Herzlich Willkommen
im

INIGO
RESTAURANT

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
We are very pleased to welcome you.

v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

INIGO

SUPPEN // soups

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen "INIGO Art" [LM] **v+**
Potato soup with mushrooms "INIGO style"
€ 6,80

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

Frittatensuppe [ACGLM] **v**
Clear vegetable soup with sliced pancakes
€ 6,20

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
€ 8,60 // € 10,60

Gebackenes Schafkäsegupferl auf Blattsalat mit Kürbiskernpesto [ACGH] **v**
Deep fried breaded Sheep cheese with salad & pumpkinseed pesto
€ 11,40

SALATE // salads

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

INIGO Backhenderlsalat mit Kürbiskernöl [ACGNO]
Leaf lettuce with deep fried breaded chicken strips and pumpkin seed oil
€ 17,20

HAUPTSPEISEN // main dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel [ACG]
Deep fried breaded cutlets with parsley potatoes
€ 18,20

Gebackenes Hühnerfilet mit Petersilerdäpfel [ACG]
Deep fried breaded chicken filet with parsley potatoes
€ 18,70

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

Linsenbällchen auf Curry-Kokossauce mit Basmatireis [A] **v+**
Lentilballs with curry-coconut sauce and basmati rice
€ 14,80

Jambalaya **v+**
Reiseintopf mit Tomaten, Paprika, Cashews und Tofu [FH]
Rice stew with vegetables, cashewnuts and tofu
€ 14,80

Austernpilzschnitzel in Pankobröseln mit Chili- und Zitronenmayo dazu Erdäpfel [ACG] **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 [ACG]
Deep fried breaded cutlets with pommes frites
€ 10,70

Gefüllte Erdäpfeltascherl mit Frischkäse in Butter [ACG] **v**
Potato pockets filled with fresh cheese in butter
€ 8,30

v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

INIGO

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 Marille und Vanillesauce ACG
Sweet dumplings apricot and vanilla sauce
1 piece // 2 pieces
1 Stk. € 5,30 // 2 Stk. € 9,90

Grießflammerie mit Marillenröster AG
Semolina pudding with apricot compote
€ 6,80

Mohnkuchen AH **v+**
Poppy seed cake
€ 4,50

Tageskuchen ACGH
Pie of the day
€ 4,50

KAFFEE UND TEE // coffee and tea

Kaffee mit Milch oder Obers enthält/*Coffee with milk or cream contains:*
G-Laktose/*lactose*
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
€ 3,30

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 BIO
Hot milk
€ 2,70

Sonnentor Bio-Tee in der 0,4l Kanne BIO
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
€ 4,40

v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

INIGO

Zusätzlich ab 16:00 Uhr

additionaly from 16:00

VORSPEISEN und KLEINIGKEITEN // snacks

Humus mit eingelegtem Gemüse
und Hausbrot [AG] **v+**
Humus with pickled vegetables and home made bread

€ 10,80

Blattsalat mit gebackenen Karfiolröschen
und Kimchi [ACG] **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

Gedünsteter Zwiebelrostbraten (Beiried) [ALM]
mit Bratkartoffeln und Essiggurkerl
Braised 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 [FGL] **v**
Fried white cabbage with potato puree

€ 14,80

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // homemade desserts

Powidltascherl in Butter-Nussbröseln [ACGH]
Potato pockets filled with plum jam in buttered breadcrumbs with nuts

€ 9,90

Schokokuchen mit flüssigem Kern
auf marinierten Weichseln [ACG]
Chocolate cake with liquid core on marinated sour cherries

(Wartezeit ca. 15 Minuten //

it takes about 15 minutes)

€ 9,90

v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

INIGO

APERITIVI UND WEINE // aperitivi and wine

Bio Aperitivo Bitter Orange, alkoholfrei, 0,3l BIO
Organic Aperitivo orange non alcoholic
€ 4,90

Pomeranze Sprizz 1/8l BIO
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

Gespritzter 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

FLASCHENWEINE // bottles of wine

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

Grüner Veltliner Classic 2025 BIO
WG Groiss, Kleinwiesendorf, NÖ
Kräuterwürze, Zitrus – und Apfelaromatik
€ 4,70 // € 28,00

Chardonnay 2024 BIO
WG Grassl, Göttlesbrunn, NÖ
Gelbe Früchte, Nüsse, Biskuit
€ 5,20 // € 31,50

Wiener Gemischter Satz DAC 2024 BIO
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 BIO
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

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

v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

INIGO

BIER vom Fass // beer on top

Ottakringer Wiener Spezial 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

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

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:
Bier/*Beer* enthält/*contains*: **A**-Gluten

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

Jugendgetränk:
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

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

Ayurvedisches Wasser, warm 0,25l
Zitrone, Gewürznelken, Wacholderbeeren
Ayurvedic water, warm
€ 2,80

v Vegetarisch / Vegetarian

v+ vegan

INIGO

LIMONADEN // lemonade

Granatapfel-Limette Limonade 0,3l
Pomgranate lime lemonade
€ 4,20

Kirsch-Rosmarin Limonade 0,3l
Cherry rosemary lemonade
€ 4,20

Wassermelone-Holunder Limonade 0,3l
Water melon elderflower lemonade
€ 4,20

Ingwer-Zitronen Limonade 0,3l
Ginger lemon lemonade
€ 4,20

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.
Informationen zu Hygienebestimmungen bei selbst mitgebrachten Behältern erhalten Sie bei unseren Servicemitarbeiter*innen.

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

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 AMS Arbeitsmarktservice Wien

v Vegetarisch / Vegetarian **v+** vegan

INIGO