



CAFÉ BAR



INHALT

Klassische und moderne Kaffeespezialitäten	4
Signature Spritzer & Drinks	6
Aus der Sushibar	7
Kuchen & Desserts	8
Internationaler Kaffee	9
Kaffee des Monats	11
Kaffeespezialitäten	12
Trinkschokolade	15
Tee	15
Alkoholfreie Getränke	16
Schaumweine	17
Roséweine	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



SIGNATURE SPRITZER & DRINKS

€

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
Mimosa Prosecco mit frischem Orangensaft	7,90
Rose Spritzer mit Le Versant Rose und Soda	5,20
Rose Spritz mit Le Versant Rose, Pfefferminze, Limette und Soda	7,90

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 Sashimi klein	36,00 / 27,50
Sashimi Lachs	12,90
Sashimi Thunfisch	15,30
Sushi groß Sushi mittel Sushi klein	27,50 / 22,50 / 17,50
Sushi Maki mittel	22,00
Sushi Sashimi mittel	28,60
Tekka California Sushi	16,90
Unagi Sushi	17,00
Maguro Tataki	18,00
Ama-Ebi Sashimi	11,00
Miso Suppe	6,60

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
Topfentarte (A, C, G, H)	6,50
Himbeer-Schokoladetorte <i>pflanzlich</i> (A, F)	6,50
Kardinalschnitte (A, C, G)	6,50
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
Joghurtmousse mit Passionsfrucht im Glas (G)	5,90
Tiramisu im Glas (A, C, G)	5,90
Meinl Marillen Palatschinken (A, C, G)	12,20
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster (A, C, G)	16,00
+ Schlagobers (G)	1,00
+ Hausgemachte Vanillesauce (C, G)	1,50

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*

6,50

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

€

Meinls Earl Grey Blue Flower

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

6,50

Meinls Assam Harmutty Blattmischung

Würziger Schwarztee mit goldenen Blattspitzen

6,50

Meinls Darjeeling Hausmischung

Meinl Hausmischung für Schwarztee-Liebhaber

6,50

Meinls China Jasmin Congou

Erfischender Jasmin Grüntee Klassiker.

6,50

Meinls Japan Sencha Fukujyu

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

6,50

Meinls Marokkanischer Minztee

*Gunpowder-Grüntee. Ätherischen Ölen der Minze,
erfrischende Geschmacksbombe*

6,50

Meinls Früchtemischung Kir Royal

*Süßsaure alternative zur klassischen
Rotfrucht-Komposition*

6,50

Meinls 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.*



Meinls Kamille	6,50
Meinls Relaxing <i>Entspannende milde Kräutermischung mit natürlicher Süße</i>	6,50
Meinls Original Roobios <i>Reiner, purer Tee vom südafrikanischen Roobios. Koffeinfrei</i>	6,50
Matcha Latte <i>Matcha Grüntee mit Chasen verührt und aufgeschäumter Milch</i>	6,00
Chai Latte <i>Chai Tee mit aufgeschäumter Milch</i>	6,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Apfelsaft <i>naturtrüb, Jonagold</i> 0,25 l	4,90
Apfelsaft <i>gespritzt</i> 0,25 l	4,70
Orangensaft <i>frisch gepresst</i> 0,25 l	6,50
Stift Klosterneuburg Johannisbeernektar <i>Stifterl</i> 0,2 l	4,90
Stift Klosterneuburg Marillennektar <i>Stifterl</i> 0,2 l	4,90
Fentimans <i>Rose Lemonade</i> 0,275 l	5,20
Fentimans <i>Ginger Ale</i> 0,2 l	5,20
Le Tribute <i>Tonic Water</i> 0,2 l	5,20
Coca Cola, Coca Cola Zero* 0,33 l (<i>*enthält eine Phenylalaninquelle</i>)	4,90
Red Bull 0,25 l	5,90
Römerquelle <i>prickelnd oder still</i> 0,75 l	7,90
Römerquelle <i>prickelnd oder still</i> 0,33 l	4,60
Sodawasser 0,25 l	2,20
Soda-Zitron 0,25 l	2,70
Soda-Himbeere <i>Jugendgetränk</i> 0,25 l	2,90
Soda-Holunder <i>Jugendgetränk</i> 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

ROSÉWEINE $\frac{1}{8}$ l

€

Bründlmayer Rose vom Zweigelt 2025

Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich

7,50

Le Versant Grenache Rose - Limited Edition 2025

Languedoc, Frankreich

6,50

WEISSWEINE $\frac{1}{8}$ l

€

Bründlmayer Grüner Veltliner L & T 2025

Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich

5,80

Wieninger Gemischter Satz 2024

Weingut Wieninger Wien, Österreich

6,50

Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2025

Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich

7,30

Tement Sand + Schiefer Gelber Muskateller 2024

Weingut Tement, Südsteiermark DAC, Österreich

9,00

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



Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel
Terrassen 2025

Domäne Wachau, Wachau, Österreich 8,50

Foncalieu Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc 2025

Les Vignobles Foncalieu, Pays d'Oc, Frankreich 6,00

ROTWEINE $\frac{1}{8}$ l €

House of Julius Meinl Cuvée 2022

Herrnbaumgarten, Niederösterreich 5,90

Umathum Zweigelt 2021

Weingut Umathum, Burgenland, Österreich 7,50

Moric Blaufränkisch Reserve 2022

Weingut Moric, Burgenland, Österreich 10,00

Gesellmann Opus Eximium № 35 2022

Weingut Gesellmann, Burgenland, Österreich 10,50

Michel Lynch Bordeaux rouge 2023

Michel Lynch, Bordeaux, Frankreich 7,50

San Felice Chianti Classico 2020

San Felice, Toskana, Italien 8,00

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



WEISSWEIN 0,75 l	€
Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Löss 2025 <i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	28,00
Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2025 <i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	32,00
Erwin Sabathi Gelber Muskateller 2025 <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 2025 <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 2023 <i>Weingut Pitnauer, Carnuntum DAC, Österreich</i>	42,00
Brancaia Chianti Classico DOCG 2022 <i>Brancaia, Toscana, 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	€
Famille Denis Cremant de Loire Brut <i>Famille Denis, Cremant de Loire, Frankreich</i>	31,00
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 <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.