



Genuss im Museum



Speisen & Getränke





Herzlich willkommen!

Genießen Sie Wiener Kaffeehaus tradition im unvergleichlichen Ambiente der bezaubernden Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums!

Umgeben von kostbaren Materialien, wunderschönen Stuckarbeiten und einzigartigen Werken außergewöhnlicher Meister, verbinden sich Kunst und Genuss auf unverwechselbare Weise.

Das Team des KHM Kaffeehauses verwöhnt Sie mit bestem Kaffee, köstlichen Mehlspeisen und schmackhaften Schmankerln.

Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!

Welcome!

Enjoy the tradition of a Viennese Cafe within the incomparable atmosphere of the charming cupola hall of the Museum of Fine Arts Vienna.

Surrounded by precious materials, wonderful stuccos and unique oeuvres of extraordinary artists, you may combine art and indulgence in a most distinctive way.

The team of the KHM Cafe spoils you with great coffee, delicious pastries and tasty delicacies.

Thank you for being our guest!

Mitglied im Klub der



Member of the Club of the Viennese coffee house owners.

Genuss im Museum

Gourmet-Abend

Verwöhnen Sie sich jeden Donnerstag von 18.30 bis 22.00 Uhr mit kulinarischen Genüssen in der prachtvollen Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums. Ob romantische Momente zu zweit oder ein exquisites Dinner mit Freunden oder Geschäftspartnern, Sie werden begeistert sein.

Reservieren Sie unter +43 (0)50 876-1001 oder unter khm-sales@gourmet.at

Kunst-Genuss am Sonntag

Beginnen Sie ihren kulturellen Sonntag mit einem ausgiebigem Frühstück in der wunderschönen Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums. Wir verwöhnen Sie mit einem Potpourri an köstlichen Speisen wie Räucherlachs, frischem Fruchtsalat, Ei im Glas und vielem mehr. Jeden Sonntag von 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr. Eine Reservierung für unser Frühstück ist nicht notwendig.

Culinary Enjoyment in the Museum

Gourmet Evening

Treat yourself to exquisite culinary delights in the magnificent cupola hall of the Kunsthistorisches Museum Vienna every Thursday from 6.30 p.m. to 10.00 p.m. The ideal location for all kinds of occasions, be it a romantic dinner for two or an delicious dinner with friends or business partners!

Please make your reservation by telephone under +43 (0)50 876-1001, email us at khm-sales@gourmet.at

Art & culinary enjoyment on Sunday

Start your cultural Sunday with an ample breakfast at the wonderful cupola hall of the Kunsthistorische Museum. We spoil you with a potpourri of delicious dishes like smoked salmon, fresh fruit salad, egg in a glass and many more. Each Sunday from 10 am to 12 am. For our breakfast there is no reservation necessary.

Kalte Gerichte

Cold dishes

- Tafelspitz-Sülzchen** A, C, F, G, L, M
mit rotem Zwiebel, jungem Salat und Wiener Marinade, dazu getoastetes Schwarzbrot
Boiled beef in aspic with red onion, young leaf salad and Viennese dressing, served with roasted brown bread 10,50
- Carpaccio di Manzo** A, C, G, M
Rinderfiletscheiben mit jungem Salat, Parmesan, Limettenmarinade, serviert mit Toast und Butter
Slices of beef fillet with rocket salad, Parmesan cheese, lime marinade, served with toast and butter 14,50
- Rotholz Räucherlachs** A, D, G, M
mit Dillsenf-Sauce, Toast und Butter
Redwood smoked salmon with dill-mustard-sauce, toast and butter 15,60
- Mozzarella-Tomate** A, G
mit Basilikum-Pesto, Toast und Butter
Mozzarella and tomato with basil pesto, toast and butter 9,20
- Kaisersemmel mit Beinschinken vom Thum** A, G, L, M, O
mit Butter, frischem Kren und Essiggurkerl
Roll with butter, Viennese bone-in ham, fresh horseradish and pickled gherkin 4,40
- Lachs-Bagel** A, D, G, N
Sesam-Bagel mit Kräuterfrischkäse, Räucherlachs, Gurke und frischer Dille
Sesame bagel with fresh herb cheese, smoked salmon, cucumber and fresh dill 9,20
- Speck-Stangerl** A, G, O
Ofenfrisches Salzstangerl mit Tiroler Selchkarree und frisch gerissenem Kren
Oven-fresh salt stick with Tyrolean smoked ham and fresh horseradish 6,40
- Käse-Kornspitz** A, F, G, N
mit Butter, Alpenemmentaler, Tomate und Salat
Oven-fresh whole grain roll with butter, Emmental cheese, tomato and salad 6,10

Suppen

Soups

Klare Rindsuppe ^{A, C, G, L}

mit Frittaten

Clear beef broth with sliced pancake 4,30

Klare Rindsuppe ^{A, G, L}

mit Grießnockerl

Clear beef broth with semolina dumpling 4,30

Alt-Wiener Suppentopf ^{A, C, L}

mit gekochtem Rindfleisch,
Gemüse und Nudeln

*Viennese soup pot with boiled beef,
vegetables and noodles* 6,10

Cremige Gemüsesuppe

der Saison ^{A, C, G, L}

Cream soup of seasonal vegetables 5,40

Ungarische Gulaschsuppe ^{A, G, L}

Hungarian goulash soup 5,40

Kleine warme Gerichte

Small hot dishes

Sacherwürstel A, G, M, O

mit Senf, frisch gerissenem Kren
und Kaisersemmel

*„Sacher sausages“ with mustard,
fresh horseradish and roll*

6,60

Schinken-Käse-Toast A, G

mit Ketchup-Dip

*Toast with ham and cheese
served with ketchup dip*

5,70

Club Sandwich A, C, M

getoastetes Weißbrot mit Hühnerbrust,
Spiegelei, Speck, Tomate, Blattsalat
und knusprigen Baby-Ofen-Erdäpfel

*Toasted slice of bread with grilled chicken
breast, fried egg, bacon, tomato and
lettuce, served with small baked potatoes*

16,40

Eierspeis (von 2 Bio Freilandeiern) C

Scrambled eggs (from 2 organic free-range eggs)

mit Schnittlauch C

with chive

4,70

mit Frühstücksspeck C, M

with bacon

5,80

mit Beinschinken vom Thum C, L, M, O

with bone-in ham from Thum

6,20

mit Trüffelöl verfeinert C

refined with truffle oil

6,40

Gerne servieren wir Ihnen Ihre Eierspeise
auf einer Scheibe frischem Schwarzbrot A

*We will also serve your scrambled eggs on
a slice of brown bread*

Aufpreis/surcharge 1,30

Salate

Salads

Bunter Blattsalat mit Hühnerbruststreifen ^o

frische Blattsalate der Saison mit
Kirschtomaten, Hühnerbruststreifen
und Balsamico-Marinade

*Fresh seasonal lettuce with cherry
tomatoes, grilled chicken stripes,
marinated with balsamic vinegar*

11,30

Gegrillte Riesengarnelen ^{B, o}

Riesengarnelen auf Zupfsalaten der Saison
mit Balsamico-Marinade

*King prawns on seasonal leaf salad
with balsamic vinegar*

14,90

Vitalsalat ^{G, M}

Knackige Blattsalate mit Schafkäse,
Tomate, Gurke, Zucchini, Karotte
und Wiener Marinade

*Crisp leaf salad with ewe's cheese,
tomatoes, cucumber, courgettes,
carrots and Viennese Dressing*

10,70

Kleiner Blattsalat der Saison ^M

Knackige Blattsalate mit Wiener Marinade

*Small seasonal leaf salad
with Viennese marinade*

4,50

Großer gemischter Salat der Saison ^M

Knackige Blattsalate mit Karotten, Kirsch-
tomaten, Zucchini und Wiener Marinade

*Large seasonal salad with carrots,
cherry tomatoes, courgettes and
Viennese marinade*

5,90

Hauptspeisen

Main courses

- Geröstete Knödel mit Ei** ^{A, C, E, G, M, N}
und frischem Schnittlauch
vom Bio Freilandei und Blattsalat
*Fried bread dumplings with scrambled
organic free-range eggs and lettuce salad* 9,30
- Überbackene Schinkenfleckerl** ^{A, C, G, M}
mit grünem Salat
*Pasta with ham au gratin
served with leaf salad* 9,60
- Wiener Schnitzel** ^{A, C}
vom Steirischen Premium Kalb
mit Petersilerdäpfel
*„Wiener Schnitzel“ fried and breaded
veal cutlet, served with parsley potatoes* 20,80
- Ausgelöstes Paprika-Rahm-Huhn** ^{A, C, G, L}
mit hausgemachten Butterspätzle
*Boneless chicken in paprika cream
with homemade buttered spaetzle* 14,90
- Klassisches Wiener Rindsgulasch** ^{A, C, E, G, N}
mit hausgemachten Serviettenknödeln
*Goulash of beef with homemade
bread dumpling* 14,60
- Gegrilltes Saiblingsfilet** ^{D, G}
mit Knoblauch-Zitronen-Butter
und Petersilerdäpfel
*Grilled fillet of char with garlic-
lemon-butter and parsley potatoes* 18,50

Für unsere Kleinen

For our little ones

Tortellini-Tomate ^{A, C, G}

Frische Tortellini mit Fleischfüllung
und Tomatensauce

*Fresh Tortellini with meat filling
and tomato sauce*

9,60

Beilagen

Side dishes

Hausgemachte Serviettenknödel ^{A, C, E, G, N}

Homemade bread dumplings

3,30

Baby-Ofenerdäpfel

Small baked potatoes

3,30

Petersilerdäpfel ^G

Parsley potatoes

3,30

Tomaten-Ketchup ^{E, L}, **Senf** ^M,

Kren ^O, **Mayonnaise** ^C

*Tomato ketchup, mustard,
horseradish, mayonnaise*

0,80

Gebäck ^{A, C, G, N}

Salzstangerl, Kaisersemmel oder Kornspitz

Salted breadstick, roll or whole grain roll

1,40

Schwarzbrot ^A

Black bread

1,30

Mehlspeisen & Desserts

Sweets & Pastries

„Süße Kombination“

Kleines Schokoladenmousse im Glas ^{C, E, G, H}

mit einem kleinen Espresso

Small chocolate mousse

with a small espresso

5,30

Karamellierter Kaiserschmarrn ^{A, C, G}

mit Zwetschkenröster

Caramelized, cut-up pancake

with stewed plums

12,20

Ofenwarmer Apfelstrudel ^{A, C, E, G, H, O}

mit Vanillesauce

warm apple strudel with custard

5,90

Ofenwarmer Topfenstrudel ^{A, C, E, G, H, O}

mit Vanillesauce

warm curd cheese strudel with custard

5,90

Marillenmarmelade-Palatschinken

(2 Stk.) ^{A, C, G}

mit Wachauer Marillenmarmelade

Pancakes with Wachauer apricot jam

(2 pieces)

4,70

Portion Schlagobers ^G

Whipped cream

1,50

Eine reiche Auswahl an hausgemachten Wiener Mehlspeisen, Torten und Strudeln finden Sie in unserer Vitrine. Treffen Sie Ihre Wahl, wir servieren Ihnen diese zum Tisch.
Please choose from our wide selection of homemade pastries, cakes and strudels. We will serve your choice to your table.

Kaffee

Coffee

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner ^G

Espresso black or with cream 3,20

Großer Schwarzer oder großer Brauner ^G

Double espresso black or with cream 4,60

Wiener Melange ^G

Mokka mit heiß geschäumter Milch

“Wiener Melange“

Espresso with hot foamed milk 4,30

Verlängerter Kaffee ^G

schwarz oder braun

Diluted espresso black or with cream 4,30

Einspänner ^G

Mokka mit Schlagobers im Glas serviert

“Einspänner“

Espresso with whipped cream

served in a glass 4,90

Cappuccino ^G

Doppelter Espresso mit halbflüssigem

Milchschaum aufgegossen

Cappuccino

Double espresso with semifluid milk foam 5,10

Kapuziner ^G

Doppelter Mokka mit Schlagobers

“Kapuziner“

Double espresso coffee with whipped cream 5,10

Überstürzter Neumann ^G

Schlagobers mit Kaffee „überstürzt“

“Überstürzter Neumann“

Double espresso poured

over whipped cream 4,90

Caffe Latte ^G

Kaffee mit viel heiß geschäumter Milch

Caffe Latte

Espresso with a lot of hot foamed milk 4,90

Portion Kaffee ^G

im Kännchen mit heißer Milch serviert

A pot of coffee served with hot milk 4,80

Kaffee „Mazagran“

kalter, gesüßter, doppelter Mokka mit
Maraschino im „Mazagranglas“ serviert

Coffee „Mazagran“

*Ice-cold, sweet black double espresso
with maraschino served*

in traditional „Mazagran glass“ 6,10

Kaffee „Fiaker“ ^G

Mokka mit Obers und Kirschwasser

Coffee „Fiaker“

Espresso with cream and cherry-schnaps 7,00

Kaffee „Maria Theresia“ ^G

Mokka mit Orangenlikör, Schlagobers
und Zuckerstreusel

Coffee „Maria Theresia“

Espresso with orange liqueur,

whipped cream and sugar candy 7,00

Kaffee „Pharisäer“ ^G

Mokka mit Rum, Rohrzucker
und Schlagobers

Coffee „Pharisäer“

*Espresso with rum, demerara sugar
and whipped cream*

7,00

Kaffee „Mozart“ ^G

Mokka mit Cherry Brandy,
Schlagobers und Pistazienkrokant

Coffee „Mozart“

*Espresso with cherry brandy, whipped
cream and pistachio brittle*

7,00

**Auf Wunsch bereiten wir Ihnen unsere
Kaffeespezialitäten auch mit koffeinfreiem
Kaffee zu.**

**Unsere Kaffeespezialitäten werden aus
100 % Arabica-Bohnen von den weltweit
besten Anbaugebieten nach schonender
Röstung zubereitet.**

*We will also be happy to prepare our coffee
specialities with decaffeinated coffee on request.*

*All our coffee specialties are prepared of 100 %
Arabica-coffee beans from the best growing areas
all over the world after a gentle roasting process.*

Schokolade

Chocolate

Die Kakaobohne kam im 17. Jahrhundert von Südamerika über Spanien nach Europa. Gerade rechtzeitig, um die eben entstandenen Kaffeesalons um eine weitere Spezialität – die Schokolade – zu bereichern, die alsbald zum Lieblingsgetränk der vornehmen Gesellschaft wurde.

Cocoa beans came to Europe in the 17th century from South America via Spain. Just in time to add another speciality – chocolate – to the recently established „Kaffeesalons“. Soon chocolate became the favourite drink of distinguished society.

Heiße Schokolade mit Schlagobers ^G
Hot chocolate with whipped cream 4,60

Heiße Schokolade „Alt-Wiener Art“ ^G
mit Vanille, Zimt und Schlagobers
Hot chocolate „Viennese Style“ with vanilla, cinnamon and whipped cream 4,80

Heiße Schokolade mit Orangenlikör ^G
und Schlagobers
Hot chocolate with orange liqueur and whipped cream 6,10

Heiße Schokolade mit Amaretto ^G
und Schlagobers
Hot chocolate with amaretto and whipped cream 6,10

Milch ^G heiß oder kalt
Milk hot or cold 0,25 l 2,60

Allen Teeliebhabern empfehlen wir einen Blick in unsere Tee-Karte zu werfen!
We recommend our tea menu for all lovers of tea!

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,25 l 4,70

Naturtrüber Apfelsaft

Naturally cloudy apple juice

Glas / glass 0,25 l 4,00

Johannisbeernektar

Blackcurrant juice

Flasche / bottle 0,2 l 3,90

Erdbeernektar

Strawberry juice

Flasche / bottle 0,2 l 3,90

Marillennektar

Apricot juice

Flasche / bottle 0,2 l 3,90

Tomatensaft

Tomato juice

Flasche / bottle 0,2 l 3,90

Bio-Eistee Green Lime

Grünteeauszug mit Apfelsaft,
Limetten und Lemongras

Organic iced tea Green Lime

*Extract of green tea with apple juice,
lime juice and lemongrass*

Glas / glass 0,25 l 4,20

Bio-Eistee Red Berry

Rooibosteeauszug mit Preiselbeer-,
Granatapfel- und Holundersaft

Organic iced tea Red Berry

*Extract of Roibos tea with cranberry
pomegranate and elderberry syrup*

Glas / glass 0,25 l 4,20

All I Need

Kohlensäurehaltiges Bio-Getränk auf Basis auf-
gebrühter Bio-Grünteeblätter. Ohne Zusatz von
Kristallzucker. 100% Bio und Fairtrade

*Carbonated organic beverage on basis of brewed
organic green tea leaves. No refined sugar added.
100% organic and Fair Trade*

Flasche / *bottle* 0,25 l 4,00

Coca-Cola

Flasche / *bottle* 0,33 l 4,00

Coca-Cola light

Flasche / *bottle* 0,33 l 4,00

Almdudler

Flasche / *bottle* 0,33 l 4,00

Schweppes Tonic Water

Flasche / *bottle* 0,2 l 4,00

Schweppes Bitter Lemon

Flasche / *bottle* 0,2 l 4,00

Mineralwasser

Mineral water

Mineralwasser prickelnd

Sparkling mineral water

Flasche / *bottle* 0,33 l 3,50

Flasche / *bottle* 0,75 l 6,60

Mineralwasser still

Mineral water without gas

Flasche / *bottle* 0,33 l 3,50

Flasche / *bottle* 0,75 l 6,60

Sodawasser

Soda water

Glas / *glass* 0,25 l 2,20

Mineralwasser mit Geschmack
Flavoured mineral water

Vöslauer Balance

Erdbeere-Pfeffer

*Mineral water flavoured
with strawberry and pepper*

Flasche / bottle 0,33 l 4,10

Vöslauer Balance

Apfel-Cranberry

*Mineral water flavoured
with apple and cranberry*

Flasche / bottle 0,33 l 4,10

Unsere Jugendgetränke
Our youth drinks

Soda Himbeere

*Soda water with
raspberry juice*

Glas / glass 0,25 l 2,30

0,5 l 4,60

Soda Zitrone

*Soda with freshly
squeezed lemon juice*

Glas / glass 0,25 l 2,30

0,5 l 4,60

Bier

Beer

Zipfer Urtyp vom Fass ^A

Draught beer

Pfiff	0,125 l	2,50
Seidl	0,3 l	4,10
Krüge	0,5 l	4,90

Zipfer Pils

Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	4,20
-------------------------	--------	------

Zipfer Limettenradler

Beer mixed with lemonade

Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	4,80
-------------------------	--------	------

Rieder Helle Weiße

Erfrischende und belebende Bier-Spezialität nach altbayerischer Art gebraut.

Refreshing and stimulating wheat beer speciality brewed like in Old Bavaria

Flasche / <i>bottle</i>	0,5 l	6,20
-------------------------	-------	------

Rieder Dunkle Weiße

Eine mit feinem obergärigem Aroma geprägte Weißbier-Spezialität mit angenehmem Säuregehalt

A wheat beer speciality with top-fermented flavor with pleasant sparkling

Flasche / <i>bottle</i>	0,5 l	6,20
-------------------------	-------	------

Schlossgold (alkoholfreies Bier)

Nonalcoholic beer

Flasche / <i>bottle</i>	0,33 l	4,20
-------------------------	--------	------

Weißweine

White Wine

Wiener Gemischter Satz DAC 2014 °

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien
Vielschichtig, duftig und frisch in der Nase, elegant und süffig am Gaumen mit einer lebendigen Säurestruktur. Durch die würzige und frische Art ist dieser Wein der ideale Begleiter zur klassischen Wiener Küche.

1/8 l	5,00
0,75 l	29,40

Grüner Veltliner Gärtling 2014 °

Weingut Martin Nigl, Senftenberg / Kremstal
Feiner und zarter Duft mit klarer Birnenfrucht, zudem frisch und jugendlich. Enthält eine lebendige Säurestruktur mit Anklängen von Limetten und Zitrusfrucht sowie würzig und pikant im Aroma mit frisch-fruchtigem Abgang.

1/8 l	5,10
0,75 l	30,50

Steirischer Spiegel (Ri, Sb) 2014 °

Weingut Polz, Grassnitzberg / Südsteiermark
Duftet nach Apfelschalen mit dezenten Anklängen von Holunderblüten im Hintergrund. Am Gaumen erinnert er nach reifem Pfirsich durchzogen von floral-mineralischer Würze und knackiger Säure im Finish.

1/8 l	4,80
0,75 l	28,40

Gelber Muskateller Velue 2014 °

Bioweingut Zillinger, Velm Götzendorf / Weinviertel
Blumige Muskatnase mit Blütenaromen. Am Gaumen sehr frisch. Durch die Holunderblüten und zarte Melisse ist der Wein feinfruchtig und sehr lebhaft.

0,75 l	28,40
--------	-------

Weiß gespritzt °

House white wine with soda water

Glas / glass

1/4 l	3,80
-------	------

Aperol Spritzer °

White wine with soda water and Aperol

Glas / glass

1/4 l	4,10
-------	------

Roséweine

Rosé Wine

Rosé Zweigelt 2014 °

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal

Feines Bouquet von Waldbeeren und Kirschen. Schön ausgewogen mit angenehmer Säure und saftig im Abgang.

1/8 l	4,90
0,75 l	28,90

Rotweine

Red Wine

St. Laurent 2013 °

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion

Im Duft etwas nach Waldbeeren und Marzipan erinnernd. Feinschichtiges Beerenbouquet mit schön eingebundenen Tanninen und samtig langem Abgang.

1/8 l	5,10
0,75 l	30,50

Blaufränkisch Eisenberg DAC Pur 2013 °

Weingut Schützenhof - Faulhammer-Körper,

Deutsch-Schützen / Südburgenland

Vollreife fleischige Heidelbeeren und feine würzige Preiselbeersüße im Geschmack, im Duft dunkel-aromatische Beerenfrucht mit würzigen Wacholdernoten. Typische Würze von Preiselbeeren, Wildkirschen und Pfeffer.

1/8 l	4,90
0,75 l	28,90

Zweigelt 2012 °

Weingut Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee

Duft nach reifen Waldbeeren und Milkschokolade. Am Gaumen überaus fleischig mit Brombeer-Kirschenfrucht. Die dezenteren Holznoten sind perfekt eingebunden mit einem Hauch von Pfeffer im Abgang.

1/8 l	4,80
0,75 l	28,40

Cuvée Hauns 2013 (Zw, Me, Cs) °

Weingut Schwarz, Andau / Neusiedlersee

Ein gestandenes Muskelpaket mit eindrucksvoller Statur, üppig und laut. Ein kraftvolles Gipfeltreffen von Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon

0,75 l	37,80
--------	-------

Sekt & Champagner

Sparkling wine & champagne

Brioso Prosecco DOC Spumante °

Glas / <i>glass</i>	0,1	1	4,60
Flasche / <i>bottle</i>	0,75	1	34,70

Prosecco Bellini °

Brioso Prosecco DOC Spumante mit frischem Pfirsichmark

Brioso Prosecco DOC Spumante with fresh peach pulp

Glas / <i>glass</i>	0,1	1	5,40
---------------------	-----	---	------

Schlumberger Sparkling °

Glas / <i>glass</i>	0,1	1	5,30
Flasche / <i>bottle</i>	0,75	1	42,00

Schlumberger Sparkling °

mit Orangensaft

with fresh squeezed orange juice

Glas / <i>glass</i>	0,1	1	5,60
---------------------	-----	---	------

Champagner Piper Heidsieck

Cuvée Brut °

Piccolo-Flasche / <i>bottle</i>	0,375	1	57,80
Flasche / <i>bottle</i>	0,75	1	110,00

Champagner Pommery °

Piccolo-Flasche / <i>bottle</i>	0,2	1	33,60
---------------------------------	-----	---	-------

Spirituosen

Pfau Obstbrand	2 cl	4,20
Pfau Williamsbrand	2 cl	4,70
Pfau Marillenbrand	2 cl	5,10
Chivas Regal 12yrs, Scotch Whisky ^A	4 cl	8,60
Remy Martin VSOP, Cognac ^A	2 cl	5,70
Asbach Privatbrand ^O 3 Jahre gereift	2 cl	5,00
Stolichnaya Vodka	4 cl	5,80
mit Orangensaft		8,60
mit Schweppes Tonic		8,60
mit Schweppes Bitter Lemon		8,60
Hendrick's Gin	4 cl	5,80
mit Schweppes Tonic		8,60
mit Schweppes Bitter Lemon		8,60
Campari	4 cl	
mit Orangensaft		6,10
mit Sodawasser		5,00
Fernet Branca		4,70
Underberg		3,60

Wissen, was drin ist ...

Good to know what's inside ...

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Allergen information according to Codex recommendation

A - glutenhaltiges Getreide
gluten-containing cereals

B - Krebstiere
crustaceans

C - Ei
egg

D - Fisch
fish

E - Erdnuss
peanut

F - Soja
soy

G - Milch od. Laktose
milk or lactose

H - Schalenfrüchte
nuts

L - Sellerie
celery

M - Senf
mustard

N - Sesam
sesame

O - Sulfite
sulfite

P - Lupinen
lupins

R - Weichtiere
molluscs

KUNST HISTORISCHES MUSEUM WIEN

**Besuchen Sie auch die anderen Standorte
und Sammlungen des Kunsthistorischen
Museums Wien:**

*Visit also the other museums and collections
of the Kunsthistorisches Museum Vienna:*

1

KUNSTHISTORISCHES MUSEUM WIEN

2

**KUNSTHISTORISCHES MUSEUM WIEN -
NEUE BURG**

3

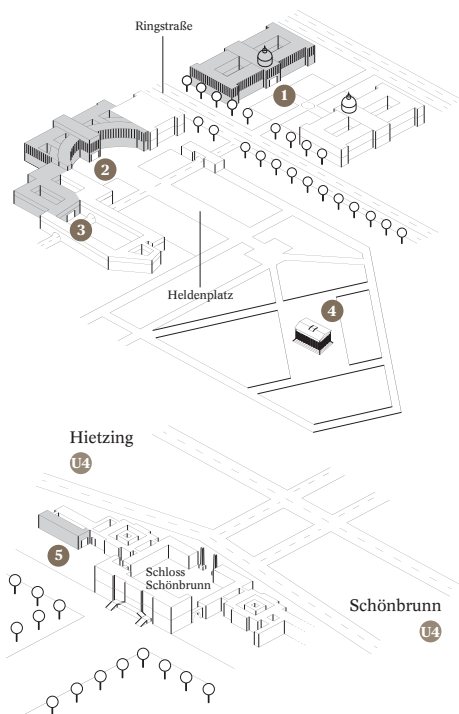
**KAISERLICHE
SCHATZKAMMER WIEN**

4

THESEUSTEMPEL

5

KAISERLICHE WAGENBURG WIEN



Öffnungszeiten

Di-So von 10:00–17:30 Uhr

Mo nur in den Ferien 10:00–17:30 Uhr

Warme Küche von 11:00–16:30 Uhr

Opening hours

Tue-Sun from 10 a.m. to 5.30 p.m.

Mon only during holidays 10 a.m. to 5.30 p.m.

Hot dishes from 11.00 a.m. to 4.30 p.m.

1010 Wien, Maria-Theresien-Platz

Tel.: +43 (0)50 876–1001

www.genussmuseum.at

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in EUR including VAT.





GOURMET

WIR MACHEN GUTES BESSER