

# HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFE CENTRAL WIEN!

*A very warm welcome  
at Café Central Vienna!*

Unser berühmtes Traditionscafé mit seiner über 130 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.

*Our famous traditional café with its 130 year history was first opened in 1876 and at the turn of the 20<sup>th</sup> 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 where you can rest and relax in elegant surroundings.*



# GENUSSVOLL DURCH DEN WINTER

## *Our winter specials*

**Räucherforellenbouillon** 5,70  
mit Eierfrittaten und Kren  
Bouillon of smoked trout with fried pancakes and horseradish

**Beef Tatare** 11,90  
mit weißem Pfefferschaum und hausgemachten Senfgurken  
Beef tartar with mousse of white pepper and homemade mustard pickles

**Gnocchi in Petersilien-Zitronensauce** 8,20  
auf Melanzaniepüree  
Gnocchi with parsley-lemon sauce and purée of eggplant

**Rindsgulasch** 14,20  
mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika  
Beef goulash with dumplings, gherkins and capsicum

**Wallerfilet in Nussbutter konfiert** 16,40  
auf Kernölpüree mit Krenschäum und Rübengemüse  
Fillet of wels catfish with mashed potatoes, horseradish and vegetables

---

## Unsere Weinempfehlung

### *Our wine recommendation*

**Pinot Blanc** 0,125l 4,90 0,75l 29,00  
Wohlmuth, Südsteiermark  
White wine

**Cuvée Carnuntum** 0,125l 5,40 0,75l 32,00  
(Zweigelt & Pinot Noir)  
Markowitsch, Carnuntum  
Red wine

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

# VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

## *Starters & small snacks*

**Café Central Toast** 6,20  
mit Beinschinken und Käse, Kartoffelchip's, Cocktailsauce und Blattsalat  
Toasted sandwich „Café Central style“  
with ham, cheese, potato chips's, cocktail sauce and lettuce salad

**Sacher Würstel** 7,30  
mit Senf und Kren, 1 Semmerl  
„Sacher“ sausages with mustard and horseradish, 1 roll

**Winterlicher Gemüsesalat** 7,90  
mit Champignon-Vinaigrette und Kapern  
Vegetable salad with mushroom-vinaigrette and capers

**Wiener Heringsalat "rot-weiß"** 8,20  
Herring salad, Viennese style

**Geräucherte Hühnerbrust** 10,80  
mit zweierlei Sellerie, Haselnuss-Vinaigrette und Vogerlsalat  
Smoked chicken breast with celery, hazelnut-vinaigrette and field salad

**Beef Tatare** 11,90  
mit weißem Pfefferschaum und hausgemachten Senfgurken  
Beef tartar with mousse of white pepper and homemade mustard pickles

---

*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*

**Klare Rindsuppe** 4,20  
mit Frittaten, Leberknödeln oder Grießnockerln  
Consommé of beef with sliced pancakes, liver dumplings or semolina dumplings

**Wiener Erdäpfelsuppe** 4,80  
mit Steinpilzen und Speckwürfeln  
Viennese potato soup with cèpe mushrooms and diced bacon

**Räucherforellenbouillon** 5,70  
mit Eierfrittaten und Kren  
Bouillon of smoked trout with fried pancakes and horseradish

**Ungarische Gulaschsuppe** 5,80  
mit 1 Semmerl  
Hungarian goulash soup with 1 roll

**Alt Wiener Suppentopf** 7,50  
Hühnerfleisch, Tafelspitz, Karotten, Lauch, Grießnockerl, Nudeln  
„Viennese style“ soup: chicken, boiled beef, carrots, leek, semolina dumplings, noodles

**Gebäck | Roll** 1,30

## VEGETARISCH *Vegetarian*

**Gnocchi in Petersilien-Zitronensauce** 8,20  
auf Melanzaniepüree  
Gnocchi with parsley-lemon sauce and purée of eggplant

**Gebackene Risottobällchen** 8,40  
mit Mozzarella gefüllt, auf Tomatenragout  
Fried risotto balls filled with mozzarella, served with stew of tomatoes

# WIENER SPEZIALITÄTEN

## *Viennese specialities*

**Backhend´l „Cafe Central“** 12,90  
mit Erdäpfel-Gurkensalat  
Breaded chicken „Café Central style“ with potato-cucumber salad

**Rindsgulasch** 14,20  
mit Serviettenknödel, Cornichons und Paprika  
Beef goulash with dumplings, gherkins and capsicum

**Geröstete Kalbsleber** 15,20  
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel  
Roasted liver of veal with mashed potatoes and roasted onions

**Wallerfilet in Nussbutter konfiert** 16,40  
auf Kernölpüree mit Krenschaum und Rübengemüse  
Fillet of wels catfish with mashed potatoes, horseradish and vegetables

**Knusprig gebratener Spanferkelbauch** 16,70  
auf lauwarmem Rahm-Vogerlsalat mit knusprigen Erdäpfeln  
Crispy belly of pork with cream-field salad and crispy potatoes

**Tafelspitz** 17,80  
mit Gemüse, Bouillonerdäpfeln, Knochenmark und Apfelkren  
Tafelspitz „Café Central style“: boiled beef  
with vegetables, bouillon potatoes, marrow and apple-horseradish

**Wiener Schnitzel** 18,90  
mit Petersilerdäpfeln  
„Wiener Schnitzel“ breaded veal cutlet with parsley potatoes

---

**Wiener gemischter Beilagensalat** 3,70  
mit Erdäpfeln, Paradeisern, Gurken und Blattsalat  
Viennese mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad

# HAUSGEMACHTE WIENER MEHLSPEISEN

## *Homemade warm desserts*

Eine reiche Auswahl an hausgemachten Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudeln finden sie in unserer Vitrine. Treffen Sie Ihre Wahl, wir servieren Ihnen diese gerne.

You will find a rich variety of homemade Viennese pastries, cakes and strudels in our display cabinet. Make your choice and we will be pleased to serve you.

**Wiener Apfelstrudel** 4,20  
Viennese apple strudel

**Wiener Apfelstrudel** 6,80  
mit Vanillesauce oder Vanilleeis  
Viennese apple strudel with vanilla sauce or vanilla ice cream

**Marillenpalatschinken** 5,50  
Pancakes with apricot jam

**Warmer Schokokuchen** 6,90  
mit Vanilleeis  
Warm chocolate cake with vanilla ice cream

**Milchrahmstrudel** 7,50  
mit Vanillesauce  
Sweet cheese (curd) strudel with vanilla sauce

**Kaiserschmarrn** 8,50  
mit Zwetschkenröster  
"Kaiserschmarrn" teared pancake with stewed plums  
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten | Please allow 20 minutes for preparation

---

**Wiener Eiskaffee oder Eisschokolade** 5,30  
Iced coffee "Viennese style" or Iced chocolate

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### *Soft drinks*

Soda / Soda water	0,25l	<b>1,90</b>
Soda	0,25l	<b>2,20</b>
Zitrone, Himbeer oder Holunder	0,5l	<b>4,10</b>
Soda water with lemon, raspberry or elderberry		
Römerquelle Mineralwasser	0,33l	<b>3,30</b>
prickelnd oder still	0,75l	<b>6,20</b>
Mineral water, sparkling or still		
Bio-Fruchtsäfte	0,25l	<b>4,10</b>
Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel, Brombeer-Apfel-Limette, Birne		
Organic fruit juices		
Apricot-apple, black current-apple, blackberry-apple-lime, pear		
Naturtrüber Apfelsaft	0,25l	<b>3,60</b>
Natural apple juice		
Naturtrüber Apfelsaft	0,25l	<b>3,10</b>
Gespritzt   with sparkling water	0,5l	<b>5,10</b>
Coca Cola/light/zero	0,33l	<b>3,60</b>
Almdudler	0,33l	<b>3,60</b>
Austrian herb lemonade		
Eis Tee Pfirsich oder Zitrone	0,33l	<b>3,60</b>
Ice tea peach or lemon		
Tonic Water, Bitter Lemon	0,2l	<b>3,30</b>
Red Bull	0,25l	<b>4,20</b>
Frischer Orangensaft	0,25l	<b>4,80</b>
Fresh orange juice		

## SPIRITUOSEN

### *Spirits*

Campari Soda	5cl	<b>5,50</b>
Campari Orange	5cl	<b>6,00</b>
Campari with orange juice		
Martini Bianco/Dry/Rosso	5cl	<b>5,00</b>
Österreichische Edelbrände	2cl	<b>4,20</b>
Birne, Marille, Himbeer		
Austrian schnapps (pear, apricot, raspberry)		
Grappa Poli Sarpa Riserva	2cl	<b>4,20</b>
Vodka Absolut	4cl	<b>5,00</b>
Gin Beefeater	4cl	<b>5,00</b>
Bacardi	4cl	<b>5,00</b>
Johnny Walker Red Label	4cl	<b>5,00</b>
J&B Rare	4cl	<b>6,50</b>
Jack Daniels	4cl	<b>6,50</b>
Chivas Regal 12 years old	4cl	<b>7,50</b>
Four Roses Bourbon	4cl	<b>5,00</b>
Remy Martin Vsop	2cl	<b>5,50</b>
Underberg	2cl	<b>4,00</b>
Baileys	2cl	<b>4,00</b>

## BIER

### *Beer*

Zwettler Pils vom Fass	0,2l	<b>2,60</b>	0,3l	<b>3,60</b>
Draught beer				
Zwettler Dunkel	0,5l	<b>4,50</b>		
Dark beer				
Zwettler Radler naturtrüb	0,3l	<b>3,60</b>		
Natural, cloudy shandy				
Becks alkoholfrei	0,33l	<b>3,60</b>		
Non-alcoholic beer				
Budweiser Budvar	0,3l	<b>3,90</b>		
Innstadt - Passauer Weiße	Fl. 0,5l	<b>4,50</b>		
Wheat beer				

## HAUSWEINE

### *Wines*

Grüner Veltliner Bannert, Weinviertel	0,125l	<b>2,50</b>
Blaifränkisch Foltin, Neusiedlersee	0,125l	<b>2,50</b>
Weiß oder Rot gespritzt White or red wine with sparkling water	0,25l	<b>3,20</b>
Kaiser Spritzer White wine with sparkling water and elderberry	0,25l	<b>3,50</b>
Muskateller Spritzer White (muscatel) with sparkling water, elderberry	0,25l	<b>4,60</b>
Aperol Spritzer White with sparkling water, Aperol	0,25l	<b>4,80</b>

## WEISSWEINE

### *White wines*

	0,75l	0,125l
Grüner Veltliner Stein Jurtschitsch, Kamptal	<b>22,00</b>	<b>3,80</b>
Welschriesling Classic Polz-Kiefer, Südsteiermark	<b>22,00</b>	<b>3,80</b>
Gelber Muskateller „Leichtsinn“ Haitzer & Supper, Weinviertel	<b>27,00</b>	<b>4,50</b>
Pinot Blanc Wohlmuth, Südsteiermark	<b>29,00</b>	<b>4,90</b>

## SEKT & CHAMPAGNER

### *Sparkling wine & Champagne*

	0,75l	0,1l
Die Edle von Goldeck Schlumberger Sekt / Sparkling wine	<b>29,00</b>	<b>4,40</b>
Schlumberger Rosé Baby	0,2l	<b>9,60</b>
Sekt Orange oder Holunder Sparkling wine with orange juice or elderberry	0,1l	<b>4,80</b>
Kir Royal	0,1l	<b>5,70</b>
Champagner Gobillard Brut Tradition	0,375l	<b>42,00</b>
Champagner Gobillard Cuvée Prestige 2007	0,75l	<b>89,00</b>

## ROTWEINE

### *Red wines*

	0,75l	0,125l
Zweigelt Foltin, Neusiedlersee	<b>24,00</b>	<b>4,00</b>
Blaifränkisch J. Heinrich, Mittelburgenland	<b>28,00</b>	<b>4,70</b>
Cuvée Carnuntum (Zweigelt & Pinot Noir) Markowitsch, Carnuntum	<b>32,00</b>	<b>5,40</b>

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in Euro incl. V.A.T.

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 customer was the poet Peter Altenberg who is commemorated to this day with a life-size figure in the foyer. He was associated so much with Café Central that he quoted this as his home address.

