

Frühstück/Breakfast von 9:30-11:00 Uhr

KLEINES FRÜHSTÜCK *Small Breakfast* € 5,30

2 Semmeln ^A, Butter ^G, Marillenmarmelade oder Honig,

1 Heissgetränk nach Wahl

2 rolls , butter , apricot jam or honey, 1 hot beverage at your choice

GROßES FRÜHSTÜCK *Large Breakfast* € 7,10

2 Semmeln ^A und 1 Croissant ^{A C G}, Butter ^G, Schinken, Käse ^G,

1 Heissgetränk nach Wahl und 1/8 lt. Orangensaft

2 rolls and 1 croissant, butter , ham, cheese, 1 hot beverage at your choice and 1/8 lt. orangejuice

INIGO FRÜHSTÜCK *Inigo Breakfast* € 7,80

3 Spiegeleier ^C oder Rühreier ^C mit Schinken oder Speck,

2 Semmeln ^A, Butter ^G, 1 Heissgetränk nach Wahl

3 fried eggs or scrambled eggs with ham or bacon, 2 rolls, butter, 1 hot beverage at your choice

EXTRAS

Croissant ^{A C G} € 1,60

Semmel ^A roll € 1,00

Weichgekochtes Ei ^C *Soft boiled egg* € 1,30

Portion Butter ^G, Marillenmarmelade oder Honig € 0,80

Butter , apricot jam or honey

Aperitifs/Pre-Dinner drinks

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Frizzante enthält/ contains
O-Schwefeldioxid & Sulfate/ sulfur dioxide & sulfites*

Groß Frizzante 0,1 lt. € 4,00 0,75 lt. € 19,00

Sparkling wine

Melonenfrizzante 0,1 lt. € 4,20

Sparkling wine with melon syrup

Holunderfrizzante 0,1 lt. € 4,20

Sparkling wine with elderflower syrup

Veilchenfrizzante 0,1 lt. € 4,20

Sparkling wine with violet syrup

Aperolfrizzante 0,1 lt. € 4,50

Sparkling wine with Aperol

Campari-Soda 4 cl € 3,40

Campari with carbonated water

Campari-Orange 4 cl € 3,70

Campari with orange juice

Campari oder Aperol on the rocks 4 cl € 3,20

Campari or Aperol on the rocks

Suppen/Soups

In der Suppenschale serviert:

Served in the soup bowl:

- Erdäpfelsuppe nach „Inigo Art“ ^{GL} € 4,20*
Mit Gemüsewürfeln, Mischpilzen und Zwiebeln
Potatosoup “Inigo style” with vegetables, mixed mushrooms and onions
- Karotten-Kokos-Orangen-Ingwercremesuppe € 4,20*
Cream of carrot, cocos, orange and ginger soup
- Vegetarische Frittatensuppe ^{ACGLM} € 3,90*
Clear soup with sliced pancakes

Kleinigkeiten/Small dishes

- Getoastetes Schwarzbrot mit karamelisierten Apfelscheiben, Ananas, mariniertem Rucola, Preiselbeeren und Brie gratiniert ^{AG} € 7,30*
Toasted brown bread with caramelized apple slices, pine-apple, marinated rocket, cranberries and Brie au gratin
- Gebackene Süsskartoffeln in Pankobröseln mit Kräuter-Joghurtdip und Cocktailsauce ^{ACG} € 5,30*
Deep-fried sweet potatoes with herbal yogurtdip and cocktailsauce
- Kleines Rindsgulasch mit Weißbrot ^{AG} € 6,90*
Small Goulash from beef with white bread
- INIGO-Toast ^{ACG} € 7,40*
Gratiniertes Schwarzbrot mit Speck, Tomaten, roten Zwiebeln und Spiegelei
Brown bread au gratin with bacon, tomatoes, red onions and a fried egg
- Sacher Würstl mit Senf, Kren und Weißbrot ^{AGMO} € 5,20*
Frankfurter sausages with mustard and horseradish and white bread

Salate/Salads

*Gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing
und Weißbrot ^{AG} € 9,50*
Grilled chicken strips with lettuce salad, yogurtdressing and white bread

*INIGO Backhenderlsalat mit Sesam, Balsamicodressing und
Kürbiskernöl ^{ACGN0} € 9,90*
*Lettuce salad with breaded and deep-fried chicken strips with sesame;
served with balsamico dressing and pumpkin seed oil*

Kleine Salatschüssel vom Buffet € 2,90
Small salad bowl from the buffet (self-service)

Große Salatschüssel vom Buffet € 5,80
Large salad bowl from the buffet (self-service)

Portion hausgemachtes Weißbrot ^{AG} € 1,10
Homemade white bread

*Beantragen Sie eine **INIGO-Card** und profitieren Sie von 5 %
Rabatt auf Speisen und Getränke*!*

*Sie ist für nur € 10,90 pro Jahr bei uns im Restaurant
erhältlich.*

**exkl. Buffet- und Cateringpreise*

Vorspeisen/Starters

*Bruschetta mit Avocado, Tomaten, Ricotta und
Ahornsirup* ^{AG} € 7,40

Bruschetta with avocado, tomatoes, ricotta and maple syrup

*3 Stück Röstitaler mit Räucherlachs, Cottage Cheese, Avocado
und Dill-Senfsauce* ^{ADGM} € 7,90

*3 pieces fried grated potatoes with smoked salmon, cottage cheese,
avocado and dill-mustard sauce*

*3 Stück Röstitaler mit Paprika-Tomaten-Zucchini-Tagout,
Schafskäse und Basilikumpesto* ^{AGH} € 7,60

*3 pieces fried grated potatoes with pepper-tomato-courgette ragout,
sheepcheese and basil pesto*

Vegetarischer Antipastiteller mit Weißbrot ^{AG} € 9,20

*Gegrillte Zucchini, Champignons, Paprika und getrockneten
Tomaten, Balsamicozwiebeln, Kapernbeeren, Oliven, Rucola
und geraspelter Grana Padano Käse*

*Vegetarian antipasti plate with grilled courgettes, white mushrooms,
sweet peppers and dried tomatoes, balsamic onions, capers, olives, rocket
and grated Grana Padano cheese; white bread*

Antipastiteller mit Prosciutto und Weißbrot ^{AG} € 10,20

Antipasti plate with Prosciutto and white bread

Gebackene Schafskäse-Laibchen auf Granatapfel-

Quinoa-Traubensalat mit Wasabi-Joghurtdip ^{ACG} € 7,20

*Deep-fried sheepcheese loaves with pomegranate-quinoa-courgettesalad
and wasabi-yogurtdip*

Vegetarisch/Vegan Vegetarian/Vegan

Argentinischer Maiseintopf (pikant) mit Zucchini, Paprika, Kürbis und Zwiebeln dazu Weissbrot ^{AG} € 8,60

Argentinian corn stew (spicy) with courgettes, sweet peppers, pumpkin and onions with white bread

Blattspinatnockerl mit Schafskäse ^{ACG} € 9,40

Flour gnocchi with leaf spinach and sheepcheese

Bulgur mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse dazu Tomatensauce ^{AG} € 8,60

Bulgur wheat with courgettes, sweet peppers, onions and sheepcheese served with tomato sauce

Hausgemachte Spinat-Schafskäseroulade im Nudelteig mit Tomaten-Lauchragout ^{ACG} € 10,20

Home-made spinach-sheepcheeseroulade made of noodledough with tomato-leekragout

Jambalaya ^{AFH} € 9,70

Veganer afrikanischer Reiseintopf mit Mango, Jungzwiebel, Paprika, Tomaten, Cashewnüssen und Tofu (pikant)

Vegan African rice stew with mango, spring onions, peppers, tomatoes, cashewnuts and bean curd (spicy)

Veganes Chili con Tofu mit Koriander-Basmatireis ^{AF} € 8,60

Vegan Chili con Tofu with coriander-basmatirice

Auf Wunsch erhalten Sie einen kleinen Salat vom Buffet um

€ 2,90 oder einen grossen Salat vom Buffet um € 5,80

You may order a small salad from the buffet for € 2,90 or a large salad from the buffet for € 5,80

Hauptspeisen/Main courses

<i>Hühnercurry mit Früchten, Nüssen und Basmatireis</i> ^{A G H}	
<i>Chickencurry with fruits, nuts and basmatirice</i>	€ 10,20
<i>Großes Rindsgulasch mit Weißbrot</i> ^{A G}	
<i>Large Goulash from beef with white bread</i>	€ 8,50
<i>Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln und Speckfisolen</i> ^A	€ 14,20
<i>Onionroastbeef with fried potatoes and green beans with bacon</i>	
<i>Bauerngröst'l mit Braterdäpfeln, Braten, Schinken, Speck, Zwiebeln, Paprika und Spiegelei</i> ^{A C M}	€ 10,20
<i>Austrian potato dish made from fried potatoes, roast, ham, bacon, onions, sweet peppers and topped with a fried egg</i>	
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfel</i> ^{A C G}	€ 12,50
<i>Pork Cordon bleu with parsley potatoes</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel</i> ^{A C G}	€ 10,90
<i>Breaded and deep-fried pork escalope with parsley potatoes</i>	
<i>Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup</i> ^{A C G}	€ 6,00
<i>Breaded and deep-fried pork escalope for kids with french fries</i>	

*Auf Wunsch erhalten Sie einen kleinen Salat vom Buffet um
€ 2,90 oder
einen grossen Salat vom Buffet um € 5,80*

*You may order a small salad from the buffet for € 2,90 or a large salad
from the buffet for € 5,80*

Fischgerichte/Fish dishes

Tagliatelle mit Garnelen und roten Rüben in Wasabi-Oberscremesauce ^{A B C G} € 12,90

Tagliatelle with prawns and beetroot in a creamy wasabisauce

Gegrilltes Filet vom Saibling auf Süsskartoffelcreme mit marinierten Gurkenjulienne ^{A D G} € 13,90

Grilled filet fom samlet at sweet potatocream and marinated cucumberjulienne

WICHTIGE INFORMATION ZUR ALLERGENKENNZEICHNUNG

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Küchenchefs!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung/Contains:

A-Gluten/gluten; **B**-Krebstiere/crustaceans; **C**-Eier/eggs;

D-Fisch/fish;

E-Erdnüsse/peanuts; **F**-Soja/soy; **G**-Laktose/lactose;

H-Schalenfrüchte/tree nuts; **L**-Sellerie/celery; **M**-Senf/mustard;

N-Sesamsamen/ sesame seeds; **O**-Schwefeldioxid & Sulfite/sulfur dioxide & sulfites; **P**-Lupinen/lupines; **R**-Weichtiere/mollusks

Hausgemachte Nachspeisen/Desserts

2 Stück Marillenpalatschinken ^{ACG} € 4,00
2 Pieces Pancakes with apricot jam

1 Stück Marillenpalatschinke ^{ACG} € 2,30
1 Piece Pancake with apricot jam

2 Stück Schokolade-Nusspalatschinken mit Schlagobers ^{ACGH}
2 Pieces Chocolate pancakes with grated nuts and whipped cream € 4,40

Topfenobers-Limettencreme mit Beerenragout im Glas ^{GO}
A glass of creamy curd and limes with berryragout € 5,10

Weisse Schokotarte mit Kumquatchutney ^{ACGO}
White chocolatetarte with kumquatchutney € 5,10

Tageskuchen ^{ACG} € 3,10
Cake of the day

Kombiangebot:

Melange ^G und Tageskuchen ^{ACG} € 4,10
Coffee Melange and cake of the day

Schnäpse

2 cl Marillenschnaps Apricot schnapps € 3,40

2 cl Birnenschnaps Pear schnapps € 3,40

2 cl Haselnussschnaps Hazelnut schnapps € 3,40

2 cl Inländerrum Austrian domestic rum € 2,20

Weine/Wines

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Wein enthält/contains:

O- Schwefeldioxid & Sulfite/ sulfur dioxide & sulfites

Weingut Groiss, Kleinwiesendorf

<i>Grüner Veltliner (Weißer Landwein)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>White wine</i>		
<i>Zweigelt (Roter Landwein)</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Red wine</i>		
<i>Rosé Landwein</i>	<i>1/8 l</i>	<i>€ 2,40</i>
<i>Rosé wine</i>		
<i>Gespritzter, weiß oder rot</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>White or red wine with carbonated water</i>		
<i>Sommerspritzer, weiß oder rot</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 2,80</i>
<i>White or red wine with plenty of carbonated water</i>	<i>1/2 l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Pfirsichspritzer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Peach wine with carbonated water</i>		
<i>Aperolspritzer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>White wine, carbonated water and Aperol</i>		
<i>Holunderspritzer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>White wine, carbonated water and elderflower syrup</i>		
<i>Veilchenspritzer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>White wine, carbonated water and violet syrup</i>		
<i>Birnenspritzer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>White wine, carbonated water and pear syrup</i>		

Bouteillenweine

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Wein enthält/contains:

O- Schwefeldioxid & Sulfite/ sulfur dioxide & sulfites

Grüner Veltliner FILIUS 2016, Weingut Hagn, Mailberg

Strahlendes grüngelb, in der Nase ein bunter Obstkorb voll mit exotischen Früchten, finessreich und lebendig am Gaumen mit frischer, schön eingebundener Säure

1/8 lt. € 3,40/0,75 lt. Flasche € 18,00

Riesling 2015, Weingut Groiss, Kleinwiesendorf

Kräftiges gelb, reife bis intensive Steinobstaromatik - Marille und Pfirsicharomen im Duft, schön ausbalancierte, frische Säure, trotzdem konzentriert und dicht - trinkanimierend feingliedrig und lang im Abgang

1/8 lt. € 3,40/0,75 lt. Flasche € 18,00

Gelber Muskateller 2016, Weingut Scheiblhofer, Andau

Feines Muskatbukett, intensiver Geschmack nach frisch geriebener Muskatnuss, feingliedrige Säure

1/8 lt. € 3,40/0,75 lt. Flasche € 18,00

Blauer Zweigelt 2015, Weingut Scheiblhofer, Andau

Schwärzliches Rubinrot, feine Mischung aus Kirsich und Weichsel, sehr fruchtig und vielschichtig in der Nase, volles Tannin, lang anhaltend und kraftvoll am Gaumen und im Abgang

1/8 lt. € 3,40/0,75 lt. Flasche € 18,00

Blaufränkisch 2014, Weingut Reumann, Deutschkreutz

Schwungvolle Nase nach Brombeeren, etwas Wildkirschen und Pfefferkorn, auch Orangenschale und Zimtblüten, frisch und pikant, gut ausgereift; klarer Fruchtbogen mit roten Beeren, Kletzen und Zesten, kühl-pfeffrige Würze, reifer Tanninkern und guter Schliff, herzhaft, trinkfreudig und sortentypisch

1/8 lt. € 3,40/0,75 lt. Flasche € 18,00

Biere/Beers

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Bier/Beer enthält/contains: **A**-Gluten; Almdudler-Radler: **O**-Schwefeldioxid & Sulfite/ sulfur dioxide & sulfites

Vom Fass / Draught

<i>Ottakringer Wiener Original</i>	0,3 l € 3,00/ 0,5 l € 3,90
<i>Viennese lager beer</i>	
<i>Ottakringer Zwickl rot</i>	0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,30
<i>Sweet unfiltered lager beer</i>	
<i>Budweiser</i>	0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,30
<i>Czech lager beer</i>	

GOLD-GEWINNER DES „EUROPEAN BEER STAR 2016“:

<i>Ottakringer Gold Fassl Pils</i>	0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,30
<i>Viennese Pils</i>	

<i>Almdudler-Radler</i>	0,3 l € 3,10/ 0,5 l € 4,20
<i>Lager beer with herb lemonade</i>	

Flaschen/Bottled

<i>Schneider Weisse Weizenbier</i>	0,5 l € 4,30
<i>Wheat beer</i>	
<i>Ottakringer Dunkles</i>	0,5 l € 3,90
<i>Dark beer</i>	
<i>Null Komma Josef alkoholfrei</i>	0,5 l € 3,90
<i>Non-alcoholic beer</i>	

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Beverages

<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still</i>	0,33 l	€ 2,60
<i>Sparkling or still mineral water</i>	0,75 l	€ 4,50
<i>Sodawasser</i>	0,25 l	€ 1,60
<i>Carbonated water</i>	0,50 l	€ 3,00
<i>Süßgekochtes Wasser Ayurvedic water</i>	0,25 l	€ 1,40
<i>(Gekochtes Wasser mit Sternanis, Zitronenschale, Gewürznelken, Wacholderbeeren)</i>		
<i>Rauch Marille Apricot juice</i>	0,20 l	€ 3,10
<i>Rauch Schwarze Johannisbeere Black currant juice</i>	0,20 l	€ 3,10
<i>Rauch Multivitamin Multivitamin juice</i>	0,20 l	€ 3,10
<i>Groß Traubensaft Grape juice</i>	0,25 l	€ 2,80
<i>Urtaler Apfelsaft naturtrüb Unfiltered apple juice</i>	0,25 l	€ 3,10
<i>Rauch Apfelsaft oder Orangensaft</i>	0,25 l	€ 2,40
<i>Apple or orange juice</i>		
<i>Rauch Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt</i>	0,25 l	€ 2,00
<i>Apple or orange juice with carbonated water</i>		
<i>Himbeerwasser Water with raspberry syrup</i>	0,25 l	€ 1,50
<i>Holunderwasser Water with elderflower syrup</i>	0,25 l	€ 1,50
<i>Kalte Zitronenlimonade Cold lemonade</i>	0,25 l	€ 1,50

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Beverages

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Pepsi und Almdudler enthält/contains: O- Schwefeldioxid & Sulfite/ sulfur dioxide & sulfites

<i>Pepsi Cola</i>	0,25 l € 2,50
<i>Pepsi Cola light</i>	0,33 l € 2,80
<i>Almdudler Austrian alpine herb lemonade</i>	0,25 l € 2,50
<i>Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	0,33 l € 2,80
<i>Ice Tea Peach or Lemon</i>	
<i>Queens Tonic Water Tonic Water</i>	0,20 l € 3,00
<i>Soda-Zitrone</i>	0,25 l € 1,70
<i>Carbonated water with lemon juice</i>	0,50 l € 3,20
<i>Soda-Himbeere</i>	0,25 l € 1,70
<i>Carbonated water with raspberry syrup</i>	0,50 l € 3,20
<i>Soda-Holunder</i>	0,25 l € 1,70
<i>Carbonated water with elderflower syrup</i>	0,50 l € 3,20
<i>Schottische Limonade</i>	0,25 l € 3,30
<i>Pfefferminztee, Johannisbeersaft und Minze</i>	
<i>Peppermint tea, black currant juice and mint</i>	
<i>Gletscher</i>	
<i>Sodawasser, Orangensaft und Bitter Lemon</i>	0,50 l € 3,20
<i>Carbonated water, orange juice and Bitter Lemon</i>	

Heißgetränke / Hot Beverages

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Kaffee mit Milch oder
Obers/Coffee with milk or cream enthält/contains: G-Laktose/lactose

<i>Kleiner Espresso, Kleiner Brauner</i>	€ 2,40
<i>Espresso with or without cream</i>	
<i>Großer Espresso, Großer Brauner</i>	€ 3,80
<i>Double espresso with or without cream</i>	
<i>Verlängerter schwarz oder braun</i>	€ 2,90
<i>Coffee with or without cream</i>	
<i>Melange</i>	€ 2,90
<i>Coffee with hot milk</i>	
<i>Häferlkaffee mit Schlagobers</i>	€ 3,20
<i>Mug of coffee with hot milk and whipped cream</i>	
<i>Cappuccino</i>	€ 3,10
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,90

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich
Decaffeinated coffee available

<i>Heiße Schokolade mit Schlagobers</i>	€ 3,70
<i>Hot chocolate with whipped cream</i>	
<i>Heiße Schokolade mit Inländerrum und Schlagobers</i>	€ 4,60
<i>Hot chocolate with domestic rum and whipped cream</i>	
<i>Heiße Limonade</i>	€ 1,50
<i>Hot lemonade</i>	
<i>Heiße Milch</i>	€ 2,00
<i>Hot milk</i>	

Tees /Teas

*Wir servieren DEMMER-Tee in der 0,4 lt. Kanne,
wahlweise mit Milch oder Zitrone*

*We serve DEMMER-Tea in a 0,4 lt. pot, milk or lemon juice at your
choice*

*Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Milch /Milk enthält/contains:
G-Laktose/lactose*

Assam Schwarztee Assam black tea € 4,00

Earl Grey Schwarztee Earl Grey black tea € 4,00

Green Manjulai Fairtrade BIO-Grüntee € 4,00

Green Manjulai Fairtrade organic green tea

China Wuyuan BIO-Jasmintee € 4,00

Organic jasmine tea

Rooibustee Rooibus infusion tea € 4,00

Waldfrüchtetea Forest berry cocktail fruit infusion tea € 4,00

Pfefferminztee Peppermint infusion tea € 4,00

Vital Oase BIO-Kräutertea Organic herbal infusion tea € 4,00

Kamillentea Chamomile infusion tea € 4,00

Zitronen-Ingwertee Lemon ginger infusion tea € 4,00

Assam Schwarztee mit Inländerrum € 4,90

Assam black tea with domestic rum



Dieser Betrieb wird aus Mitteln des Arbeitsmarktservice Wien gefördert