

CAFE CENTRAL

WIEN • SEIT 1876

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 08:00 – 22:00 Uhr

Sonn- und Feiertag: 10:00 – 22:00 Uhr

Opening hours

Monday to Saturday: 08.00 am – 10.00 pm

Sunday & public holiday: 10.00 am – 10.00 pm

Café Central Ecke Herrengasse/Strauchgasse, 1010 Wien

T: +43/1/533 37 63-24 E: cafe.central@palaisevents.at

www.cafecentral.wien

 [facebook.com/CafeCentral.Wien](https://www.facebook.com/CafeCentral.Wien)  free WiFi

Share your moment: [#CafeCentralWien](https://www.instagram.com/cafecentralwien)  [cafecentralwien](https://www.instagram.com/cafecentralwien)





Warme Küche 11:30 – 21:00 Uhr
Warm cuisine 11.30 am – 9.00 pm

Herzlich Willkommen im Café Central!

A very warm welcome to Café Central!

Unser berühmtes Traditionscafé mit seiner über 140 jährigen Geschichte wurde 1876 erstmals eröffnet und war an der Wende zum 20. Jahrhundert ein beliebter Treffpunkt für Persönlichkeiten aus Kunst, Literatur, Politik und Wissenschaft wie Arthur Schnitzler, Sigmund Freud, Peter Altenberg oder Leo Trotzki.

Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt bewahren wir traditionelle Werte. Wir pflegen die Wiener Kaffeekultur, die Wiener Küche und Pâtisserie aus eigenem Hause. Das Café Central im Palais Ferstel ist ein angenehmer Ort der Begegnung und bietet Ihnen die Gelegenheit zur Rast und Entspannung in eleganter Atmosphäre.

Wir legen größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische. Deshalb freut es uns ganz besonders, dass wir zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION, Eurofins und des Österreichischen Umweltzeichens sind.

Our famous traditional café with its over 140 years of history was first opened in 1876 and at the turn of the 20th century it was a popular meeting point for leading lights in the world of art, literature, politics and science such as Arthur Schnitzler, Sigmund Freud, Peter Altenberg and Leo Trotzki.

As one of the city's oldest coffee houses we uphold traditional values. We cultivate Viennese coffee culture, the Viennese cuisine and pastries from our own kitchen. Café Central at Palais Ferstel offers you a pleasant place to meet where you can rest and relax in elegant surrounding.

We attach great importance to regionality, quality and freshness. That is why we are particularly pleased that we are a certified company of the AMA GENUSS REGION, Eurofins and the Austrian Ecolabel.



Wir berücksichtigen die Allergenkennzeichnung
lt. LMIV 1169/2011. Unser geschultes Personal informiert
Sie gerne bzw. reicht Ihnen unsere Spezialkarte.

We consider the allergen regulation 1169/2011.
Our staff will be happy to assist
or hand you the special menu.



Symbolbild: Café Central Frühstück
Symbolic image: Café Central breakfast



Symbolbild: Veganes Frühstück
Symbolic image: Vegan breakfast

Unser Frühstücksangebot

Our breakfast offers

Mo-Fr bis 11:30 Uhr / Sa, So, Feiertag bis 13:00 Uhr
Mon-Fri till 11.30 a.m. / Sat, Sun, public holidays till 1.00 p.m.

Kaffee und Croissant	9,50
Wiener Melange mit einem hausgemachtem Croissant <i>Viennese Melange (espresso infused with hot water and frothed milk) and homemade croissant</i>	
Klassisches Wiener Frühstück	14,50
1 Heißgetränk nach Wahl, Handsemmel, hausgemachtes Croissant, Bio Butter, Tiroler Konfitüre oder Honig, weiches Bio Frühstücksei <i>1 hot drink of choice, handmade roll, homemade croissant, organic butter, Tyrolean jam or honey, soft boiled organic egg</i>	
Veganes Frühstück 	22,50
1 Heißgetränk nach Wahl, veganes Bio Brot (Karotte, Roggen, Kürbiskern), vegane Aufstriche (Rote Rübe, steirische Bio Kürbiskerne, Kräuter), veganer Schafskäse, vegane Margarine, veganes Birchermüsli, Fruchtsalat, Tiroler Konfitüre <i>1 hot drink of choice, vegan organic bread (carrot, rye, pumpkin seed), vegan spreads (beetroot, Styrian organic pumpkin seeds, herbs), vegan feta cheese, vegan margarine, vegan bircher muesli, fruit salad, Tyrolean jam</i>	
Café Central Frühstück	25,00
Herzhaftes Frühstück mit 1 Heißgetränk nach Wahl, frischem Orangensaft, Bio Brot (Karotte, Roggen, Kürbiskern), Handsemmel, Bio Butter, Tiroler Konfitüre, weichem Bio Frühstücksei, Bio Putenschinken, Bio Cranberryschinken, Bio Almkönig, Bio Rahmbrie, Kräuteraufstrich und Fruchtsalat <i>1 hot drink of choice, fresh orange juice, organic bread (carrot, rye, pumpkin seed), handmade roll, organic butter, Tyrolean jam, soft organic boiled egg, organic turkey ham, organic cranberry ham, organic Almkönig cheese, organic cream brie, herb spread and fruit salad</i>	
Croissant hausgemacht, Stück	4,20
<i>Homemade croissant/piece</i>	
Plunder & Brioche hausgemacht, Stück	4,20
<i>Homemade Viennese pastry & brioche/piece</i>	
Sekt / Sekt Orange	0,11 6,90
<i>Sparkling wine / with orange juice</i>	
Orangensaft gepresst	0,251 6,50
<i>Orange juice</i>	
Heißgetränk nach Wahl ausgenommen Kaffees mit Sprituosen Hot drink of your choice, except coffees with alcohol	

Frühstück à la Carte

À la carte breakfast

Mo-Fr bis 11:30 Uhr / Sa, So, Feiertag bis 13:00 Uhr
Mon-Fri till 11.30 a.m. / Sat, Sun, public holidays till 1.00 p.m.

Bio Schinken- oder Käsevariation 	11,50
<i>Organic ham or cheese (mixed)</i>	
Portion Räucherlachs mit Honig - Senfsauce	11,50
<i>Portion of smoked salmon with honey mustard sauce</i>	
Veganes Aufstrichrio 	8,00
<i>Rote Rübe, steirische Bio Kürbiskerne, Kräuter Trilogy of vegan spread with beetroot, Styrian organic pumpkin seeds and herbs</i>	
Bio Brot mit Bio Almkönig und Microgreens aus der Region 	10,50
<i>Organic bread with organic Almkönig cheese and locally sourced microgreens</i>	
Bio Brot mit Bio Cranberryschinken und frischem Kren 	12,50
<i>Organic bread with organic cranberry ham and fresh horseradish</i>	
Bio Brot mit Bio Butter und Schnittlauch 	4,50
<i>Organic bread with organic butter and chives</i>	
Bio Butterbrot 	3,50
<i>Organic bread with organic butter</i>	
Bio Naturjoghurt mit Fruchtsalat 	8,00
<i>Organic plain yoghurt with fresh fruit salad</i>	
Bio Müslimischung mit Bio Naturjoghurt 	6,50
<i>Organic muesli with organic plain yoghurt</i>	
Veganes Birchermüsli 	4,50
<i>Vegan Bircher muesli</i>	
Handsemmel Stück / piece	2,20
<i>Handmade roll</i>	
Bio Schwarzbrot / Toastbrot 2 Scheiben	2,00
<i>Organic brown bread / toast, 2 slices</i>	
Kornspitz Stück	2,70
<i>Grain pastry / piece</i>	
Croissant hausgemacht, Stück	4,20
<i>Homemade croissant / piece</i>	

Eiergerichte

Egg dishes

Mo-Fr bis 11:30 Uhr / Sa, So, Feiertag bis 13:00 Uhr
Mon-Fri till 11.30 a.m. / Sat, Sun, public holidays till 1.00 p.m.

Weiches Bio Frühstücksei 	2,70
<i>Organic soft boiled egg</i>	
2 Bio Eier im Glas 	6,20
<i>2 organic eggs served peeled in a glass</i>	
Bio Ham & Eggs 2 Spiegeleier 	10,50
<i>2 organic eggs sunny side up with ham</i>	
Bio Bacon & Eggs 2 Spiegeleier 	10,50
<i>2 organic eggs sunny side up with bacon</i>	
Rührei mit Bio Putenschinken (3 Eier)	12,50
<i>Salatgarnitur und geschmorte Cherrytomaten Scrambled eggs with organic turkey ham, side salad and braised tomatoes</i>	
Rührei mit geräuchertem Lachs (3 Eier)	15,00
<i>auf Zitronen Buttertoast mit Salatgarnitur Scrambled eggs with smoked salmon on lemon butter toast with salad topping</i>	



Symbolbild: Rührei mit geräuchertem Lachs
Symbolic image: Scrambled eggs with smoked salmon

Kaffee (Bio & Fair Trade) aus dem Hause Julius Meinl

Coffee (organic & fair-trade)

	klein/ <i>small</i>	groß/ <i>large</i>
Mokka / Brauner	4,20	6,20
<i>Espresso / mit Obers</i> <i>Espresso / with cream</i>		
Wiener Melange		6,20
<i>Verlängerter Mokka mit aufgeschäumter Milch</i> <i>“Viennese Melange”, espresso infused with hot water and frothed milk</i>		
Verlängerter		6,20
<i>Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit oder ohne Obers</i> <i>Espresso infused with hot water, with or without cream</i>		
Cappuccino		6,20
<i>Großer Mokka mit aufgeschäumter Milch</i> <i>Double espresso with hot frothed milk</i>		
Kaffee Verkehrt		6,20
<i>Kleiner Mokka mit viel Milch</i> <i>Latte macchiato, small espresso with lots of milk</i>		
Kaffee mit Schlagobers		6,20
<i>Coffee with whipped cream</i>		
Salon Einspänner		6,20
<i>Großer Mokka im Glas mit Schlagobershaube</i> <i>Double espresso in a glass with whipped cream</i>		

Schokolade

Chocolate

Heiße Schokolade	6,50
<i>mit Bio Milch und Schlagobershaube</i> <i>Hot chocolate with organic milk and whipped cream</i>	
Heiße Schokolade mit Wiener Haselnusslikör und Schlagobers	8,60
<i>Hot chocolate with organic milk, Viennese hazelnut liqueur, and whipped cream</i>	

Alle Kaffees mit Bio Milch aus Österreich.
All coffees with organic milk from Austria.

Alle Kaffees auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch oder Sojamilch erhältlich.
All coffees are available decaffeinated and /or with lactose-free or soy milk.

Auch zum Mitnehmen | Also to take away

Sie finden unsere Wiener Mehlspeisen
und Pâtisserie in der Tortenvitrine.
Gerne servieren wir Ihnen Ihre Auswahl!

Have a look at our large selection of
Viennese pastries in our cake display.
We will be pleased to serve your favourite.



Kaffeespezialitäten (Bio & Fair Trade) aus dem Hause Julius Meinl

*Coffeespecialities
(organic & fair-trade)*

Café Central Kaffee 8,60

Großer Mokka mit Wachauer Marillenlikör* und Schlagobers
Double espresso with apricot liqueur and whipped cream*

Pharisäer 8,60

Großer Mokka mit Rum* und Schlagobers
Double espresso with rum and whipped cream*

Maria Theresia 8,60

Großer Mokka mit Orangenlikör* und Schlagobers
Double espresso with orange liqueur and whipped cream*

Amadeus 8,60

Großer Mokka mit Salzburger Mozartlikör* und Schlagobers
Double espresso with Mozart liqueur and whipped cream*

Irish Coffee 8,60

Großer Mokka mit Irish Whiskey* und Schlagobers
Double espresso with Irish whiskey and whipped cream*



Symbolbild: Maria Theresia
Symbolic image: Maria Theresia

* mit Alkohol, 2 cl / with alcohol, 2 cl
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. / All prices in Euro incl. V.A.T.

Bio Teevariationen, serviert im Kännchen

Organic Tea Selection, served in a pot

Grüner Tee | Green Tea ^{bio} 6,20

Pure Chun Mee (2-4 Min)
Hochwertiger goldgelber Grüntee mit fein herber Note und dezenter Süße
High-quality golden yellow green tea with delicate dry notes and descent sweetness

Schwarzer Tee | Black Tea ^{bio} 6,20

Darjeeling Happy Valley (3-5 Min)
Vom Himalaya, leicht grasig-florale Note / From Himalaya, grassy-floral notes

English Breakfast (3-5 Min)
Edler Ceylon-Tee / Premium Ceylon tea

Earl Grey Blossom (3-5 Min)
Exquisite Ceylon Schwarztee mit natürlicher Bergamotte Note
Exquisite Ceylon black tea with natural bergamot note

Chai Latte 6,20

Würziger Tee mit geschäumter Milch / Spicy tea with frothed milk

Früchtete | Fruit Infusion ^{bio} 6,20

Früchtereigen | Fruit Symphony (5-8 Min)
Hibiskus, Apfel, Holunder und Beeren / Hibiscus, apple, elderflower and berries

Kräuterte | Herbal Infusion ^{bio} 6,20

Bergkräuter | Mountain herbs (5-7 Min)
Kräuterteemischung mit Melisse, Fenchel, Anis
Herb mixture with melissa, fennel, anise

Erfrischende Minze | Refreshing mint (5-7 Min)
Der Klassiker, frisch und angenehm wohltuend / Refreshing and soothing

Kamille | Camomile (5-7 Min)
Klassisch, mild und bekömmlich - die geballte Kraft der Natur
Classic, mild and pleasant - the concentrated power of nature



Symbolbild: Wiener Apfelstrudel mit Schlag und Vanillesauce
 Symbolic image: Viennese apple strudel with vanilla sauce

Hausgemachte warme Wiener Mehlspeisen

Homemade warm desserts

Täglich ab 10:00 Uhr / Daily from 10:00 am

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 12,80

"Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Please allow us 20 minutes for preparation

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 8,90

Sweet curd cheese strudel with vanilla sauce and whipped cream

Schokohupf mit Schlag und Vanilleeis 9,50

Warmer Alt-Wiener Schokokuchen

*Warm chocolate cake "Viennese-style" with vanilla ice cream
and whipped cream*

Wiener Apfelstrudel 6,90

Viennese apple strudel

mit Vanillesauce oder Eis und Schlagobers

with vanilla sauce or ice cream and whipped cream

9,20

Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade 8,60

Iced coffee "Viennese style" or iced chocolate

Torten/Schnitten ab/from 6,90

Cake from our display

Eine reiche Auswahl an hausgemachten Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudeln finden Sie in unserer Vitrine. Treffen Sie Ihre Wahl an der Vitrine und bestellen Sie die gewünschte Mehlspeise anschließend am Tisch bei Ihrem Kellner, wir servieren Ihnen diese gerne.

You will find a rich variety of homemade Viennese pastries, cakes and strudels at our display cabinet. Make your choice at the cake display and order at the table with your waiter.
We will be happy to serve you.

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Small café classics

Beef Tatar	16,50
mit Kapernbutter, geschmorten Tomaten, Schnittlauchcreme und Toast <i>Beef tartare with caper berry butter, braised tomatoes, chive cream and toast</i>	
Café Central Sandwich (lauwarm serviert)	12,50
mit Bio Putenschinken, Mozzarella, Parmesanbutter, Rucola, Tomaten Salsa, Basilikummayonnaise, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat <i>Sandwich "Café Central" (served lukewarm) with organic turkey-ham, mozzarella, parmesan butter, rocket, tomato salsa, basil-mayonnaise, pickled spicy olives and lettuce</i>	
Vegetarisches Café Central Sandwich (lauwarm serviert)	11,50
mit Mozzarella, Parmesanbutter, Rucola, Tomaten Salsa, Basilikummayonnaise, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat <i>Sandwich "Café Central" (served lukewarm) with mozzarella, parmesan butter, rocket, tomato salsa, basil-mayonnaise, pickled spicy olives and lettuce</i>	
<hr/>	
Täglich 10:00 – 21:30 Uhr / Daily 10:00 am – 09:30 pm	
Gulaschsuppe	8,50
mit 1 Handsemmel <i>Goulash soup with 1 handmade roll</i>	
Vegane Erdäpfelsuppe 	7,80
mit Steinpilzen <i>Vegan potato soup with cèpe mushrooms</i>	
Alt Wiener Suppentopf	11,50
mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl, Nudeln <i>Soup bowl "Viennese style" with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumpling and noodles</i>	
Sacher Würstel	13,00
mit zweierlei Senf und Kren, 1 Handsemmel <i>"Sacher" sausages with two sorts of mustard and horseradish, 1 handmade roll</i>	
Handsemmel / Bio Brot Stück / piece	2,20
<i>Handmade roll / organic bread</i>	
Kornspitz Stück / piece	2,70
<i>Grain pastry</i>	

Für Spezialitäten aus der Wiener Küche, wie Tafelspitz, Wiener Schnitzel, Gulasch und saisonale Angebote reichen wir Ihnen gerne ab 11:30 Uhr unsere große Karte!

For Viennese specialities like boiled beef "Tafelspitz", breaded veal cutlet "Wiener Schnitzel", goulash and seasonal dishes we are happy to hand you our large menu as of 11:30 am!



Symbolbild: Café Central Sandwich
Symbolic image: Sandwich "Café Central"

Bier

Beer

Ottakringer Wiener Original vom Fass	0,2l	4,20	0,3l	5,20
<i>Draft beer „Viennese Original“</i>				
Ottakringer Rotes Zwickl vom Fass 	0,2l	4,60	0,3l	5,60
<i>Viennese draft red beer (unfiltered)</i>				
Ottakringer Citrus Radler			0,5l	6,50
<i>Natural, cloudy shandy lemon taste</i>				
Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei			0,5l	6,50
<i>Non-alcoholic beer</i>				
Ottakringer Dunkles 			0,5l	6,90
<i>Viennese brown ale</i>				
Paulaner Hell			0,5l	6,90
<i>Wheat beer</i>				






Alkoholfreie Getränke

Soft drinks & sodas

Soda/Soda water			0,25l	3,50
Soda Zitrone, Holunder oder Himbeer	0,25l	3,90*	0,5l	5,60
<i>Soda water with fresh lemon, elderberry syrup or raspberry syrup</i>				
Soda mit Wiener Dirndl Sirup  	0,25l	4,20	0,5l	5,90
<i>(Dirndl wird auch Kornelkirsche genannt)</i>				
<i>Soda water with Viennese Dirndl syrup (Dirndl is the Viennese designation for cornelian cherry)</i>				
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	4,90	0,75l	7,90
<i>prickelnd oder still</i>				
<i>Mineral water, sparkling or still</i>				
Bio Fruchtsäfte / Organic fruit juices 			0,25l	5,70
<i>Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel, Brombeer-Apfel-Limette</i>				
<i>Apricot-apple, black current-apple, blackberry-apple-lime</i>				
Naturtrüber Apfelsaft / Clouded apple juice			0,25l	4,90
Gespritzt / with sparkling water	0,25l	4,50	0,5l	6,90
Coca-Cola, Coca-Cola light / zero			0,33l	5,20
Almdudler / Austrian herb lemonade			0,33l	5,20
Hausgemachter Eistee / Homemade ice tea			0,3l	5,20
<i>Früchteeistee, Zitroneneistee / Fruit infusion, lemon infusion</i>				

Wein, Sekt, Champagner

Wine, sparkling wine, champagne

Weisser oder Roter Spritzer			0,25l	5,20
<i>White or red wine with sparkling water</i>				
Kaiser Spritzer			0,25l	5,60
<i>White wine with sparkling water and elderberry syrup</i>				
Wiener Dirndl Bio Spritzer 			0,25l	7,50
<i>White wine with organic Viennese Dirndl syrup and sparkling water</i>				
<i>(Dirndl is the Viennese designation for cornelian cherry)</i>				
Aperol Spritzer			0,25l	7,50
<i>White wine with sparkling water and Aperol</i>				
Grüner Veltliner Hauswein weiss	0,125l	4,50		
Wiener Gemischter Satz DAC 	0,125l	6,60	0,75l	38,50
<i>Weingut Wieninger, Wien</i>				
Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC	0,125l	6,40	0,75l	37,50
<i>Weingut Pfeiffer, Steiermark</i>				
Chardonnay Ried Hinterholz 	0,125l	6,90	0,75l	40,00
<i>Bioweingut Gruber Rösschitz, Weinviertel</i>				
Riesling Terrassen Kremstal DAC	0,125l	6,90	0,75l	40,00
<i>Weingut Salomon Undhof, Kremstal</i>				
Blaufränkisch Hauswein rot	0,125l	4,50		
Zweigelt Rubin Carnuntum 	0,125l	6,60	0,75l	38,50
<i>Weingut Glatzer, Carnuntum</i>				
Pinot Noir Tattendorf 	0,125l	6,60	0,75l	38,50
<i>Weingut Familie Auer, Thermenregion</i>				
Cuveé Höflein Rot	0,125l	7,20	0,75l	42,50
<i>Weingut Artner, Carnuntum</i>				
Der Edle von Goldeck	0,1l	6,90	0,75l	48,00
<i>Schlumberger Sekt / sparkling wine</i>				
Gobilliard Cuvée Prestige Rosé			0,375l	59,00
Gobilliard Cuvée Prestige 2018			0,75l	99,00

* Jugendgetränke / Youth drinks
Alle Preise in Euro inkl. MwSt. / All prices in Euro incl. V.A.T.

Leitungswasser servieren wir Ihnen gerne in Begleitung zu Ihrer Getränkekonsumation!
We are happy to serve you tap water accompanied with your regular beverage consumption!

Schöne Mitbrings'!



Besuchen Sie unseren Online Shop...
Visit our online shop...

... und bestellen Sie sich Ihre Lieblingsprodukte bequem zu Ihnen nach Hause.
Lassen Sie uns mit dem Hashtag #CafeCentralShop an Ihrer Freude teilhaben.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!
cafecentral.shop

... and order your favorite products conveniently at home.
Share your experience with us by adding our hashtag #CafeCentralShop.

We are looking forward to your order!
cafecentral.shop

Folgen Sie uns / Follow us:

 CafeCentral.Wien  CaféCentralWien



Wiens Prachtpalais für höchste Ansprüche.

Edel, exklusiv, einzigartig – für außergewöhnliche Galadinner
oder anspruchsvolle Events bieten wir mit unseren Palais den
ausgesuchten Rahmen für besondere Gelegenheiten.
Mit der hauseigenen Gastronomie und der Café Central Pâtisserie
steht den Veranstaltern ein exklusives Catering zur Verfügung.

Classy, exclusive, unique – for exceptional gala dinners and
remarkable events our palaces offer the elegant setting for special
occasions in the heart of Vienna. With our in-house catering we provide
finest Viennese cuisine and homemade pastries.

T: +43 /1/ 533 37 63-0
sales@palaisevents.at | palaisevents.at


PALAIS
FERSTEL
WIEN


CAFE
CENTRAL
WIEN • SEIT 1876


PALAIS
DAUN-KINSKY
WIEN


BÖRSENSÄLE
WIEN