

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vöslauer prickelnd still	0,33l	4	0,75l	7
Organics 100% Bio			0,25l	5
Simply Cola Black Orange Fizzy Peach Ginger Ale				
Purple Berry Bitter Lemon Ginger Beer Tonic Water				
Easy Lemon Minty Blackberry				
Red Bull Energy Drinks			0,25l	5
Classic Zero Seasonal				
Karaffe Wasser			0,5l	2,0
Soda	0,25l	2,5	0,5l	4,5
Soda Zitrone Holunder *	0,25l	3,5	0,5l	4,5
Soda Himbeer *	0,25l	3,5	0,5l	4,5
Wasser Zitrone Holunder *	0,25l	3	0,5l	4
Wasser Himbeer *	0,25l	3	0,5l	4
Rauch Fruchtsäfte			0,2l	5
Apfel Orange Birne Marille				
Mango Johannisbeere - mit Soda/Wasser	0,5l			5,5
Franz Josef Bio Säfte gespritzt				
Apfel Johannisbeere Rhabarber Orange	0,33l			5,5
Lycheesaft	0,25l			5,5
Fritz Cola ohne Zucker	0,2l			5
Aniola Ananas Limo	0,2l			5
Almdudler Almdudler zuckerfrei	0,35l			5
Rauch Eistee Zitrone Granatapfel	0,33l			5
Hakuma Green Matcha	0,235l			5
ChariTea Mate	0,33l			5
ChariTea Mate sugarfree	0,33l			5
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33l			5
Balis	0,25l			5
Basilikum Ingwer Ananas Minze Cranberry				

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Nana Eistee mit Minze Eistee mit Früchten				
Früchte-Eistee mit Früchten	0,5l			6,5

MILCH-DRINKS *G*

Erdbeermilch Mango Lassi	0,25l			5,5
----------------------------	-------	--	--	-----

TEE

Rick'Cha & ChariTea bio	Tasse			5
Grüner Tee Gen Mai Jasmin Oolong Chrysanthemen				
Arabische Minze Wildfrüchte Maté Boost Earl Grey Ceylon Ingwer Zitrone Kamille				

SPICED MILK *G*

Kurkuma Golden Latte Chai Latte	Tasse			6,5
-----------------------------------	-------	--	--	-----

KAFFEE *G F* Marco Salvatori Caffè

kl. Espresso Brauner Macchiato				3,5
gr. Espresso Brauner Macchiato				5,5
Melange Cappuccino Verlängerter				5,5
Café Latte				6,5
Espresso Licor 43 Coretto				7,5
Espresso Baileys				7,5
Heiße Schokolade				6,5
Espresso freddo				4
Cappuccino freddo				6,5
Frozen Melange				6,5
> auf Wunsch mit Sojadrink, Haferdrink oder laktosefreier Milch serviert				+0,5
> auf Wunsch koffeinfrei				+0,5

APERITIVOS *O*

Aperol Spritz	0,25l			9,5
Sarti Spritz	0,25l			9,5
Campari Spritz	0,25l			9,5
Crodino Spritz ALKOHOLFREI	0,25l			9,5
Campari Soda	0,25l			9,5
Campari Orange	0,25l			9,5

Sarti Lemon	0,25l			9,5
Belsazar Rosé & Tonic	0,25l			9,5
Black Orange Sprizz	0,25l			9,5
Very Berry Sprizz	0,25l			9,5
Limoncello Sprizz	0,25l			9,5

Hugospritzer Kaiserspritzer	0,25l			9,5
Averna Sour	0,25l			9,5
Basilikum Sprizz	0,25l			9,5
Veilchenspritzer Gurkenspritzer	0,25l			9,5
Cranberry Rosmarin Sprizz	0,25l			9,5
Ananas Minze Sprizz	0,25l			9,5
Wiener Vermuth Soda	0,25l			9,5
Otto Raki Sprizz	0,25l			9,5
Johnnie Walker Red Soda	0,25l			9
Johnnie Walker Black Soda	0,25l			10
Johnnie Walker Gold Soda	0,25l			12
Scotch Stepped Spritz	0,25l			17

BIER *A*

Ottakringer Lager vom Fass	0,33l	5	0,5l	6,5
Goldfassl Zwickl vom Fass	0,33l	5,5	0,5l	7
Null Komma Josef, alkoholfrei			0,33l	5,5
Ottakringer Citrus Radler			0,33l	5,5
Rothaus Tannenzäpfle			0,33l	6,5
Asahi			0,33l	6,5
Peroni			0,33l	6,5

CRAFT BIER *A*

Brauwerk Big Easy Session IPA	0,33l			7,5
Brauwerk Hellberry Red IPA	0,33l			7,5
Brauwerk Native Tongue Vienna Pale	0,33l			7,5
Brew Age Black IPA	0,33l			7,5
Franziskaner Weissbier	0,33l			7,5
Schremser Vienna IPA	0,33l			7,5

WEISSWEIN *O*

Weisser Spritzer			0,25l	4,5
Grüner Veltliner Federspiel	0,125l	6	0,75l	36
Terassen, Domäne Wachau				
Grüner Veltliner Alte Reben	0,125l	6,5	0,75l	39
Reserve, Höllerer				
Roter Veltliner Klassik, Leth	0,125l	6,5	0,75l	39
Gemischter Satz, Alexander Zahel	0,125l	6,5	0,75l	39
Gelber Muskateller, Hess	0,125l	7	0,75l	42
Chardonnay, Ceel	0,125l	8	0,75l	48
Sauvignon Blanc Vulkanland, Krispel	0,125l	8	0,75l	48
Grüner Veltliner Smaragd, Rudi Pichler			0,75l	75
Sauvignon Blanc, Tement			0,75l	75

ROSÉWEIN *O*

Fräulein Rosé gespritzt			0,25l	6,5
Fräulein Rosé von Döbling, Mayer am Pfarrplatz	0,125l	6	0,75l	36
Blaufränkisch Rosé, Triebaumer	0,125l	6	0,75l	36
Cotes de Provence, Villa Garrel			0,75l	49

ROTWEIN *O*

Roter Spritzer			0,25l	4,5
Blaufränkisch, Höpler	0,125l	6	0,75l	36
Keringer Grande Cuvee	0,125l	6	0,7l	36
Pinot Noir Leopold Auer	0,125l	7	0,75l	42
Rokko Toscana Rosso	0,125l	7	0,75l	42
Cuvée Hauns, Schwarz	0,125l	8	0,75l	48

SAKE

Ozeki Dry Sake (Flasche)			0,18l	20
--------------------------	--	--	-------	----

SCHAUMWEIN *O*

Prosecco Kattus	0,1l	6	0,7l	42
Kattus Cuvée No.1	0,1l	8	0,7l	49
Cava Freixinet Cordon Negro			0,7l	55
Franciacorta Muratori			0,7l	55
Ceci Lambrusco Rosé			0,7l	45
Ceci Spumante Brut			0,7l	50
Acala Sparkling Tea Sprizz			0,33l	18
Acala Sparkling Tea Mimosa			0,33l	18
Laurent-Perrier Brut			0,7l	120
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut			0,7l	160

COCKTAILS

Don Julio Paloma				14
Don Julio Paloma Pitcher				39
Espresso Martini				14
Negroni				14
Pornstar Martini				14
Old Cuban				14
Thai Basil Smash <i>Signature by barchef Panos Zoto</i>				14
Yakuzu <i>Signature by barchef Panos Zoto</i> *C*				14
The Unforgiven <i>Signature by barchef Panos Zoto</i> *H*				14
Dark & Stormy				14
Tanqueray Sevilla Sour				14
Disaronno Amaretto Sour				14
Mojito	small	14	big	24
Mojito 305 Miami Style	small	14	big	24
Gin Fizz	small	14	big	24
Roku Japanese Collins	small	14	big	24
Caipirinha	small	14	big	24
Caipiroska	small	14	big	24
Cuba Libre	small	14	big	24
Moscow Mule	small	14	big	24
London Mule	small	14	big	24
Montenegro Mule	small	14	big	24
Lynchburg Lemonade	small	14	big	24
Long Island Ice Tea	small	18	big	28
Long Beach Ice Tea	small	18	big	28

SPIRITUOSEN

Ketel One Vodka	4cl			8
Ciroc Vodka	4cl			11
Axberg Vodka	4cl			11
Grey Goose Vodka	4cl			11
Belvedere Vodka	4cl			11
Tanqueray Gin	4cl			8
Tanqueray Sevilla Gin	4cl			8
Tanqueray No 10 Gin	4cl			11
Reisetbauer Blue Gin	4cl			11
Reisetbauer Sloeberry Gin	4cl			11
Roku Japanese Gin	4cl			11
Curcama Bio Gin	4cl			11
Hendrick's London Dry Gin	4cl			11
Bulleit Bourbon	4cl			8
Bulleit Rye	4cl			8
Talisker 10yo Whiskey	4cl			11
Johnnie Walker Red Label	4cl			8
Johnnie Walker Black Label	4cl			9
Johnnie Walker Gold Label	4cl			11
Johnnie Walker Blue Label	4cl			40
Campari Bitter	4cl			8
Captain Morgan Rum	4cl			8
Ron Zacapa Sistema Solera 23	4cl			11
Diplomatico Rum	4cl			9
Montenegro	2cl			5
Averna	2cl			5
Amaro del Capo	2cl			5
Brandstatt Schnäpse Birne Marille Nuss	2cl			5
Tequila Don Julio Blanco	2cl			5,5
Tequila Don Julio Reposado	2cl			6,5
Grappa Nonino Traditione	2cl			5
Hawara Haselnuss Kirsche	2cl			5
Baileys	2cl			5
Belsazar Wermut Dry Rosso Rosé	4cl			8

FROZEN COCKTAILS

Frozen Mojito	small	14	big	24
Margherita Classic	small	14	big	24
Strawberry Margherita	small	14	big	24
Daiquiri Classic	small	14	big	24
Strawberry Daiquiri	small	14	big	24

NONALCOHOLIC BAR DRINKS

Crodino Rosso/Biondo Spritz				11
0% Organics Gin Tonic				14
0% Negroni				14

SHOTS

Kamikaze Lime Shot				5
Strawberry Shot				5
Mango Shot				5
Apfelstudel Shot *G*				5
Espresso Martini Shot				5,5
Mexikaner Shot				5

ZIGARETTEN, HEETS

Marlboro Marlboro Gold				9
HEETS				9
Yellow Sienna Bronze Blue Turquoise Silver				



CAFÉ LEOPOLD

Tageskarte



SCAN FOR ENGLISH MENU

FRÜHSTÜCK

10:00 bis 12:00		
Wiener Frühstück	*ACG*	
Orangensaft, Apfelsaft oder Mangosaft, Gebäck, Croissant, Butter, Marmelade, Beinschinken, Käse und weiches Ei		
Leopold Frühstück	*ACG*	
Orangensaft, Apfelsaft oder Mangosaft, Gebäck, Butter, Marmelade und Sacherwürsteleierspeise		
Vital Frühstück	*AEGH*	
Orangensaft, Apfelsaft oder Mangosaft, Joghurt mit Früchten, 2 Gebäck, Butter, Hüttenkäse und Avocado		
Frühstück des grossen Hungers	*ACFGOEH*	18
Orangensaft, Apfelsaft oder Mangosaft, Gebäck, Croissant, Omelette mit Beinschinken und Käse; Avocado, Hüttenkäse, Rohkost, Joghurt mit Früchten; Butter und Marmelade		
Omelette nach Wunsch	*ACFGO*	11,5
2 Gebäck, Butter, aus 3 Eiern wahlweise mit Beinschinken		
Spiegeleier nach Wunsch	*ACG*	11,5
2 Gebäck, Butter, aus 3 Eiern wahlweise mit Beinschinken		
Omelette Tomate-Schafskäse	▼ *ACG*	12,5
2 Gebäck, Butter, Omelette aus 3 Eiern, Tomate und Schafskäse		
Sauerteigbrot Avocado und Tomate	▼ *A*	8
getoastet		
Sauerteigbrot Räucherlachs Avocado	*AD*	12,5
getoastet		
Croissant BLT Eggs Benedict Style	*ACG*	14,5
Avocado Eggs Benedict Sandwich	▼ *ACG*	14,5
Buttersemmel mit Beinschinken/Käse		6,5
extra Gebäck	*A*	2,5
extra Croissant	*A*	3
extra Beinschinken		3,5
extra Käse	*G*	3,5
extra Avocado		3,5
extra Portion Butter, Marmelade oder Honig	*G*	2

KLEINE SPEISEN

Miso Suppe	*DF*		5
11	Tom Yam Gai Huhn	*DA*	6,5
	Tom Yang Gung Garnele	** *BD*	7,5
	Edamame	▼ gedämpfte japanische Sojabohnen	*F* 7
13	Seetang Salat	▼ *FN*	7
	Gebackene Wantan 6 Stück	*ABCFNO*	7,5
	(shrimps u. schweinefleisch)		
	Crispy Shrimp 5 Stück	*ABCN*	7,5
13	(gebackene Garnelen)		
	Ein Wiener Klassiker: Sacherwürstel mit Senf und Kren		
		AM	8,5
	mit Gebäck		
	Mini Chilli Käsekrainer	*AGM*	8,5
	vom Gissinger mit Zwiebelseinf mit Gebäck		
	Karage Huhn	*AOC*	11
	TUNA TARTARE mit Casava Chips	*ACDFGL*	17
	LACHS TARTARE mit Casava Chips	*ACDFGL*	14
	VIETNAMESISCHE FRÜHLINGSROLLEN vom Schwein	*BCDEFGO*	9,5
	PAPAYA SALAT	▼ *DE*	14,5
	KALTER THAI GARNELEN SALAT	*	16
	mit Minze, Chilli und Koriander		
		BDE	
	KALTER THAI BEEF SALAT	*	16
	mit Minze, Chilli und Koriander		
		DH	
	GYOZA hausgemacht		
	Gedämpfte Teigtaschen aus Weizenmehl mit leckeren Füllungen, serviert mit zweierlei Saucen: Soja Sesam und Sriracha		
	Vegetarisch	▼ *ALN*	
	Huhn Shiitake	*AFNO*	
	Garnelen Bärlauch	*ABFNO*	
	Mix	8 Stk. 10,5 12 Stk.	14,5
	DIM SUM SIUMAI HUHN	*ABFNO*	4 Stk. 8
	DIM SUM HAKAO GARNELE	*ABFO*	4 Stk. 8
	BANH MI		
	Vietnamesisches Baguette-Sandwich mit frischen Kräutern		
	Banh Mi grilled Chicken	** Hühnerfleisch gegrillt	*ACFG* 14
	Banh Mi grilled Beef	** Rindfleisch gegrillt	*ACFG* 16

BAO BRÖTCHEN *ABCFGNO*

gedämpfte chinesische Brötchen		
mit Huhn mit Ente mit Bulgogi Beef		
mit Garnele mit Tofu		
▼		
1 Stk. 7 2 Stk. 14 3 Stk. 20		
4 Stk. 26 Mix 4 Stk. 26		

SALAT-SCHALEN

Alle Salate werden mit Brot und asiatischen Dressings serviert		
mit Hühnerfilet & Soja-Sesam-Dressing	*AFNO*	16
mit Thai-Beef & Chilisauce	*AFO*	18
mit Lachsfilet & Thai-Dressing	*ADM*	18
mit gegrillten Garnelen & Thai-Dressing	*ABFO*	19

SUSHI BURRITO

Sushi mal anders, Sushis wie Burritos gerollt		
FLAMING TUNA	*CDG*	16,5
CRISPY SHRIMP	*ABFG*	16,5
NINJA CHICKEN	*ACFGO*	16,5
FLYING SALMON	*CDG*	16,5
CRAZY DUCK	*ACFGO*	16,5
SMOOTH TOFU	▼ *CFG*	16,5
THE LEOPOLD	*CDG*	18,5

URA MAKI ROLLS

CRISPY CHICKEN AVOCADO	*ACFGO*	16
CRISPY DUCK	*ACFGO*	16
ALASKA AVOCADO	*CDG*	16
TOFU GURKE	▼ *CFG*	16
CRISPY SHRIMP	*ABCG*	17

HAUPTSPEISEN

» Wahlweise mit Reis, Fanbien Mien Nudel oder Udon Nudeln«		
	AF	
CHILLI-MELANZANI MIT GEMÜSE	*V *AF*	16
MAPO TOFU MIT GEMÜSE	*V *AF*	16
SPICY LEOPOLD BIBIMBAP BEEF	* *ACFNR*	18
Rindfleisch, Gemüse, Salat, Korean Salsa – warm serviert		
SPICY LEOPOLD BIBIMBAP CHICKEN	* *ACFNR*	18
Huhn, Gemüse, Salat, Korean Salsa – warm serviert		
LACHS TERIYAKI	*ADFN*	19
THAI KOKOS-CURRY mit Huhn	*	16
THAI KOKOS-CURRY mit Gemüse	*V	16
JAPANISCHES CURRY KARE KATSU Chicken	*ACFNR*	17
JAPANISCHES CURRY KARE EBI Garnele	*BC*	18
JAPANISCHES CURRY KARE Gemüse	*CK*	17
CHILLI GARNELEN	*ABFR*	19
BULGOGI RIND	*ACFRN*	18
BULGOGI HUHN	*ACFRN*	18
BANGKOK THAIBASIL MIT HUHN	*AFR*	18
BANGKOK THAIBASIL ORIGINAL	*AFR*	18
mit knusprigem Kümmelbraten		
BANGKOK THAIBASIL mit Rind	*AFR*	19
WIENER SAFTGULASCH mit Petersilkartoffel	*ALGO*	18
LEOPOLD CHEESEBURGER mit Pommes	*AGO*	18
PANKO-HÜHNERSCHNITZEL mit Pommes	*A*	17
SCHWEINSBRATEN mit gegrilltem Knödel	*ACGLM*	19

POKÉ BOWL

Hawaiianische Reisschalen mit Sushi-Fisch, Gemüse und frischen Kräutern. Alle Poké Bowls werden mit Sushi Reis, Avocado, Salat, Gurken, Karotten, und Shiso-Kräutern serviert		
(#1) Topping aussuchen		
LACHS	*DFN*	17
TUNA	*DFN*	19
Gegrillte SHRIMPS	*BFN*	19
TAKO (Oktopus)	*FNR*	19
Hühnerfilet	*FN*	17
Rinderfilet	*FN*	19
TOFU	▼ *FN*	17
(#2) Sauce aussuchen		
SESAM SOJA	*ACFGN* MISO	*FN*
SPICY KOREAN	* *AFN* WASABI-CREME	*CFGM*
SOJA PUR	*AFN* MANGO	*F*

NACHSPEISEN

KOKOS-CRÈMECAMEL mit Mango	▼	6,5
SACHER TORTE MIT SCHLAG	▼ *ACG*	6,5
APFELSTRUDEL MIT SCHLAG	▼ *ACGH*	6,5
MARILLEN PALATSCHINKEN	▼ *ACG*	6,5
NUTELLA NUSS PALATSCHINKEN	▼ *ACGH*	6,5
MATCHA CREME BRULÉE	▼ *CG*	6,5
FLUFFIGER SCHOKOKUCHEN	▼ mit Valrona	7,5
Schokolade, Vanille Sauce und Früchten		
	ACG	



K = Klimafreundliches Gericht
A – Glutenhaltiges Getreide / B – Krebstiere / C – Ei / D – Fisch
E – Erdnuss / F – Soja / G – Milch oder Lactose / H – Schalenfrüchte L – Sellerie / M – Senf / N – Sesam / O- Sulfite / P – Lupine / R- Weichtiere
Milch, Saisongemüse, Saisonobst, Eier und Rindfleisch aus Österreich

K = Climate-friendly dish
A - Cereals containing gluten / B - Crustaceans / C - Egg / D - Fish E - Peanut / F - Soy / G - Milk or lactose / H - Nuts / L - Celery
M - Mustard / N - Sesame / O- Sulfites / P – Lupines / R- Molluscs
Milk, seasonal vegetables, seasonal fruit, eggs, and beef from Austria

*Jugendgetränke | ▼vegetarisch | *scharf
alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer
Alpha Gyoza Brothers GmbH