Softdrinks

Gasteiner still | prickelnd 0,33 l	€ 4,50
Gasteiner still | prickelnd 0,75 l	€ 6,50
Sodawasser 0,25 l	**€ 3,10**
Sodawasser 0,5 l	**€ 4,30**
Naturtrüber Apfelsaft Rauch	
1/8 l	€ 4,10
1/4 l	€ 4,90
1/4 l gespritzt mit Soda	€ 4,50
1/2 l gespritzt mit Soda	€ 5,80
Rauch Fruchtsäfte 0,2 l Orange | Marille | Johannisbeere	€ 4,50
Almdudler 0,35 l	€ 5,40
Fanta 0,33 l	€ 5,40
Coca Cola 0,33 l	€ 5,40
Coca Cola Zero 0,33 l	€ 5,40
Fentimans Tonic Water 0,2 l	€ 5,40
Fentimans Bitter Lemon 0,2l	€ 5,40
Soda Zitron | Holunder | Himbeere 0,25l	€ 3,80
Soda Zitron | Holunder | Himbeere 0,5l	€ 5,20

Frisch gepresster Orangensaft

1/8 l	€ 4,20
1/4 l	€ 6,90

Hausgemachter Eistee 0,5l

- Zitrone-Ingwer-Minze	€ 5,90

Hausgemachte Limonaden 0,5l

- Erfrischend & Spritzig	€ 5,90

Wiener Blut O

Weißer Spritzer	€ 4,90
Kaiserspritzer	€ 5,80
Muskatellerspritzer	€ 5,80
Aperolspritzer/Campari Spritz	€ 6,80
Prosecco Aperol/Prosecco Campari	€ 7,80
Gin Tonic (mit 4 cl Gordon's Gin)	€ 11
Campari Orange (mit 4 cl Campari)	€ 9,80
Campari Soda (4 cl Campari)	€ 8,80

Feste feiern

Wussten Sie, dass sich in unserem Keller einer der einst bekanntesten Clubs Wiens befindet? Im „Club Palme“ soll seinerzeit sogar die österreichische Musiklegende Falco einige gute Stunden verbracht haben. Heute können Sie die Location exklusiv für Geburtstagsfeiern, Firmenfeste oder Networking-Events nutzen. Die Räumlichkeiten eignen sich für Veranstaltungsformate mit bis zu 70 Personen. Es gibt eine Bar, Steh- und Sitzplätze mit Tischen, eine Tanzfläche und ein DJ Pult. Je nach Veranstaltung können wir Getränke und Speisen entsprechend Ihren Vorstellungen vorbereiten. Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, sind wir auch gerne bei der Suche nach Liveacts, Dekorateuren oder DJs behilflich.

Weitere Informationen & Bilder finden Sie auf unserer Website: www.cafeweimar.at
Sollten Sie die Location reservieren wollen, dann schicken Sie uns Ihre Anfrage bitte an service@cafeweimar.at

Kaffee

Espresso € 3,70
kl. Espresso | kl. Brauner G

Espresso Macchiato G € 3,70
kl. Espresso mit Milchschaum

Verlängerter € 5,50
braun - mit Kaffeeobers G

Wiener Melange / Cappuccino € 5,50
Kaffee | Milch | Milchschaum

Cafe Latte G €5,80
Espresso | viel Milch | Milchschaum

Großer Espresso € 5,50
Mokka | gr. Brauner G

Einspänner G € 6,50
gr. Espresso mit Schlagobers

Franziskaner G € 6,50
Espresso | Milch | Schlagobers

Maria-Theresia Kaffee GO € 9,20
gr. Espresso mit Schlagobers & 2 cl Marillenlikör

Irish Coffee GO € 9,20
gr. Espresso mit Schlagobers & 2 cl Whiskey

Baileys Coffee GO € 9,20
gr. Espresso mit Schlagobers & 2 cl Baileys

Wahlweise auch mit Sojamilch € 0,60

Tee

Teemischungen serviert im Looseliftbeutel

Grüne Tees:
Yunnan Grün, Formosa Sencha, Vietnam Jasmin
Kräutertees:
Pfefferminze, Kamille, Sauwettertee
Koffeinfrei: Roibos Classic
Schwarztees:
Assam Boisahabi, Darjeeling
Aromatisierte Schwarztees:
Earl Grey, Vanilla Bourbon, Bio Indian Chai
Früchtetees:
Waldfrüchte-Cocktail, Red Orange,
Wild Cherry, Himmlische Himbeere

€ 5,40

Portion Heißwasser 1/4 l	€ 2,20
Portion Honig	€ 1,80
Portion Zitrone	€ 1,40
Heiße Milch 1/4 l G	€ 3,80
Kanne Kaffee mit Milch G	€ 6,80

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade G	€ 5,20
Heiße Schokolade mit Schlag G	€ 6,50
Schokoschwips GO Heiße Schokolade mit Schlag & 2 cl Rum	€ 8,60

Café

RESTAURANT
WEIMAR
seit 1900

Weißweine [O]

Grüner Veltliner DAC BIO Weingut Sauer, Ebenthal	1/8 € 4,90 / Fl. 29,-
Gelber Muskateller BIO Weingut Sauer, Ebenthal	1/8 € 5,40 / Fl. 32 ,-
Weißburgunder BIO Weingut Sauer, Ebenthal	1/8 € 5,40 / Fl. 32.-
Riesling Furth Terassen DAC Petra Unger, Kremstal	1/8 € 5,60 / Fl. 33.-
Wiener Gemischter Satz DAC Wieninger, Stammersdorf	1/8 € 5,60 / Fl. 30.-

Fassbier [A]

Schladminger	0,3l / € 4,60
	0,5l / € 5,90

FISCHER HELLES 0,5L € 5,90

vollmundig, süffig und unpasteurisiert
Vollbier | c. 12,1° Stammwürze und 5,1% vol. Alkohol

Rotweine [O]

Blauer Zweigelt DAC Scheiblhofer, Andau	1/8 € 5,60 / Fl. 33,50
Merlot Weingut Gartner, Illmitz	1/8 € 5,60 / Fl. 33,50
Cabernet Sauvignon Gartner, Illmitz	1/8 € 5,60 / Fl. 33,50
Cuvée Heideboden Barrique Keringer, Mönchhof	1/8 € 5,60 / Fl. 33,50

Schaumweine [O]

Frizzante BIO Welschriesling, Weingut Sauer, Ebenthal	1/8l € 5,90 / Fl. 35,40
Pricobello Rosé Weingut Hagn, Mailberg	1/8l € 5,90 / Fl. 35,40

Champagner [O]

Moët & Chandon 0,75 l	Fl. 135 ,-
Moët 0,2 l	Fl. 37,80 ,-

Rosé [O]

Cool Climate Cabernet Sauvigon Merlot Gmeinböck, Poysdorf	1/8 € 5,80 / Fl. 34,50

Bier Flasche 0,5 [A]

Gösser Naturgold (Alkoholfrei)	€ 5,90
Gösser Naturradler	€ 5,90
Edelweiß Weizenbier Hefetrüb	€ 5,90
Fischerbräu Helles 0,5l	€ 5,90

R50

PRODUKTE

Regionl 50km Umkreis und aus eigener Produktion

Die Mehlspeise
täglich frisch aus unserer Backstube am Fleischmarkt gemacht

Das Bier
ein Frischbier (unpasteurisiert & unfiltriert) aus dem Fischerbräu

Der Wein
Bio zertifizierter DAC Grüner Veltliner aus dem südlichen Weinviertel

Der Kaffee
selbst geröstet, in Mehrwegverpackung unwelt schonend geliefert

Spirituosen [O]

Grappa 2 cl	€ 4,60
Marillenschnaps 2 cl	€ 4,60
Williams Birne 2 cl	€ 4,60
Marillen Likör 2 cl	€ 4,60
Johnnie Walker Black Label 2 cl	€ 5,60
Averna 2 cl	€ 4,60
Campari 2 cl	€ 4,60
Baileys 2 cl [G]	€ 4,60
Smirnoff Red Nr.21 2 cl	€ 4,60
Ron Zacapa Centenario 23 2 cl	€ 8,90
Gordon's Gin 2 cl	€ 4,60
Tanqueray Gin 2cl Dry Gin | Flor de Sevilla | Blackcurrant Royale	€ 5,40

Suppen

Frittatensuppe [ACGL]	€ 5,90
Altwiener Suppentopf [ACGL]	€ 7,90
Ungarische Gulaschsuppe mit Semmel [L]	€ 7,90

Kleinigkeiten

Sacherwürstel [MO] mit frisch geriebenem Kren, Senf und Semmel	€ 8,50
Sacherwürstel mit Saft [MO] und Semmel	€ 9,80
Schinken - Käse - Toast [AG] mit Ketchup	€ 6,50
Hausgemachter Hummus [ACGM] mit Pesto und Ciabatta	€ 10,90
Schinkenrolle [AG] mit Blattsalat & Schwarzbrot	€ 14,90
Beef Tartar [ACGM] mit Butter & Toastbrot	€ 18,90

Hauptspeisen

Backhendlsalat [ACLMO] Hühnerfilet gebacken | Blattsalat mariniert | Käferbohnen	€ 17,90
Ziegenkäse gebraten [GHMLO] Blattsalat mariniert | Birne | karamellisierte Nüsse	€ 15,90
Bratwürstel [MG] Sauerkraut | Kartoffelschmarrn	€ 15,90
Eiernockerl [ACGMLO] marinierter Blattsalat	€ 12,90
Berner Würstel [GM] Pommes Frites | Ketchup	€ 14,90
Wiener Schnitzel - Das Original [ACLMO] vom Kalb | Kartoffelsalat oder Pommes Frites	€ 26,90
Wiener Schnitzel [ACLMO] vom Schwein | Kartoffelsalat oder Pommes Frites	€ 17,90
Hühnerschnitzel [AC] Hühnerfilet gebacken | Blattsalat | Kernöl	€ 17,90
Rindsgulasch [LMG] Salzkartoffeln | Fächergurke	€ 17,90
Burger [ACGN] Burger vom Rind | Tomaten | Salat | Zwiebel | Pommes Frites | Ketchup	€ 16,90
Cheese Burger [ACGNM] Burger vom Rind | Gouda | Tomaten | Salat | Zwiebel | Pommes Frites | Ketchup	€ 17,90
Tafelspitz gekocht [ACGMLO] Wurzelgemüse | Kartoffelschmarrn | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren	€ 26,90

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Selllerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

Beilagen

Preiselbeeren	€ 2,20
Kartoffelsalat [LMO]	€ 5,20
Blattsalat	€ 5,20
Gemischter Salat [LMO]	€ 5,50
Pommes Frites	€ 5,50
Portion Sauerkraut	€ 5,50
Kartoffelrösti	€ 5,50
Salzkartoffeln	€ 5,50
Ketchup, Senf, Mayo oder Kren	€1,60

Gebäck

Semmel [A]	€ 2,20
Kornspitz [A]	€ 2,20
Portion Schwarzbrot [A]	€ 2,20
Portion Weißbrot (Ciabatta) [A]	€ 2,20

Süßes und Mehlspeisen

In unserer Mehlspeisenvitrine finden Sie ein täglich variierendes Sortiment an Torten, welche jeden Morgen aus unserer hauseigenen Backstube am Fleischmarkt angeliefert werden. Neben den Klassikern wie Sachertorte und Apfelstrudel finden sich hier auch saisonale Kreationen. Verfeinern Sie Ihre Auswahl mit einer Portion Schlagobers. Unser Serviceteam ist bei der Auswahl gerne behilflich.

Mehlspeise aus der Vitrine	€ 5,90
Apfelstrudel | Topfenstrudel [ACG] optional mit Vanillesauce (+ € 2,50) oder Schlagobers (+ € 1,50)	€ 5,90
Kaiserschmarrn (20 min) [ACG] Zwetschkenröster | Staubzucker	€ 12,50
Palatschinken [ACG] 2 Stück | mit Marillenmarmelade oder Schokolade	€ 8,50
Portion Schlagobers [G]	€ 2,50

Morgens. Mittags. Abends.

Auf unserer Frühstückskarte finden Sie eine breite Auswahl an Frühstücksgerichten für einen guten Start in den Tag. Frühstück servieren wir wochentags von 8 bis 12 Uhr und am Wochenende von 8:30 bis 14 Uhr. Von Montag bis Freitag bieten wir zusätzlich zu unserer Standardkarte zwei verschiedenen Tagesteller an. Zur Auswahl steht auch immer ein vegetarisches Gericht. Unsere Mittagsteller werden wochentags von 11:30 bis 14:00 Uhr serviert. Für den gelungenen Feierabend, den Opernbesuch oder zur Weinbegleitung haben wir eine Abendkarte mit liebevoll ausgewählten Schmankerln zusammengestellt. Probieren Sie bei Ihrem nächsten Besuch doch einfach einmal unsere pikante Nascherei.

A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Selllerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere