



CAFÉ BAR



INHALT

Klassische und moderne Kaffeespezialitäten	4
Fresh, Fruity & Sparkling	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 € 0,20*



KLASSISCHE UND MODERNE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Meinls Café Bar mit angeschlossenem Gastgarten zählt mittlerweile zu den beliebtesten Innenstadttreffs, denn hier wird die Altwiener 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.



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
Sachertorte	5,90

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>	5,90
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 Wienerer Wiener Chardonnay 2023 0,75 l <i>Weingut Wienerer, Wien, Österreich</i>	32,00
Weingut Wienerer Wiener Gemischter Satz 2023 0,75 l <i>Weingut Wienerer, 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

The Illusionist Dry Gin 4 cl

6,40

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