

CAFE MUSEUM

**JACOBS-Kaffee- und
Schokoladespezialitäten**

Kleiner Brauner oder Schwarzer	2,30
Großer Brauner oder Schwarzer	3,60
Verlängerter	3,20
Melange (mit Milchschaum)	3,20
Cappuccino (mit Schlagobers)	3,70
Einspänner	3,20
Kaffee Verkehrt (Cafe Latte)	3,70
<i>Kleiner Espresso mit viel heißer Milch im Glas</i>	
Portion Kaffee im Kännchen serviert	3,80
Baileys Latte	5,70
<i>Kleiner Espresso mit heisser Milch und Baileys</i>	
Fiaker Kaffee	5,20
<i>Großer Espresso mit Rum</i>	
Irish Coffee	5,70
Kaffee "Cafe Museum"	5,70
<i>Großer Espresso mit Cointreau und Vanille- Schlagobershäubchen</i>	
Rüdesheimer Kaffee	5,70
Glas Milch 0,25 l	1,60
Heiße Schokolade mit Schlagobers	3,90
Heiße Schokolade ohne Schlagobers	3,50
Heiße Schokolade - Rum u. Zimtobers	5,20

**Alle Kaffeespezialitäten auch
Koffeinfrei**

Inklusivpreise

**Teespezialitäten aus dem
Hause Demmer**

Darjeeling Gold GFPO	3,3
<i>kräftiger Darjeeling mit fruchtiger, feiner Note</i>	
Assam Goldspitzen TGFOP	3,3
<i>typischer vollmundiger Assam</i>	
Earl Grey	3,3
<i>mit feinem Bergamotte Aroma</i>	
Japan Sencha Standard	3,5
<i>frischer grüner Tee mit Sencha Charakter</i>	
Formosa Ding Dong Green Oolong	3,5
<i>weich vollmundig, wenig gerbstoffreich</i>	
Sonne des Ostens	3,5
<i>Grünteemischung mit exotischen Aromen</i>	
Obstgarten	3,3
<i>Hagebutte, Hibiskus, Apfel, Erdbeeren</i>	
Red Orange	3,3
<i>mit natürlichem Orangenaroma</i>	
Waldfrüchte Cocktail	3,3
<i>Brombeerblätter, Hibiskus, Hollunderbeeren,</i>	
Rooibos Biedouw Valley	3,3
<i>koffeinfreie Spezialität, auch Rotbusch genannt</i>	
Kamille oder Pfefferminze	3,3

**Zu allen Tees servieren wir auf Wunsch
Milch oder frischen Zitronensaft**

Inklusivpreise

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineralwasser 0,33 l	2,30
Vöslauer Mineralwasser still 0,33 l	2,30
Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler 0,2l	2,60
Rauch Fruchtsäfte (100% Saft) 0,2 l	2,80
Apfel, Orange, Ananas-Kokos, Multi Vitamin, Marille, Erdbeer, Johannisbeer, Tomate	
Rauch Eisteet (Zitrone, Pfirsich) 0,33l	2,80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 0,2 l	2,80
Schweppes Ginger Ale 0,2 l	2,80
Red Bull 0,2 l	3,50
Himbeer-Soda (Jugendgetränk) 0,50l	3,10
Soda Zitrone (Jugendgetränk) 0,25 l	1,60
Orangensaft - frisch gepresst 0,2 l	3,50
Karottensaft - frisch gepresst 0,2 l	3,50
Sodawasser 0,25 l	1,10

Martini Sherry und Port

Martini bianco, rosso, dry 1/16 l	3,10
Sandemann Sherry dry 1/16 l	3,50
Sandemann Sherry medium 1/16 l	3,50
Sandemann Port Ruby 1/16 l	3,10

Inklusivpreise

Unser Bierangebot

Ottakringer Helles oder Zwickl vom Fass	
Pfiff 0,2 l	2,00
Seidl 0,3 l	2,70
Krügel 0,5 l	3,20
Zipfer Urtyp 0,33 l	3,00
Gösser Spezial 0,33 l	3,00
Edehweiss Weizenbier 0,5 l	4,00
Ottakringer Radler 0,5 l	3,40
"Null Komma Josef" 0,33 l	2,80
alkoholfrei	

Offene Weine weiß und rot

Grüner Veltliner 1/8 l	2,30
Weingut Erwin Poller Röschitz, Weinviertel NÖ	
Cuvée Rot 1/8 l	2,30
Weingut Erwin Poller Röschitz, Weinviertel NÖ	
Rot oder Weißwein gespritzt 0,25 l	2,90

Inklusivpreise

Flaschenweine

WEISS

elschriesling Römerstein 02	1/8 l	3,30
ingut Eduard & Stefan Tscheppe	0,7 l	19,80
tschach, Südsteiermark		
animierende Säure mit ausgeprägter Frucht		
hel Chardonnay Classic 02	1/8 l	3,50
ingut Alfred & Richard Zahel, Wien	0,7 l	21,00
pr prägnanter Duft von reifen Melonen		
ftige Frucht, schöne exotische Note		
urtschitsch Riesling Platin 02	1/8 l	3,60
ingut Sonnhof Jurtschitsch	0,7 l	21,60
agenlois/Kamptal, NÖ		
pruchsvoll und animierend		

ROT

ntho Zweigelt 02	1/8 l	3,50
ntho GmbH, Peck & Umathum	0,7 l	21,00
lau/Neusiedlersee, BGLD		
r vollmundig, schöne saftige Struktur, trocken		
immer Blaufränkisch	1/8 l	3,50
ingut Hammer	0,7 l	21,00
st, Burgenland		
cken, weich im Abgang		
ury Merlot	1/8 l	3,50
ingut Heinz & Sissy Thury	0,7 l	21,00
lbthurn/Neusiedlersee, BGLD		
omatik von dunklen Beeren, schöne Tannine		
ht und sehr lang anhaltend		

Inklusivpreise

Spirituosen und Longdrinks

Campari Soda 4cl	3,50
Campari Orange 4cl	4,90
Wodka Orange 2cl	4,90
Bacardi Cola 2cl	4,90
Gin Tonic 2cl	4,90
Asbach Uralt 2cl	3,10
Remy Martin 2cl	3,80
Johnny Walker Red Label 4cl	4,10
Jim Beam Kentucky Str. Bourbon 4cl	4,50
Tullamore Dew Irish Whisky 4cl	4,50
Absolute Wodka 2cl	3,40
Marillenbrand 2cl	3,20
Williams 2cl	3,20
Poli Grappa Sarpa 2cl	4,20
Grand Marnier 2cl	3,80
Baileys 2cl	3,60
Fernet Branca 2cl	3,60
Underberg 2cl	2,70
Stroh Rum 2cl	1,40
Bacardi Rum 2cl	3,40
Gordons Gin 2cl	3,40

Sekt und Prosecco

Sparkling Jahrgangssekt 0,75 l	29,80
Schlumberger Sparkling Baby 0,2 l	8,90
Schlumberger DOM 0,75 l	42,80
Polo Prosecco Conca d'Oro 0,75 l	22,10
1 Glas Prosecco 0,1 l	3,30

Inklusivpreise

Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindsuppe mit	3,00
<i>Frittaten, Fadennudeln, Leberknödel od. Grießn.</i>	
Wiener Suppentopf	4,90
<i>Rindfleisch, Fadennudeln und Gemüse</i>	
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	4,20
Feurige Gulaschsuppe	4,90
<i>im Topf serviert und Gebäck nach Wahl</i>	

Salate und kalte Gerichte

Rindfleischsalat mit Tomaten, Paprika,	7,90
<i>Gurken und Zwiebel</i>	
Kleine Salatschüssel als Beilage	2,90
Große Salatschüssel	5,90
Gebäck oder Schwarzbrot	0,90
Portion Butter	0,90

Für den kleinen Hunger

Sacherwürstel oder Debreziner <i>mit Senf, frischem Kren und Gebäck</i>	3,80
Schinken- Käsetoast Toast "Cafe Museum" <i>getoastetes Schwarzbrot mit Landschinken, Tomaten, Zwiebel, Mais und mit Käse überbacken</i>	3,60 5,20
Überbackenes Schwarzbrot mit Speck <i>Schinken und Zwiebel</i>	4,20
Überbackenes Schwarzbrot mit Gemüse	4,20
Sacherwürstel mit Saft <i>und Gebäck</i>	4,80
Omelette nach Wahl (aus zwei Eiern) <i>Schinken, Pilzen, Käse oder Gemüse</i>	4,50
Gegrillte Tofuwürfel auf Blattsalat <i>mit Birnen- Senfdressing</i>	7,90
Schinkenrolle gefüllt mit Kräutergervais auf <i>Salatbett</i>	4,90
Norwegischer Räucherlachs auf <i>hausgemachten Buchweizen Blinis</i>	7,90

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Petersilienerdäpfel	13,90
Gebackenes Schweinsschnitzel auf Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel	8,90
Gulasch vom Wadschunken mit Gebäck	5,40
Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat	5,50
Hausgemachte Eiernockerl dazu grüner Salat	5,60
Gebackene oder Gegrillte Putenbrust auf buntem Blattsalat	7,90
Schweinekarre Kümmelglace mit Reis	7,90
Gekochtes Rindfleisch mit Bouillongemüse, Rösterdäpfel und Schnittlauchsauce	8,90
Pangasiusfilet vom Grill mit Mediterran- Gemüse und Reis mit Pinienkerne	9,90
Tagesteller (Mo.- Fr.)	5,90
Tagesteller (Sa., So. und Feiertag)	7,90

Inklusivpreise

Aus der Mehlspeisküche

Marillenpalatschinken (2 Stück)	4,20
Schokoladepalatschinken (2 Stück)	4,60
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	7,30
Mohr im Hemd	4,50
Ofenwarmer Apfelstrudel	3,30
Ofenwarmer Topfenstrudel	3,30
mit Vanillesauce	4,50
Hausgemachte Torten und Schnitten aus der Vitrine	3,40
Apfelschnitte	2,90
Ofenfrisches Plundergebäck	2,90
Croissant oder Gugelhupf	2,00
Portion Schlagobers	1,00

Inklusivpreise

