

Herzlich Willkommen
im



INIGO

R E S T A U R A N T



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"

€ 6,30

Karotten-Ingwercremesuppe **v+**
Carrot soup with ginger

€ 6,30

Frittatensuppe^{ACGLM} **v**
Clear vegetable soup with sliced pancakes

€ 5,70

KLEINIGKEITEN // snacks

Sacherwürstel mit Senf Kren und Brot
oder mit Gulaschsaft und Brot ^A
*Frankfurter sausages with mustard, horseradish,
bread // with goulash stock and bread*

€ 8,20 // € 10,20

**Hausgemachte Focaccia mit Gemüse
und Käse**^{AG} **v**
*Homemade flatbread with vegetables and
cheese*

€ 7,50

SALATE // salads

Gemischter Beilagensalat oder **Blattsalat** **v+**
Mixed salad // leaf lettuce

€ 4,60 // € 3,90

Salat mit gebackenen Sellerie-Sesamsticks
^{ALN} **v+**
Salad with fried breaded celery-sesame sticks

€ 12,50

INIGO Backhenderlsalat mit Kürbiskernöl ^{ACGN0}
*Deep fried breaded chicken strips with pumpkin
seed oil*

€ 16,50

HAUPTSPEISEN // main dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel ^{ACG}
Deep fried breaded cutlets with parsley potatoes

€ 17,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Petersilerdäpfel ^{ACG}
Deep fried breaded chicken filet with parsley potatoes

€ 18,20

Rindsgulasch mit Brot ^{AG} // **kleine Portion** ^{AG}
Beef goulash with bread // small portion

€ 14,60 // € 11,30

Linsenbällchen auf Curry-Kokossauce mit Basmatireis ^A **v+**
Lentilballs with curry-coconut sauce and basmati rice

€ 14,60

Jambalaya **v+**
Reiseintopf mit Tomaten, Paprika, Cashews und Tofu ^{FH}
Rice stew with vegetables, cashewnuts and tofu

€ 14,60

FÜR KINDER // for children

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites ^{ACG}
Deep fried breaded cutlets with pommes frites

€ 10,40

Hausgemachte Schupfnudeln mit Tomatensauce ^{AF} **v**
Homemade Gnocci with tomato sauce

€ 7,90

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

// homemade desserts

Palatschinken mit Marillenmarmelade ^{ACG}

Pancakes with apricot jam

€ 6,30

Palatschinken mit Schokoladen-Nussfülle

und Schlagobers ^{ACGH}

Pancakes with grated nuts and whipped cream

€ 8,50

Buchteln mit Powidl und Vanillesauce ^{ACG}

Sweet dumplings powidl and vanilla sauce

1 piece // 2 pieces

1 Stk. € 5,30 // 2 Stk. € 9,90

Mohnkuchen ^{AH} **v+**

Poppy seed cake

€ 4,50

Tageskuchen ^{ACGH}

Pie of the day

€ 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

€ 3,20

Großer Espresso, Großer Brauner

Double espresso with or without cream

€ 5,00

Verlängerter schwarz oder braun

Coffee with or without cream

€ 4,10

Melange

Coffee with hot milk

€ 4,10

Cappuccino

€ 4,10

Latte Macchiato

€ 4,80

Heiße Schokolade mit Schlagobers // mit Rum und Schlagobers

Hot chocolate with whipped cream // rum and whipped cream

€ 4,60 // € 5,80

Heiße Zitronen – Limonade 0,25l

Hot lemonade

€ 2,00

Heiße Bio – Milch

Hot milk

€ 2,60



Sonnentor Bio-Tee in der 0,4l Kanne mit Bio-Milch^G, Haferdrink^A oder Zitrone

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

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

€ 4,20



Zusätzlich ab 16:00 Uhr

additionaly from 16:00

VORSPEISEN und KLEINIGKEITEN // snacks

Schafkäsegupferl auf Blattsalat mit
Kürbiskernpesto ^{GH} **v**
Sheep cheese with salad & pumpkinseed pesto
€ 10,90

Fenchel-Zitrussalat mit Favabohnen **v+**
Fennel-citrus salad with Fava beans
€ 10,50

SALATE // salads
Salat mit gebratenem Hühnerfilet
Salad with fried chicken filet
€ 15,80

HAUPTSPEISEN // main dishes

Zwiebelrostbraten ^{ALM}
mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl
Roast beef with onions, fried potatoes and gherkin
€ 22,90

Hausgemachte Schupfnudeln
mit Gemüse und Parmesan ^{AF} **(v+ möglich)**
Homemade gnocchi with vegetables and parmesan
€ 14,90

Geschmortes Paprikaragout
mit Serviettenknödel und Kräuterseitlingen ^{AFLO} **v+**
Dumplings with braised pepper ragout and herb mushrooms
€ 14,90

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // homemade desserts

Mohnnudeln ^{ACG}
Potato noodles with poppy seed
€ 9,90

APERITIVI UND WEINE //

aperitivi and wine

Bergamotto Sprizz 1/8l

Supercattivo Bio Bitter aus dem Burgenland
Supercattivo Organic bitter from Burgenland

€ 3,90 mit Tonic

€ 5,40 mit Frizzante



Pomeranze Sprizz 1/8l

Supercattivo Bio Bitter aus dem Burgenland
Supercattivo Organic bitter from Burgenland

€ 3,90 mit Tonic

€ 5,40 mit Frizzante



Viennaverde Sprizz 1/8l

Kräuteraperitif aus Wien
Herbal aperitif from Vienna

€ 3,90 mit Tonic

€ 5,40 mit Frizzante

Frizzante // Frizzante Orange 0,1l

Bio, WG Groiss

€ 4,30

Holunderspritzer 1/4l

White wine, carbonated water and elderflower

€ 4,30

Grüner Veltliner (Weißer Landwein) 1/8l

White wine

€ 3,20

Zweigelt (Roter Landwein) 1/8l

Red wine

€ 3,20

Gespritzer weiß oder rot 1/4l

White or red wine with carbonated water

€ 4,00

Sommerspritzer weiß oder rot (1/4l // 1/2l)

White or red wine with plenty of carbonated water

€ 3,50 // € 5,00

FLASCHENWEINE // bottles of wine

(1/8l, Flasche 0,75l)

Grüner Veltliner 2024

WG Leth, Fels am Wagram

€ 4,50 // € 26,00

Welschriesling 2023

WG Wallner, Obersdorf

€ 4,50 // € 26,00

Gemischter Satz 2022

WG Wallner, Obersdorf

Cuvee aus Chardonnay – Gelber Traminer –
Muskateller – Sauvignon Blanc

€ 4,70 // € 27,00

Blauer Zweigelt DAC 2022

WG Scheiblhofer, Andau

€ 5,50 // € 32,00

Blaifränkisch Classic 2019

WG Reumann, Deutschkreutz/Mittelburgenland

€ 5,50 // € 32,00

Syrah Reserve 2018

WG Wallner/Obersdorf

€ 6,00 // € 35,00



BIER vom Fass // beer on top

Ottakringer Wiener Original 0,3l // 0,5l
Viennese lager beer

€ 4,10 // € 5,50

Ottakringer Zwickl hell Bio 0,3l // 0,5l
Unfiltered lager beer

€ 4,20 // € 5,80

Ottakringer Zwickl rot Bio 0,3l // 0,5l
Sweet unfiltered lager beer

€ 4,20 // € 5,80

Budweiser 0,3l // 0,5l
Czech lager beer

€ 4,20 // € 5,80

FLASCHENBIER // bottled beer

Ottakringer Citrusradler 0,5l
Lager beer with carbonated lemonade

€ 5,20

Schneider Weiße 0,5l
Wheat beer

€ 6,40

Schlägl Heimat 0,3l
€ 4,90



Schlägl Urquell 0,5 l
Märzenbier
€ 4,90

Gusswerk Jakobsgold 0,5l
Alkoholfrei
Non alcoholic organic beer
€ 5,50



SCHNÄPSE // shots

Freihof Marille // Birne // Haselnuss 2cl
Apricot // pear // hazelnut

€ 4,40

ALKHOLFREI // soft drinks

Vöslauer Mineralwasser 0,33l // 0,75l
Sparkling or still mineral water

€ 3,50 // € 5,80

Sodawasser 0,25 // 0,5l
Carbonated water

€ 2,20 // € 3,10

Soda Holunder/Zitrone/Himbeere
0,25 // 0,5l
*Elderflower/lemon/raspberry lemonade
sparkling*
€ 2,80 // € 3,90

Pedacola 0,3l
Bio Cola aus dem Mühlviertel
Organic Cola from Mühlviertel
€ 3,90



Rauch Marille // Schwarze Johannisbeere 0,2l
Organic Apricot // blackcurrant juice
€ 4,20



Groiss Traubensaft 0,25l
Grape juice
€ 3,50

Urtaler Apfelsaft naturtrüb 0,25l
Unfiltered apple juice
€ 4,10

Rauch Apfelsaft // Orangensaft 0,25l
Apple // Orange juice
€ 3,30

Rauch Apfelsaft // Orangensaft gespritzt 0,25l
Apple // Orangejuice with carbonated water
€ 2,70

Coca Cola/Coca Cola Zero 0,33l
€ 3,80

Almdudler 0,33l
Austrian herb limonade
€ 3,80

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE // homemade drinks

Erdbeer-Pfeffer Shrub 0,3l
Strawberry pepper lemonade
€ 4,00

Kirsch-Rosmarin Limonade 0,3l
Cherry rosemary lemonade
€ 4,00

Ingwer-Zitronen Limonade 0,3l
Ginger lemon lemonade
€ 4,00

Ayurvedisches Wasser, warm 0,25l
Zitrone, Gewürznelken, Wacholderbeeren
Ayurvedic water, warm
€ 2,70

Schottische Limonade 0,3l
Pfefferminztee, Johannisbeersaft, Minze
Peppermint tea, black currant juice, mint
€ 4,00

Gletscher 0,5l
Sodawasser, Orangensaft, Bitter Lemon
Carbonated water, orange juice, bitter lemon
€ 4,70

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.

TAKE AWAY

All unsere Speisen gibt es auch zum Mitnehmen. Für eine umweltfreundliche Einweg-Verpackung berechnen wir 0,60 €. Gerne können Sie auch Ihre eigene Lunchbox mitbringen, so sparen wir gemeinsam Verpackungsmüll.

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.

BELLE ETAGE

Für Seminare und Besprechungen steht Ihnen unsere Belle Etage zur Verfügung! Schicken Sie uns Ihre Anfrage bitte an inigo@caritas-wien.at

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



Mit finanzieller Unterstützung des Arbeitsmarktservice Wien

