

CAFÉ RESTAURANT
CLINICUM

*Genussvoll
durch den Tag!*

Unsere Speisen und Getränke



CAFÉ RESTAURANT
CLINICUM

Café Restaurant Clinicum
AKH, Währinger Gürtel 18-20
1090 Wien

Tel.: +43 (0)1 408 99 52
office@cafeclinicum.at

Frühstück bis 11:00 Uhr

- Kleines Frühstück ^{A, G} € 4,30
1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Semmel,
Portion österreichische Butter, Portion Marmelade oder Honig
*1 cup of coffee, tea or hot chocolate, 1 bread roll,
portion of Austrian butter, portion of jam or honey*
- Wiener Frühstück ^{A, C, G} € 6,10
1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Semmel, 1 Butterkipferl,
Portion österreichische Butter, Portion Marmelade oder Honig,
1 weich gekochtes Bio Freilandeier, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft
*1 cup of coffee, tea or hot chocolate, 1 bread roll, 1 croissant,
portion of Austrian butter, portion of jam or honey,
1 soft boiled organic free-range egg, 1/8 l freshly squeezed orange-juice*
- Energie-Frühstück ^{A, C, F, G, L} € 6,10
Eierspeise (von 2 Bio Freilandeiern) auf Toast
mit Ofentomaten und Speck
*Scrambled eggs (of 2 organic free-range eggs) on toast
with oven tomato and bacon*
- Süßes Frühstück ^{A, C, G} € 4,30
1 Tasse Kaffee, Tee oder Schokolade, 1 Butterkipferl,
Portion österreichische Butter, Portion Marmelade oder Honig
*1 cup of coffee, tea or hot chocolate, 1 croissant,
portion auf Austrian butter, portion of jam or honey*

FrISCHE EIGERICHTE

- Weich gekochtes Bio Freilandeier ^C Portion € 1,50
Soft boiled organic free-range egg
- 2 Bio Freilandeier im Glas ^C Portion € 3,10
*2 boiled and peeled organic free-range eggs
in a glass*
- Spiegelei mit Schinken (von 2 Bio Freilandeiern) ^{C, L} Portion € 5,10
Ham and eggs (of 2 organic free-range eggs)
- Spiegelei mit Speck (von 2 Bio Freilandeiern) ^{C, L} Portion € 5,10
Bacon and eggs (of 2 organic free-range eggs)
- Eierspeis mit Schnittlauch (von 2 Bio Freilandeiern) ^C Portion € 3,10
*Scrambled eggs with chive
(of 2 organic free-range eggs)*

Für den Hunger zwischendurch

Clinicum Toast ^{A, C, F, G, L}	€ 6,60
Schinken-Käse-Toast mit Spiegelei und Salatgarnitur <i>Clinicum toast with ham and cheese, served with fried egg and salad garnish</i>	
Schinken-Käse-Toast ^{A, F, G, M}	€ 5,10
mit Beinschinken, Gouda und Ketchup-Dip <i>Toast with bone-in ham and Gouda cheese, served with ketchup</i>	
Sacherwürstel ^{A, F, G, M}	€ 7,10
mit frischem Kren, Estragon und Kremser Senf sowie einer Semmel <i>Sacher sausages with horseradish, Estragon and Kremser mustard and bread roll</i>	
Sacherwürstel ^{A, G, L, M}	€ 8,10
in feinem Gulaschsaft mit Semmel <i>Sacher sausages with goulash gravy and bread roll</i>	
Kleines Rindsgulasch ^{A, F, G}	€ 8,10
mit Semmel <i>Small beef goulash with bread roll</i>	
Pommes frites ^{F, L}	€ 4,80
mit Ketchup <i>French fries with ketchup</i>	

Suppen-Zeit

Klare Rindsuppe ^L	€ 4,40
mit Leberknödel ^{A, C, G} , Grießnockerl ^{A, C} oder Frittaten ^{A, C, G} <i>Clear beef broth with liver dumpling, semolina dumpling or sliced pancakes</i>	
Alt Wiener Suppentopf ^{A, C, G, L, M}	€ 5,70
mit gekochtem Rindfleisch, Suppennudeln und Gemüse <i>Viennese soup pot with boiled beef, noodles and vegetables</i>	
Ungarische Gulaschsuppe ^{A, F, G}	€ 5,70
mit Semmel <i>Hungarian goulash soup with bread roll</i>	

Salat

Backhenderlsalat ^{A, C, G, L, M}	€ 11,90
gebackene Hühnerstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit steirischem Kürbiskernöl <i>Deep fried chicken served on potato and field salad with Styrian pumpkin seed oil</i>	
Gegrillte Hühnerstreifen ^{G, L, M}	€ 11,90
auf bunter Salatvariation in Essig-Öl-Dressing <i>Grilled chicken stripes on mixed salad with vinegar-oil dressing</i>	
Kleine Salatvariation ^{G, L, M}	€ 3,50
Blattsalat in Essig-Öl-Dressing, Erdäpfelsalat sowie saisonale Rohkostsalate <i>Mixed salad with leaf salad in vinegar-oil dressing, potato salad and seasonal raw vegetables</i>	

Unsere Klassiker

Rindsgulasch ^{A, C, F, G, P}	€ 13,20
mit Spätzle <i>Beef goulash with spaetzle</i>	
Wiener Schnitzel ^{A, C, G, L, M}	Schwein / pork € 13,50
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat	Huhn / chicken € 13,90
<i>Viennese schnitzel with potato and field salad</i>	
Cordon Bleu ^{A, C, G, L, M}	Schwein / pork € 14,50
mit Beinschinken und Gouda, dazu unsere kleine Salatvariation	Huhn / chicken € 14,90
<i>Cordon Bleu with bone-in ham and Gouda cheese, served with small mixed salad</i>	
Gebackene Champignons ^{A, C, G, M} 	€ 9,90
mit Sauce Tartar und Preiselbeeren <i>Deep-fried mushrooms with sauce Tartar and cowberries</i>	
Käsespätzle ^{A, C, G, M} 	€ 10,70
mit Röstzwiebel und Blattsalat <i>Cheese spaetzle with fried onions and leaf salad</i>	

Alle Speisen
gibt es auch
zum Mitnehmen!

Süßer Abschluss

Flaumiger Kaiserschmarren ^{A, C, G} € 8,60

mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 15 Min.)

*Sweet cut up pancake, served with plum roaster
(waiting time about 15 minutes)*

Topfenknödel ^{A, C, G, O}

in Butterbrösel mit Beerenragout

*Curd cheese dumplings in buttered crumbs,
served with berry ragout*

2 Stück / pieces € 5,90

3 Stück / pieces € 8,60

Schlagobers Portion € 1,30

Potion of whipped cream

Schokolade

Heiße Schokolade ^{F, G} € 4,40

mit Schlagobers

Hot chocolate with whipped cream

Heiße Schokolade „Alt Wiener Art“ ^{F, G} € 4,40

mit Vanille, Zimt und Schlagobers

Hot chocolate with vanilla, cinnamon and whipped cream

Eisschokolade ^{F, G} € 5,70

Kaltes Schokoladengetränk mit cremigem Vanilleeis,
Schlagobers und Schokoblättchen

*Cold chocolate drink with creamy vanilla ice cream, whipped cream
and chocolate flakes*

Bio-Milch ^G 0,25 l € 2,10

heiß oder kalt

Organic milk, hot or cold

Kaffeespezialitäten

Kleiner Schwarzer oder kleiner Brauner ^G € 2,80

Small Espresso with or without milk

Großer Schwarzer oder großer Brauner ^G € 4,10

Double Espresso with or without milk

Wiener Melange ^G € 3,80

mit heiß geschäumter Milch

Viennese Melange with hot foamed milk

Verlängerter Kaffee ^G € 3,80

schwarz oder braun

Diluted espresso with or without milk

Einspanner ^G € 4,40

Mokka mit Schlagobers im Glas serviert

Espresso with whipped cream served in a glass

Häferlkaffee ^G € 4,40

mit viel heißer Milch

Cup of coffee with a lot of hot foamed milk

Clinicum-Cappuccino ^G € 4,40

Mokka mit Schokolade aufgegossen und
mit Schlagobers und Schokostreusel garniert

*Espresso topped with hot chocolate, whipped cream
and chocolate flakes*

Latte Macchiato ^G € 4,40

viel heiß geschäumte Milch mit einem Hauch Kaffee
im Glas serviert

Lot of hot foamed milk with a shot of coffee, served in a glass

Auf Wunsch bereiten wir unsere Kaffeevariationen
auch mit koffeinfreiem Kaffee zu.

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

Tee-Spezialitäten

Darjeeling Gold	€ 4,40
blumiger, aromatischer Tee aus dem Himalaya Gebirge, am besten pur oder mit etwas Zucker	
<i>floral, aromatic tea from the Himalayas, best served without any additions or with just a little sugar</i>	
Old London Earl Grey Tea	€ 4,40
Ceylon-China Schwarzteeemischung mit Bergamotte-Aroma	
<i>Ceylon Chinese black tea blend with tones of bergamot</i>	
Assam Goldspitzen	€ 4,40
vollmundig kräftiger Tee, leicht malzig am Gaumen, sehr gut mit etwas Milch und/oder Zucker	
<i>full-bodied strong tea, slightly malty on the palate, tastes delicious with a little milk and / or sugar</i>	
Apfel Deluxe Früchtetee	€ 4,40
milder Früchtetee mit Apfel und süßem Mandel-Geschmack, fruchtig, aromatisch und dabei auch säurearm	
<i>mild fruit tea with apple and sweet almond taste, fruity and aromatic with less acid</i>	
Pfefferminztee	€ 4,40
frisch und angenehm wohltuend	
<i>fresh and pleasantly refreshing peppermint tea</i>	
Rooibos Classic Tea	€ 4,40
sehr bekömmliche, koffeinfreie Teespezialität aus Südafrika	
<i>very mild and caffeine-free tea speciality from South Afrika</i>	
Kamillentee	€ 4,40
mild und bekömmlich	
<i>mild and mellow camomile tea</i>	
Sencha Green Tea	€ 4,40
mild in der Tasse, mit einem zart herben Abgang am besten pur genießen	
<i>mild tea with a subtle bitter taste, best served without any additions</i>	
Ingwer Lemon	€ 4,40
feiner Kräutertee mit leichter Schärfe und Säure	
<i>fine herbal tea blend with ginger and lemon with a little spicy and acidic taste</i>	
Bio Vital Oase – Austria Bio Garantie	€ 4,40
entspannend und wohltuend aus sechs verschiedenen Kräutern	
<i>relaxing and refreshing herbal blend from six different herbs</i>	
Zitrone	Portion € 1,00
<i>Lemon</i>	
Milch ^G	Portion € 0,50
<i>Milk</i>	

Alkoholfreie Getränke

Rauch Fairtrade Orangensaft	0,2 l	€ 3,90
<i>Rauch Fairtrade orange juice</i>		
mit Soda gespritzt / <i>with soda water</i>	0,5 l	€ 5,70
Rauch Bio Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 3,90
<i>Rauch organic apple juice</i>		
mit Soda gespritzt / <i>with soda water</i>	0,5 l	€ 5,70
Rauch Bio Fruchtsäfte diverse Sorten	0,2 l	€ 3,90
<i>Rauch Organic fruit juice, different sorts</i>		
mit Soda gespritzt / <i>with soda water</i>	0,5 l	€ 5,70
Coca-Cola classic / zero	0,33 l	€ 3,40
Almdudler	0,35 l	€ 3,40
Sprite	0,3 l	€ 3,40
Fanta	0,3 l	€ 3,40
Schweppes Tonic Water	0,2 l	€ 3,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	€ 3,40
Römerquelle Mineralwasser	0,33 l	€ 3,10
prickelnd oder still	0,75 l	€ 5,80
<i>Mineral water with our without gas</i>		
Sodawasser*	0,25 l	€ 1,80
<i>Soda water</i>		
Soda-Zitrone*	0,25 l	€ 2,60
<i>Soda water with lemon</i>		
Red Bull	0,25 l	€ 4,50
Zitrone, Portion		€ 1,00
<i>Portion of lemon</i>		

Perfekt zum Teilen:

Perfect to share:

Franz Josef Rauch Direktsaft	0,9 l	
+ Sodawasser	1 l	€ 15,50
- Bio Apfel naturtrüb		
- Bio Apfel Karotte		
- Bio Orange		

Franz Jofef Rauch Juice 0,9 l + soda water 1 l

- Organic cloudy apple
- Organic apple-carrot
- Organic orange

* Jugendgetränk / youth drink

Wein aus Österreich

Grüner Veltliner Platter Rieden ^o	1/8 l	€ 4,80
Weingut Fidesser, Platt / Weinviertel	0,75 l	€ 29,30
Wiener Gemischter Satz ^o	1/8 l	€ 4,80
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt-Nussdorf / Wien	0,75 l	€ 29,30
Zweigelt Rubin Carnuntum ^o	1/8 l	€ 5,80
Weingut Auer Michael, Höflein / Carnuntum	0,75 l	€ 35,10
Jurtschitsch Rosé Zweigelt ^o	1/8 l	€ 4,50
Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Kamptal	0,75 l	€ 27,30
Weiß- oder Rotwein gespritzt ^o	1/4 l	€ 3,40
<i>White or red wine with soda water</i>		
Aperol Spritzer ^o	1/4 l	€ 6,90
<i>White wine with soda water and Aperol</i>		

Schaumwein

Schlumberger Sparkling Piccolo	0,2 l	€ 8,30
Schlumberger Sparkling	0,75 l	€ 35,70

Bier

Zipfer Märzen vom Fass ^A	0,3 l	€ 3,50
<i>Draft beer</i>	0,5 l	€ 4,50
Starobrno vom Fass ^A	0,3 l	€ 4,10
<i>Draft beer</i>	0,5 l	€ 5,20
Gösser Dunkel, Flasche	0,5 l	€ 4,50
<i>Dark beer, bottle</i>		
Gösser Radler, Flasche	0,5 l	€ 4,50
<i>Shandy, bottle</i>		
Edelweiss Hofbräu, Flasche	0,5 l	€ 4,50
<i>Wheat beer, bottle</i>		
Gösser Märzen, Flasche	0,5 l	€ 4,50
<i>Lager, bottle</i>		
Gösser Naturgold, Flasche alkoholfreies Bier	0,5 l	€ 4,30
<i>Non-alcoholic beer, bottle</i>		

Longdrinks

Gin Tonic	4 cl	€ 8,70
Vodka Lemon	4 cl	€ 8,70
Vodka Orange	4 cl	€ 8,70
Vodka Red Bull	4 cl	€ 9,50
Cuba Libre	4 cl	€ 8,70
Campari-Soda	4 cl	€ 7,90

Spirituosen

Bulldog Gin	4 cl	€ 6,60
Vodka Stolichnaya	4 cl	€ 5,60
Havana Club Rum 3a	4 cl	€ 5,60
Chivas Regal Scotch 12 years ^A	4 cl	€ 6,60
Freihof Williamsbrand <i>Pear schnapps</i>	4 cl	€ 4,70
Freihof Obstler <i>Fruit schnapps</i>	4 cl	€ 4,50
Freihof Marillenbrand <i>Apricot schnapps</i>	4 cl	€ 4,70
Averna	4 cl	€ 4,70

(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*

 – vegetarisch / *vegetarian*

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. *Prices inclusive VAT.*