



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.

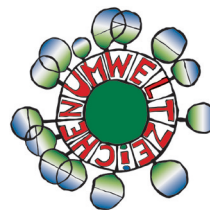
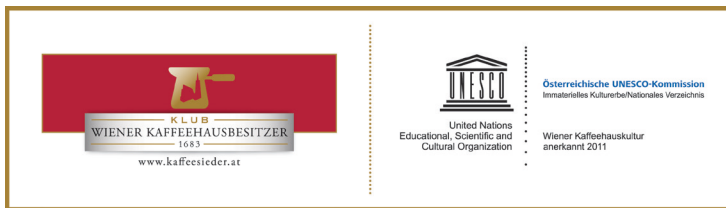
Als eines der ältesten Kaffeehäuser der Stadt bewahren wir traditionelle Werte. Wir pflegen die Wiener Kaffeekultur, die Wiener Küche und Pâtisserie aus eigenem Hause. Das Café Central im Palais Ferstel ist ein angenehmer Ort der Begegnung und bietet Ihnen die Gelegenheit zur Rast und Entspannung in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

---

## *Unser Frühstücksangebot*

---

### *Our breakfast offers*

Mo-Fr bis 11:30 / Sa, So, Feiertag bis 13:00 Uhr  
Mon-Fri till 11.30am / Sat, Sun, public Holidays till 1.00 pm

#### **Wiener Frühstück**

Wiener Melange, Handsemmel, Bio Butter

"Viennese style" breakfast with espresso infused with hot water and frothed milk, hand-made roll and organic butter

€ 8,50

#### **Italienisches Frühstück**

Cappuccino mit hausgemachtem Croissant

"Italian style" breakfast with cappuccino and home-made croissant

€ 8,50

#### **Klassisches Wiener Frühstück**

1 Heißgetränk nach Wahl, Handsemmel, hausgemachtes Croissant, Bio-Butter, Marmelade oder Honig, weiches Bio-Frühstücksei

Classic Viennese breakfast with 1 hot drink, home-made roll, homemade croissant, organic butter, jam or honey, soft boiled organic egg

€ 13,50

#### **Café Central Frühstück**

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-Gouda, 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

€ 23,50

#### **Rührei natur** (3 Eier)

Scrambled eggs (3 eggs)

€ 7,00

#### **Weiches Bio-Frühstücksei**

Organic soft boiled egg

€ 2,50

#### **Schnittlauchbrot**

Organic bread with butter and chive

€ 4,00

Heißgetränk nach Wahl, ausgenommen Kaffees mit Spirituosen.

Hot drinks of your choice, except coffees with alcohol

---

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.

---



---

## **Kleinigkeiten für Zwischendurch**

---

### **Small café classics**

Täglich 10:00 - 21:30 Uhr / Daily 10.00am - 9.30pm

<b>Gulaschsuppe</b> mit 1 Handsemmel Goulasch soup with 1 handmade roll	<b>€ 8,00</b>
<b>Vegetarische Erdäpfelsuppe</b> mit Steinpilzen Vegetarian potato soup with cépe mushrooms	<b>€ 7,50</b>
<b>Café Central Sandwich (lauwarm serviert)</b> 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	<b>€12,00</b>
<b>Vegetarisches Café Central Sandwich (lauwarm serviert)</b> Mozzarella, Parmesanbutter , Rucola, Tomaten Salsa Basilikummayonnaise, eingelegten scharfen Oliven und Blattsalat Vegetarian "Café Central style" sandwich (served lukewarm) with mozzarella, parmesan butter, rocket, tomato salsa, basil-mayonnaise, pickled spicy olives and lettuce	<b>€ 12,00</b>
<b>Sacher Würstel</b> mit zweierlei Senf und Kren, 1 Handsemmel "Sacher" sausages with two sorts of mustard and horseradish, 1 handmade roll	<b>€ 12,00</b>
<b>Handsemmel / Bio-Brot</b> Stück/piece Hand-made roll / organic bread	<b>€ 2,00</b>
<b>Kornspitz</b> Stück/piece Grain pastry	<b>€ 2,50</b>

---

## ***Aus dem Suppentopf***

---

### ***Soups***

Täglich ab 11:30 Uhr / Daily from 11.30am

#### ***Vegane Kokos-Maiscremesuppe***

mit Chiliöl und Affila Kresse

Vegan coconut-corn cream soup with chili-oil and Affila cress

**€ 6,00**

#### ***Klare Rindsuppe***

mit Fritatten, Leberknödel oder Grießnockerl

Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumpling or semolina dumpling

**€ 7,00**

---

## ***Hauptgerichte***

---

### ***Main dishes***

#### ***Rindsgulasch Wiener Art***

mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika

Beef goulash with dumplings, gherkins and bell pepper

**€ 20,00**

#### ***Vegane Wiener Krautfleckerl***

mit geschmortem Paprika und Blattsalat

Vegan viennese square noodles with white cabbage, braised bell pepper and lettuce

**€ 11,00**

---

## ***Kaffee & Schokolade***

---

### ***Coffee & Chocolate***

	klein / small	groß / large
<b><i>Mokka / Brauner</i></b> Espresso/ mit Obers Espresso/ mit cream	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 6,00</b>
<b><i>Wiener Melange</i></b> Verlängerter Mokka mit aufgeschäumter Milch "Viennese Melange" espresso infused with hot water and frothed milk		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Verlängerter</i></b> Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit oder ohne Obers Espresso infused with hot water, with or without cream		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Cappuccino</i></b> Großer Mokka mit aufgeschäumter Milch Double espresso with hot frothed milk		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Kaffee Verkehrt</i></b> Kleiner Mokka mit viel Milch, ein heller Milchkaffee Latte macchiato, small espresso with lots of milk		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Kaffee mit Schlagobers</i></b> Coffee with whipped cream		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Salon Einspänner</i></b> Großer Mokka im Glas mit Schlagobershaube Double espresso in a glas with whipped cream		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Heiße Schokolade</i></b> mit Schlagobershaube Hot chocolate with whipped cream		<b>€ 6,00</b>
<b><i>Schokolade Amaretto mit Schlagobers</i></b> Hot chocolate with Amaretto with whipped cream		<b>€ 8,00</b>

---

## ***Kaffeespezialitäten***

---

### ***Coffee specialities***

<b><i>Café Central Kaffee</i></b>	<b>€ 8,30</b>
Großer Mokka mit Marillenlikör* und Schlagobers Double espresso with apricot liqueur* and whipped cream	
<b><i>Pharisäer</i></b>	<b>€ 8,30</b>
Großer Mokka mit Rum* und Schlagobers Double espresso with rum* and whipped cream	
<b><i>Maria Theresia</i></b>	<b>€ 8,30</b>
Großer Mokka mit Orangenlikör* und Schlagobers Double espresso with orange liqueur* and whipped cream	
<b><i>Amadeus</i></b>	<b>€ 8,30</b>
Großer Mokka mit Mozartlikör* und Schlagobers Double espresso with Mozart liqueur* and whipped cream	
<b><i>Irish Coffee</i></b>	<b>€ 8,30</b>
Großer Mokka mit Irish Whiskey* und Schlagobers Double espresso with Irish whiskey* and whipped cream	

\*mit Alkohol, 2cl / with alcohol, 2cl

---

## ***Teespezialitäten***

---

### ***Tea special***

<b><i>Grüner Tee / Green Tea</i></b>	<b>€ 6,00</b>
Pure Chun Mee (2-4 Min)	
<b><i>Schwarzer Tee / Black Tea</i></b>	<b>€ 6,00</b>
Darjeeling Happy Valley (3-5 Min)	
<b><i>Chai Latte</i></b>	<b>€ 6,00</b>
Würziger Tee mit geschäumter Milch / Spicy tea with frothed milk	
<b><i>Früchtetee / Fruit Infusion</i></b>	<b>€ 6,00</b>
Früchtereigen / Fruit Symphony (5-8 Min)	
<b><i>Kräutertee / Herbal Infusion</i></b>	<b>€ 6,00</b>
Bergkräuter / Mountain herbs (5-7 Min) Erfrischende Minze / Refreshing mint (5-7 Min) Kamille / Camomile (5-7 Min)	

## Alkoholfreie Getränke

### Soft drinks & Sodas

<b>Soda</b> Soda water	0,25 l	<b>3,30</b>		
<b>Soda Zitrone oder Holunder*</b> Soda water with fresh lemon juice or elderberry syrup*	0,25 l	<b>3,80</b>	0,5 l	<b>5,30</b>
<b>Römerquelle</b> Mineralwasser prickelnd oder still Mineral water sparkling or still	0,33 l	<b>4,50</b>	0,75 l	<b>7,50</b>
<b>Bio-Fruchtsäfte</b> Marille-, Johannisbeer-Apfel, Brombeer-Apfel-Limette Organic fruit juices: Apricot-apple, black current-apple, blackberry-apple-lime	0,25 l	<b>5,50</b>		
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> Clouded apple juice	0,25 l	<b>4,60</b>		
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> Gespritzt / clouded apple juice with sparkling water	0,25 l	<b>4,30</b>	0,5 l	<b>6,30</b>
<b>Coca Cola / light / zero</b>	0,33 l	<b>4,70</b>		
<b>Almdudler</b> Austrian herb lemonade	0,33 l	<b>4,70</b>		
<b>Hausgemachter Eistee</b> Homemade ice tea Früchteeistee / Fruit infusion Zitroneneistee / Lemon infusion	0,25 l	<b>4,90</b>		
<b>Tonic Water, Bitter Lemon</b>	0,2 l	<b>4,90</b>		
<b>Red Bull</b>	0,25 l	<b>5,50</b>		
<b>Frischer Orangensaft</b> Fresh orange juice	0,25 l	<b>6,00</b>		

\*Jugendgetränk / Youth drink

## Bier

### Beer

<b>Ottakringer Wiener Original</b> Original Viennese beer Fassbier / draft beer	0,2 l	<b>3,50</b>	0,3 l	<b>4,70</b>
<b>Ottakringer Rotes Zwickl</b> Viennese red beer (unfiltered) Fassbier / draft beer	0,2 l	<b>3,50</b>	0,3 l	<b>4,70</b>
<b>Ottakringer Dunkles</b> Viennese brown ale	0,5 l	<b>5,80</b>		
<b>Ottakringer Citrus Radler</b> Natural, cloudy shandy	0,5 l	<b>5,80</b>		
<b>Ottakringer Null Komma Josef</b> Alkoholfrei / Non-alcoholic beer	0,5 l	<b>5,80</b>		
<b>Paulaner Hell</b> Wheat beer	0,5 l	<b>5,90</b>		

## Spirituosen

### Spirits

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

---

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!

---



## Weine Wines

<b>Hauswein Weiß</b> House wine white	0,125 l	<b>3,90</b>
<b>Hauswein Rot</b> House wine red	0,125 l	<b>3,90</b>
<b>Weiß oder Rot Gespritzt</b> White or red wine with sparkling water	0,25 l	<b>4,90</b>
<b>Kaiser Spritzer</b> White wine with sparkling water and elderberry syrup	0,25 l	<b>5,20</b>
<b>Aperol Spritz</b> White wine with sparkling water and Aperol	0,25 l	<b>6,50</b>

## Weißweine White wines

<b>Grüner Veltliner DAC</b> Weinrieder, Weinviertel	0,75 l	<b>32,-</b>	0,125 l	<b>5,40</b>
<b>Wiener Gemischter Satz</b> Stift Klosterneuburg, Nussberg/Wien	0,75 l	<b>33,-</b>	0,125 l	<b>5,50</b>
<b>Chardonnay Estoras</b> Esterházy, Neusiedlersee - Hügelland	0,75 l	<b>33,-</b>	0,125 l	<b>5,60</b>
<b>Gelber Muskateller</b> Hagn, Weinviertel	0,75 l	<b>34,-</b>	0,125 l	<b>5,70</b>

## Sekt & Champagner Sparkling wine & Champagne

<b>Die Edle von Goldeck</b> Schlumberger Sekt Sparkling wine	0,75 l	<b>42,-</b>	0,1 l	<b>6,50</b>
<b>Sekt Orange oder Holunder</b> Sparkling wine with orange juice or elderberry			0,1 l	<b>6,50</b>
<b>Kir Royal</b>			0,1 l	<b>6,70</b>
<b>Champagner</b> Gobillard Cuvée Prestige Rosé			0,375 l	<b>49,00</b>
<b>Champagner</b> Gobillard Cuvée Prestige 2016			0,75 l	<b>89,00</b>

## Rotweine Red wines

<b>Zweigelt</b> Johanneshof-Reinisch, Thermenregion	0,75 l	<b>32,-</b>	0,125 l	<b>5,40</b>
<b>Blaufränkisch</b> Silvia Heinrich, Mittelburgenland	0,75 l	<b>35,-</b>	0,125 l	<b>5,90</b>
<b>Cuvée „TRIE“</b> Zweigelt & Cabernet Sauvignon G.Triebaumer, Neusiedlersee-Hügelland	0,75 l	<b>36,-</b>	0,125 l	<b>6,20</b>

---

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.

---

