



# CAFÉ BAR



## INHALT

Klassische und moderne Kaffeespezialitäten .....	4
Fresh, Fruity & Sparkling .....	6
Speisen .....	7
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 € 0,20*



## 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 gespritzt*  
€ 7,90



## FRESH, FRUITY & SPARKLING

€

Gin The Illusionist & Tonic	9,90
Campari Orange	8,90
Campari Soda	7,90
Aperol gespritzt	7,90
Aperol Veneziano	9,90
Hugo	7,90
Weißer Spritzer	4,90
Kaiser Spritzer	4,90

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



## SPEISEN

€

Belegte Brötchen mit Brie	je Stück 4,20
Belegte Brötchen mit Beinschinken	je Stück 4,50
Belegte Brötchen mit Räucherlachs	je Stück 4,90
Tramezzini Schinken, Käse	je Stück 3,20
Tramezzini Thunfisch	je Stück 3,20
Tramezzini Tomate, Mozzarella	je Stück 3,20

## KUCHEN & DESSERTS

€

Apfel- oder Topfenstrudel	5,90
Marillenkuchen	5,50
Gedeckter Apfelkuchen	5,90
Topfentarte	5,90
Brombeer-Schokoladetorte <i>pflanzlich</i>	5,90
Milleniumstorte	5,90
Panna Cotta	5,50
Esterhazy-Schnitte	5,90
Mozartschnitte	5,90
Brownie	4,50
Gugelhupf	4,20
Mini-Punschwüfel	3,90
Eismarillenknödel von Tichy <i>1Stk.</i>	4,50

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



## AUS DER SUSHIBAR

€

*11:00 – 17:00 Uhr*

Avocado Maki	6,90
California Maki	15,90
Maki Fisch	8,50
Maki klein	14,90
Chef Selection (für 2 Personen)	48,00
Chef Selection (für 4 Personen)	94,00
Sake California	15,90
Sashimi groß	36,00
Sashimi klein	25,00
Sashimi Lachs	11,90
Sashimi Thunfisch	13,90
Sushi groß	25,00
Sushi mittel	20,50
Sushi klein	15,90
Sushi Maki mittel	20,00
Sushi Mango California	17,50
Sushi Sashimi mittel	26,00
Tekka California Sushi	15,50
Miso Suppe	6,00

*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*

5,90

### Caffè Crema Freddo

*Caffè Freddo mit Schlagobers, mit Kakaopulver*

4,90

### Caffè Latte Freddo

*Caffè Freddo mit Milch, Eiswürfel, mit Kakaopulver*

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 € 0,20*



*Mit unserem Spezialkaffee „Single Origin Blue Mountain“  
bereiten wir auf Wunsch alle Kaffeespezialitäten  
zu einem Aufpreis von € 0,50 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

5,90

### 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*

5,90

### Melange

*Kleiner Schwarzer, etwas verlängert, mit warmer Milch und einer Milchschaumkrone dekoriert (G)*

5,90

### Kapuziner

*Großer Schwarzer mit einer Schlagoberskrone (G)*

5,90

### 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)*

5,70

*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 € 0,20*



## 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



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	€
Apfelsaft <i>naturtrüb, Jonagold 0,25 l</i>	4,90
Apfelsaft <i>gespritzt 0,25 l</i>	4,70
Orangensaft <i>frisch gepresst 0,25 l</i>	6,00
Stift Klosterneuburg Johannisbeernektar <i>Stifterl 0,2 l</i>	4,90
Stift Klosterneuburg Marillennektar <i>Stifterl 0,2 l</i>	4,90
Stift Klosterneuburg Weingartenpfirsichnektar <i>Stifterl 0,2 l</i>	4,90
Fentimans <i>Rose Lemonade 0,275 l</i>	5,20
Fentimans <i>Ginger Ale 0,2 l</i>	5,20
Le Tribute <i>Tonic Water 0,2 l</i>	5,20
Coca Cola, Coca Cola Zero* <i>0,33 l</i>	4,90
<i>*enthält eine Phenylalaninquelle</i>	
Red Bull <i>0,25 l</i>	4,90
Römerquelle <i>prickelnd oder still 0,75 l</i>	7,90
Römerquelle <i>prickelnd oder still 0,33 l</i>	4,40
Sodawasser <i>0,25 l</i>	2,20
Soda-Zitron <i>0,25 l</i>	2,70
Soda-Himbeere <i>Jugendgetränk 0,25 l</i>	2,90
Soda-Holunder <i>Jugendgetränk 0,25 l</i>	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

House of Julius Meinl Prosecco Rosé 0,1 l  
*Bottega S.p.A., Treviso, Italien* 7,90

Champagner Drappier Carte d'Or 0,375 l  
*Urville Champagne, Frankreich* 35,90

Champagner Drappier Rose Saignee 0,375 l  
*Urville Champagne, Frankreich* 37,90

## WEISSWEINE 1/8 l

€

House of Julius Meinl Wiener Gemischter Satz 2023  
*Mayer am Pfarrplatz, Wien* 5,90

House of Julius Meinl Grüner Veltliner 2023  
*Weingut Schwarzböck, Hagenbrunn, Weinviertel* 5,50

## ROTWEINE 1/8 l

€

House of Julius Meinl Zweigelt 2018  
*Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee* 5,90

House of Julius Meinl Blaufränkisch 2017  
*Weinlaubenhof Kracher, Illmitz, Neusiedlersee* 5,90

House of Julius Meinl Rose 2023  
*Weingut Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland* 5,70

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



*House of Julius Meinl  
Grüner Veltliner 2023  
€ 5,50*



FLASCHENWEINE WEISS	€
Schloss Gobelsburg Grüner Veltliner Löss 2023 0,75 l <i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	28,00
Schloss Gobelsburg Riesling Urgestein 2023 0,75 l <i>Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois, Österreich</i>	32,00
Muster Gelber Muskateller Styria 2023 0,75 l <i>Weingut Muster, Gamlitz, Steiermark, Österreich</i>	32,00
Muster Sauvignon Blanc Styria 2023 0,75 l <i>Weingut Muster, Gamlitz, Steiermark, Österreich</i>	32,00
Weingut Wieninger Wiener Chardonnay 2023 0,75 l <i>Weingut Wieninger, Wien, Österreich</i>	32,00
Weingut Wieninger Wiener Gemischter Satz 2023 0,75 l <i>Weingut Wieninger, Wien, Österreich</i>	36,00
Ott Grüner Veltliner Fass 4 2023 0,75 l <i>Weingut Berhard Ott, Feuersbrunn, Wagram, Österreich</i>	49,00
Domaine La Durbane AOP Côte du Rhône 2022 0,75 l <i>Domaine La Durbane Orange, Côte du Rhône, Frankreich</i>	42,00
Domaine Gendraud-Patrice Petit Chablis 2023 0,75 l <i>SARL Cave Gendraud-Patrice, Beine, Chablis, Frankreich</i>	36,00
Castelsina Toscana Vermentino 2022 0,75 l <i>Cantina Castelsina S.A., Sinalunga, Toskana, Italien</i>	28,00
I Feudi di Romans Pinot Grigio DOC 2023 0,75 l <i>I Feudi di Romans - Azienda Agricola Lorenzon Srl, Pieris GO, Friaul, Italien</i>	44,00

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



## FLASCHENWEINE ROT

€

Weingut Krutzler Zweigelt 2022 0,75 l

*Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Burgenland, Österr.* 32,00

Weingut Krutzler Blaufränkisch 2022 0,75 l

*Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Burgenland, Österr.* 32,00

Weingut Gesellmann Opus Eximium No. 33 2020 0,75 l

*Weingut Gesellmann, Deutschkreuz, Burgenland, Österr.* 58,00

Castelsina Chianti DOCG 2022 0,75 l

*Cantina Castelsina S.A., Sinalunga, Toskana, Italien* 26,00

## FLASCHENWEINE ROSÉ

€

Cote Ocean Rose 2023 0,75 l

*Les Vignerons De Tutiac, Atlantique, Frankreich* 24,00

Louison en Provence Rosé 2023 0,75 l

*Château Gassier, Puyloubier, Provence, Frankreich* 29,00

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



## BIER

€

House of Julius Meinl Hausbier  
*Pils vom Fass 0,3 l*

4,60

## 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

Bombay Sapphire Gin 4 cl

6,40

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