



INTERCONTINENTAL®
WIEN



InterContinental Wien

Johannesgasse 28 | 1030 Wien | Österreich

Sie erreichen uns per Mail unter: meetings.vienna@ihg.com oder telefonisch unter: +43 1 711 22 144

FRÜHSTÜCK



FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK

ÖSTERREICH

Ofenfrisches Jourgebäck

Sortiment an österreichischen Wurst- / Käsespezialitäten

Auswahl an Plundergebäck | Kipferl

Butter | Margarine | Marmeladen | Honig

Kaffee | Teespezialitäten

€ 25,00 pro Person

INTERNATIONAL

Auswahl an Bio-Joghurt | Cerealien

Fruchtsalat

Obstkorb

Sortiment an internationalen Wurst- / Käsespezialitäten

Geräucherter Lachs | Oberskren | Dill-Senf-Sauce

Ofenfrisches Brot | Jourgebäck

Auswahl an Plundergebäck | Croissants mit | ohne süßer Füllung

Butter | Margarine | Marmeladen | Honig

Auswahl an Fruchtsäften

Kaffee | Teespezialitäten

€ 30,00 pro Person

À LA CHEF (ab 50 Personen)

Auswahl an Bio-Joghurt | Cerealien | Birchermüsli

Frisch geschnittene Früchte | Obstkorb

Sortiment an internationalen Wurst- / Käsespezialitäten

Geräucherter Lachs | Oberskren | Dill-Senf-Sauce

Marinierte Heringe | Shrimps

Frische Paradeiser | Gurken | Paprika | Sauergemüse

Ofenfrisches Brot | Jourgebäck

Auswahl an Plundergebäck | Croissants

Pfannkuchen | Ahornsirup

Butter | Margarine | Marmeladen | Honig

Soufflierte Topfenpalatschinken

Live-Cooking für Eiergerichte

Diverse Mini-Würstchen | gegrillter Speck | Paradeiser

Gegrillte Champignons

Potato Wedges | Baked Beans

Kleine Länderecke mit spezifischen Spezialitäten

(5,00 Aufpreis)

Auswahl an Fruchtsäften

Kaffee | Teespezialitäten

€ 35,00 pro Person

KAFFEPAUSEN



KAFFEPAUSEN

KAFFEPAUSE

À LA CHEF

Salzige Snacks à la chef
Süße Snacks à la chef
Kaffee | Teespezialitäten
Äpfel und Obst der Saison

€ 18,00 pro Person

ÖSTERREICH

Schwarzbrotstreifen | Beinschinken | Kren
Salzstangerl | Liptauer
✓ Nussbrot | Almkäse | Trauben
Mini-Leberkäsemmel
Apfelstrudel
Wiener Guglhupf
Esterhazyschnitte
Topfen-Früchte Duett
Kaiserschmarren | Zwetschenröster
Kaffee | Teespezialitäten
Äpfel und Obst der Saison

€ 24,00 pro Person

INTERNATIONAL

Open-Face-Sandwiches mit Salami | Prosciutto | Camembert

✓ Kleine Spieße | Kirschtomaten | Büffelmozzarella |
Basilikumpesto | Calamata-Oliven schwarz | grün
Räucherlachspralinen | Wasabi

Crème Brûlée

Mini-Muffins

Schokobrownies

Fruchtspieße | Valrhona-Schokolade

Kaffee | Teespezialitäten

Äpfel und Obst der Saison

€ 27,00 pro Person

LUNCH BOXES & ROLL-IN LUNCH



LUNCH BOXES & ROLL-IN LUNCH

LUNCH-BOX

À LA CHEF

2 Sandwiches à la chef
Saisonales Obst
Saisonaler Blechkuchen
Müsliriegel
Fruchtsaft
Mineralwasser

€ 25,00 pro Person

ÖSTERREICH

2 Sandwiches à la chef
Rindfleischsalat | Kernöl
✓ Kornspitz | Kräuterrahmkäse
Linzerschnitte
Saisonales Obst
Soletti (Salzstangerl)
Almdudler (österreichische Kräuterlimonade)
Mineralwasser

€ 29,00 pro Person

INTERNATIONAL

Tramezzini | Prosciutto | Melone
Bagel | Cream Cheese | Räucherlachs | Salat
Caesar Salat
Saisonales Obst
Schokoladenbrownie
Erdnüsse
Fruchtsaft
Mineralwasser

€ 29,00 pro Person

VITAL

✓ Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Oliven | Pesto
✓ Vollkornbrot | Hüttenkäse | frische Kräuter
✓ Gemüsesticks
Frischer Fruchtsalat
Saisonales Obst
Müsliriegel
Multivitaminsaft
Mineralwasser

€ 29,00 pro Person

LUNCH BOXES & ROLL-IN LUNCH

ROLL-IN LUNCH

Ab 10 Personen

ÖSTERREICH

Wiener Backhendl | Vogersalat
Tatar von geräucherter Forelle | Kren
Tagesfrische Salate
Auswahl an Gebäck

Esterhazy-Rostbraten | Braterdäpfel
Filet vom Zander | Dill-Rahmfisolen

Apfel-Streuselkuchen
Topfen-Joghurtmousse | frische Früche
Vital-Obstkorb

€ 42,00 pro Person

VITAL

Paradeiser | Mozzarellaspieße
Quinoasalat | Falafel | Granatapfel
Tagesfrische Salate
Auswahl an Gebäck

Cremesuppe vom Karfiol | Curry | Mandeln
Spinatknödel | Asmontecreme | eingelegte Tamarillo

- ✓ Cashew Vanillecreme | Ahornsirup (Vegan)
- ✓ Mohn- Marillenkuchen (Vegan)
- Saisonaler Obstkorb

€ 45,00 pro Person

BUFFETS



BUFFETS

BUFFETS

(AB 30 PERSONEN)

SILBER

5 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 5 Desserts

€ 58,00 pro Person

GOLD

7 Vorspeisen | 1 Suppe | 4 Hauptspeisen | 7 Desserts

€ 68,00 pro Person

PLATINUM

8 Vorspeisen | 2 Suppen | 5 Hauptspeisen | 8 Desserts

€ 78,00 pro Person

DIAMOND *(ab 50 Personen)*

10 Vorspeisen | 2 Suppen | 7 Hauptspeisen | 10 Desserts
Austernstation | Live Cooking Station (Hochrippe, Spanferkel)

€ 128,00 pro Person

Für jede zusätzliche Vorspeise / Suppe / Dessert berechnen wir € 5,00 pro Person,
für jede zusätzliche Hauptspeise berechnen wir € 9,00 pro Person.

BUFFETS

BUFFETAUSWAHL

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir eine Salat- und Brotauswahl.
Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl auch vegetarische
Optionen.*

VORSPEISEN – FISCH

Räucherlachs | Algensalat | Sesam
Ceviche vom Wolfsbarsch | Limone | Chili
Räucherforelle | Gurken- Rahmsalat
Lachsrollchen | Frischkäse | Rucola
Marinierte Shrimps | Guacamole

VORSPEISEN – FLEISCH

Roastbeef Honig- Gewürzbirne | Sauce Remoulade
Vitello Tonnato | knusprige Kapernbeeren
Mariniertes Cajun- Hühnerfilet | Avocado- Maissalsa
Vulcano Schinken | saures Gemüse
Tafelspitz- Raviolo | Käferbohnen- Paprikavinaigrette

VORSPEISEN – VEGETARISCH & VEGAN

Mousse vom Schafkäse | rote Rüben
Kichererbsensalat | knusprige Linsen
Kürbiskernröllchen | karamellisierte Walnüsse
Portobello Tartar | Grill Paprika

SUPPEN – FLEISCH

Ochsenschlepp Consomme | Wurzelgemüse | Wiener Einlage
Alt-Wiener Erdäpfelsuppe | Speck
Tom Ka Gai | Hühnerfilet

SUPPEN – VEGETARISCH

Cremesuppe vom Kürbis | Kürbiskernöl
Cremesuppe von der Pastinake | karamellisierte Äpfel
Paradeiserconsomme | Parmesancroutons
V Crèmesuppe von der roten Linse | pikante Kichererbsen
Französische Zwiebelsuppe | Gruyere Croutons

BUFFETS

BUFFETAUSWAHL

Zu unseren Hauptspeisenbuffets servieren wir saisonales Gemüse und Basmati-Kräuterreis. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl auch vegetarische Optionen.

HAUPTSPEISEN – FISCH

Lachsfilet | cremiger Blattspinat | gebackene Reisbällchen

Welsfilet | Wurzelsud | junge Erdäpfel

gebratener Zander | Kürbispüree | Kräutersaitlinge

Forellenfilet | Dillfisolen | Wildreis

Kabeljau | Grillgemüse | Pommes Duchesse

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

gesottener Tafelspitz | Rösterdäpfel | Cremespinat |
Apfelkren & Schnittlauchsauce

geschmorte Kalbsbackerl | Polenta | Kohlsprossen

Wiener Kalbsrahmgulasch | Palfy Knödel

Lungenbraten vom Tullnerfeldner Schwein | Wirsing |
Paradeiser Gnocchi

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

(Fortgesetzt)

Rücken vom Tullnerfelder Schwein | Zucchini- Letscho |
Erdäpfelgratin

Maishuhnbrust | Dijonsensauce | knusprige Gemüse-
Reisbällchen

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

mediterrane Gemüse- Lasagne | Rucol

gratinierte Spinat- Ricotta Cannelloni | Paprikasalsa

Schlutzkrapfen | braune Butter | Asmonte

✓ Portobello Bourguignonne | Basmatireis

BUFFETS

BUFFETAUSWAHL

DESSERTS

Panna Cotta | Erdbeergelee

Milchrahmstrudel | Vanillesauce

Valrhona- Schokoladentarte

Apfel- Streuselkuchen

Topfenknödel | Butterbrösel | Waldbeerröster

✓ Brownies

Erdbeer- Himbeerschnitte

Donauwelle

Valrhona Schokoladenmousse „Black & White“

Crème Brûlée

Fruchtsalat

Malakoffschnitte

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten
Feigensenf | hausgemachte Chutneys | Butter | Gebäck



MENÜS



MENÜS

MENÜS

(AB 6 PERSONEN)

3-GANG MENÜ

Vorspeise oder Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert

€ 54,00 pro Person

4-GANG MENÜ

Vorspeise oder Zwischengang | Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert

€ 64,00 pro Person

5-GANG MENÜ

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Fisch oder Fleisch | Dessert

€ 74,00 pro Person



MENÜS

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEN – FISCH

gebratene Jakobsmuschel | Kresse mousse | konfierte Paradeiser
hausgebeizter Lachs | Honig- Senfsauce | Kräutersalat
Mille-feuille von der Räucherforelle | Sauerrahm |
Saiblingskaviar
Carpaccio vom Räucherlachs | Quinoa | Avocado

VORSPEISEN – FLEISCH

Carpaccio vom Rind | Parmesan | Pesto | Pinienkerne
Perlhuhn terrine | Madeiragelee | Silberzwiebel
Tafelspitz- Raviolo | Käferbohnen- Paprikavinaigrette

VORSPEISEN – VEGETARISCH

Ziegenfrischkäse | Kletzenbrot | geschmorte Feigen
✓ Wiener Bittersalate | Walnüsse | Apfel
Asmonte Cremebrulee | Kräutersalat

SUPPEN – FLEISCH

Ochsenfleisch Consomme | Wurzelgemüse | Grießnockerl
Cremesuppe vom Kürbis | Kürbiskernöl

SUPPEN – VEGETARISCH

Cremesuppe von der gelben Paprika | Kräuterfrischkäse
✓ Cremesuppe von der roten Linse | pikante Kichererbsen



MENÜS

MENÜAUSWAHL

HAUPTSPEISEN – FISCH

Bachforellenfilet | Mangold | Vitelotte | Beurre blanc
Filet vom Zander | Belugalinsen | rote Rüben | Krenschaum
Lachsforellenfilet | Krenkruste | Wurzelgemüse |
Herzoginenerdäpfel
Wolfsbarschfilet | Orangen & Fenchel | Wildreis

HAUPTSPEISEN – FLEISCH

Rindermedallion | Garnele | Risolée-Kartoffeln | Gemüse
Geschmorte Ochsenbacken | Trüffelschaum | Karotte | Sellerie
Kalbsmedaillons | Paprikagemüse | Madeirajus | Kartoffelgratin
Lammrücken | Kräutersenfkruste | Oliven & Lauch | Gnocchi
Medallions vom Tullnerfelderschwein | Paprikasauce |
Krautstrudel
Beiried vom Rind | Zwiebeljus | Erdäpfelmousseline |
Speckfisolen
getrübte Maishuhnbrust | Dijonsensauce |
knusprige Reisbällchen | Schalotten

HAUPTSPEISEN – VEGETARISCH

gratinierte Spinat- Ricotta Cannelloni | Paprikasals

Schlutzkrapfen | braune Butter | Asmonte

✓ Portobello Bourguignonne | Basmatireis



MENÜS

MENÜAUSWAHL

DESSERT

Mascarponecreme | Wachauer Marille | Amaretto

Warmer Schokoladenkuchen | Schokoladensauce | Schlagobers

Vanille-Crème Brûlée | Waldbeersorbet

Cheesecake | Karamellisierter Apfel

Valrhona Schokoladenmousse „Black & White“

Kokos Panna Cotta | Ananas-Minzsala

Lemontarte | Passionsfruchtsorbet

Heidelbeer- Tiramisu | Florentiner



FINGERFOOD



FINGERFOOD

FINGERFOOD

SILBER

3 Stück: € 18,00 pro Person

Für einen kleinen Cocktailempfang (ca. 30 Min), dem ein Dinner folgt, empfehlen wir insgesamt 3 Stück pro Person.

Wählen Sie maximal 4 verschiedene Speisen aus der Kategorie „Fingerfood kalt“, um Ihren Gäste eine kleine Auswahlmöglichkeit zu geben. Bitte beachten Sie, auch eine vegetarische Alternative anzubieten. Gerne servieren wir die Speisen auf einem Tableau durch oder stellen Sie auf Etageren ein.

GOLD

6 Stück: € 36,00 pro Person

Für einen etwas längeren Cocktailempfang (ca. 1 Stunde), empfehlen wir 6 Stück pro Person. Bitte beachten Sie, dass diese Stückanzahl kein Dinner ersetzt.

Wählen Sie maximal 2-3 verschiedene Speisen jeweils aus den Kategorie „Fingerfood kalt“, „Fingerfood warm“, „Fingerfood süß“, um Ihren Gästen eine repräsentative Auswahl zu ermöglichen. Bitte beachten Sie auch eine vegetarische Alternative anzubieten. Gerne servieren wir die Speisen auf einem Tableau durch oder stellen kalte und süße Speisen auf einer Etagere ein. Warme Gerichte müssen serviert werden.

PLATINUM

12 Stück: € 72,00 pro Person

DIAMOND

15 Stück: € 90,00 pro Person

Für einen abendfüllenden Cocktailempfang, der ein Dinner ersetzt (ca. 1,5-2 Stunden), empfehlen wir 12 bis 15 Stück pro Person.

Bitte wählen Sie, wie bei einer Menüabfolge, eine ausgewogene Mischung aus kalten und warmen Speisen und Desserts. Um Ihren Gästen eine repräsentative Auswahl zu ermöglichen, sollten Sie nicht mehr als 4-5 verschiedene Speisen aus den Kategorien Kalt, Warm und Süß bei 12 Stück pro Person (1,5 Stunden), bzw. nicht mehr als 5-6 verschiedene Speisen aus den Kategorien Kalt, Warm und Süß bei 15 Stück pro Person (2 Stunden) auswählen.

Gerne servieren wir die Speisen auf einem Tableau durch oder stellen kalte und süße Gerichte (anstelle von „Speisen“) auf Etageren ein. Warme Speisen müssen serviert werden.

Für jedes weitere Fingerfood berechnen wir € 6,00 pro Stück

FINGERFOOD

FINGERFOOD

KALT – FISCH

Geräucherte Bachforelle | Gurkenrahmsalat
Lachstatar | Limettengel | Sauerrahm
Stremellachs | Algensalat | Sesam
Marinierte Shrimps | Guacamole
Flusskrebs | Gurke | Mango

KALT – FLEISCH

Mini Beef Peppers | Rucola
Tafelspitz- Raviolo | Käferbohnen- Paprikavinaigrette
Mariniertes Cajun- Hühnerfilet | Avocado- Maissalsa
Wiener Backhenderlsalat
Vulcano Schinken | saures Gemüse

KALT – VEGETARISCH

✓ Wiener Bittersalate | Walnüsse | Apfel
Asmonte Cremebrulee | Kräutersalat

KALT – VEGETARISCH

(Fortgesetzt)

Kürbiskernröllchen | karamellisierte Walnüsse
Portobello Tartar | Grill Paprika
Bocconcini Burrata | Paradeiser | Basilikum

WARM – FISCH

Seezungenröllchen | Sprossen | Lachskaviar
Welsfilet | Wurzelgemüse | Erdäpfelperlen
gebackener Kabeljau | Erdäpfelsalat
Garnele | Mangold | Papaya
Jakobsmuschel | getrüffelte Selleriecreme | Speck
Lachsfilet | asiatisches Gemüse

FINGERFOOD

FINGERFOOD

WARM – FLEISCH

(Fortgesetzt)

Rindsroulade | Erdäpfelmousseline

Chicken Popcorn | Tzatziki

Kalbstafelspitz | Schnittlauchsauce | Rösti

Chorizo Krokette | Paprikasalsa

Spanferkelrücken | Sauerkraut | Semmelknödelchip

WARM – VEGETARISCH & VEGAN

Corn Nudelstick | Wasabi Mayonnaise

Paprika Gyoza | Erbsensprossen

Fregola Sarda | Portobello | Spinat

Baby Paprika | Couscous

SÜSS

Fruchtige Cupcakes

Brandteigkrapferl | Vanillecreme

Erdbeeren im Schokoladenmantel

Weisses Schokoladenmousse | Himbeerröster

Cake pops

Ganache Tarte

Klassische Schaumröllchen | bunte Schokolade

Apfelküchlein | Crème Pâtissière

Kleine Schokotarte von Valrhona Schokolade | Tahiti-Vanille

Crème Brûlée | Passionsfrucht

Valrhona-Schokoladenmousse “Black & White”

Creme Tartelettes | exotische Früchte

Lemontarte | Baiserhaube

FINGERFOOD

MITTERNACHTSSNACKS

Hausgemachte Gulaschsuppe | ofenfrisches Gebäck

€ 13,00 pro Person

Heurigen-Brettjause

Selch- und Wurstwaren | Bergkäse | Aufstriche | Brezeln

€ 18,50 pro Person

Original Wiener Würstelstand

Diverse Miniwürstel | dreierlei Mini-Leberkäse | Senf |
Kren | Condiments

€ 20,50 pro Person



GETRÄNKE



GETRÄNKE

GETRÄNKE PACKAGES

KONFERENZGETRÄNKE PACKAGE

Kaffeespezialitäten in der Pause und zum Mittagessen |
Teeauswahl | Unlimitierte Konferenzgetränke
(Fruchtsäfte und Wasser)

€ 20,00 pro Person

ALKOHOLFREIES PACKAGE

Mineralwasser prickelnd und still | Fruchtsäfte
(Orange, Apfel, Johannisbeere) | Limonaden

½ Stunde € 11,00 pro Person

1 Stunde € 18,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 11,00 pro Person

WEIN & BIER DINNER PACKAGE

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio-organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde € 24,00 pro Person

1 Stunde € 32,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 18,00 pro Person

SEKT EMPFANG

Alkoholfreie Getränke | Ottakringer Pils |
Szigeti Grüner Veltliner Sekt

½ Stunde € 26,00 pro Person

1 Stunde € 34,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 18,00 pro Person

GETRÄNKE

GETRÄNKE PACKAGES

(Fortgesetzt)

CHAMPAGNER EMPFANG

Alkoholfreie Getränke | Ottakringer Pils |
Nicolas Feuillatte Champagner

½ Stunde	€ 34,00 pro Person
1 Stunde	€ 44,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 23,00 pro Person

COCKTAIL EMPFANG

Alkoholfreie Getränke | Ottakringer Pils | 1 Aperitif
Ihrer Wahl (siehe „Aperitif“ S. 31) | Szigeti Gr. Veltliner Sekt

½ Stunde	€ 28,00 pro Person
1 Stunde	€ 40,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 18,00 pro Person

LONGDRINK BAR

Wählen Sie drei Longdrinks von der Auswahl der Seite
„Klassische Cocktails & Longdrings“

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio | organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois | Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn | Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde	€ 30,00 pro Person
1 Stunde	€ 38,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 18,00 pro Person

GETRÄNKE

GETRÄNKE PACKAGES

(Fortgesetzt)

COCKTAIL BAR

Wählen Sie drei Cocktails von der Auswahl der Seite
„Klassische Cocktails & Longdrings“

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio|organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois | Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn | Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde	€ 36,00 pro Person
1 Stunde	€ 46,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 26,00 pro Person

OPEN BAR

Wählen Sie 3 Cocktails | Wählen Sie 3 Longdrings
(siehe Auswahl auf S. 28)

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio|organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois | Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn | Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde	€ 38,00 pro Person
1 Stunde	€ 48,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 28,00 pro Person

GETRÄNKE

COCKTAILS

Caipirinha Janeiro Cachaça Rohrzucker Limette	€ 16,50
Mojito Havana Club 3 Años Limette Minze Zucker Soda	€ 16,50
Margarita Olmeca Tequila Cointreau Zitronensaft	€ 16,50
Cosmopolitan Absolut Vodka Cointreau Limettensaft Preiselbeersaft	€ 16,50
Marathon (Alkoholfrei) Multivitamin Grapefruit Limettensaft Mangosirup	€ 12,50
San Francisco (Alkoholfrei) Zitronen Ananas Grapefruit Orangen Maracujasaft Grenadine	€ 12,50

LONGDRINKS

Gin & Tonic Beefeater Gin Thomas Henry Tonic Water	€ 16,50
Vodka & Lemon Absolut Vodka Kinley Bitter Lemon	€ 16,50
Cuba Libre Havana Club 3 años Rum Coca Cola	€ 16,50
Screw Driver Absolut Vodka Orangensaft	€ 16,50
Scotch Soda Johnnie Walker Red label Soda	€ 16,50
Bourbon Ginger Jack Daniels Ginger Ale	€ 16,50

GETRÄNKE

APERITIF

InterContinental - Sparkling Cocktail Grand Marnier Zitronensaft Sekt	€ 16,50
Bellini – Sparkling Cocktail Mark von weißen Pfirsichen Sekt	€ 16,50
Rossini – Sparkling Cocktail Mark von Erdbeeren	€ 16,50
Kir Royal – Sparkling Cocktail Szigeti Sekt Creme de Cassis	€ 16,50
Peach Lady – Sparkling Cocktail Absolut Vodka Pêcher Mignon Orangensaft Sekt	€ 16,50
Aperol Sprizz	€ 11,00
Campari Soda	€ 11,50
Campari Orange	€ 12,50
Gin Tonic	€ 16,50
Beefeater Thomas Henry Tonic Water	

SEKT & CHAMPAGNER

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Spumante Bianco Sektellerei Hochriegel Wien	€ 6,50	€ 44,00
Szigeti Grüner Veltliner Sekt Gols Neusiedlersee Österreich	€ 10,50	€ 66,00
Szigeti Rosé Sekt Gols Brut Gols Neusiedlersee Österreich	€ 10,50	€ 66,00
Nicolas Feuillatte Champagne Grand Brut Champagne Épernay Frankreich	€ 14,00	€ 98,00

GETRÄNKE

WEISSWEIN

Flasche 0,75 l

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio/organic <i>Weingut Jurtschitsch / Kamptal / Österreich</i>	€ 32,00
Grüner Veltliner DAC bio <i>Gruber Röschitz Weinviertel / Niederösterreich, Österreich</i>	€ 36,00
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien / Österreich</i>	€ 46,00
Riesling Urgestein Kamptal DAC <i>Weingut Schloss Gobelsburg / Kamptal / Österreich</i>	€ 48,00
Riesling Federspiel Loibenberg <i>Domäne Wachau / Wachau, Österreich</i>	€ 48,00
Chardonnay Löss <i>Weingut Josef Fritz / Wagram, Niederösterreich</i>	€ 42,00
Sauvignon Blanc Klassik <i>Weingut Stift Klosterneuburg / Klosterneuburg, Österreich</i>	€ 42,00
Sauvignon Blanc Marlborough <i>Salomon & Andrew Wines / Marlborough, Neuseeland</i>	€ 44,00

ROTWEIN

Flasche 0,75 l

Zweigelt „Kirchgarten“ <i>Weingut Gerhard Markowitsch / Carnuntum, Österreich</i>	€ 32,00
Zweigelt Bio <i>Weingut Martin Pasler / Jois / Burgenland, Österreich</i>	€ 42,00
Pinot Noir Bio <i>Weingut Familie Auer / Thermenregion, Österreich</i>	€ 44,00
Merlot Reserve <i>Leopold Aumann / Thermenregion, Österreich</i>	€ 48,00
Cabernet Sauvignon <i>Weingut Johann Scheiblhofer / Neusiedlersee, Österreich</i>	€ 52,00
Cuvée Q2 <i>Gager / Deutschkreuz / Burgenland, Österreich</i>	€ 54,00
Cuvée Patronis <i>Stift Klosterneuburg / Wien, Österreich</i>	€ 46,00
Sangiovese Campo della Macchia Toscana IGT Bio <i>Piancornello / Italien</i>	€ 56,00

GETRÄNKE

BIER

Ottakringer Pils	0,33l	€ 6,00
	30,00l	€ 340,00
	50,00l	€ 540,00
Budweiser Budvar	0,33l	€ 6,50
Ottakringer Null Komma Josef	0,33l	€ 5,50
Franziskaner Hefeweizen	0,33l	€ 6,50

KAFFEE UND TEE

Filterkaffee	1,00l	€ 22,50
Kleiner Mokka Kleiner Brauner		€ 4,50
Großer Mokka Großer Brauner		€ 5,50
Cappuccino		€ 5,50
Ronnefeldt Tea Star Collection		€ 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Römerquelle still prickelnd	0,33l	€ 4,90
	0,75l	€ 9,90

LIMONADE

Coca Cola, Coca Cola light	0,33l	€ 6,00
Sprite	0,33l	€ 6,00
Fanta	0,33l	€ 6,00
Almdudler	0,35l	€ 6,00
Kinley Bitter Lemon	0,25l	€ 6,00
Kinley Tonic Water	0,25l	€ 6,00

PREMIUM FRUCHTSAFT

Rauch Apfel naturtrüb bio	0,20l	€ 6,50
Rauch Johannisbeere bio	0,20l	€ 6,50
Rauch Orangensaft bio	0,20l	€ 6,50