefer Gelber Muskateller 2024

Weingut Tement, Südsteiernmark DAC, Österreich

9,00

Christophe Patrice Petit Chablis 2024

Domaine Gendraud Patrice, Beine, Frankreich

6,90

Hubert Brochard Sancerre Blanc 2023

Domaine Hubert Brochard, Loire, Frankreich

12,50

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



ROTWEINE ¹ / ₈ l	€
House of Julius Meinl Cuvée 2022 <i>Herrnbaumgarten, Niederösterreich</i>	5,90
Umathum Zweigelt 2021 <i>Weingut Umathum, Burgenland, Österreich</i>	7,50
Moric Blaufränkisch Reserve 2022 <i>Weingut Moric, Burgenland, Österreich</i>	10,00
Gesellmann Opus Eximium № 35 2022 <i>Weingut Gesellmann, Burgenland, Österreich</i>	10,50
Michel Lynch Bordeaux rouge 2023 <i>Michel Lynch, Bordeaux, Frankreich</i>	7,50
Lopez de Haro Tempranillo DOCa <i>Hacienda Lopez de Haro, Bodega Classica, Rioja, Spanien</i>	6,50
ALKOHOLFREIE OPTIONEN	€
Copenhagen Sparkling Tea, BLA, Jasmin, White Tea, Darjeeling 0,375 l <i>Copenhagen Sparkling Tea Company, Denmark</i>	24,00
Mayer Alkoholfrei Prickelnd, Grüner Veltliner <i>Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich</i>	30,00

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



WEISSWEIN 0,75 l

€

Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Löss 2024
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich 28,00

Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2024
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich 32,00

Erwin Sabathi Gelber Muskateller 2024
Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark DAC, Österreich 45,00

Knoll Grüner Veltliner Loibner Federspiel 2024
Weingut Knoll, Wachau DAC, Österreich 47,00

Ott Grüner Veltliner Fass 4 2024
Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich 49,00

Korrell Riesling von den Ersten Lagen Q.b.A. 2019
Weingut Korrell, Bad Kreuznach, Deutschland 60,00

Domaine Gautheron Vieilles Vignes Chablis 2023
Domaine Gautheron, Burgund, Frankreich 67,00

ROTWEIN 0,75 l

€

Pitnauer Bienenfresser Göttlesbrunner
Zweigelt Reserve 2021
Weingut Pitnauer, Carnuntum DAC, Österreich 42,00

Brancaia Chianti Classico DOCG 2022
Brancaia, Toscana, Italien 41,00

Baricci Rosso di Montalcino DOC 2022
Baricci, Montalcino, Italien 67,00

La Dame de Montrose 2019
Chateau Montrose, Bordeaux, Saint Estephe, AOC, Frankreich 95,00

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



SCHAUMWEINE & CHAMPAGNER 0,75 l	€
Bründlmayer Sekt Reserve Brut Rose <i>Weingut Bründlmayer, Niederösterreich, Österreich</i>	61,00
Ca'del Bosca Franciacorta Extra Brut Cuvee Prestige <i>Ca'del Bosca, Lombardei, Franciacorta DOCG, Italien</i>	96,00
Francis Boulard & Fille 'Le Murgiers' Bio Brut Nature <i>Francis Boulard & Fille, Faverolles-et-Coëmy, Champagne, Frankreich</i>	99,00
Laurent Perrier La Cuvee Brut <i>Domaine Laurent Perrier, Champagne, Frankreich</i>	125,00
Bollinger Special Cuvee Brut <i>Champagne Bollinger, Ay, Champagne, Frankreich</i>	135,00
Gosset Grand Blanc de Blanc Brut Coffret <i>Gosset, Epernay, Frankreich</i>	152,00

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



BIER

€

House of Julius Meinl Hausbier

Pils vom Fass 0,2 l

3,80

Pils vom Fass 0,3 l

4,80

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

Tullamore Dew, Irish Whiskey 4 cl

6,20

The Illusionist Dry Gin 4 cl

6,40

Allergeninformation

A glutenhaltiges Getreide
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

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