

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"<sup>LM</sup> **v+**  
*Potato soup with mushrooms "INIGO style"*  
€ 6,80

**Karotten-Ingwercremesuppe** **v+**  
*Carrot soup with ginger*  
€ 6,80

**Frittatensuppe** <sup>ACGLM</sup> **v**  
*Clear vegetable soup with sliced pancakes*  
€ 6,20

**Kräutercremesuppe** <sup>GL</sup> **v**  
*Herb cream soup*  
€ 6,80

## KLEINIGKEITEN // snacks

**Sacherwürstel** mit Senf Kren und Brot  
oder mit Gulaschsaft und Brot <sup>A</sup>  
*Frankfurter sausages with mustard, horseradish,  
bread // with goulash stock and bread*  
€ 8,60 // € 10,60

**Humus mit eingelegtem Gemüse**  
und Hausbrot <sup>AG</sup> **v+**  
*Humus with pickled vegetables  
and home made bread*  
€ 10,80

## SALATE // salads

**Gemischter Beilagensalat** oder **Blattsalat** **v+**  
*Mixed salad // leaf lettuce*  
€ 4,80 // € 4,10

**INIGO Backhenderlsalat** mit Kürbiskernöl <sup>ACGN0</sup>  
*Leaf lettuce with deep fried breaded chicken  
strips and pumpkin seed oil*  
€ 17,20

## HAUPTSPEISEN // main dishes

**Wiener Schnitzel vom Schwein** mit Petersilerdäpfel <sup>ACG</sup>  
*Deep fried breaded cutlets with parsley potatoes*  
€ 18,20

**Gebackenes Hühnerfilet** mit Petersilerdäpfel <sup>ACG</sup>  
*Deep fried breaded chicken filet with parsley potatoes*  
€ 18,70

**Rindsgulasch mit Brot** <sup>AG</sup> // **kleine Portion** <sup>AG</sup>  
*Beef goulash with bread // small portion*  
€ 15,10 // € 11,80

**Linsenbällchen** auf Curry-Kokossauce mit Basmatireis <sup>A</sup> **v+**  
*Lentilballs with curry-coconut sauce and basmati rice*  
€ 14,80

**Jambalaya** **v+**  
*Reiseintopf mit Tomaten, Paprika, Cashews und Tofu* <sup>FH</sup>  
*Rice stew with vegetables, cashewnuts and tofu*  
€ 14,80

**Austernpilzschnitzel in Pankobröseln** mit Chili- und  
Zitronenmayo dazu Erdäpfel <sup>ACG</sup> **v**  
*Deep fried oyster mushrooms in Panko crumbs cover  
with chili- and lemon mayonnaise and potatoes*  
€ 15,20

## FÜR KINDER // for children

**Schnitzel vom Schwein** mit Pommes frites <sup>ACG</sup>  
*Deep fried breaded cutlets with pommes frites*  
€ 10,70

**Gefüllte Erdäpfeltascherl** mit Frischkäse  
in Butter <sup>ACG</sup> **v**  
*Potato pockets filled with fresh cheese in butter*  
€ 8,30

## HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN

### // homemade desserts

#### Palatschinken mit Marillenmarmelade <sup>ACG</sup>

*Pancakes with apricot jam*

€ 6,30

#### Palatschinken mit Schokoladen-Nussfülle und Schlagobers <sup>ACGH</sup>

*Pancakes with grated nuts and whipped cream*

€ 8,50

#### Buchteln mit Marille und Vanillesauce <sup>ACG</sup>

*Sweet dumplings apricot and vanilla sauce*

*1 piece // 2 pieces*

1 Stk. € 5,30 // 2 Stk. € 9,90

#### Grießflammerie mit Marillenröster <sup>AG</sup>

*Semolina pudding with apricot compote*

€ 6,80

#### Mohnkuchen <sup>AH</sup> **V+**

*Poppy seed cake*

€ 4,50

#### Tageskuchen <sup>ACGH</sup>

*Pie of the day*

€ 4,50

## KAFFEE UND TEE // coffee and tea

Alle Kaffees auch koffeinfrei oder mit Haferdrink<sup>A</sup> erhältlich  
*Decaffeinated coffee or coffee with oatdrink<sup>A</sup> available*

#### Kleiner Espresso, Kleiner Brauner

*Espresso with or without cream*

€ 3,30

#### Großer Espresso, Großer Brauner

*Double espresso with or without cream*

€ 5,20

#### Verlängerter schwarz oder braun

*Coffee with or without cream*

€ 4,30

#### Melange

*Coffee with hot milk*

€ 4,30

#### Cappuccino

€ 4,30

#### Latte Macchiato

€ 5,00

#### Heiße Schokolade mit Schlagobers // mit Rum und Schlagobers

*Hot chocolate with whipped cream // rum and whipped cream*

€ 4,80 // € 6,00

#### Heiße Zitronen – Limonade 0,25l

*Hot lemonade*

€ 2,10

#### Heiße Bio – Milch

*Hot milk*

€ 2,70



#### Sonnentor Bio-Tee in der 0,4l Kanne mit Bio-Milch <sup>G</sup>, Haferdrink <sup>A</sup> 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*

€ 4,40



v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

# INIGO

## Zusätzlich ab 16:00 Uhr

additionaly from 16:00

### VORSPEISEN und KLEINIGKEITEN // snacks

**Gebackenes Schafkäsegupferl** auf Blattsalat  
mit Kürbiskernpesto <sup>ACGH</sup> **v**  
*Deep fried breaded Sheep cheese with salad &  
pumpkinseed pesto*

€ 11,40

**Blattsalat mit gebackenen Karfiolröschen**  
und Kimchi <sup>ACG</sup> **v**

*Leaf lettuce with deep fried breaded cauliflower  
and kimchi*

€ 12,50

### SALATE // salads

**Salat mit gebratenem Hühnerfilet**  
*Salad with fried chicken filet*

€ 16,50

### HAUPTSPEISEN // main dishes

**Zwiebelrostbraten** <sup>ALM</sup>  
mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl  
*Roast beef with onions, fried potatoes and gherkin*

€ 24,30

**Geschmorte Melanzani mit Humus** **v+**  
*Braised aubergine with humus*

€ 14,80

**Gebratenes Stöcklkraut**  
mit Erdäpfelpüree <sup>FGL</sup> **v**  
*Fried white cabbage with potato puree*

€ 14,80

### HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // homemade desserts

**Powidltascherl** in Butter-Nussbröseln <sup>ACGH</sup>  
*Potato pockets filled with plum jam in buttered breadcrumbs  
with nuts*

€ 9,90

**Schokokuchen mit flüssigem Kern**  
auf marinierten Weichseln <sup>ACG</sup>  
*Chocolate cake with liquid core on  
marinated sour cherries*

**(Wartezeit ca. 15 Minuten //**

**it takes about 15 minutes)**

€ 9,90

## APERITIVI UND WEINE //

### aperitivi and wine

#### Verjus Apero, alkoholfrei 1/4l

WG Tement, Südsteiermark

Erfrischungsgetränk aus jungen Trauben

*Non alcoholic organic verjuice from southern Styria*

€ 4,70



#### Bergamotto Sprizz 1/8l

Supercattivo Bio Bitter aus dem Burgenland

*Supercattivo Organic bitter from Burgenland*

€ 4,10 mit Tonic

€ 5,60 mit Frizzante



#### Pomeranze Sprizz 1/8l

Supercattivo Bio Bitter aus dem Burgenland

*Supercattivo Organic bitter from Burgenland*

€ 4,10 mit Tonic

€ 5,60 mit Frizzante



#### Viennaverde Sprizz 1/8l

Kräuteraperitif aus Wien

*Herbal aperitif from Vienna*

€ 4,10 mit Tonic

€ 5,60 mit Frizzante

#### Frizzante // Frizzante Orange 0,1l

Bio, WG Groiss

€ 4,50

#### Holunderspritzer 1/4l

*White wine, carbonated water and elderflower*

€ 4,50

#### Grüner Veltliner (Weißer Landwein) 1/8l

*White wine*

€ 3,30

#### Zweigelt (Roter Landwein) 1/8l

*Red wine*

€ 3,30

#### Gespritzer weiß oder rot 1/4l

*White or red wine with carbonated water*

€ 4,20

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

*White or red wine with plenty of carbonated water*

€ 3,60 // € 5,20

## FLASCHENWEINE // bottles of wine

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

#### Grüner Veltliner Filius 2024

WG Hagn, Mailberg, NÖ

*Zitronenmelisse, weißer Pfeffer*

€ 4,70 // € 28,00

#### Chardonnay 2024

WG Grassl, Göttlesbrunn, NÖ

*Gelbe Früchte, Nüsse, Biskuit*

€ 5,20 // € 31,50



#### Wiener Gemischter Satz DAC 2024

WG Edlmoser, Mauer, Wien

Cuvee aus Grüner Veltliner, Burgunder,

Sauvignon Blanc, Chardonnay

*Apfel, Orange, Blütenhonig*

€ 5,20 // € 31,50



#### Sauvignon Blanc 2024

WG Krispel, Straden Vulkanland, Steiermark

*Stachelbeere, Johannisbeere*

€ 5,70 // € 34,00

#### Wiener Trilogie 2019

WG Wieninger, Stammersdorf, Wien

Cuvee Zweigelt Merlot & Cabernet Sauvignon

*Kirsche, Waldbeer, schokoladig-tabakig*

€ 6,20 // € 37,50



#### Blauer Zweigelt DAC 2023

WG Scheiblhofer, Andau

*Kirsch, Weichsel*

€ 5,70 // € 33,50

#### Blaifränkisch Classic 2019

WG Reumann, Mittelburgenland

Fruchtig, würzig

€ 5,70 // € 33,50



## BIER vom Fass // beer on top

**Ottakringer Wiener Original** 0,3l // 0,5l  
*Viennese lager beer*  
€ 4,30 // € 5,70

**Ottakringer Zwickl** hell Bio 0,3l // 0,5l  
*Unfiltered lager beer*  
€ 4,40 // € 6,00

**Ottakringer Zwickl** rot Bio 0,3l // 0,5l  
*Sweet unfiltered lager beer*  
€ 4,40 // € 6,00

**Budweiser** 0,3l // 0,5l  
*Czech lager beer*  
€ 4,40 // € 6,00

## FLASCHENBIER // bottled beer

**Ottakringer Citrusradler** 0,5l  
*Lager beer with carbonated lemonade*  
€ 5,40

**Schneider Weiße** 0,5l  
*Wheat beer*  
€ 6,60

**Gusswerk Jakobsgold** 0,5l  
*Alkoholfrei*  
*Non alcoholic organic beer*  
€ 5,70



## SCHNÄPSE // shots

**Freihof Marille // Birne // Haselnuss** 2cl  
*Apricot // pear // hazelnut*  
€ 4,60

## ALKOHOLFREI // soft drinks

**Vöslauer Mineralwasser** 0,33l // 0,75l  
*Sparkling or still mineral water*  
€ 3,60 // € 6,00

**Sodawasser** 0,25 // 0,5l  
*Carbonated water*  
€ 2,20 // € 3,10

**Soda Holunder/Zitrone/Himbeere**  
0,25 // 0,5l  
*Elderflower/lemon/raspberry lemonade sparkling*  
€ 2,90 // € 4,10

**Rauch Marille // Schwarze Johannisbeere** 0,2l  
*Organic Apricot // blackcurrant juice*  
€ 4,40



**Groiss Traubensaft** 0,25l  
*Grape juice*  
€ 3,70

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

**Rauch Apfelsaft // Orangensaft** 0,25l  
*Apple // Orange juice*  
€ 3,40

**Rauch Apfelsaft // Orangensaft gespritzt** 0,25l  
*Apple // Orangejuice with carbonated water*  
€ 2,80

**Coca Cola/Coca Cola Zero** 0,33l  
€ 4,00

**Almdudler** 0,33l  
*Austrian herb lemonade*  
€ 4,00

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE // homemade drinks

### **Granatapfel-Limette Limonade** 0,3l

*Pomgranate lime lemonade*

€ 4,20

### **Kirsch-Rosmarin Limonade** 0,3l

*Cherry rosemary lemonade*

€ 4,20

### **Ingwer-Zitronen Limonade** 0,3l

*Ginger lemon lemonade*

€ 4,20

### **Ayurvedisches Wasser**, warm 0,25l

Zitrone, Gewürznelken, Wacholderbeeren

*Ayurvedic water, warm*

€ 2,80

### **Schottische Limonade** 0,3l

Pfefferminztee, Johannisbeersaft, Minze

*Peppermint tea, black currant juice, mint*

€ 4,20

#### **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 könne 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 € 10,00 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](mailto: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

