



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.

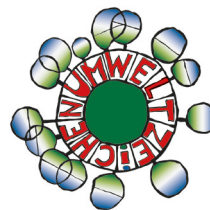
Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt bewahren wir traditionelle Werte. Wir pflegen die Wiener Kaffeekultur, die Wiener Küche und Pâtisserie aus eigenem Hause. Das Café Central im Palais Ferstel ist ein angenehmer Ort der Begegnung und bietet Ihnen die Gelegenheit zur Rast und Entspannung in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



euofins 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 Fichlerbauer
Leiterin Inspektionsstelle
Eurofins Lebensmittelanalytik Österreich GmbH
Palmerstraße 2, 2351 Wiener Neudorf

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

Saisonal

Seasonal

Bärlauchcremesuppe

mit Grießknödel
Wild garlic cream soup with semolina dumpling

6,50

Rosa gebratener Kalbsrücken

mit Trilogie vom Bärlauch, Gremolata, Pesto und Püree dazu geschmolzene Tomaten
Pink roasted saddle of veal with trilogy of wild garlic, Gremolata, Pesto and puree served with grilled tomatoes


26,50

Bärlauchtarte (lauwarm serviert)

mit gegrilltem Spitzpaprika, Frühlingssalat und Kräutercreme
Tarte with wild garlic (served lukewarm)
with grilled bell pepper served with spring salad and herbal cream

14,50

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 tatar with caper berry butter, braised tomatoes, chive cream and toast	
Linsenmelange	12,50
mit Wasabi-Limettendressing, Baby Leaf und Calvados Äpfel Lentil melange with wasabi-lime dressing, baby leaf and Calvados apples	
Veganes Rote Rüben Carpaccio	12,50
mit Timut Pfeffer, Kren, Datteln, Blutorange und Puntarelle Vegan beetroot carpaccio with timut pepper, horseradish, dates, bloodorange and puntarelle	
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.



Aus dem Suppentopf

Soups

<i>Alt Wiener Suppentopf</i>	11,50
mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl und Nudeln "Viennese style" soup bowl with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumpling and noodles	
<i>Gulaschsuppe</i>	8,50
mit 1 Handsemmel Goulash soup with 1 handmade roll	
<i>Vegane Erdäpfelsuppe</i>	7,80
mit Steinpilzen Vegan potato soup with cèpe mushrooms	
<i>Vegane Sellerie-Kokoscremesuppe</i>	6,00
mit Yuzucreme und Kerbel Vegan celery-coconut cream soup with Yuzu cream and chervil	
<i>Klare Rindsuppe</i>	7,00
mit Frittaten, Leberknödel oder Grießnockerl Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling	
<i>Kornspitz</i>	2,50
Grain pastry	
<i>Handsemmel / Bio Brot</i>	2,00
Handmade roll / Organic bread	

Vegetarisch / Vegan

Vegetarian / Vegan

<i>Vegane Raviolo</i>	16,50
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	
<i>Vegane Wiener Krautfleckerl</i>	11,00
mit geschmortem Paprika und Blattsalat Viennese square noodles with white cabbage, braised bell pepper and lettuce	

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, Schnittlauchsauce und Apfelkren Tafelspitz “Café Central“: boiled beef with bouillon vegetables, cream spinach, potato cone with chive-sauce and apple horseradish	
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	
Gebratene Goldbrasse	23,50
mit Babygemüse, schwarzem Reis, Pommery-Kapernschaum und Safran Rahm Pan fried fillet of seabream with baby vegetables, black rice, Pommery-caper foam and saffron cream	
Knusprig gebratenes Spanferkel	20,50
dazu Duett vom Erdäpfel Gratin mit buttrigem Mangold und Chioggia Rübenchips auf Madeira Jus Crispy roasted suckling pig with duett of potato gratin with buttered chard and Chioggia turnip chips on Madeira sauce	
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)	

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 mit Zwetschkenröster (Zubereitung ca. 20 Minuten) "Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums (Please allow us 20 minutes for preparation)	12,50
Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers Sweet curd cheese strudel with vanilla sauce and whipped cream	8,90
Schokohupf mit Schlagobers und Vanilleeis Warmer Alt-Wiener Schokokuchen Warm chocolate cake "Viennese-style" with whipped cream and vanilla ice cream	9,50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis und Schlagobers Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream and whipped cream	8,90
Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade mit Schlagobers Iced coffee "Viennese style" or iced chocolate with whipped cream	8,50
Wiener Apfelstrudel Viennese apple strudel	6,50
Torten / Schnitten Selection from our cake display	6,50

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks & Sodas

Soda Soda water	0,25 l	3,40	
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 5,40
Soda mit Wiener Dirndl Sirup <i>(Dirndl wird auch die Kornelkirsche genannt)</i> Soda water with Viennese Dirndl syrup <i>(Dirndl is the Viennese designation for cornelian cherry)</i>	0,25 l	3,90	0,5 l 5,40
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still Mineral water sparkling or still	0,33 l	4,80	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	5,50	
Naturtrüber Apfelsaft Clouded apple juice	0,25 l	4,80	
Naturtrüber Apfelsaft Gespritzt / clouded apple juice with sparkling water	0,25 l	4,50	0,5 l 6,50
Coca Cola / light / zero	0,33 l	4,90	
Almdudler Austrian herb lemonade	0,33 l	4,90	
Hausgemachter Eistee Homemade ice tea Früchteeistee / Fruit infusion Zitroneneistee / Lemon infusion	0,3 l	4,90	
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2 l	4,90	
Red Bull	0,25 l	5,50	
Frischer Orangensaft Fresh orange juice	0,25 l	6,00	

Bier

Beer

Ottakringer Wiener Original Original Viennese beer Fassbier / draft beer	0,2 l	3,90	0,3 l 4,90
Ottakringer Rotes Zwickl Viennese red beer (unfiltered) Fassbier / draft beer	0,2 l	3,90	0,3 l 4,90
Ottakringer Dunkles Viennese brown ale	0,5 l	5,90	
Ottakringer Citrus Radler Natural, cloudy shandy	0,5 l	5,90	
Ottakringer Null Komma Josef Alkoholfrei / Non-alcoholic beer	0,5 l	5,90	
Paulaner Hell Wheat beer	0,5 l	5,90	
Campari Soda	5 cl	5,90	
Campari Orange Campari with orange juice	5 cl	6,50	
Martini Bianco/Dry/Rosso	5 cl	5,50	
Österreichische Edelbrände Birne, Marille, Himbeer, Zwetschke Austrian Schnaps pear, apricot, raspberry, plum	2 cl	4,50	
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	

Spirituosen

Spirits

Weine Wines

Hauswein Weiß House wine white	0,125 l	4,20
Hauswein Rot House wine red	0,125 l	4,20
Weiß oder Rot Gespritzt White or red wine with sparkling water	0,25 l	5,20
Kaiser Spritzer White wine with sparkling water and elderberry syrup	0,25 l	5,40
Aperol Spritz White wine with sparkling water and Aperol	0,25 l	6,80

Weißweine White wines

Grüner Veltliner DAC Weinrieder, Weinviertel	0,75 l	33,-	0,125 l	5,40
Wiener Gemischter Satz Stift Klosterneuburg, Nussberg/Wien	0,75 l	34,-	0,125 l	5,60
Chardonnay Estoras Esterházy, Neusiedlersee - Hügelland	0,75 l	35,50	0,125 l	5,70
Gelber Muskateller Hagn, Weinviertel	0,75 l	36,-	0,125 l	5,80

Sekt & Champagner Sparkling wine & Champagne

Die Edle von Goldeck Schlumberger Sekt Sparkling wine	0,75 l	45,-	0,1 l	6,50
Sekt Orange oder Holunder Sparkling wine with orange juice or elderberry			0,1 l	6,50
Kir Royal			0,1 l	7,50
Champagner Gobillard Cuvée Prestige Rosé			0,375 l	52,00
Champagner Gobillard Cuvée Prestige 2016			0,75 l	92,00

Rotweine Red wines

Zweigelt Johanneshof-Reinisch, Thermenregion	0,75 l	33,-	0,125 l	5,40
Blaufränkisch Silvia Heinrich, Mittelburgenland	0,75 l	36,-	0,125 l	6,00
Cuvée „TRIE“ Zweigelt & Cabernet Sauvignon G.Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	38,-	0,125 l	6,30

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.

