

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

---

### **KLEINES FRÜHSTÜCK** *Small Breakfast* € 5,50

2 Semmeln <sup>A</sup>, Butter <sup>G</sup>, 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 <sup>A</sup>, Butter <sup>G</sup>, Schinken, Käse <sup>G</sup>,

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* € 8,10

3 Spiegeleier <sup>C</sup> oder Rühreier <sup>C</sup> mit Schinken oder Speck,

2 Semmeln <sup>A</sup>, Butter <sup>G</sup>, 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 <sup>A</sup> € 1,90

Semmel <sup>A</sup> roll € 1,10

Weichgekochtes Ei <sup>C</sup> *Soft boiled egg* € 1,40

Portion Butter <sup>G</sup>, Marillenmarmelade oder Honig € 0,90

*Butter , apricot jam or honey*

## *Aperitifs/Pre-Dinner drinks*

---

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

<i>Groß Frizzante</i>	<i>0,1 lt. € 4,00</i>	<i>0,75 lt. € 19,00</i>
<i>Sparkling wine</i>		
<i>Groß Frizzante rosé</i>	<i>0,1 lt. € 4,00</i>	<i>0,75 lt. € 19,00</i>
<i>Sparkling wine rosé</i>		
<i>Melonenfrizzante</i>		<i>0,1 lt. € 4,20</i>
<i>Sparkling wine with melon syrup</i>		
<i>Holunderfrizzante</i>		<i>0,1 lt. € 4,20</i>
<i>Sparkling wine with elderflower syrup</i>		
<i>Veilchenfrizzante</i>		<i>0,1 lt. € 4,20</i>
<i>Sparkling wine with violet syrup</i>		
<i>Aperolfrizzante</i>		<i>0,1 lt. € 4,50</i>
<i>Sparkling wine with Aperol</i>		
<i>Campari-Soda</i>		<i>4 cl € 3,40</i>
<i>Campari with carbonated water</i>		
<i>Campari-Orange</i>		<i>4 cl € 3,70</i>
<i>Campari with orange juice</i>		
<i>Campari oder Aperol on the rocks</i>		<i>4 cl € 3,20</i>
<i>Campari or Aperol on the rocks</i>		

## *Suppen/Soups*

---

### *In der Suppenschale serviert:*

*Served in the soup bowl:*

*Erdäpfelsuppe nach „Inigo Art“* <sup>GL</sup> € 4,30

*Mit Gemüsewürfeln, Mischpilzen und Zwiebeln*

*Potatosoup “Inigo style” with vegetables, mixed mushrooms and onions*

*Vegane Karotten-Kokos-Orangen-Ingwercremesuppe* € 4,30

*Vegan Cream of carrot, cocos, orange and ginger soup*

*Vegetarische Frittatensuppe* <sup>ACGLM</sup> € 4,00

*Clear soup with sliced pancakes*

## *Kleinigkeiten/Small dishes*

---

*Getoastetes Schwarzbrot mit karamelisierten Apfelscheiben, Ananas, mariniertem Rucola, Preiselbeeren und Brie*

*gratiniert* <sup>AG</sup> € 7,50

*Toasted brown bread with caramelized apple slices, pine-apple, marinated rocket, cranberries and Brie au gratin*

*Dollarchips mit Kräuter-Joghurtdip und Cocktailsauce* <sup>G</sup>

*Dollarchips with herbal yogurtdip and cocktailsauce* € 4,80

*Kleines Rindsgulasch mit Weißbrot* <sup>AG</sup>

*Small Goulash from beef with white bread* € 7,10

*INIGO-Toast* <sup>ACG</sup>

*Gratiniertes Schwarzbrot mit Speck, Tomaten, roten Zwiebeln und Spiegelei* € 7,60

*Brown bread au gratin with bacon, tomatoes, red onions and a fried egg*

*Sacher Würstl mit Senf, Kren und Weißbrot* <sup>AGMO</sup> € 5,20

*Frankfurter sausages with mustard and horseradish and white bread*

## *Salate/Salads*

---

*Gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing  
und Weißbrot <sup>AG</sup> € 9,80*  
*Grilled chicken strips with lettuce salad, yogurtdressing and white bread*

*INIGO Backhenderlsalat mit Sesam, Balsamicodressing und  
Kürbiskernöl <sup>ACGN0</sup> € 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 € 3,00*  
*Small salad bowl from the buffet (self-service)*

*Große Salatschüssel vom Buffet € 5,90*  
*Large salad bowl from the buffet (self-service)*

*Portion hausgemachtes Weißbrot <sup>AG</sup> € 1,20*  
*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

---

*3 Stück Röstitaler mit Räucherlachs, Cottage Cheese, Avocado und Dill-Senfsauce* <sup>A D G M</sup> € 8,10

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

*3 Stück Röstitaler mit Bergkäse überbacken dazu Prosciutto*<sup>A G</sup>

*3 pieces fried grated potatoes gratinated with a strong cheese and prosciutto*

€ 8,10

*Vegetarischer Antipastiteller mit Weißbrot* <sup>A G</sup> € 9,50

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

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

*Antipastiteller mit Prosciutto und Weißbrot* <sup>A G</sup> € 10,50

*Antipasti plate with Prosciutto and white bread*

*Gebackene Schafskäselaiabchen auf Granatapfel-*

*Quinoa-Traubensalat mit Wasabi-Joghurtdip* <sup>A C G</sup> € 7,50

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

*Auf Wunsch erhalten Sie einen kleinen Salat vom Buffet um 3,10 oder einen grossen Salat vom Buffet um € 5,90*

## Vegetarisch /Vegetarian

---

*Argentinischer Maiseintopf (pikant) mit Zucchini, Paprika, Kürbis und Zwiebeln dazu Weissbrot <sup>AG</sup>* € 8,90

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

*Käsespätzle mit Vorarlberger Bergkäse und Röstzwiebel <sup>ACG</sup>*  
*Cheesespaetzle with roasted onions* € 9,70

*Blattspinatnockerl mit Schafskäse <sup>ACG</sup>* € 9,70

*Flour gnocchi with leaf spinach and sheepcheese*

*Bulgur mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse dazu Tomatensauce <sup>AG</sup>* € 8,60

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

*Hausgemachte Spinat-Schafskäseroulade im Nudelteig mit Tomaten-Lauchragout <sup>ACG</sup>* € 10,20

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

## Vegan/Vegan

---

*Jambalaya <sup>AFH</sup>* € 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)*

*Ofengemüse in Honig-Essig-Ölmarinade mit Erdäpfeln <sup>A</sup>* € 9,60

*Stovevegetables in honey-vinegar-oilmarinade with potatoes*

*Gemüsecurry in Kokosmilch mit Basmatireis <sup>A</sup>*

*Vegetablecurry in coconutmilk with basmatirice* € 10,50

## *Hauptspeisen/Main course*

---

<i>Hühnercurry mit Gemüse in Kokosmilch dazu Basmatireis <sup>A</sup></i>	
<i>Chickencurry with vegetables in coconutmilk and basmatirice</i>	€ 10,50
<i>Großes Rindsgulasch mit Weißbrot <sup>AG</sup></i>	
<i>Large Goulash from beef with white bread</i>	€ 8,80
<i>Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln und Speckfisolen <sup>A</sup></i>	€ 14,50
<i>Roastbeef with onions, fried potatoes and green beans with bacon</i>	
<i>Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle auf Portweinsauce mit Kräutergnocchi <sup>ACGLD</sup></i>	€ 13,60
<i>Pork medaillons with plum filling, herbal gnocchi and portwine sauce</i>	
<i>Schweinsfilet gefüllt mit Prosciutto und Salbei auf Pestotagliatelle <sup>ACG</sup></i>	€ 13,60
<i>Porkfilet stuffed with prosciutto and sage at pestotagliatelle</i>	
<i>Bauerngröst'l mit Braterdäpfeln, Braten, Schinken, Speck, Zwiebeln, Paprika und Spiegelei <sup>ACM</sup></i>	€ 10,50
<i>Austrian potato dish made from fried potatoes, roast, ham, bacon, onions, sweet peppers and topped with a fried egg</i>	
<i>Tagliatelle mit Garnelen und roten Rüben in Wasabi-Oberscremesauce <sup>ABCG</sup></i>	€ 12,90
<i>Tagliatelle with prawns and beetroot in a creamy wasabisauce</i>	
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfel <sup>ACG</sup></i>	€ 12,80
<i>Pork Cordon bleu with parsley potatoes</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel <sup>ACG</sup></i>	€ 11,20
<i>Breaded and deep-fried pork escalope with parsley potatoes</i>	
<i>Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup <sup>ACG</sup></i>	€ 6,50
<i>Breaded and deep-fried pork escalope for kids with french fries</i>	

*Auf Wunsch erhalten Sie einen kleinen Salat vom Buffet um € 3,10 oder einen grossen Salat vom Buffet um € 5,90*

## Hausgemachte Nachspeisen/Desserts

---

2 Stück Marillenpalatschinken <sup>ACG</sup> € 4,20  
2 Pieces Pancakes with apricot jam

1 Stück Marillenpalatschinke <sup>ACG</sup> € 2,40  
1 Piece Pancake with apricot jam

2 Stück Schokolade-Nusspalatschinken mit Schlagobers <sup>ACGH</sup>  
2 Pieces Chocolate pancakes with grated nuts and whipped cream € 4,60

Gebackene Topfennockerl auf Beerenragout <sup>ACG</sup>  
Deep-fried curddumplings at berryragout € 5,30

Malakoffbällchen mit Schokosauce und Schlagobers <sup>ACG</sup>  
Malakoffballs with chocolatesauce and whipped cream € 5,30

Tageskuchen <sup>ACG</sup> € 3,20  
Cake of the day

### Kombiangebot:

Melange <sup>G</sup> und Tageskuchen <sup>ACG</sup> € 4,20  
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

<b>Grüner Veltliner (Weißer Landwein)</b>	1/8 l	€ 2,30
<i>White wine</i>		
<b>Zweigelt (Roter Landwein)</b>	1/8 l	€ 2,30
<i>Red wine</i>		
<b>Rosé Landwein</b>	1/8 l	€ 2,40
<i>Rosé wine</i>		
<b>Gespritzter, weiß oder rot</b>	1/4 l	€ 2,90
<i>White or red wine with carbonated water</i>		
<b>Sommerspritzer, weiß oder rot</b>	1/4 l	€ 2,80
<i>White or red wine with plenty of carbonated water</i>	1/2 l	€ 4,30
<b>Pfirsichspritzer</b>	1/4 l	€ 3,00
<i>Peach wine with carbonated water</i>		
<b>Aperolspritzer</b>	1/4 l	€ 3,60
<i>White wine, carbonated water and Aperol</i>		
<b>Holunderspritzer</b>	1/4 l	€ 3,40
<i>White wine, carbonated water and elderflower syrup</i>		
<b>Veilchenspritzer</b>	1/4 l	€ 3,40
<i>White wine, carbonated water and violet syrup</i>		
<b>Birnenspritzer</b>	1/4 l	€ 3,40
<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 2017, WG Hagn, Mailberg**

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

1/8 lt. € 3,50/0,75 lt. Flasche € 18,00

### **Riesling 2016 „WEINTROPHY SIEGER“, WG 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. € 3,50/0,75 lt. Flasche € 18,00

### **Gelber Muskateller 2017, WG Scheiblhofer, Andau**

Intensiver Geschmack nach frisch geriebener Muskatnuss, feingliedrige Säure

1/8 lt. € 3,50/0,75 lt. Flasche € 18,00

### **Blauer Zweigelt DAC 2016, WG Scheiblhofer, Andau**

Schwärzliches Rubinrot, feine Mischung aus Kirschen und Weichsel, volles Tannin, lang anhaltend und kraftvoll am Gaumen und im Abgang

1/8 lt. € 3,50/0,75 lt. Flasche € 18,00

### **Blaufränkisch Classic 2015, WG Reumann, Deutschkreutz**

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

1/8 lt. € 3,50/0,75 lt. Flasche € 18,00

### **Cuvée Komptur 2015, WG Hagn, Mailberg**

Tiefdunkles Rubinrot, Beerenfrucht, attraktives Bukett, Saftig, angenehme Gewürzanklänge, , schokoladiger Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter

1/8 lt. € 4,50/0,75 lt. Flasche € 25,00

## ***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>	<i>0,3 l € 3,10/ 0,5 l € 4,00</i>
<i>Viennese lager beer</i>	
<i>Ottakringer Zwickl hell</i>	<i>0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,30</i>
<i>Unfiltered lager beer</i>	
<i>Ottakringer Zwickl rot</i>	<i>0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,30</i>
<i>Sweet unfiltered lager beer</i>	
<i>Budweiser</i>	<i>0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,30</i>
<i>Czech lager beer</i>	
<i>Almdudler-Radler</i>	<i>0,3 l € 3,10/ 0,5 l € 4,00</i>
<i>Lager beer with herb lemonade</i>	

---

### ***Flaschen/Bottled***

<i>Schneider Weisse Weizenbier</i>	<i>0,5 l € 4,30</i>
<i>Wheat beer</i>	
<i>Ottakringer Dunkles</i>	<i>0,5 l € 4,00</i>
<i>Dark beer</i>	
<i>Null Komma Josef alkoholfrei</i>	<i>0,5 l € 4,00</i>
<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>Groiss 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 Zitrone</i>	0,33 l € 2,80
<i>Ice Tea 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>	€ 3,90
<i>Double espresso with or without cream</i>	
<i>Verlängerter schwarz oder braun</i>	€ 3,00
<i>Coffee with or without cream</i>	
<i>Melange</i>	€ 3,00
<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>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50

### 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