



INTERCONTINENTAL®
WIEN



InterContinental Wien

Johannesgasse 28 | 1030 Wien | Österreich

Sie erreichen uns per Mail unter: meetings.vienna@ihg.com oder telefonisch unter: +43 1 711 22 144

FRÜHSTÜCK



FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK

ÖSTERREICH

Ofenfrisches Jourgebäck

Sortiment an österreichischen Wurst- / Käsespezialitäten

Auswahl an Plundergebäck | Kipferl

Butter | Margarine | Marmeladen | Honig

Kaffee | Teespezialitäten

€ 25,00 pro Person

INTERNATIONAL

Auswahl an Bio-Joghurt | Cerealien

Fruchtsalat

Obstkorb

Sortiment an internationalen Wurst- / Käsespezialitäten

Geräucherter Lachs | Oberskren | Dill-Senf-Sauce

Ofenfrisches Brot | Jourgebäck

Auswahl an Plundergebäck | Croissants mit | ohne süßer Füllung

Butter | Margarine | Marmeladen | Honig

Auswahl an Fruchtsäften

Kaffee | Teespezialitäten

€ 30,00 pro Person

À LA CHEF (ab 50 Personen)

Auswahl an Bio-Joghurt | Cerealien | Birchermüsli

Frisch geschnittene Früchte | Obstkorb

Sortiment an internationalen Wurst- / Käsespezialitäten

Geräucherter Lachs | Oberskren | Dill-Senf-Sauce

Marinierte Heringe | Shrimps

Frische Paradeiser | Gurken | Paprika | Sauergemüse

Ofenfrisches Brot | Jourgebäck

Auswahl an Plundergebäck | Croissants

Pfannkuchen | Ahornsirup

Butter | Margarine | Marmeladen | Honig

Soufflierte Topfenpalatschinken

Live-Cooking für Eiergerichte

Diverse Mini-Würstchen | gegrillter Speck | Paradeiser

Gegrillte Champignons

Potato Wedges | Baked Beans

Kleine Länderecke mit spezifischen Spezialitäten

(5,00 Aufpreis)

Auswahl an Fruchtsäften

Kaffee | Teespezialitäten

€ 35,00 pro Person

KAFFEPAUSEN



KAFFEPAUSEN

KAFFEPAUSE

À LA CHEF

Salzige Snacks à la chef
Süße Snacks à la chef
Kaffee | Teespezialitäten
Äpfel und Obst der Saison

€ 16,00 pro Person

ÖSTERREICH

Schwarzbrotstreifen | Beinschinken | Kren
Salzstangerl | Liptauer
✓ Nussbrot | Almkäse | Trauben
Mini-Leberkäsemmel
Apfelstrudel
Wiener Guglhupf
Esterhazyschnitte
Topfen-Früchte Duett
Kaiserschmarren | Zwetschkenröster
Kaffee | Teespezialitäten
Äpfel und Obst der Saison

€ 22,00 pro Person

INTERNATIONAL

Open-Face-Sandwiches mit Salami | Prosciutto | Camembert

✓ Kleine Spieße | Kirschtomaten | Büffelmozzarella |
Basilikumpesto | Calamata-Oliven schwarz | grün
Räucherlachspralinen | Wasabi

Crème Brûlée

Mini-Muffins

Schokobrownies

Fruchtspieße | Valrhona-Schokolade

Kaffee | Teespezialitäten

Äpfel und Obst der Saison

€ 25,00 pro Person

LUNCH BOXES & ROLL-IN LUNCH



LUNCH BOXES & ROLL-IN LUNCH

LUNCH-BOX

À LA CHEF

2 Sandwiches à la chef
Saisonales Obst
Saisonaler Blechkuchen
Müsliriegel
Fruchtsaft
Mineralwasser

€ 22,00 pro Person

ÖSTERREICH

2 Sandwiches à la chef
Rindfleischsalat | Kernöl
✓ Kornspitz | Kräuterrahmkäse
Linzerschnitte
Saisonales Obst
Soletti (Salzstangerl)
Almdudler (österreichische Kräuterlimonade)
Mineralwasser

€ 27,00 pro Person

INTERNATIONAL

Tramezzini | Prosciutto | Melone
Bagel | Cream Cheese | Räucherlachs | Salat
Caesar Salat
Saisonales Obst
Schokoladenbrownie
Erdnüsse
Fruchtsaft
Mineralwasser

€ 27,00 pro Person

VITAL

✓ Büffelmozzarella | Kirschtomaten | Oliven | Pesto
✓ Vollkornbrot | Hüttenkäse | frische Kräuter
✓ Gemüsesticks
Frischer Fruchtsalat
Saisonales Obst
Müsliriegel
Multivitaminsaft
Mineralwasser

€ 27,00 pro Person

LUNCH BOXES & ROLL-IN LUNCH

ROLL-IN LUNCH

Ab 10 Personen

ÖSTERREICH

Wiener Backhendl | Vogersalat
Tatar von geräucherter Forelle | Kren
Tagesfrische Salate
Auswahl an Gebäck

Esterhazy-Rostbraten | Braterdäpfel
Filet vom Zander | Dill-Rahmfisolen

Apfel-Streuselkuchen
Topfen-Joghurtmousse | frische Früchte
Vital-Obstkorb

€ 42,00 pro Person

INTERNATIONAL

✓ Paradeiser | Mozzarellaspieße

Vitello Tonnato

Tagesfrische Salate

Auswahl an Gebäck

✓ Minestrone

Penne Rigate | Spaghetti | Sugo di Pomodori | Bolognese |
frisch geriebener Parmeggiano Reggiano | Basilikumpesto

Tiramisu

Panna Cotta | saisonale Früchte

Vital-Obstkorb

€ 42,00 pro Person

BUFFETS



BUFFETS

BUFFETS

(AB 30 PERSONEN)

BASIC

5 Vorspeisen | 3 Hauptgerichte | 5 Desserts

€ 58,00 pro Person

PREMIUM

7 Vorspeisen | 1 Suppe | 4 Hauptspeisen | 7 Desserts

€ 68,00 pro Person

DELUXE

8 Vorspeisen | 2 Suppen | 5 Hauptspeisen | 8 Desserts

€ 78,00 pro Person

AMBASSADOR *(ab 50 Personen)*

10 Vorspeisen | 2 Suppen | 7 Hauptspeisen | 10 Desserts | Austernstation |

Live Cooking Station (Hochrippe, Spanferkel)

€ 128,00 pro Person

Für jede weitere Vorspeise / Suppe / Dessert berechnen wir € 5,00 pro Person,
für jede weitere Hauptspeise berechnen wir € 9,00 pro Person.

BUFFETS

BUFFETAUSWAHL

VORSPEISEN

*Zu unseren Vorspeisen servieren wir eine Salat- und Brotauswahl.
Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl auch vegetarische
Optionen.*

Carpaccio vom Lachs | Sauce Claudio | Zitronenpfeffer
Räucherlachs | Algensalat | Sesam

Ceviche vom Wolfsbarsch | Limone | Chili

Mousse von der Räucherforelle | Apfelkren

Auswahl an Räucherfischen | Dill-Senfsauce | Oberskren

Marinierte Shrimps | Guacamole

Beef Tatar | rote Zwiebel | knuspriges Schwarzbrot

Roastbeef | Honig-Gewürzbirne | Sherrysauce

Vitello Tonnato | Kapernäpfel

Mousse von der Geflügelleber | Preiselbeeren

Mariniertes Cajun-Hühnerfilet | Avocado | Quinoa

Fenchelsalami | Kalamata Oliven

✓ Grünes Gazpacho | Feta

Burratinamousse | Safran-Tomaten

✓ Bergkäseterrine | Trauben

Kürbis-Topfenmousse | Apfel

SUPPEN

Tafelspitzbouillon | Wiener Einlage

Alt-Wiener Erdäpfelsuppe | Speck

Tom Ka Gai | Hühnerfilet

✓ Weiße Bohnencremesuppe

✓ Champagner-Senfsuppe | Croûtons

✓ Kürbiscremesuppe | Kürbiskernöl

✓ Kerbelcremesuppe | Pernod

✓ Französische Zwiebelsuppe | Gruyère-Croûtons

✓ Minestrone | Pesto | Parmesan

BUFFETS

BUFFETAUSWAHL

HAUPTSPEISEN

Zu unseren Hauptspeisenbuffets servieren wir saisonales Gemüse und Basmati-Kräuterreis. Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Auswahl auch vegetarische Optionen.

Lachsfilet | Wurzelgemüse | Rahm-Kohlrabi

Filet von der Lachsforelle | Lauch-Fondue | Rucola-Ravioli

Forellenfilet | Dill-Gurken

Gebratener Zander | geschmorter Kürbis | Krensaucce

Heilbuttfilet | Melanzanigemüse | Limonen-Olivenbutter

Loup de mer | Artischocken | Oliven

Gustostücke (Tafelspitz | weißes Scherzel | Schulterschertel)

Rösterdäpfel | Rahmgemüse | Apfelkren | Schnittlauchsauce

Kalbsbackerl | glasierte Karotten | Schalotten

Gedünstetes Kalbsvögerl | Bayrisch-Kraut | Serviettenknödel

Lungenbraten vom Schwein | Schwammerl-Rahm | Röstzwiebel

Rücken vom Landschwein | Rahm-Wirsing | Schupfnudeln

Poulardenbrust | Zitronen-Parmesansauce | grüner Spargel

✓ Kürbisravioli | Zitronen-Parmesansauce | grüner Spargel

✓ Auberginen Lasagne | Rahm-Lauch | Tomate

✓ Indisches Gemüsecurry

BUFFETS

BUFFETAUSWAHL

DESSERTS

Auf all unseren Dessertbuffets finden Sie zusätzlich eine kleine Auswahl hausgemachter Pralinen und süßer Lollies!

Panna Cotta | Erdbeer-Gelee

Überbackene Topfenpalatschinken | Marillenröster

Waldviertler Mohnnudeln | Vanillesauce

Valrhona-Schokoladentarte

Apfel-Streuselkuchen

Brownies

Exotischer Kokoskuchen

Amarenatarte

Erdbeer-Himbeerschnitte

Donauwelle

Valrhona Schokoladenmousse „Black & White“

Wiener Melange Mousse | Amaretti

Tiramisu

Crème Brûlée

Fruchtsalat

Auswahl an österreichischen und internationalen Käsesorten

Feigensenf | hausgemachte Chutneys | Butter | Gebäck

MENÜS



MENÜS

MENÜS

(AB 6 PERSONEN)

3-GANG MENÜ

Vorspeise oder Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert

€ 54,00 pro Person

4-GANG MENÜ

Vorspeise oder Zwischengang | Suppe | Fisch oder Fleisch | Dessert

€ 64,00 pro Person

5-GANG MENÜ

Vorspeise | Suppe | Zwischengang | Fisch oder Fleisch | Dessert

€ 74,00 pro Person



MENÜS

MENÜAUSWAHL

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuschel | Kresse mousse | konfierte Tomaten
Carpaccio vom Räucherlachs | Estragon-Gurke | Pfefferstangerl
Stremellachs | Garnele | Dill-Senfsauce

Mousse und Tatar von der Bachforelle | Kaviar | Apfelkren

Spanferkelsülzchen | Schnittlauchsauce | Speck

Carpaccio vom Rind | Pesto | Pinienkerne | Parmesan

Perlhuhn terrine | Madeiragelee | Preiselbeeren

- ✓ Wiener Gartensalat
- ✓ Mille Feuille von Ziegenkäse | Tomate | Basilikum
- ✓ Bergkäseterrine

SUPPEN

- ✓ Minestrone | Pesto | Parmesan
- ✓ Champagner-Senfsuppe | Croûtons
- ✓ Ratatouillecremesuppe | Auberginen-Kaviar
- ✓ Schaumsuppe vom steirischen Muskatkürbis | Kernöl

Consommé vom Rind | Royal | Schnittlauch | Gemüse

Consommé vom Rind | Grießnockerl

MENÜS

MENÜAUSWAHL

ALS HAUPT- ODER ZWISCHENGANG

Forellenfilet | Gurkengemüse | Rucola-Ravioli | Senfsauce

Filet vom Zander | Belugalinsen | rote Rüben | Krenschäum

Lachsforellefilet | Krenkruste | Wurzelgemüse |
Herzoginkartoffel

Filet vom Loup de mer | Berglinsen | geschmorter Fenchel

Beiried | Selleriepüree | Krusteln | Portweinjus | Krenschäum

Rindermedaillon | Garnele | Risolée-Kartoffeln | Gemüse

Geschmorte Ochsenbacken | Trüffelschaum | Karotte | Sellerie

Kalbsmedaillons | Paprikagemüse | Madeirajus | Kartoffelgratin

Lammrücken | Tomaten | Oliven | Feta-Käse | Kartoffelgratin

Medaillons vom Schwein | Szegedinerkruste | Mohnkohlrabi |
Erdäpfelknödel

Getrüffelte Poulardenbrust | Salbeischaum | Vichy-Karotten |
Kerbelmousseline

- ✓ Risotto
- ✓ Kürbisravioli | Zitronen-Parmesansauce | grüner Spargel
- ✓ Auberginen Lasagne | Rahm-Lauch | Tomate
- ✓ Spaghetti | Tomatensauce | Auberginen Cordon bleu
- ✓ Basilikum-Gnocchi | Spargel | Tomaten



MENÜS

MENÜAUSWAHL

DESSERT

Gestockte Vanillecreme | Wachauer Marille | Amaretto
Warmer Schokoladenkuchen | Schokoladensauce | Schlagobers
Amarena Tiramisu mit Kirschen
Vanille-Crème Brûlée | Zitronen-Minzesorbet
Cheesecake | Karamellierter Apfel
Valrhona Schokoladenmousse „Black & White“
Topfenmousse | Weißwein-Birne | Nüsse
Kokos Panna Cotta | Mango-Minzsalat
Lemontarte | Passionsfruchtsorbet

SPEZIAL-MENÜS

ÖSTERREICH

Spanferkelsülze | Kernöl-Vinaigrette
✓ Schaumsuppe vom steirischen Muskatkürbis | Kernöl
Forellenfilet | Berglinsen | Krenschaum
Beiried | Selleriepüree | Krusteln | Portweinjus | Krenschaum
Warmer Schokoladenkuchen | Schokoladensauce | Schlagobers

✓ VEGETARISCH

Gazpacho-Terrine | Wachtelei | Balsamico
Stangensellerieessenz | Grießnockerl
Risotto | Waldpilze
Basilikum-Gnocchi | Spargel | Tomaten
Lemontarte | Passionsfrucht-Sorbet

3-GANG MENÜ

€ 54,00 pro Person

4-GANG MENÜ

€ 64,00 pro Person

5-GANG MENÜ

€ 74,00 pro Person

FINGERFOOD



FINGERFOOD

FINGERFOOD

BASIC

Für einen kleinen Cocktailempfang (ca. 30 Min), dem ein Dinner folgt, empfehlen wir insgesamt 3 Stück pro Person.

Wählen Sie maximal 4 verschiedene Speisen aus der Kategorie „Fingerfood kalt“, um Ihren Gäste eine kleine Auswahlmöglichkeit zu geben. Bitte beachten Sie, auch eine vegetarische Alternative anzubieten. Gerne servieren wir die Speisen auf einem Tableau durch oder stellen Sie auf Etageren ein.

3 Stück: € 18,00 pro Person

PREMIUM

Für einen etwas längeren Cocktailempfang (ca. 1 Stunde), empfehlen wir 6 Stück pro Person. Bitte beachten Sie, dass diese Stückanzahl kein Dinner ersetzt.

Wählen Sie maximal 2-3 verschiedene Speisen jeweils aus den Kategorie „Fingerfood kalt“, „Fingerfood warm“, „Fingerfood süß“, um Ihren Gästen eine repräsentative Auswahl zu ermöglichen. Bitte beachten Sie auch eine vegetarische Alternative anzubieten. Gerne servieren wir die Speisen auf einem Tableau durch oder stellen kalte und süße Speisen auf einer Etage ein. Warme Gerichte müssen serviert werden.

6 Stück: € 36,00 pro Person

DELUXE

Für einen abendfüllenden Cocktailempfang, der ein Dinner ersetzt (ca. 1,5-2 Stunden), empfehlen wir 12 bis 15 Stück pro Person.

Bitte wählen Sie, wie bei einer Menüabfolge, eine ausgewogene Mischung aus kalten und warmen Speisen und Desserts. Um Ihren Gästen eine repräsentative Auswahl zu ermöglichen, sollten Sie nicht mehr als 4-5 verschiedene Speisen aus den Kategorien Kalt, Warm und Süß bei 12 Stück pro Person (1,5 Stunden), bzw. nicht mehr als 5-6 verschiedene Speisen aus den Kategorien Kalt, Warm und Süß bei 15 Stück pro Person (2 Stunden) auswählen.

Gerne servieren wir die Speisen auf einem Tableau durch oder stellen kalte und süße Gerichte (anstelle von „Speisen“) auf Etageren ein. Warme Speisen müssen serviert werden.

12 Stück: € 72,00 pro Person

15 Stück: € 90,00 pro Person

Für jedes weitere Fingerfood berechnen wir € 6,00 pro Stück

FINGERFOOD

FINGERFOOD

KALT

Geräucherte Bachforelle | Erdäpfel-Gurkensalat

Lachstatar | Limonencreme

Räucherlachs | Algensalat | Sesam

Forellenmousse | Apfelkren

Crevetten | Ananassalat | Chili

Marinierte Shrimps | Guacamole

Thunfisch | Wasabi

Beef Tatar | Wachtelei | Chili

Tafelspitzsuzl | Apfelkren

Cajun-Huhn | Avocado | Quinoa

Wiener Backhenderlsalat

Fenchelsalami | Kalamata Oliven

✓ Gemüsetatar | frische Kräuter

Burratinamousse | Safran-Tomaten

✓ Mille Feuille von Ziegenkäse | Tomate | Basilikum

✓ Bergkäse | Trauben-Chutney

✓ Karfiolmousse | Tomaten

WARM

Lachsfilet | Sprossen | Wakame | Sesam

Lachsforelle | Dill-Gurken | Senfsauce

Gebackener Zander | Erdäpfelsalat

Saltimbocca von der Garnele | Mango | Papaya

Jakobsmuschel | Lardo | Karotte | Ingwer

Thunfisch | WOK-Gemüse

FINGERFOOD

FINGERFOOD

WARM

(Fortgesetzt)

Geschmorte Ochsenbacken | Pastinaken
Faschierte Kalbfleischbällchen | Selleriepüree
Tafelspitz | Wurzelgemüse | Schnittlauchsauc
Mini-Pulled Pork Burger
Mini-Pulled Chicken Burger

- ✓ Krautfleckerl | Kümmel-Karamellschaum
- ✓ Gnocchi | Zitrone | Parmesan
- ✓ Piccata von der Aubergine | Rataouillecreme
- ✓ Steinpilz-Ravioli | Kerbelrahm

SÜSS

Fruchtige Cupcakes
Brandteigkrapferl | Vanillecreme
Erdbeeren im Schokoladenhemd
Weisses Schokoladenmousse | Wachauer Marille
Cake pops
Ganache Tarte
Klassische Schaumröllchen | bunte Schokolade
Apfelküchlein | Vanillesauce
Kleine Schokotarte von Valrhona Schokolade | Tahiti-Vanille
Crème Brûlée | Passionsfrucht | Himbeere
Valrhona-Schokoladenmousse "Black & White"
Sommerliche Lemontarte
Creme Tartelettes | exotische Früchte
Auswahl von Pralinen & Lollies

FINGERFOOD

MITTERNACHTSSNACKS

Hausgemachte Gulaschsuppe | ofenfrisches Gebäck

€ 11,50 pro Person

Heurigen-Brettjause

Selch- und Wurstwaren | Bergkäse | Aufstriche | Brezeln

€ 16,50 pro Person

Original Wiener Würstelstand

Diverse Miniwürstel | dreierlei Mini-Leberkäse | Senf |
Kren | Condiments

€ 18,50 pro Person



GETRÄNKE



GETRÄNKE

GETRÄNKE PACKAGES

KONFERENZGETRÄNKE PACKAGE

Kaffeespezialitäten in der Pause und zum Mittagessen |
Teeauswahl | Unlimitierte Konferenzgetränke
(Fruchtsäfte und Wasser)

€ 20,00 pro Person

ALKOHOLFREIES PACKAGE

Mineralwasser prickelnd und still | Fruchtsäfte
(Orange, Apfel, Johannisbeere) | Limonaden

½ Stunde € 10,00 pro Person

1 Stunde € 16,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 10,00 pro Person

WEIN & BIER DINNER PACKAGE

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio-organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde € 22,00 pro Person

1 Stunde € 30,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 16,00 pro Person

SEKT EMPFANG

Alkoholfreie Getränke | Ottakringer Pils |
Szigeti Grüner Veltliner Sekt

½ Stunde € 24,00 pro Person

1 Stunde € 32,00 pro Person

Jede weitere Stunde € 16,00 pro Person

GETRÄNKE

GETRÄNKE PACKAGES

(Fortgesetzt)

CHAMPAGNER EMPFANG

Alkoholfreie Getränke | Ottakringer Pils |
Nicolas Feuillatte Champagner

½ Stunde	€ 32,00 pro Person
1 Stunde	€ 42,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 21,00 pro Person

COCKTAIL EMPFANG

Alkoholfreie Getränke | Ottakringer Pils | 1 Aperitif
Ihrer Wahl (siehe „Aperitif“ S. 31) | Szigeti Gr. Veltliner Sekt

½ Stunde	€ 26,00 pro Person
1 Stunde	€ 38,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 16,00 pro Person

LONGDRINK BAR

Wählen Sie drei Longdrinks von der Auswahl der Seite
„Klassische Cocktails & Longdrinks“

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio | organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois | Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“

Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn | Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde	€ 28,00 pro Person
1 Stunde	€ 36,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 16,00 pro Person

GETRÄNKE

GETRÄNKE PACKAGES

(Fortgesetzt)

COCKTAIL BAR

Wählen Sie drei Cocktails von der Auswahl der Seite
„Klassische Cocktails & Longdrings“

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio|organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois | Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn | Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde	€ 30,00 pro Person
1 Stunde	€ 40,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 20,00 pro Person

OPEN BAR

Wählen Sie 3 Cocktails | Wählen Sie 3 Longdrings
(siehe Auswahl auf S. 28)

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio|organic
Weingut Jurtschitsch, Langenlois | Kamptal

Zweigelt „Kirchgarten“
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn | Carnuntum

Ottakringer Pils | Alkoholfreie Getränke

½ Stunde	€ 36,00 pro Person
1 Stunde	€ 48,00 pro Person
Jede weitere Stunde	€ 28,00 pro Person

GETRÄNKE

COCKTAILS

Caipirinha Janeiro Cachaça Rohrzucker Limette	€ 16,50
Mojito Havana Club 3 Años Limette Minze Zucker Soda	€ 16,50
Margarita Olmeca Tequila Cointreau Zitronensaft	€ 16,50
Cosmopolitan Absolut Vodka Cointreau Limettensaft Preiselbeersaft	€ 16,50
Marathon (Alkoholfrei) Multivitamin Grapefruit Limettensaft Mangosirup	€ 16,50
San Francisco (Alkoholfrei) Zitronen Ananas Grapefruit Orangen Maracujasaft Grenadine	€ 16,50

LONGDRINKS

Gin & Tonic Beefeater Gin Royal Bliss Tonic Water	€ 14,50
Vodka & Lemon Absolut Vodka Royal Bliss Bitter Lemon	€ 14,50
Cuba Libre Havana Club 3 años Rum Coca Cola	€ 14,50
Screw Driver Absolut Vodka Orangensaft	€ 14,50
Scotch Soda Johnnie Walker Red label Soda	€ 14,50
Bourbon Ginger Jack Daniels Ginger Ale	€ 14,50

GETRÄNKE

APERITIF

InterContinental - Sparkling Cocktail Grand Marnier Zitronensaft Sekt	€ 14,50
Bellini – Sparkling Cocktail Mark von weißen Pfirsichen Sekt	€ 14,50
Rossini – Sparkling Cocktail Mark von Erdbeeren	€ 14,50
Kir Royal – Sparkling Cocktail Szigeti Sekt Creme de Cassis	€ 14,50
Peach Lady – Sparkling Cocktail Absolut Vodka Pêcher Mignon Orangensaft Sekt	€ 14,50
Aperol Sprizz	€ 8,50
Campari Soda	€ 8,50
Campari Orange	€ 9,50
Gin Tonic	€ 14,50
Beefeater Royal Bliss Tonic Water	

SEKT & CHAMPAGNER

	<i>Glas 0,1l</i>	<i>Flasche 0,75l</i>
Oh´secco Bianco Sektellerei Hochriegel Wien	€ 5,00	€ 36,00
Szigeti Grüner Veltliner Sekt Gols Neusiedlersee Österreich	€ 9,50	€ 66,00
Szigeti Rosé Sekt Gols Brut Gols Neusiedlersee Österreich	€ 9,50	€ 66,00
Nicolas Feuillatte Champagne Grand Brut Champagne Épernay Frankreich	€ 14,00	€ 98,00

GETRÄNKE

WEISSWEIN

Flasche 0,75 l

Grüner Veltliner „Terrassen“ Kamptal DAC bio/organic <i>Weingut Jurtschitsch / Kamptal / Österreich</i>	€ 32,00
Grüner Veltliner Bruch <i>Weingut Rainer Christ / Wien, Österreich</i>	€ 48,00
Wiener Gemischter Satz DAC <i>Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien Österreich</i>	€ 46,00
Riesling Urgestein Kamptal DAC <i>Weingut Schloss Gobelsburg / Kamptal / Österreich</i>	€ 48,00
Riesling Federspiel Loibenberg <i>Domäne Wachau / Wachau, Österreich</i>	€ 48,00
Chardonnay Jerusalem • Kosher <i>Weingut Wohlmuth / Südsteiermark, Österreich</i>	€ 56,00
Sauvignon Blanc Klassik <i>Weingut Stift Klosterneuburg / Klosterneuburg, Österreich</i>	€ 36,00
Sauvignon Blanc Marlborough <i>Salomon & Andrew Wines / Marlborough, Neuseeland</i>	€ 42,00

ROTWEIN

Flasche 0,75 l

Zweigelt „Kirchgarten“ <i>Weingut Gerhard Markowitsch / Carnuntum, Österreich</i>	€ 32,00
Zweigelt <i>Weingut Ceel / Neusiedlersee-Hügelland, Österreich</i>	€ 36,00
Pinot Noir bio <i>Weingut Familie Auer / Thermenregion, Österreich</i>	€ 44,00
Merlot Reserve <i>Leopold Aumann / Thermenregion, Österreich</i>	€ 46,00
Cabernet Sauvignon <i>Weingut Johann Scheiblhofer / Neusiedlersee, Österreich</i>	€ 52,00
Trie Rot <i>Weingut Günter Triebaumer / Neusiedlersee-Hügelland, Österreich</i>	€ 38,00
Menorah • Kosher <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt, Pinot Noir Weingut Wohlmuth / Südsteiermark, Österreich</i>	€ 56,00
Chianti DOCG Sassocupo <i>Azienda Agricola Buccia Nera, Arezzo / Chianti / Italien</i>	€ 68,00

GETRÄNKE

BIER

Ottakringer Pils	0,33l	€ 5,50
	30,00l	€ 320,00
	50,00l	€ 520,00
Beck's Pilsener	0,33l	€ 6,00
Beck's alkoholfrei	0,33l	€ 5,50
Franziskaner Hefeweizen	0,33l	€ 6,50

KAFFEE UND TEE

Filterkaffee	1,00l	€ 19,50
Kleiner Mokka Kleiner Brauner		€ 4,20
Großer Mokka Großer Brauner		€ 5,20
Wiener Melange		€ 5,20
Cappuccino		€ 5,20
Ronnefeldt Tea Star Collection		€ 5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Römerquelle still prickelnd	0,33l	€ 4,50
	0,75l	€ 9,00

LIMONADE

Coca Cola, Coca Cola light	0,33l	€ 5,10
Sprite	0,33l	€ 5,10
Fanta	0,33l	€ 5,10
Almdudler	0,35l	€ 5,10
Kinley Bitter Lemon	0,25l	€ 5,10
Kinley Tonic Water	0,25l	€ 5,10

PREMIUM FRUCHTSAFT

Rauch Apfel naturtrüb bio	0,20l	€ 6,00
Rauch Johannisbeere bio	0,20l	€ 6,00
Rauch Orangensaft bio	0,20l	€ 6,00