

Inhalt / Menu contents

Punsch & Glühwein / <i>Punch & mulled wine</i>	2
Frühstück / <i>Breakfast</i>	3
Snacks	5
A la carte	7
Kaffee / <i>Coffee</i>	12
Tee / <i>Tea</i>	13
Teespezialitäten / <i>Tea specialities</i>	14
Mineralwasser & Erfrischungsgetränke / <i>Water & Soft drinks</i>	15
Wein gespritzt / <i>Wine with soda</i>	17
Weißweine / <i>White wines</i>	18
Rotweine / <i>Red wines</i>	19
Sekt & Champagner / <i>Sparkling wines & champagne</i>	20
Wodka & Rum / <i>Vodka & Rum</i>	21
Cognac, Armagnac, Calvados & Tequila	22
Whisky	23
Obstbrände, Grappa & Gin / <i>Schnaps, Grappa & Gin</i>	25
Gin & Tonic	26
Liköre & Magenbitter / <i>Liqueurs & Bitters</i>	27
Cocktails	28
Bier / <i>Beer</i>	35

Bitte informieren Sie uns über etwaige Allergien oder Speisenunverträglichkeiten.

Wir bereiten für Sie gerne entsprechende Speisen zu.

Please inform us about any allergies or food intolerances.

We would be pleased to prepare special dishes for you accordingly.

Punsch & Glühwein / *Punch & mulled wine*

KAMINFEUER

Myers's Rum, Cassis, Johannisbeersaft, Früchtetee

Myers's rum, cassis, red currant juice, fruit tea

7,50

ORANGEN PUNSCH

Myers's Rum, Triple Sec, Orangensaft, Honig, Earl Grey Tee

Myers's rum, Triple Sec, orange juice, honey, Earl Grey tea

7,50

NUSSKNACKER

Amaretto, Souther Comfort, Mandelsirup, Orangensaft

Amaretto, Southern Comfort, almond syrup, orange juice

7,50

WINTERKLANG (alkoholfrei / non-alcoholic)

Orangensaft, Maracujasirup, Erdbeersirup

Orange juice, passion fruit syrup, strawberry syrup

6,50

GLÜHWEIN ROT / WEISS

Mulled wine / red or white

6,00

Wiener Frühstück / *Viennese breakfast*

Kaffee oder Tee | frischgepresster Orangensaft | 1 weiches Ei |
1 Semmel | 1 Kipferl | Butter | Marmelade | Honig
*Coffee or tea | freshly squeezed orange juice | 1 soft-boiled egg |
1 bread roll | 1 croissant | butter | jam | honey*

26,00

Schanigarten Frühstück / *Schanigarten breakfast*

Genießen Sie exquisite Köstlichkeiten, den ganzen Tag –
als Frühstück oder als Nachmittagssnack im wunderschönen Schanigarten!
Als prickelnde Erfrischung servieren wir Ihnen dazu ein Glas Champagner.

Schanigarten Breakfast

*Enjoy exquisite delicacies all day long – as breakfast or afternoon snack in our beautiful Schanigarten!
The Schanigarten Breakfast will be served with one glass of champagne.*

Frühstücksgetränk nach Wahl:

Kaffee, Tee oder Heiße Schokolade

Breakfast beverage at your choice:

Coffee, tea or hot chocolate

Frischgepresste Säfte:

Orangensaft, Grapefruitsaft oder Karottensaft

Freshly squeezed juices:

Orange juice, grapefruit juice or carrot juice

Weichgekochte Eier / *Soft boiled eggs*

oder / or

Zwei Spiegel-, Verlorene- oder Rühreier mit Schinken, Würstchen oder Speck

Two eggs any style with ham, sausage or bacon

oder / or

Omelett von 3 Eiern natur oder mit frischen Pilzen, Kräutern, Käse oder Schinken

Three egg omelet plain or with fresh mushrooms, herbs, cheese or ham

oder / or

Ei "Benedikt" – Pochiertes Ei, Schinken, Englischer Muffin & Sauce Hollandaise

Egg "Benedikt" – Poached egg and ham on English muffin with Hollandaise sauce

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich Eier von Freilandhühnern verwenden.

Please note that we only use eggs from free range chickens.

Amerikanische Pfannkuchen mit Orangenbutter

American pancakes with orange flavoured butter

oder / or

Haferflockenbrei / *Porridge*

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne frischen Toast.

Our service staff will be glad to serve you fresh toast on request.

49,00 pro Person / per Person

Um Reservierung wird gebeten. / *A reservation is requested.*

Snacks

Diese Gerichte werden von 10.00 bis 22.30 Uhr serviert.
These dishes will be served from 10 a.m. until 10.30 p.m.

Club Sandwich wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries <i>Club Sandwich</i> <i>optional with french fries or sweet potato fries</i>	19,00
Grand Burger 180 g österreichisches Angus Rind hausgemachtes Briochebrötchen knuspriger Speck geräucherter Bergkäse geschmorte Balsamicozwiebeln Chili-Mayonnaise Salat Tomaten wahlweise mit Pommes Frites oder Süßkartoffel Fries <i>Grand Burger 180 g Austrian Angus beef homemade brioche bun </i> <i>crispy bacon smoked alp cheese braised balsamic onions </i> <i>chili mayonnaise lettuce tomatoes</i> <i>optional with french fries or sweet potato fries</i>	20,00
Edamame geräuchertes Meersalz Parmesan <i>Edamame smoked sea salt parmesan</i>	8,00

Snacks

Diese Gerichte werden von 10.00 bis 22.30 Uhr serviert.

These dishes will be served from 10 a.m. until 10.30 p.m.

Gegrillter Oktopus am Spieß Aji Amarillo Marokkanische Salzzitrone <i>Grilled octopus skewer Aji Amarillo Moroccan salt lemon</i>	18,00
Gegrillte Black Tiger Garnelen (5 Stück) Olivenöl Chili Knoblauch Focaccia <i>Grilled black tiger prawns (5 pieces) olive oil chili garlic Focaccia</i>	16,00
Mozzarella Sticks würziger Tomatendip <i>Mozzarella sticks spicy tomato dip</i>	12,00
Backhendl mit Panko Sesamkraut Chili Mayonnaise <i>Deep-fried chicken with Panko sesame cabbage chili mayonnaise</i>	14,00
Frankfurter Würstel Senf Kren <i>Frankfurter sausage mustard horseradish</i>	11,00

A LA CARTE

Diese Gerichte werden von 11.00 bis 22.30 Uhr serviert.

These dishes will be served from 11 a.m. until 10.30 p.m.

Vorspeisen / Appetizers

Oktopus Paprikacrème Passionsfrucht Kaffir Limettenöl Schweinehaut Popcorn <i>Octopus bell pepper cream passion fruit kaffir lime oil pork skin popcorn</i>	20,00
Beef Tatar (100 g) Bio Hokkaido Kürbis Chili Mayonnaise Erdäpfelstroh <i>Beef tartare (100 g) organic Hokkaido squash chili mayonnaise potato straw</i>	20,00
Burrata Rucola Tomaten Oliven Basilikum Focaccia <i>Burrata arugula tomatoes olives basil Focaccia</i>	16,00
Caesar Salat Salatherzen Eisbergsalat Parmesan Crôutons Speck <i>Caesar salad lettuce hearts iceberg lettuce parmesan croûtons bacon</i>	16,00
mit gegrilltem Freilandhuhn / <i>with grilled free range chicken</i>	18,00
mit gegrillten Garnelen (3 Stück) / <i>with grilled prawns (3 pieces)</i>	20,00
Vitello Tonnato Kalbstafelspitz Thunfischcrème Tabouleh Salzzitron <i>Vitello Tonnato Veal Tafelspitz tuna cream Tabouleh salt lemon</i>	18,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Suppen / Soups

Kürbiscrèmesuppe Kürbis Wan Tan Kürbiskernpesto <i>Cream of pumpkin soup pumpkin wonton pumpkin seed pesto</i>	7,00
Wiener Gulaschsuppe Rindfleisch Erdäpfel <i>Viennese goulash soup beef potatoes</i>	9,00
Consommé vom Rind Grießnockerl oder Frittaten Schnittlauch <i>Beef consommé semolina dumpling or sliced savory pancake chive</i>	8,00

Hauptspeisen / Main dishes

Wiener Schnitzel vom Kalb Petersilerdäpfel Preiselbeeren Zitrone <i>Deep-fried veal escalope parsley potatoes cranberries lemon</i>	25,00
Rindsfiletsteak (200 g) Steinpilzrisotto Gemüsegarten Portweinglace <i>Beef tenderloin steak (200 g) cèpe mushroom risotto vegetable garden port wine glaze</i>	32,00

Beiriedschnitte „Esterhazy“ knusprige Erdäpfel Wurzelgemüse Kapern Schnittlauchöl <i>Beef sirloin slice „Esterhazy style“ crispy fried potatoes root vegetables capers chive oil</i>	27,00
Gegrilltes Lachssteak Wildbrokkoli Purple Haze Karfiol Basilikum <i>Grilled salmon steak wild broccoli purple haze cauliflower basil</i>	28,00
Linguine Garnelen (4 Stück) Tomatenconcassé Wildkräuteröl Chili Knoblauch <i>Linguine prawns (4 pieces) tomato concasse wild herb oil chili garlic</i>	24,00
Geschmorte Melanzani Tahinacrème Sumak Granatapfel Tabouleh Ziegenkäse <i>Braised eggplant Tahina cream Sumak pomegranate Tabouleh goat cheese</i>	22,00
Steinpilzravioli Trüffelbutter Rucola frischer Trüffel Parmesan <i>Cèpe mushroom ravioli truffle butter arugula fresh truffle parmesan</i>	23,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Desserts

Topfen-Zwetschkenknödel Mandelkrokant Zwetschkenröster Rumeis (Zubereitungszeit: 20 Minuten) <i>Curd cheese-plum dumplings almond brittle stewed plums rum ice cream</i> (preparation time: 20 minutes)	12,00
Heidelbeer-Mascarpone Mille Feuille Cheesecake Holunderblüteneis <i>Blueberry-mascarpone mille feuille cheesecake elderflower ice cream</i>	14,00
Nougat Crème Brûlée Quittengel Quittensorbet Valrhona Dulcey Ganache Mandelcrumble <i>Nougat Crème Brûlée quince jelly quince sherbet </i> <i>Valrhona chocolate Dulcey Ganache almond crumble</i>	13,00
Schokoladenkuchen Erdnussbutter Ganache Passionsfruchtsorbet Cookie Crumble (Zubereitungszeit: 15 Minuten) <i>Chocolate cake peanut butter Ganache </i> <i>passion fruit sherbet cookie crumble (preparation time: 15 minutes)</i>	14,00

Tartelettes & Strudel

Apfel-Streusel Tartelette

Apfelgel | Streusel | Frangipan | Apfelperlen

Apple crumble tartlet

apple jelly | crumble | frangipan | apple pearls

3,80

Himbeer-Schokoladen Tartelette

Himbeer Cremeux | frische Himbeeren | Brownie |

Schokoladenmürbteig | Himbeergel

Raspberry-chocolate tartlet

Raspberry Cremeux | fresh raspberries | brownie |

chocolate shortcrust | raspberry jelly

4,50

Haferflocken-Vanille-Zitronen Tartelette

Vanillecrème | Haferflockencrumble | Vanillemousse |

Zitronengel | Zitronencurd | Karamell Tuille

Oat flake-vanilla-lemon tartlet

Vanilla cream | oat flake crumble | vanilla mousse |

lemon jelly | lemon curd | caramel tuille

4,00

Apfelstrudel / *Apple strudel*

4,80

Kaffee / Coffee

Großer Espresso / <i>Double Espresso</i>	5,90
Kleiner Espresso / <i>Espresso</i>	4,00
Verlängerter / <i>Light Espresso with milk</i>	4,60
Melange / <i>Light Espresso with milk foam</i>	5,90
Einspanner / <i>Double Espresso with whipped cream</i>	5,90
Cappuccino / <i>Double Espresso with milk foam</i>	5,90
Kaffee Latte – Espresso mit Milch <i>Espresso with milk</i>	5,00
Türkischer Kaffee / <i>Turkish coffee</i>	6,90
Irish Coffee	14,00
Doppelter Espresso mit Tullamore D.E.W. (4 cl) und Schlagobershaube <i>Double Espresso with Tullamore D.E.W. (4 cl) and whipped cream</i>	
Heiße Schokolade / <i>Hot chocolate</i>	7,00

Tee / Tea

English Breakfast St. Andrews	6,50
Imperial Earl Grey	6,50
Assam Meleng	6,50
Sencha Senpai	6,50
Chamomile Meadow (Kamille)	6,50
Wellness Cup (Kräutertee / Herb infusion)	6,50
Koffeinfreier Tee / Decaffeinated tea	6,50

Teespezialitäten / Tea specialities

Jasmine Pearls Bai Yin	8,00
Erstklassiger, chinesischer grüner Frühlingstee mit Jasminblüten aromatisiert und von Hand zu kleinen Kugeln gerollt. <i>This Chinese white tea is picked in spring and flavored according to an ancient procedure using fresh jasmine flowers.</i>	
Grün Matinee	6,50
Sencha mit erfrischenden und fruchtigen Aromen sowie Blüten. <i>Sencha with delicious fruit flavors and flower petals.</i>	
Persischer Apfel / Persian apple	6,50
Fruchtig frische Äpfel ergänzt durch den Duft der Zitrone. <i>A combination of the taste of fresh sweet apples and a slight citric flavor.</i>	
Red Fruit Flash	6,50
Komposition aus roten Früchten, das Aroma erinnert an Marmelade. <i>This composition of red fruits is similar to the flavor of home-made jam.</i>	
Rooibush Cream Caramel	6,50
Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen. <i>A combination of South African Rooibush with vanilla and cream.</i>	
French Rose	8,00
Rosenblütentee <i>Rose petal tea</i>	

Mineralwasser & Erfrischungsgetränke / Mineral water & Soft drinks

Römerquelle prickelnd, mild oder still <i>Sparkling, mild or still mineral water</i>	0,33 l 0,75 l	4,50 9,00
Leitungswasser / <i>Tap water</i>	0,40 l	1,50
Perrier	0,33 l	5,00
San Pellegrino	0,25 l	5,00
Evian	0,33 l 1 l	6,00 14,00
Frisch gepresste Säfte / <i>Freshly squeezed juices</i> <i>Orange, Grapefruit, Karotte</i>	0,25 l	8,00
Apfelsaft naturtrüb Idared / <i>Natural cloudy Idared apple juice</i>	0,25 l	6,00
Rauch Säfte Marille, Johannisbeere, Tomate <i>Apricot-, blackcurrant- tomato juice</i>	0,2	4,90
Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero	0,33 l	4,90
Sprite, Fanta, Almdudler	0,33 l	4,90
Fever Tree Premium Indian Tonic	0,2 l	7,00
Kinley Bitter Lemon, Ginger Ale, Bitter Rose	0,25 l	6,00
Red Bull, Red Bull light	0,25 l	7,00
San Pellegrino Bitter	0,1 l	4,60

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Hausgemachte Limonaden / Homemade lemonades

Erdbeer-Maracujalimonade

Erdbeer-Maracujasirup, Sodawasser 0,3 l 6,00
Strawberry-maracuja syrup, soda water

Rosenlimonade

Rosensirup, Grenadine, Rosenwasser, Sodawasser 0,3 l 6,00
Rose syrup, grenadine, rose water, soda water

Minz-Zitronenlimonade

Zitronensaft, Zuckersirup, frische Minze, Sodawasser 0,3 l 6,00
Lemon juice, sugar syrup, fresh mint, soda water

Zitronenmelissenlimonade

Zitronenmelissensirup, Soda 0,3 l 6,00
Lemon melissa syrup, soda water

Weichsellimonade

Weichselsirup, Soda 0,3 l 6,00
Sour cherry syrup, soda water

Lavendellimonade

Lavendelsirup, Soda 0,3 l 6,00
Lavender syrup, soda water

Wein gespritzt / Wine with soda water

Weißer Spritzer <i>White wine with soda water</i>	0,25 l	5,50
Kaiserspritzer <i>White wine with soda water and elderflower syrup</i>	0,25 l	5,50
Aperol Spritzer mit Prosecco <i>Aperol, Prosecco, soda water</i>	0,25 l	13,00
Aperol Spritzer mit Champagner <i>Aperol, champagne</i>	0,25 l	19,00
Hugo <i>Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Sodawasser</i> <i>Prosecco, elderflower syrup, mint, soda water</i>	0,25 l	13,00

Weißweine / White wines

Grüner Veltliner, Wachtberg	0,1 l	11,00
Weingut Harm, Krustetten, Kremstal	0,75 l	69,00
Riesling, Pfaffenberg Reserve DAC	0,1 l	9,00
Weingut Wess, Krems, Kremstal	0,75 l	58,00
Sauvignon Blanc	0,1 l	7,00
Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark	0,75 l	44,00
Chardonnay, Reserve	0,1 l	12,50
Weingut Herist, Rechnitz, Südburgenland	0,75 l	80,00
Rosé, Rosito	0,1 l	6,00
Weingut Toni Hartl, Reisenberg, Thermenregion	0,75 l	37,00
Muskat Ottonel Beerenauslese	1/16 l	11,00
Weingut Hans & Christine Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	0,375 l	55,00
2016 Grüner Veltliner Smaragd, Dürnsteiner Kellerberg		
Weingut F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	0,75 l	130,00
2016 Chablis Grand Cru		
Les Clos des Hospices Dans Les Clos, Burgund	0,75 l	160,00
2015 Terre Alte		
Livio Felluga, Friaul	0,75 l	99,00

Rotweine / Red wines

Opus Eximium		
Cuvée Spéciale Grand Hotel Wien (biologisch / organic)	0,1 l	9,00
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	58,00
St. Laurent, Maurerberg	0,1 l	5,50
Weingut Zahel, Mauer, Wien	0,75 l	35,00
Blaufränkisch, Ried Weinberg, Eisenberg DAC	0,1 l	8,50
Weingut Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Südburgenland	0,75 l	55,00
Domaine de Valmengaux (biologisch / organic)	0,1 l	9,00
Bordeaux A.C., Frankreich	0,75 l	58,00
2012 Cuvée „G“		
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland	0,75 l	130,00
1998 Châteaux La Mission Haut-Brion GCC		
Bordeaux, Frankreich	0,75 l	450,00
2015 Sassicaia		
Tenuta San Guido, Toscana, Italien	0,75 l	250,00

Sekt & Champagner / Sparkling wines & Champagne

Bründlmayer	0,1 l	10,00
Grand Hotel Wien Cuvée Spéciale	0,75 l	70,00
CA' DI RAJO Prosecco Frizzante DOC	0,1 l	9,00
<i>Venetien</i>	0,75 l	63,00
Laurent Perrier	0,1 l	18,00
<i>Champagne</i>	0,75 l	120,00
Lallier, Rosé	0,1 l	18,00
<i>Ay</i>	0,75 l	120,00
Moet & Chandon, <i>Brut Imperial</i>	0,75 l	125,00
Moet & Chandon Dom Pérignon, <i>Vintage</i>	0,75 l	395,00
Veuve Clicquot, <i>Ponsardin Brut</i>	0,75 l	120,00
Bollinger, Rosé Brut, <i>Ay</i>	0,75 l	180,00
Comtes de Champagne Rosé Brut Taittinger		
<i>Reims</i>	0,75 l	510,00

Wodka / Vodka

Russian Standard	4 cl	12,00
Stolichnaya Gold	4 cl	12,00
Belvedere	4 cl	13,00
Grey Goose	4 cl	13,00
Stolichnaya Elite	4 cl	22,00
Absolut	4 cl	11,00

Rum

Havana Club, 3 years	4 cl	9,00
Havana Club, 7 years	4 cl	13,00
Havana Club, 15 years	4 cl	19,00
Appleton, 12 years	4 cl	11,00
Ron Zapaco Centenario	4 cl	19,00
El-Dorado, 15 years	4 cl	19,00
El-Dorado, 21 years	4 cl	29,00
Myer's Rum	4 cl	11,00

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	4 cl	20,00
Hennessy V.S.O.P.	4 cl	20,00
Courvoisier V.S.O.P.	4 cl	20,00
Courvoisier XO Imperial	4 cl	30,00
Rémy Martin XO	4 cl	40,00
Hennessy XO	4 cl	40,00
Hennessy Paradis	4 cl	120,00
Rémy Martin Louis XIII	4 cl	270,00

Armagnac

Clés de ducs	4 cl	14,00
Bas Armagnac 1975, Laubade	4 cl	28,00

Calvados

Père Magloire	4 cl	11,00
Père Magloire XO	4 cl	17,00

Tequila

Olmecca Gold / Bianco	4 cl	11,00
Ron Patron Silver	4 cl	15,00
Ron Patron XO Cafe	4 cl	10,00
Don Julio 1942	4 cl	33,00

Whisky

Johnnie Walker Black Label	4 cl	14,00
Johnnie Walker Blue Label	4 cl	45,00
Chivas Regal, 12 years	4 cl	13,00
Chivas Regal, 18 years	4 cl	19,00
Chivas Royale Salute, 21 years	4 cl	33,00
Jack Daniels	4 cl	13,00
Wild Turkey, Rye	4 cl	13,00
Knob Kreek, 9 year	4 cl	15,00
Maker's Mark „Vienna Bar Community“ Straight Bourbon	4 cl	30,00
Jameson	4 cl	11,00
Crown Royal	4 cl	14,00
Canadian Club	4 cl	11,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Whisky

Glenlivet, 12 years	4 cl	13,00
Macallan, 12 years	4 cl	20,00
Macallan, Sienna	4 cl	34,00
Macallan, Rare Cask Black	4 cl	70,00
Glenfiddich, 12 years	4 cl	16,00
Glenfiddich, 21 years	4 cl	38,00
Talisker, 10 years	4 cl	13,00
Dalwhinnie, 15 years	4 cl	16,00
Glenmorangie	4 cl	16,00
Oban, 14 years	4 cl	16,00
Lagavulin, 16 years	4 cl	16,00
Yamazaki	4 cl	30,00
Nikka 17 years	4 cl	60,00

Obstbrände / Fruit brandies

Gölles Zwetschke / Plum	4 cl	13,00
Gölles Vogelbeere / Rowanberry	4 cl	20,00
Guglhof Waldhimbeere / Woodland raspberry	4 cl	17,00
Schosser Birne / Pear	4 cl	15,00
Krenn's Marille / Apricot	4 cl	17,00

Grappa

Sarpa di Poli	4 cl	13,00
Sassicaia	4 cl	19,00
Berta Tresolitre	4 cl	19,00

Gin

Beefeater	4 cl	10,00
Tanqueray	4 cl	11,00
Tanqueray Ten	4 cl	14,00
Bombay Sapphire	4 cl	11,00
Hendrick's	4 cl	14,00
AEIJST (biologisch / organic)	4 cl	13,00
BOAR Blackforest Premium Dry Gin	4 cl	18,00
Monkey 47	4 cl	18,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Gin & Tonic

AEIJST BIO <i>Tonic Water</i>	4 cl	17,00
Beefeater <i>Tonic Water</i>	4 cl	13,00
BOAR Blackforest Premium Dry Gin <i>Tonic Water</i>	4 cl	20,00
Bombay Sapphire <i>Tonic Water</i>	4 cl	14,00
Hendrick's <i>Tonic Water</i>	4 cl	17,00
Monkey 47 <i>Tonic Water</i>	4 cl	20,00
Tanqueray <i>Tonic Water</i>	4 cl	14,00
Tanqueray Ten <i>Tonic Water</i>	4 cl	17,00
Rose Gin & Tonic <i>Rosen Gin, Rosenlimonade, Rosenblüten</i>	4 cl	18,00

Liköre & Magenbitter / Liqueurs & Bitters

Sambuca Molinari	4 cl	9,00
Amaretto Disaronno	4 cl	9,00
Cointreau	4 cl	9,00
Drambuie	4 cl	9,00
Grand Marnier	4 cl	9,00
Southern Comfort	4 cl	9,00
Baileys Cream	4 cl	9,00
Kahlúa	4 cl	9,00
Unicum	4 cl	9,00
Ramazzotti	4 cl	9,00
Averna	4 cl	9,00
Fernet Branca	4 cl	9,00
Underberg	Flasche 2,5 cl	8,00
Aperol	4 cl	9,00
Cynar	4 cl	9,00
Tia Maria	4 cl	9,00
Martini Rosso / Bianco / Dry	4 cl	9,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Champagner Cocktails

Champagner Cocktail <i>Asbach, Grand Marnier, Angostura Bitter, Champagner, Zuckerwürfel</i>	19,00
Sprizz Aperol Sparkling <i>Aperol, Champagner</i>	19,00
Goldenkiss <i>Galliano Vanillelikör, Champagner</i>	19,00
Kir Royal <i>Cassis, Champagner</i>	19,00
Bellini <i>Pfirsichmark, Peach Brandy, Champagner</i>	19,00
La Pergola <i>Grand Marnier, Portwein Sandeman Ruby, Erdbeersirup, Champagner</i>	19,00
Fraise Royal <i>Erdbeermark, Champagner</i>	19,00
Tropical Champagne <i>Bacardi, Crème de Banane, Blue Curacao, Rose Lime Juice, Champagner</i>	19,00

Before Dinner

Americano <i>Campari, Vermouth Rosso, Soda</i>	14,00
Negroni <i>Beefeater Gin, Vermouth Rosso, Campari</i>	14,00
Martini Cocktail <i>Beefeater Gin, Vermouth Dry</i>	14,00
Vodkatini <i>Russian Standard Vodka, Vermouth Dry</i>	14,00
Gimlet <i>Beefeater Gin, Roses Lime Juice, Limettensaft</i>	14,00
Side Car <i>Asbach Brandy, Cointreau, Zitronensaft</i>	14,00
Manhattan <i>Canadian Club Whisky, Vermouth Rosso, Angostura Bitter</i>	14,00
Rendezvous <i>Ingwer, Gin, Zitronensaft, Rosensirup, Grenadine, Rosenwasser, Tonic</i>	14,00
Spezial Martini Cocktail <i>GIN: mit Tanqueray, Bombay Sapphire oder Tanqueray 10 WODKA: mit Stolychnaya Gold, Belvedere oder Grey Goose</i>	16,50
Elit Martini Cocktail	25,00

Alle Preise in EUR inkl. Steuern / All prices in EUR incl. all taxes.

Longdrinks

Screw Driver <i>Russian Standard Wodka, Orangensaft</i>	14,00
Campari Orange <i>Campari, Orangensaft</i>	14,00
Campari Soda <i>Campari, Soda</i>	13,00
Wodka Red Bull / Bitter Lemon / Tonic Water <i>Russian Standard Wodka mit Red Bull, Bitter Lemon oder Tonic Water</i>	14,00
Cuba Libre <i>Havana Club (3y), Cola</i>	14,00
La Manga <i>Russian Standard Wodka, Mangosaft</i>	14,00

Grand Hotel Wien Klassiker / Grand Hotel Wien Classic Cocktails

Pimm's Cup <i>Pimm's No 1, Zitronenlimonade</i>	15,00
Bloody Mary <i>Russian Standard Wodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze</i>	15,00
Caipirinha <i>Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Roses Lime Juice</i>	15,00
Cosmopolitan <i>Russian Standard Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft</i>	15,00
Pina Colada <i>Bacardi, Ananassaft, Kokoscrème, Obers</i>	15,00
Mai Tai <i>Bacardi, Myer's Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Ananassaft, Limettensaft</i>	16,00
Mojito <i>Havana Club 3y, Rohrzucker, Limetten, Minze, Splash Soda</i>	15,00
Margarita <i>Tequila Olmeca, Triple Sec, Limettensaft</i>	15,00
Tequila Sunrise <i>Tequila Olmeca, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Triple Sec</i>	15,00

Sours

Amaretto Sour <i>Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Whisky Sour <i>Four Roses Whisky, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Averna Sour <i>Averna, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Southern Comfort Sour <i>Southern Comfort, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Ramazotti Sour <i>Ramazotti, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Apricot Sour <i>Apricot Brandy, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Midori Sour <i>Melonenlikör, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Aperol Sour <i>Aperol, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>	14,00
Wodka Sour <i>Russian Standard Wodka, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	14,00

After Dinner

Alexander <i>Asbach Brandy, Crème de Cacao braun, Obers</i>	14,00
Black Russian <i>Russian Standard Wodka, Kaffeelikör</i>	14,00
Apotheke <i>Fernet Branca, Fernet Mentha, Angostura Bitter</i>	14,00
White Russian <i>Russian Standard Wodka, Kaffeelikör, Obers</i>	14,00
Rusty Nail <i>Johnny Walker Red Label, Drambuie</i>	14,00
Grasshopper <i>Crème de Menthe Grün, Crème de Cacao Weiß, Obers</i>	14,00
Old Fashioned <i>Four Roses Whisky, Zuckerwürfel, Angostura Bitter, Soda</i>	14,00
B&B <i>Asbach Brandy, Dom Benedictine</i>	14,00

Alkoholfreie Cocktails / Non-alcoholic cocktails

San Francisco <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine, Banane, Pfirsichmark</i>	11,00
Florida <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	11,00
Shirley Temple <i>Zitronenlimonade, Ginger Ale, Grenadine</i>	11,00
Coconut Kiss <i>Orangensaft, Ananassaft, Obers, Kokosnusscrème</i>	11,00

Bier vom Fass / Draught beer

Ottakringer Goldfassl Pils (Österreich / Austria)	0,2 l	4,00
	0,3 l	5,00
	0,4 l	6,00
Radler	0,2 l	4,00
	0,3 l	5,00
	0,4 l	6,00

Flaschenbiere / Beer in bottles

Ottakringer Wiener Original (Österreich / Austria)	0,33 l	5,50
Budweiser (Tschechien / Czech Republic)	0,33 l	6,50
Asahi (Japan)	0,33 l	6,50
Weihenstephaner Weißbier (Deutschland / Germany)	0,5 l	7,00
Paulaner alkoholfrei <i>Non-alcoholic wheat beer</i> (Deutschland / Germany)	0,5 l	7,00
Guinness (Irland / Ireland)	0,33 l	6,50
Null Komma Josef (Österreich / Austria) <i>Alkoholfreies Bier / Non-alcoholic beer</i>	0,33 l	5,50