



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.

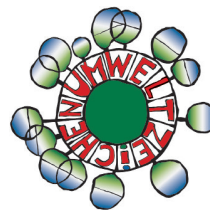
Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt bewahren wir traditionelle Werte. Wir pflegen die Wiener Kaffeekultur, die Wiener Küche und Pâtisserie aus eigenem Hause. Das Café Central im Palais Ferstel ist ein angenehmer Ort der Begegnung und bietet Ihnen die Gelegenheit zur Rast und Entspannung in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



Hygiene-Bescheinigung

Das Café Central unterzieht sich regelmäßigen unabhängigen, unbeeinflussbaren Probenahmen zur Sicherung der strengen österreichischen Hygienestandards.

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



Carina Pichlerbauer
Carina Pichlerbauer
Leiterin Inspektionsstelle
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmerstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

Thomas Hochreiter
Thomas Hochreiter
Geschäftsführer
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmerstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

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

Saisonal

Seasonal

Bärlauchcremesuppe mit Safranschaum Wild garlic cream soup with saffron foam	7,40
Bärlauchtarte mit Salatbouquet, Hibiskusglace und Schafkäse Wild garlic tart with salad bouquet, hibiscus glaze and sheep cheese	16,80
Bärlauchrisotto mit Österkron und Kräutersalat Wild garlic risotto with Österkron green mould cheese and herb salad	16,80

Vorspeisen & kleine Gerichte

Starters & small snacks

Beef Tatar mit Kapernbutter, geschmorten Tomaten, Schnittlauchcreme und Toast Beef tartare with caper berry butter, braised tomatoes, chive cream and toast	16,50
Salatmix mit Kernöl-Dressing, bunten Cherry Tomaten, Kürbiskernpesto und Crôutons (Auf Wunsch zusätzlich mit gegrilltem österreichischem Hühnerfleisch 100 g) Salad mix with pumpkin seed oil dressing, colorful cherry tomatoes, pumpkin seed pesto and croutons (upon request additionally with grilled Austrian chicken 100 g)	13,50 6,50
Veganes Apfel-Maroni Chutney mit Birnen-Walnuss Ravioli und Grüntee Glace Vegan apple-chestnut chutney with pear-walnut ravioli and green tea glaze	13,50
Café Central Sandwich (lauwarm serviert) 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	12,50
Vegetarisches Café Central Sandwich (lauwarm serviert) mit Mozzarella, Parmesanbutter, Rucola, Tomaten Salsa, Basilikum-Mayonnaise, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat Sandwich "Café Central" (served lukewarm) with mozzarella, parmesan butter, rocket, tomato salsa, basil-mayonnaise, pickled spicy olives and lettuce	11,50
Sacher Würstel mit zweierlei Senf und Kren, 1 Handsemmel "Sacher" sausages with two sorts of mustard and horseradish, 1 handmade roll	13,00

Aus dem Suppentopf

Soups

Alt Wiener Suppentopf mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl und Nudeln "Viennese style" soup bowl with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumpling and noodles	11,50
Gulaschsuppe mit 1 Handsemmel Goulash soup with 1 handmade roll	8,50
Vegane Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen Vegan potato soup with cèpe mushrooms	7,80
Vegane Pastinakencremesuppe mit Salbeischaum Vegan parsnip cream soup with sage foam	6,80
Klare Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling	7,00
Kornspitz Grain pastry	2,70
Handsemmel / Bio Brot Handmade roll / Organic bread	2,20

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

Vegan gegrillter Karfiol mit Champignonravioli, Pistazienpesto, Sesam, geschmorte Tomaten und Microgreens Vegan grilled cauliflower with white button mushrooms ravioli, pistachio pesto, sesame, braised tomatoes and microgreens Dieses Gericht ist besonders klimafreundlich und seine Zutaten emittieren nur 333g CO2 pro Portion. This dish is particularly climate-friendly and its ingredients emit only 333g of CO2 per portion.	16,80
Vegane Wiener Krautfleckerl mit geschmortem Paprika und Blattsalat Viennese square noodles with white cabbage, braised bell pepper and lettuce	13,50

Wiener Spezialitäten

Viennese specialities

Wiener Schnitzel

28,00

mit Petersilerdäpfeln, Zitrone und Preiselbeeren
(auf Wunsch zusätzlich mit grünem Salat)

+3,80

“Wiener Schnitzel“ deep fried veal cutlet with parsley potatoes, lemon cut and cranberry sauce
(upon request additionally with lettuce)

Café Central Tafelspitz

25,50

mit Bouillongemüse, Rahmspinat, Erdäpfelspitz, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Tafelspitz “Café Central“: boiled beef with bouillon vegetables, cream spinach, potato cone
with chive-sauce and apple horseradish

Geröstete Kalbsleber

22,50

mit Schalotten, Speck, Kalbsjus, Apfel, Schnittlauchpüree, Majoran
und Röstzwiebel

Roasted veal liver with shallots, bacon, veal jus, apple, chives puree, majoram
and fried onions

Gebratener heimischer Karpfen

25,50

an Pernod Sauce dazu cremiger roter Reis, eingelegte gelbe Rübe und Kräuteröl
Pan fried local carp on Pernod sauce with creamy red rice, marinated yellow beet and herbs oil

Knusprig gebratener Schweinebauch

23,50

auf Vanillejus mit Preiselbeerküchlein, geräucherter Selleriecreme und Baby Zucchini
Crispy roasted pork belly with vanilla jus, cranberry tartlet,
smoked cream of celery and baby zucchini

Rindsgulasch Wiener Art

22,00

mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika
Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper

Café Central Backhendl

19,00

mit Zitrone und Rahmgurken-Erdäpfelsalat (auf Wunsch mit steirischem Bio 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)

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 **12,80**

mit Zwetschenröster (Zubereitung ca. 20 Minuten)

"Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums (Please allow us 20 minutes for preparation)

Milchrahmstrudel **8,90**

mit Vanillesauce 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 **6,90**

Viennese apple strudel

mit Vanillesauce oder Eis und Schlagobers

with vanilla sauce or ice cream and whipped cream

Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade mit Schlagobers **8,60**

Iced coffee "Viennese style" or iced chocolate with whipped cream

Torten / Schnitten **ab/**from **6,90**

Selection from our cake display

1 Speise auf 2 Teller + € 2,50

1 dish on 2 plates + € 2,50

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks & Sodas

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

Bier

Beer

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

Spirituosen

Spirits

Campari Soda	5 cl	6,50
Campari Orange Campari with orange juice	5 cl	7,50
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	6,50
Wieser Edelbrände aus der Wachau Birne, Marille, Waldhimbeere Austrian Schnaps pear, apricot, raspberry	2 cl	8,50
Grappa Poli Sarpa Riserva	2 cl	6,00
Vodka Absolut	4 cl	8,00
Gordon's Dry Gin	4 cl	8,00
Bacardi	4 cl	8,00
Jameson Irish Whiskey	4 cl	8,50
Chivas Regal 12 years old	4 cl	9,50
Remy Martin VSOP	2 cl	9,50
Underberg	2 cl	5,00
Baileys	2 cl	5,00
Amaretto	2 cl	5,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in Euro incl. VAT

* Jugendgetränke / Youth drinks

Sekt & Champagner

Sparkling wine & Champagne

Der Edle von Goldeck 0,75 l **48,00** 0,1 l **6,90**
Schlumberger Sekt
Sparkling wine

Sekt Orange oder Holunder 0,1 l **6,90**
Sparkling wine with orange juice or elderberry

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

Champagner 0,375 l **59,00**
Gobillard Cuvée Prestige Rosé

Champagner 0,75 l **99,00**
Gobillard Cuvée Prestige 2018

Weine

Wines

Grüner Veltliner Hauswein weiss 0,125 l **4,50**
House wine white

Blafränkisch Hauswein rot 0,125 l **4,50**
House wine red

Weisser oder roter Spritzer 0,25 l **5,20**
White or red wine with sparkling water

Rosé Gespritzt 0,25 l **5,60**
Rosé wine with sparkling water

Kaiser Spritzer 0,25 l **5,60**
White wine with sparkling water
and elderberry syrup

Wiener Dindl Bio Spritzer 0,25 l **7,50**
White wine with organic Viennese Dirndl
syrup (Dindl is the Viennese designation
for cornelian cherry)

Aperol Spritzer 0,25 l **7,50**
White wine with sparkling water
and Aperol

Weissweine

White wines

Wiener Gemischter Satz DAC 0,75 l **38,50** 0,125 l **6,60**
Weingut Wiener, Wien

Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC 0,75 l **37,50** 0,125 l **6,40**
Weingut Pfeiffer, Steiermark

Chardonnay Ried Hinterholz 0,75 l **40,00** 0,125 l **6,90**
Bioweingut Gruber Röschitz,
Weinviertel

Riesling Terrassen Kremstal DAC 0,75 l **40,00** 0,125 l **6,90**
Weingut Salomon Undhof,
Kremstal

Rosé Wein

Rosé wine

Rosé 0,75 l **32,00** 0,125 l **5,40**
Neckenmarkt die Winzer,
Mittelburgenland

Rotweine

Red wines

Zweigelt Rubin Carnuntum 0,75 l **38,50** 0,125 l **6,60**
Weingut Glatzer, Carnuntum

Pinot Noir Tattendorf 0,75 l **38,50** 0,125 l **6,60**
Weingut Familie Auer,
Thermenregion

Cuvée Höflein Rot 0,75 l **42,50** 0,125 l **7,20**
Weingut Artner, Carnuntum

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.

