



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 KAFFEEESPEZIALITÄTEN

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 Bieder-maier 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 Ein-blick 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 Eiskaffekreationen 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
Weißen 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 Zwetschkenröster 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 <i>Kleiner Schwarzer mit geschäumter Milch, mit Kakaopulver bestreut</i>	5,90
Irish Coffee <i>Großer Schwarzer, im Irish Coffee-Glas serviert, mit 4cl Irish Whisky, gezuckert, mit halb geschlagenem Obers</i>	8,90
Latte Macchiato <i>Kleiner Schwarzer, leicht verlängert, vermischt mit Milch und Milchschaum</i>	6,50
Corretto <i>Kleiner Schwarzer mit 1cl Grappa</i>	6,50
Ristretto <i>Kurzer kleiner Schwarzer</i>	3,70
Macchiato <i>Kleiner Schwarzer, mit Milchschaum gestreckt</i>	3,70
Iced Coffee <i>Großer Schwarzer, mit oder ohne Läuterzucker auf Eiswürfeln</i>	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 (<i>kein Originalrezept</i>) <i>Melange mit Eierlikör, Honig sowie 2cl Cognac (C)</i>	9,50
Wiener Einspänner <i>Kleiner Schwarzer, etwas verlängert, im Einspännerglas, mit Schlagobershaube versehen und Staubzucker bestreut (G)</i>	6,50
Gewürzkaffee <i>Großer Schwarzer, mit Rum und Gewürznelken versetzt, wenig gesüßt. Wird mit einer Stange Zimt umgerührt</i>	7,50
Fiaker <i>Kleiner Schwarzer mit einem Schuss Rum, im Glas serviert, wahlweise mit oder ohne Schlagobers (G)</i>	7,20
Kaffee Advokat <i>Großer Schwarzer mit Eierlikör und Schlagobers (C,G)</i>	7,90
Biedermeier Kaffee <i>Großer Schwarzer mit einer Kombination aus Marillen- und Eierlikör, dazu Schlagobers (C,G)</i>	7,90
Maria Theresia <i>Großer Schwarzer mit einem Schuss Orangenlikör; wahlweise mit oder ohne Schlag serviert (G)</i>	7,90
Der Obermayer <i>Großer Schwarzer auf Wunsch gesüßt, darüber eine dünne Schicht kaltes Obers (G)</i>	6,90
Überstürzter Neumann <i>Ein großer Schwarzer über Schlagobers gegossen (G)</i>	6,50
Kaffee Konsul <i>Großer Schwarzer mit ein paar Tropfen Obers (G)</i>	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

€

Meinl's Earl Grey Blue Flower

Milder Schwarztee mit frischen Bergamotte-Geschmack und leichte blumige Note.

6,50

Meinl's Assam Harmutty Blattmischung

Würziger Schwarztee mit goldenen Blattspitzen

6,50

Meinl's Darjeeling Hausmischung

Meinl Hausmischung für Schwarztee-Liebhaber

6,50

Meinl's China Jasmin Congou

Erfischender Jasmin Grüntee Klassiker.

6,50

Meinl's Japan Sencha Fukujyu

Fukujyu ist ein Sencha. Fein-herb und frisch, leicht grasigen noten

6,50

Meinl's Marokkanischer Minztee

Gunpowder-Grüntee. Ätherischen Ölen der Minze, erfrischende Geschmacksbombe

6,50

Meinl's Früchtemischung Kir Royal

Süßsäure alternative zur klassischen Rotfrucht-Komposition

6,50

Meinl's Früchtemischung Blutorange

Abgerundete Mischung mit dem Geschmack von milder Orange

6,50

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



Meinl's Kamille 6,50

Meinl's Relaxing
Entspannende milde Kräutermischung mit natürlicher Süße 6,50

Meinl's Original Roobios
*Reiner, purer Tee vom südafrikanischen Roobios.
Koffeinfrei* 6,50

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 (*enthält eine Phenylalaninquelle)* 4,90

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 <i>0,1 l</i>	
<i>Bottega S.p.A., Treviso, Italien</i>	<i>7,50</i>
Bouvet Crémant de Loire Brut Blanc <i>0,1 l</i>	
<i>Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich</i>	<i>8,00</i>
Bründlmayer, Sekt Brut Reserve <i>0,1 l</i>	
<i>Weingut Bründlmayer, Langenlois, Österreich</i>	<i>10,00</i>
André Clouet, Champagne Grand Cru, Grande Reserve Brut <i>0,1 l</i>	
<i>Montagne de Reims, Bouzy, Champagne, Frankreich</i>	<i>16,90</i>

WEISSWEINE *1/8 l* €

Bründlmayer Grüner Veltliner L & T 2024	
<i>Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich</i>	<i>5,80</i>
Wieniger Gemischten Satz 2024	
<i>Weingut Wieniger, Wien, Österreich</i>	<i>6,50</i>
Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2024	
<i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	<i>7,30</i>
Tement Sand + Schiefer Gelber Muskateller 2024	
<i>Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Österreich</i>	<i>9,00</i>
Christophe Patrice Petit Chablis 2024	
<i>Domaine Gendraud Patrice, Beine, Frankreich</i>	<i>6,90</i>
Hubert Brochard Sancerre Blanc 2023	
<i>Domaine Hubert Brochard, Loire, Frankreich</i>	<i>12,50</i>

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



ROTWEINE 1/8 l	€
House of Julius Meisl 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	
<i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	28,00
Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2024	
<i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	32,00
Erwin Sabathi Gelber Muskateller 2024	
<i>Weingut Erwin Sabathi, Südsteiermark DAC, Österreich</i>	45,00
Knoll Grüner Veltliner Loibner Federspiel 2024	
<i>Weingut Knoll, Wachau DAC, Österreich</i>	47,00
Ott Grüner Veltliner Fass 4 2024	
<i>Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich</i>	49,00
Korrell Riesling von den Ersten Lagen Q.b.A. 2019	
<i>Weingut Korrell, Bad Kreuznach, Deutschland</i>	60,00
Domaine Gautheron Vieilles Vignes Chablis 2023	
<i>Domaine Gautheron, Burgund, Frankreich</i>	67,00

ROTWEIN 0,75 l €

Pitnauer Bienenfresser Göttlesbrunner Zweigelt Reserve 2021	
<i>Weingut Pitnauer, Carnuntum DAC, Österreich</i>	42,00
Brancaia Chianti Classico DOCG 2022	
<i>Brancaia, Toskana, Italien</i>	41,00
Baricci Rosso di Montalcino DOC 2022	
<i>Baricci, Montalcino, Italien</i>	67,00
La Dame de Montrose 2019	
<i>Chateau Montrose, Bordeaux, Saint Estephe, AOC, Frankreich</i>	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	
<i>Pils vom Fass 0,2 l</i>	3,80
<i>Pils vom Fass 0,3 l</i>	4,80

DIGESTIF €

Averna <i>4 cl</i>	6,20
House of Julius Meinl Marille <i>2 cl</i>	5,20
House of Julius Meinl Williams Birne <i>2 cl</i>	5,20
House of Julius Meinl Grappa Amarone <i>2 cl</i> <i>Bottega S.p.A., Treviso, Italien</i>	6,50
Tullamore Dew, Irish Whiskey <i>4 cl</i>	6,20
The Illusionist Dry Gin <i>4 cl</i>	6,40

Allergeninformation

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

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