CAFE CENTRAL

WIEN • SEIT 1876

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 140-year 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 or to 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.

KLUB WIENER KAFFEEHAUSBESITZER 1683
www.kaffeesieder.at

UNESCO United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Österreichische UNESCO-Kommission
Immaterielles KulturerbeNationales Verzeichnis

Wiener Kaffeehauskultur anerkannt 2011

UMWELTZEICHEN

AMA GENUSS REGION

eurofins

Hygiene-Bescheinigung

Das Café Central unterzieht sich regelmäßigen unabhängigen, unbeeinflussbaren Probennahmen zur Sicherung der strengen österreichischen Hygiene-standards.

Café Central undergoes a regular independent and uninfluenceable sampling routine to ensure the strict Austrian hygiene standards.

Staatlich akkreditierte Prüf- und Inspektionsstelle

Carina Pichlerbauer
Leiterin Inspektionsstelle
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmersstraße 2; 2351 Wiener Neudorf

Thomas Hochreiter
Geschäftsführer

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

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

Regional im Café Central

Regional at Café Central

Wir sind ein zertifizierter Partnerbetrieb der AMA GENUSS REGION
und kochen unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen Rohstoffen:

Huhn und Rind: aus Österreich
Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Eier: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel
Erdäpfel & Zwiebel: aus dem Weinviertel
Obst & Gemüse: saisonal aus Österreich
Süßwasserfische: aus Österreich
BIO-Wurst & Schinken: aus Oberösterreich
Kürbiskernöl: aus der Steiermark
Bier: aus Wien

We are a certified partner of the AMA GENUSS REGION and prepare our specialties freshly
with the following regional resources:

Chicken and beef: from Austria
Milk and milk products: from Austria certified by AMA-seal of approval
Eggs: from Austria certified by AMA-seal of approval
Potatoes & onions: from the north east of Lower Austria
Fruit & vegetables: seasonal from Austria
Freshwater fish: from Austria
Organic cold cuts & ham: From Upper Austria
Pumpkin seed oil: from Styria
Beer: from Vienna

Besuchen Sie unsere Café Central Boutique oder unseren Online Shop!
Visit our Café Central Boutique or our Online Shop!

Nehmen Sie sich Ihre Lieblingsprodukte direkt mit oder bestellen Sie bequem von zu Hause.
Lassen Sie uns mit dem Hashtag #CafeCentralShop an Ihrer Freude teilhaben.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Boutique!

Take your favorite products home with you or order conveniently at home.
Share your experience with us by adding our hashtag #CafeCentralShop.
We are looking forward to welcoming you in our Boutique!!





cafecentral.shop





Folgen Sie uns / Follow us:

CafeCentral.Wien CaféCentralWien

Vorspeisen & kleine Gerichte

Starters & small snacks

Beef Tatar **14,20**
mit Kapernbutter, geschmorten Tomaten, Schnittlauchcreme und Toast
Beef tatare with caper berry butter, braised tomatoes, chive cream and toast

Vegetarisches Quinoa Tatar **14,50**
mit Antipasti, Frisée-Vogerlsalat, Zitrusfruchtgel und Spirulina-Algenweckerl
Vegetarian quinoa tatare with antipasti, frisee and lambs lettuce, citrus fruit jelly and Spirulina-seaweed bun

Veganer Sprossen Salat **16,20**
mit mariniertem Salatherz, Cashewkernen, frischen Cherrytomaten und Kokosnuss-Dressing
(auf Wunsch zusätzlich mit gebratenen Garnelen) **+6,20**
Vegan sprouts salad with marinated heart of lettuce, cashew nuts, fresh cherry tomatoes and coconut-dressing
(upon request additionally pan fried prawns)

Café Central Sandwich (lauwarm serviert) **12,50**
mit Bio-Putenschinken, Mozzarella, Parmesanbutter, Rucola, Tomaten Salsa, Basilikum-Mayonnaise, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat
Sandwich "Café Central" (served lukewarm)
with organic turkey-ham, mozzarella, parmesan butter, rocket, tomato salsa, basil-mayonnaise, pickled spicy olives and lettuce

Sacher Würstel **12,50**
mit zweierlei Senf und Kren, 1 Handsemmel
"Sacher" sausages with two sorts of mustard and horseradish, 1 handmade roll

Damals wie heute ist das legendäre Literatencafé ein Treffpunkt für Jung und Alt. Namhafte Persönlichkeiten aus Kunst, Literatur, Politik und Wissenschaft treffen hier, wie auch schon vor hundert Jahren, aufeinander.

Today, as it was in the past, the legendary writer's café is a meeting point for young and old. Famous personalities from art, literature, politics and science come together as they did a hundred years ago.



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Aus dem Suppentopf

Soups

Alt Wiener Suppentopf **11,50**
mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl und Nudeln
"Viennese style" soup bowl with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumpling and noodles

Gulaschsuppe **8,50**
mit 1 Handsemmel
Goulash soup with 1 handmade roll

Vegetarische Erdäpfelsuppe **7,80**
mit Steinpilzen
Vegetarian potato soup with cèpe mushrooms

Vegane Kürbiscremesuppe **6,00**
mit veganer Kernölhaube
Vegan pumpkin cream soup with vegan cream of pumpkin seed oil

Klare Rindsuppe **7,00**
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl
Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling

Kornspitz **2,50**
Grain pastry

Handsemmel / Bio Brot **2,00**
Handmade roll / Organic bread

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Veganer Raviolo **15,20**
gefüllt mit Mangold und getrockneten Tomaten dazu Viola Karotte, gebratene Pastinake, Kräutersalat und veganer Schafskäse
Vegan Raviolo filled with swiss chard and sundried tomatoes, Viola carrot, pan fried parsnip, herbal salad and topped with vegan feta cheese

Vegane Wiener Krautfleckerl **11,00**
mit geschmortem Paprika und Blattsalat
Viennese square noodles with white cabbage, braised bell pepper and lettuce

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Wiener Spezialitäten

Viennese specialities

Wiener Schnitzel 26,00
mit Petersilerdäpfeln, Zitrone und Preiselbeeren
(auf Wunsch zusätzlich mit grünem Salat) +3,50
"Wiener Schnitzel" deep fried veal cutlet with parsley potatoes, lemon cut and cranberry sauce
(upon request additionally with lettuce)

Café Central Tafelspitz 24,50
mit Bouillongemüse, Rahmspinat, Erdäpfelspitz und Schnittlauchsauce
Tafelspitz "Café Central": boiled beef with bouillon vegetables, cream spinach, potato cone
and chive-sauce

Geröstete Kalbsleber 22,00
mit Schalotten, Speck, Kalbsjus, Äpfel, Schnittlauchpüree, Majoran
und Röstzwiebel
Roasted veal liver with shallots, bacon, veal jus, apple, chives puree, majoram
and fried onions

Gebratener Heilbutt 20,00
auf Süßkartoffelpüree mit Petersilien Pain Perdu, eingelegter Karotte und Limettenschaum
Pan fried fillet of halibut with sweet potato puree, parsley Pain Perdu,
pickeld carrot and lime foam

Knusprig gegrillter Spanferkelbauch 20,00
mit Hokkaidocreme, Ricotta-Ingwer Ravioli, geschmorter Birne, Kräuterpesto und Preiselbeer-Jus
Crispy grilled suckling pig with a cream of Hokkaido pumpkin, Ricotta-ginger Ravioli,
braised pear, herbal pesto and cranberry jus

Rindsgulasch Wiener Art 20,00
mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika
Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper

Café Central Backhendl 18,00
mit Zitrone und Rahmgurken-Erdäpfelsalat (auf Wunsch mit steirischem Kürbiskernöl)
Deep fried chicken "Café Central" with lemon cut and cream cucumber-potato salad
(upon request with Styrian pumpkin seed oil)

Wiener gemischter Salat 4,50
mit Erdäpfeln, Paradeisern, Gurken und Blattsalat (als Beilage)
Viennese mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and lettuce (side dish)

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Hausgemachte warme Wiener Mehlspeisen

Homemade warm desserts

Täglich ab 10 Uhr / Daily from 10 a.m.

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.

Kaiserschmarrn **12,50**
mit Zwetschkenröster (Zubereitung ca. 20 Minuten)
"Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums (Please allow us 20 minutes for preparation)

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce **8,90**
und Schlagobers
Sweet curd cheese strudel with vanilla sauce and whipped cream

Schokohupf mit Schlagobers und Vanilleeis **9,50**
Warmer Alt-Wiener Schokokuchen
Warm chocolate cake “Viennese-style“ with whipped cream and vanilla ice cream

Wiener Apfelstrudel **8,90**
mit Vanillesauce oder Eis und Schlagobers
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and whipped cream

Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade mit Schlagobers **8,50**
Iced coffee “Viennese style“ or iced chocolate with whipped cream

Wiener Apfelstrudel **6,50**
Viennese apple strudel

Torten / Schnitten **6,50**
Selection from our cake display

1 Speise auf 2 Teller + € 2,50

1 dish on 2 plates + € 2,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Alkoholfreie Getränke
Soft drinks & Sodas

Soda 0,25 l ***3,40***
Soda water

Soda Zitrone, 0,25 l ***3,90*** 0,5 l ***5,40***
Holunder oder Himbeer
Soda water with fresh lemon juice or elderberry syrup or raspberry syrup

Soda mit 0,25 l ***3,90*** 0,5 l ***5,40***
Wiener Dirndl Sirup
(Dirndl wird auch die Kornelkirsche genannt)
Soda water with Viennese Dirndl syrup
(Dirndl is the Viennese designation for cornelian cherry)

Römerquelle 0,33 l ***4,80*** 0,75 l ***7,90***
Mineralwasser prickelnd oder still
Mineral water sparkling or still

Bio-Fruchtsäfte 0,25 l ***5,50***
Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel,
Brombeer-Apfel-Limette
Organic fruit juices: Apricot-apple,
black current-apple, blackberry-apple-lime

Naturtrüber Apfelsaft 0,25 l ***4,80***
Clouded apple juice

Naturtrüber Apfelsaft 0,25 l ***4,50*** 0,5 l ***6,50***
Gespritzt / clouded apple juice with sparkling water

Coca Cola / light / zero 0,33 l ***4,90***

Almdudler 0,33 l ***4,90***
Austrian herb lemonade

Hausgemachter Eistee 0,3 l ***4,90***
Homemade ice tea
Früchteeistee / Fruit infusion
Zitroneneistee / Lemon infusion

Tonic Water, Bitter Lemon 0,2 l ***4,90***

Red Bull 0,25 l ***5,50***

Frischer Orangensaft 0,25 l ***6,00***
Fresh orange juice

Bier
Beer

Ottakringer Wiener Original 0,2 l ***3,90***
Original Viennese beer 0,3 l ***4,90***
Fassbier / draft beer

Ottakringer Rotes Zwickl 0,2 l ***3,90***
Viennese red beer (unfiltered) 0,3 l ***4,90***
Fassbier / draft beer

Ottakringer Dunkles 0,5 l ***5,90***
Viennese brown ale

Ottakringer Citrus Radler 0,5 l ***5,90***
Natural, cloudy shandy

Ottakringer Null Komma Josef 0,5 l ***5,90***
Alkoholfrei / Non-alcoholic beer

Paulaner Hell 0,5 l ***5,90***
Wheat beer

Spirituosen
Spirits

Campari Soda 5 cl ***5,90***
Campari Orange 5 cl ***6,50***
Campari with orange juice
Martini Bianco/Dry/Rosso 5 cl ***5,50***
Österreichische Edelbrände 2 cl ***4,50***
Birne, Marille, Himbeer, Zwetschke
Austrian Schnaps
pear, apricot, raspberry, plum
Grappa Poli Sarpa Riserva 2 cl ***4,50***
Vodka Absolut 4 cl ***6,00***
Beefeater Gin 4 cl ***6,00***
Bacardi 4 cl ***6,00***
Jameson Irish Whiskey 4 cl ***6,50***
Jack Daniels 4 cl ***6,50***
Chivas Regal 12 years old 4 cl ***7,50***
Four Roses Bourbon 4 cl ***6,00***
Remy Martin VSOP 2 cl ***5,50***
Underberg 2 cl ***4,50***
Baileys 2 cl ***4,50***
Amaretto 2 cl ***4,50***

Leitungswasser servieren wir Ihnen gerne - nur in Begleitung zu Ihrer Getränkekonsumation!

We are happy to serve you tap water - accompanied with your regular beverage consumption!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT

Weine
Wines

Hauswein Weiß 0,125 l ***4,20***
House wine white

Hauswein Rot 0,125 l ***4,20***
House wine red

Weiß oder Rot Gespritzt 0,25 l ***5,20***
White or red wine with sparkling water

Kaiser Spritzer 0,25 l ***5,40***
White wine with sparkling water
and elderberry syrup

Aperol Spritz 0,25 l ***6,80***
White wine with sparkling water
and Aperol

Weißweine
White wines

Grüner Veltliner DAC 0,75 l ***33,-*** 0,125 l ***5,40***
Weinrieder, Weinviertel

Wiener Gemischter Satz 0,75 l ***34-*** 0,125 l ***5,60***
Stift Klosterneuburg, Nussberg/Wien

Chardonnay Estoras 0,75 l***35,50*** 0,125 l ***5,70***
Esterházy, Neusiedlersee - Hügelland

Gelber Muskateller 0,75 l ***36,-*** 0,125 l ***5,80***
Hagn, Weinviertel

Sekt & Champagner
Sparkling wine & Champagne

Die Edle von Goldeck 0,75 l ***45,-*** 0,1 l ***6,50***
Schlumberger Sekt
Sparkling wine

Sekt Orange oder Holunder 0,1 l ***6,50***
Sparkling wine with orange juice or elderberry

Kir Royal 0,1 l ***7,50***

Champagner 0,375 l ***52,00***
Gobillard Cuvée Prestige Rosé

Champagner 0,75 l ***92,00***
Gobillard Cuvée Prestige 2016

Rotweine
Red wines

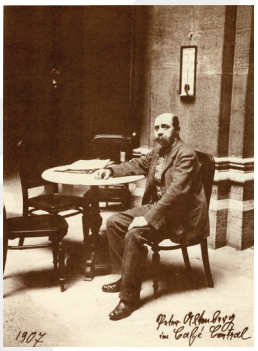
Zweigelt 0,75 l ***33,-*** 0,125 l ***5,40***
Johanneshof-Reinisch, Thermenregion

Blaufränkisch 0,75 l ***36,-*** 0,125 l ***6,00***
Silvia Heinrich, Mittelburgenland

Cuvée „TRIE“ 0,75 l ***38,-*** 0,125 l ***6,30***
Zweigelt & Cabernet Sauvignon
G.Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland

Unser berühmtester Stammgast war der Dichter Peter Altenberg, an den noch heute eine lebensgroße Figur im Eingangsbereich erinnert. Er war dem Café Central so verbunden, dass er es als seine Wohnadresse angab.

Our most famous regular guest was the poet Peter Altenberg who is commemorated to this day with a life-size statue in the foyer. He was so much affiliated with Café Central that he stated it as his home address.



Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. VAT