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 **free WiFi**
Share your moment: #CafeCentralWien cafecentralwien

CAFE CENTRAL

WIEN • SEIT 1876

Member of VERKEHRSBUERO HOSPITALITY

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 Trotski.

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 respectively or will hand you the special menu.

Symbolbild: Bio-Vital Frühstück
Symbolic image: Organic 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.

Wiener Frühstück 8,50

Wiener Melange, Handsemmel, Bio-Butter
"Viennese style" breakfast with espresso infused with hot water and frothed milk, handmade roll and organic butter

Italienisches Frühstück 8,50

Cappuccino mit hausgemachtem Croissant
"Italian style" breakfast with cappuccino and homemade croissant

Klassisches Wiener Frühstück 13,50

1 Heißgetränk nach Wahl, Handsemmel, hausgemachtes Croissant, Bio-Butter, Marmelade oder Honig, weiches Bio-Frühstücksei
Classic Viennese breakfast with 1 hot drink, handmade roll, homemade croissant, organic butter, jam or honey, soft boiled organic egg

Bio-Vital Frühstück bio veggie 21,50

1 Tee nach Wahl, Brotvariation, Hummus, Tofu Aufstrich, Butter, Käse, weiches Bio-Frühstücksei, Gemüseauswahl, Bio-Chia Pudding mit Cranberries
Organic breakfast with 1 tea of choice, variety of breads, hummus, tofu spread, butter, cheese, soft boiled organic egg, vegetables, organic chia seed pudding with cranberries

Café Central Frühstück 23,50

Herzhaftes Frühstück mit 1 Heißgetränk nach Wahl, frischem Orangensaft, Kornspitz und Bio-Brotvariation, Bio-Butter, Marmelade, kleinem Rührei, Bio-Beinschinken, Bio-Putenschinken, Bio-Bergkäse, Bio-Rauchkäse, Landfrischkäse und frischem Obst
Rich breakfast with 1 hot drink, fresh orange juice, grain pastry and variety of organic breads, organic butter, jam, small portion of scrambled eggs, organic cold cuts (ham & turkey), variety of organic cheese, cottage cheese, fresh fruit

Kaiserliches Frühstück 25,00

Elegantes Frühstück mit 1 Glas Sekt, 1 Heißgetränk nach Wahl, frischem Orangensaft, Räucherlachs mit Orangen-Senfsauce, Toast, hausgemachtem Croissant, Handsemmel, Bio-Butter, Marmelade, weichem Bio-Frühstücksei, Bio-Müslimischung mit Bio-Naturjoghurt
Imperial breakfast with 1 glass of sparkling wine, 1 hot drink, fresh orange juice, smoked salmon with orange-mustard sauce, toast, homemade croissant, handmade roll, organic butter, jam, soft boiled organic egg, organic muesli with organic plain yoghurt

Heißgetränk nach Wahl, ausgenommen Kaffees mit Spirituosen.
Hot drink of your choice, except coffees with alcohol

Frühstück à la Carte
À la carte breakfast

Orangensaft gepresst *Orange juice*	0,125 l 0,25 l	3,20 6,00
Sekt / Sekt Orange *Sparkling wine / with orange juice*	0,1 l	6,50
Bio-Schinken- oder Käsevariation bio *Organic ham or cheese (mixed)*		9,00
Bio-Naturjoghurt mit Fruchtsalat *Organic plain yoghurt with fresh fruit salad*		8,00
Bio-Müslimischung mit Bio-Naturjoghurt bio *Organic muesli with organic plain yoghurt*		6,00
Bio-Chia Pudding mit Cranberries bio vegan *Organic chia seed pudding with cranberries*		5,00
Schnittlauchbrot *Organic bread with butter and chive*		4,00
Bio-Butterbrot bio *Organic bread with organic butter*		3,00
Handsemmel Stück / *piece* *Handmade roll*		2,00
Bio-Schwarzbrot / Toastbrot 2 Scheiben *Organic brown bread / toast, 2 slices*		2,00
Kornspitz Stück *Grain pastry/piece*		2,50
Croissant hausgemacht, Stück *Homemade croissant/piece*		3,80
Plunder & Brioche hausgemacht, Stück *Homemade Danish pastry & brioche/piece*		3,80

Alle Varianten mit Kornspitz, Aufpreis 0,30
All choices with grain pastry, surcharge 0,30

Eiergerichte
Egg dishes

Weiches Bio-Frühstücksei bio *Organic soft boiled egg*	2,50
2 Bio-Eier im Glas bio *2 organic eggs served peeled in a glass*	6,00
Bio-Ham & Eggs 2 Spiegeleier bio *2 organic eggs sunny side up with ham*	9,00
Bio-Bacon & Eggs 2 Spiegeleier bio *2 organic eggs sunny side up with bacon*	9,00
Rührei mit Schinken, Blattspinat und Kernöl (3 Eier) *Scrambled eggs with ham,* *leaf spinach and pumpkin seed oil (3 eggs)*	12,00
Rührei mit geräuchertem Lachs (3 Eier) auf Schwarzbrot mit Rucola *Scrambled eggs with smoked salmon and* *rocket on a slice of brown bread (3 eggs)*	14,00

Symbolbild: Rührei mit geräuchertem Lachs auf Schwarzbrot mit Rucola
Symbolic image: Scramled eggs with smoked salmon and rocket on a slice of brown bread

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro incl. V.A.T.

Kaffee
Coffee

	klein/*small*	groß/*large*
Mokka / Brauner Espresso / mit Obers *Espresso / with cream*	4,00	6,00
Wiener Melange Verlängerter Mokka mit aufgeschäumter Milch *"Viennese Melange", espresso infused with hot water and frothed milk*		6,00
Verlängerter Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit oder ohne Obers *Espresso infused with hot water, with or without cream*		6,00
Cappuccino Großer Mokka mit aufgeschäumter Milch *Double espresso with hot frothed milk*		6,00
Kaffee Verkehrt Kleiner Mokka mit viel Milch, ein heller Milchkaffee *Latte macchiato, small espresso with lots of milk*		6,00
Kaffee mit Schlagobers *Coffee with whipped cream*		6,00
Salon Einspänner Großer Mokka im Glas mit Schlagobershaube *Double espresso in a glass with whipped cream*		6,00

Schokolade
Chocolate

Heiße Schokolade mit Schlagobershaube *Hot chocolate with whipped cream*	6,00
Schokolade Amaretto mit Schlagobers *Hot chocolate with Amaretto with whipped cream*	8,00

Alle Kaffees auch koffeinfrei und 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.

Kaffee- & Teespezialitäten aus dem Hause Julius Meinl

Coffee- & Tea specialities

Café Central Kaffee 8,30
Großer Mokka mit Marillenlikör* und Schlagobers
Double espresso with apricot liqueur and whipped cream*

Pharisäer 8,30
Großer Mokka mit Rum* und Schlagobers
Double espresso with rum and whipped cream*

Maria Theresia 8,30
Großer Mokka mit Orangenlikör* und Schlagobers
Double espresso with orange liqueur and whipped cream*

Amadeus 8,30
Großer Mokka mit Mozartlikör* und Schlagobers
Double espresso with Mozart liqueur and whipped cream*

Irish Coffee 8,30
Großer Mokka mit Irish Whiskey* und Schlagobers
Double espresso with Irish whiskey and whipped cream*

Symbolbild: Salon Einspänner
Symbolic image: Salon Einspänner: Large espresso in a glass with whipped cream

* 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 6,00
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 6,00
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)
Exquisiter Ceylon Schwarztee mit natürlicher Bergamotte Note
Exquisite Ceylon black tea with natural bergamot note

Chai Latte 6,00
Würziger Tee mit geschäumter Milch / *Spicy tea with frothed milk*

Früchtetee | *Fruit Infusion* bio 6,00
Früchtereigen | *Fruit Symphony* (5-8 Min)
Hibiskus, Apfel, Holunder und Beeren / *Hibiscus, apple, elderflower and berries*

Kräutertee | *Herbal Infusion* bio 6,00
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 11,00
"Kaiserschmarrn" torn pancake with stewed plums
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
Please allow us 20 minutes for preparation

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers 8,50
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 8,50
mit Vanillesauce oder Eis und Schlagobers
Viennese apple strudel with vanilla sauce or ice cream and whipped cream

Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade 7,50
Iced coffee "Viennese style" or iced chocolate

Torten/Schnitten 6,20
Cake from our display

Wiener Apfelstrudel 6,20
Viennese apple strudel

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 Cafe Central that he stated it as his home address.

Kleinigkeiten für Zwischendurch

Small café classics

Täglich 10:00 – 21:30 Uhr / *Daily 10:00 am – 09:30 pm*

Gulaschsuppe 8,00
mit 1 Handsemmel
Goulash soup with 1 handmade roll

Vegetarische Erdäpfelsuppe 7,50
mit Steinpilzen
Vegetarian potato soup with cèpe mushrooms

Alt Wiener Suppentopf 11,00
mit Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl, Nudeln
Soup bowl "Viennese style" with chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumpling and noodles

Kalbsrahmbeuschel 11,00
mit Serviettenknödel
Stewed calt's lights with dumplings

Café Central Sandwich (lauwarm serviert) 12,00
mit Bio-Putenschinken, Mozzarella, Parmesanbutter, Rucola, Tomaten Salsa, Basilikummayonnaise, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat
Sandwich "Café Central style" (served lukewarm) with organic turkey-ham, mozzarella, parmesan butter, rocket, tomato salsa, basil-mayonnaise, pickled spicy olives and lettuce

Sacher Würstel 12,00
mit zweierlei Senf und Kren, 1 Handsemmel
"Sacher" sausages with two sorts of mustard and horseradish, 1 handmade roll

Handsemmel / Bio-Brot Stück / *piece* 2,00
Handmade roll / organic bread

Kornspitz Stück / *piece* 2,50
Grain pastry

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 from 11:30 am!

Symbolbild: Café Central Backhendl
Symbolic image: Deep fried chicken "Café Central-style"

Bier
Beer

Ottakringer Wiener Original vom Fass *Draft beer „Viennese Original“*	0,2 l	3,50	0,3 l	4,70
Ottakringer Rotes Zwickl vom Fass *Viennese, draft, red beer (unfiltered)*	0,2 l	3,50	0,3 l	4,70
Ottakringer Dunkles *Viennese brown ale*			0,5 l	5,80
Ottakringer Citrus Radler *Natural, cloudy shandy lemon taste*			0,5 l	5,80
Ottakringer Null Komma Josef alkoholfrei *Non-alcoholic beer*			0,5 l	5,80
Paulaner Hell *Wheat beer*			0,5 l	5,90

Alkoholfreie Getränke
Soft drinks & sodas

Soda / *Soda water*			0,25 l	3,30
Soda Zitrone oder Holunder *Soda water with fresh lemon or elderberry syrup*	0,25 l	3,80*	0,5 l	5,30
Römerquelle Mineralwasser prickelnd oder still *Mineral water, sparkling or still*	0,33 l	4,50	0,75 l	7,50
Bio-Fruchtsäfte / *Organic fruit juices* bio 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	4,60
Gespritzt / *with sparkling water*	0,25 l	4,30	0,5 l	6,30
Coca Cola, Coca Cola light / zero			0,33 l	4,70
Almdudler / *Austrian herb lemonade*			0,33 l	4,70
Hausgemachter Eistee / *Homemade ice tea* Früchteeistee, Zitroneneistee / *Fruit infusion, lemon infusion*			0,3 l	4,90

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!

Wein, Sekt, Champagner
Wine, sparkling wine, champagne

Weiß oder Rot Gespritzt *White or red wine with sparkling water*	0,25 l	4,90		
Kaiser Spritzer *White wine with sparkling water and elderberry syrup*	0,25 l	5,20		
Aperol Spritzer *White wine with sparkling water and Aperol*	0,25 l	6,50		
Hauswein weiß / *House wine white*	0,125 l	3,90		
Hauswein rot / *House wine red*	0,125 l	3,90		
Grüner Veltliner DAC Weinrieder, Weinviertel	0,125 l	5,40	0,75 l	32,00
Wiener Gemischter Satz DAC Stift Klosterneuburg, Nussberg / Wien	0,125 l	5,50	0,75 l	33,00
Chardonnay Estoras Esterházy, Neusiedlersee-Hügelland	0,125 l	5,60	0,75 l	33,00
Gelber Muskateller Hagn, Weinviertel	0,125 l	5,70	0,75 l	34,00
Zweigelt Johanneshof-Reinisch, Thermenregion	0,125 l	5,40	0,75 l	32,00
Blaufränkisch Silvia Heinrich, Mittelburgenland	0,125 l	5,90	0,75 l	35,00
Cuvée „TRIE“ Zweigelt & Cabernet Sauvignon G. Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland	0,125 l	6,20	0,75 l	36,00
Kir Royal			0,1 l	6,70
Die Edle von Goldeck Schlumberger Sekt / Sparkling wine	0,1 l	6,50	0,75 l	42,00
Gobillard Cuvée Prestige Rosé			0,375 l	49,00
Gobillard Cuvée Prestige 2016			0,75 l	89,00

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

Schöne Mitbrings'l!

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 Galadinners 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