



Festliche Empfehlungen

GLASWEISE 0,1 L	€
<i>Bründlmayer Sekt Brut Reserve, Langenlois, Österreich</i>	10,00
<i>Laurent-Perrier La Cuvée Brut, Champagne, Frankreich</i>	14,00
<i>Bollinger Special Cuvée Brut, Champagne, Frankreich</i>	23,00
<i>Gosset Grand Rosé Brut, Champagne, Frankreich</i>	22,00

FLASCHENWEISE 0,75 L	€
<i>Laurent-Perrier La Cuvée Brut Champagne, Frankreich</i>	84,00
<i>Bollinger Special Cuvée Brut Champagne, Frankreich</i>	138,00
<i>Krug Grande Cuvée Brut Champagne, Frankreich</i>	315,00
<i>Pol Roger Sir Winston Churchill Brut 2015 Champagne, Frankreich</i>	295,00
<i>Dom Pérignon Brut 2015 Champagne, Frankreich</i>	265,00
<i>Louis Roederer Cristal Brut 2016 Champagne, Frankreich</i>	345,00

AUSTERN	€
<i>Fine de Claire mit Zitronen und Mignonette</i>	je Stück 4,90
<i>Gillardeau mit Zitronen und Mignonette</i>	je Stück 6,90
<i>+ Baguettekorb mit Butter</i>	6,00

Freitags & Samstags von 8:00 Uhr bis 19:00 Uhr

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



FRÜHSTÜCK

€

Klassisches Wiener Frühstück

1 Heißgetränk nach Wahl, Handsemmel, frisch gebackenes Croissant, Bio Butter, Meinel Konfitüre oder Honig und ein weiches Bio Frühstücksei*

14,00

**ausgenommen Kaffees mit Spirituosen*

Italienisches Frühstück

Cappuccino und ein frisch gebackenes Croissant

8,50

Julius Meinel Frühstück

1 Heißgetränk nach Wahl, Jour Gebäck, hausgemachtes Croissant, Bio Butter, Meinel Konfitüre & Honig, weiches Bio Frühstücksei, Puten- & Beinschinken, Käsevariation und ein Glas Julius Meinel Prosecco*

28,00

**ausgenommen Kaffees mit Spirituosen*

Julius Meinel Frühstück ohne Prosecco

22,00

Schnittlauch Brot

Klassisches Schwarzbrot, Bio Butter, Schnittlauch

5,50

1 Portion Bio Sommer Butter

1,50

1 Portion Meinel Marmelade

2,00

1 Portion Wald Honig

2,20

1 Portion Pistachio Creme

2,50

1 Portion Gianduja

2,00

1 Portion Weiches Bio Ei

2,50

Frühstück täglich von 8:00 Uhr bis 13:00 Uhr

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



SPEISEN

€

Beef Tartare

mit Wachtelei, Dijonaise und Grandioso

19,90

Lachs Tartare

mit Senf-Dill-Sauce und Grandioso

18,90

Räucherlachs (120 g)

*Frisch geschnittener Räucherlachs mit
Oberskren und Baguette*

22,90

Spinat Salat

*mit Fourme d'Ambert, Kandierten Walnüssen,
Birnen mit Preiselbeeren, Kürbiskernen und Baguette*

17,90

Vitello Tonato

*Dünn geschnittene Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-
Sauce, Kapernbeeren, Rucola und Baguette*

17,90

Burrata

*mit Ochsenherztomaten auf Basilikumpesto,
Rucola und Baguette*

16,90

Käsevariation

Comté, Trüffelbrie, Fontal, Manchego

18,90

Sacher Würstel

Mit Senf, frischen österreichischen Kren und Handsemmel

11,90

Kalbsgulasch

Mit Butternockerln und Sauerrahm

22,00

Alle Speisen täglich von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

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



BRÖTCHEN

€

<i>Belegte Brötchen mit Brie</i>	<i>je Stück 4,20</i>
<i>Belegte Brötchen mit Beinschinken</i>	<i>je Stück 4,50</i>
<i>Belegte Brötchen mit Räucherlachs</i>	<i>je Stück 4,90</i>

TRAMEZZINI

€

<i>Tramezzini Schinken, Käse</i>	<i>je Stück 3,20</i>
<i>Tramezzini Thunfisch</i>	<i>je Stück 3,20</i>
<i>Tramezzini Tomate, Mozzarella</i>	<i>je Stück 3,20</i>

Alle Speisen täglich von 10:00 Uhr bis 18:00 Uhr

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