



Willkommen im

INIGO



Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

We are very pleased to welcome you.

SUPPEN // soups

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen "INIGO Art" LM v+

Potato soup with mushrooms "INIGO style"

€ 6,10

Karotten-Ingwercremesuppe v+

Carrot soup with ginger

€ 6,10

Frittatensuppe ACGLM v

Clear vegetable soup with sliced pancakes

€ 5,50

VORSPEISEN UND KLEINIGKEITEN // snacks

Sacherwürstel mit Senf Kren und Brot // mit Gulaschsaft und Brot A

Frankfurter sausages with mustard, horseradish, bread // with goulash stock and bread

€ 7,90 // € 9,90

Vorspeisen: Zusätzlich ab 16:00 // SNACKS: ADDITONALY FROM 16:00

Schafkäsegupferl auf Blattsalat mit Kürbiskernpesto GH v

Sheep cheese with salad and pumpkin seed pesto

€ 10,50

Marinierter Kohlrabi mit Haselnüssen HL v+

Marinated cabbage turnip with hazelnuts

€ 9,80

Hausgemachte Focaccia mit Gemüse und Käse // kleine Portion AG v

Homemade flatbread with vegetables and cheese // small portion

€ 6,90 // € 8,90

SALATE // salads

Gemischter Beilagensalat // Blattsalat ^{V+}

Mixed salad // leaf lettuce

€ 4,60 // € 3,90

Salat mit Tofu, Nüssen und Caesardressing ^{FH V+}

Salad with nuts and caesardressing

€ 11,90

INIGO Backhenderlsalat mit Kürbiskernöl ^{ACGNO}

Deep fried breaded chicken strips with pumpkin seed oil

€ 15,60

Salate: Zusätzlich ab 16:00 // SALADS: ADDITONALY FROM 16:00

Salat mit gebratenem Hühnerfilet und Caesardressing ^F

Salad with fried chicken filet and caesar dressing

€ 14,80

HAUPTSPEISEN // main dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat ^{ACG}

Deep fried breaded cutlets with potatosalad

€ 16,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Erdäpfelsalat ^{ACG}

Deep fried breaded chicken filet with potatosalad

€ 17,20

Rindsgulasch mit Brot ^{AG} // kleine Portion ^{AG}

Beef goulash with bread // small portion

€ 13,60 // € 10,30

Linsnbällchen auf Curry-Kokossauce mit Basmatireis ^{A v+}

Lentilballs with curry-coconut sauce and basmati rice

€ 13,60

Jambalaya ^{v+}

Reiseintopf mit Gemüse, Cashewnüssen und Tofu ^{FH v+}

Rice stew with vegetables, cashewnuts and tofu

€ 13,60

Hauptspeisen: Zusätzlich ab 16:00 // MAIN DISHES: ADDITONALY FROM 16:00

Geschmorte Rindsbackerl mit Erdäpfel-Selleriepuree ^{OML}

Braised beef cheeks with potatoe-celery puree

€ 21,50

Hausgemachte Schupfnudeln mit Gemüse und Parmesan ^{AF (v+ möglich)}

Homemade gnocchi with vegetables and parmesan

€ 13,90

Geschmortes Paprikaragout mit Serviettenknödel und Kräuterseitlingen ^{AFLO v+}

Dumplings with braised peper ragout and herb mushrooms

€ 13,90

FÜR KINDER // FOR CHILDREN

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites ^{ACG}

Deep fried breaded cutlets with pommes frites

€ 9,40

Hausgemachte Schupfnudeln mit Tomatensauce ^{AF v}

Homemade Gnocci with tomato sauce

€ 6,90

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // homemade desserts

Palatschinken mit Marillenmarmelade ^{ACG}

Pancakes with apricot jam

€ 6,10

Palatschinken mit Schokoladen-Nussfülle und Schlagobers ^{ACGH}

Pancakes with grated nuts and whipped cream

€ 8,30

Buchteln mit Powidl und Vanillesauce 1 Stk. // 2 Stk. ^{ACG}

Sweet dumplings powidl and vanilla sauce 1 piece // 2 pieces

€ 5,10 // € 9,60

Schokoladenkuchen ^{A v+}

Chocolate cake

€ 4,40

Tageskuchen ^{ACGH}

Pie of the day

€ 4,40

Nachspeisen: Zusätzlich ab 16:00 // DESSERTS: ADDITONALY FROM 16:00

Mohnnudeln ^{ACG}

Potato noodles with poppy seed

€ 10,60

GETRÄNKE // DRINKS

APERITIVI UND WEIN // aperitivi and wine

Bergamotto Sprizz

Supercattivo Bio Bitter aus dem Burgenland
Supercattivo Organic bitter from Burgenland

€ 3,80 mit Tonic // with Tonic

€ 5,20 mit Frizzante // with Frizzante

Pomeranze Sprizz

Supercattivo Bio Bitter aus dem Burgenland
Supercattivo Organic bitter from Burgenland

€ 3,80 mit Tonic // with Tonic

€ 5,20 mit Frizzante // with Frizzante

Viennaverde Sprizz

Kräuteraperitif aus Wien
Herbal aperitif from Vienna

€ 3,80 mit Tonic // with Tonic

€ 5,20 mit Frizzante // with Frizzante

Frizzante // Frizzante Orange

Bio, WG Groiss

€ 4,20

Holunderspritzer 1/4l

White wine, carbonated water and elderflower

€ 4,20

Grüner Veltliner (Weißer Landwein) 1/8l

White wine

€ 3,10

Zweigelt (Roter Landwein) 1/8l

Red wine

€ 3,10

Gespritzer, weiß oder rot 1/4l

White or red wine with carbonated water

€ 3,90

Sommerspritzer, weiß oder rot // 1/4l // 1/2l

White or red wine with plenty of carbonated water

€ 3,40 // € 4,90

FLASCHENWEINE (1/8l // Flasche 0,75l) // bottles of wine

Grüner Veltliner 2024

WG Hagn, Mailberg

€ 4,40 // € 26,00

Gemischter Satz 2023

WG Wallner, Obersdorf

Cuvee aus Chardonnay – Gelber Traminer – Muskateller – Sauvignon Blanc

€ 4,60 // € 27,00

Blauer Zweigelt DAC 2023

WG Scheiblhofer, Andau

€ 5,30 // € 31,00

Blaufränkisch Classic 2019

WG Reumann, Deutschkreutz/Mittelburgenland

€ 5,30 // € 31,00

Syrah Reserve 2018

WG Wallner/Obersdorf

€ 5,90 // € 35,00

BIER vom Fass ^A // beer on top ^A

Ottakringer Wiener Original 0,3l // 0,5l

Wiennese lager beer

€ 4,00 // € 5,30

Ottakringer Zwickl hell Bio 0,3l // 0,5l

Unfiltered lager beer

€ 4,10 // € 5,60

Ottakringer Zwickl rot 0,3l // 0,5l

Sweet unfiltered lager beer

€ 4,10 // € 5,60

Budweiser 0,3l // 0,5l

Czech lager beer

€ 4,10 // € 5,60

FLASCHENBIER ^A // bottled beer ^A

Ottakringer Citrusradler 0,5l

Lager beer with carbonated lemonade

€ 5,00

Schneider Weiße 0,5l

Wheat beer

€ 6,20

Schlägl Heimat, BIO 0,3l

€ 4,80

Schlägl Urquell 0,5 l

Märzenbier

€ 4,80

Gusswerk Jakobsgold 0,5l

Alkoholfreies Bio-Bier
Non alcoholic organic beer

€ 5,30

SCHNÄPSE // shots

Freihof Marille // Birne // Haselnuss 2cl

Apricot // pear // hazelnut

€ 4,30

ALKHOLFREI // soft drinks

Vöslauer Mineralwasser 0,33l // 0,75l

Sparkling or still mineral water

€ 3,40 // € 5,60

Sodawasser 0,25 // 0,5l

Carbonated water

€ 2,10 // € 3,00

Soda Holunder / Zitrone / Himbeere 0,25 // 0,5l

Elderflower / lemon / raspberry lemonade sparkling

€ 2,70 // € 3,70

Pedacola 0,3l

Bio Cola aus dem Mühlviertel

Original // Mandarine

Organic Cola from Mühlviertel

Original // Tangerine

€ 3,90

Rauch BIO Marille // BIO Schwarze Johannisbeere 0,2l

Organic Apricot // blackcurrant juice

€ 4,10

Groiss Traubensaft 0,25l

Grape juice

€ 3,40

Urtaler Apfelsaft naturtrüb 0,25l

Unfiltered apple juice

€ 4,00

Rauch Apfelsaft // Orangensaft 0,25l

Apple // Orange juice

€ 3,20

Rauch Apfelsaft // Orangensaft gespritzt 0,25l

Apple // Orangejuice with carbonated water

€ 2,60

Coca Cola/Coca Cola Zero 0,33l

€ 3,70

Almdudler 0,33l

Austrian Herbal lemonade

€ 3,70

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE // homemade drinks

Sanddorn-Pfeffer Shrub 0,3l

Sea buckthorn- pepper lemonade

€ 3,80

Kirsch-Rosmarin Limonade 0,3l

Cherry rosemary lemonade

€ 3,80

Ingwer-Zitronen Limonade 0,3l

Ginger lemon lemonade

€ 3,80

Ayurvedisches Wasser, warm 0,25l

Zitrone, Gewürznelken, Wacholderbeeren

Ayurvedic water, warm

€ 2,60

Schottische Limonade 0,3l

Pfefferminztee, Johannisbeersaft, Minze

Peppermint tea, black currant juice, mint

€ 3,80

Gletscher 0,5l

Sodawasser, Orangensaft, Bitter lemon

Carbonated water, orange juice, bitter lemon

€ 4,50

Kaffee und Tee // Coffee and Tea

Alle Kaffees auch koffeinfrei oder mit Haferdrink ^A erhältlich

Decaffeinated coffee or coffee with oatdrink ^A available

Kleiner Espresso, Kleiner Brauner

Espresso with or without cream

€ 3,00

Großer Espresso, Großer Brauner

Double espresso with or without cream

€ 4,80

Verlängerter schwarz oder braun

Coffee with or without cream

€ 3,90

Melange

Coffee with hot milk

€ 3,90

Häferlkaffee mit Schlagobers

Mug of coffee with hot milk and whipped cream

€ 4,30

Cappuccino

€ 3,90

Latte Macchiato

€ 4,60

Heiße Schokolade mit Schlagobers // mit Rum und Schlagobers

Hot chocolate with whipped cream // rum and whipped cream

€ 4,50 // € 5,60

Heiße Zitronen Limonade

Hot lemonade

€ 1,90

Heiße Bio – Milch

Hot milk

€ 2,50

Div. Bio Tees in der 0,4l Kanne

wahlweise mit Bio-Milch ^G, Haferdrink ^A oder Zitrone

organic tea in a 0,4 lt. pot, organic milk, oat drink or lemon juice at your choice

English Breakfast, Earl Grey, Grüntee, Rooibos, Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Ingwer

€ 4,10

Schwarztee mit Rum

Black tea with rum

€ 5,10

Mit finanzieller Unterstützung des Arbeitsmarktservice Wien



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A Gluten; **B** Krebstiere; **C** Ei; **D** Fisch ; **E** Erdnuss; **F** Soja; **G** Milch oder Laktose ; **H** Schalenfrüchte; **L** Sellerie; **M** Senf ; **N** Sesam; **O** Schwefeldioxid & Sulfite; **P** Lupinen; **R** Weichtiere

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.

INIGO CARD

Beantragen Sie Ihre INIGO Card und profitieren Sie von 5% Rabatt auf Speisen und Getränke* sowie Mittagsmenüs zum Vorteilspreis! Sie ist für nur € 10,00 pro Jahr bei uns im Restaurant erhältlich (*exkl. Buffet- und Cateringpreise).

GUTSCHEINE

Unsere INIGO-Gutscheine sind das ideale Geschenk für Ihre Liebsten. Sie können bei unseren Servicekräften im Wert von je €10,- erworben werden und sind im Restaurant einlösbar.

ÜBER UNS

Das INIGO ist ein Projekt der Caritas der Erzdiözese Wien und unterstützt langzeitbeschäftigungslose Menschen beim Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Wir bieten einen auf sechs Monate befristeten Arbeitsplatz in Kombination mit fachlicher Qualifizierung vor Ort. Zusätzlich erhalten alle Teilnehmer_innen Hilfestellung bei individuellen Problemen sowie Unterstützung bei der Suche nach einem unbefristeten Folgearbeitsplatz.



follow us on facebook



follow us on instagram



V Vegetarisch / Vegetarian

V+ vegan

INIGO