

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

KLEINES FRÜHSTÜCK *Small Breakfast* € 5,70

*2 Semmeln ^A, Butter ^G, Marillenmarmelade oder Honig,
1 Heissgetränk nach Wahl*

2 rolls , butter , apricot jam or honey, 1 hot beverage at your choice

GROßES FRÜHSTÜCK *Large Breakfast* € 7,30

2 Semmeln ^A, Butter ^G, Schinken, Käse ^G,

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* € 8,30

3 Spiegeleier ^C oder Rühreier ^C mit Schinken oder Speck,

2 Semmeln ^A, Butter ^G, 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 ^{ACG} € 2,00

Semmel ^A roll € 1,20

Weichgekochtes Ei ^C Soft boiled egg € 1,50

Portion Butter ^G, Marillenmarmelade oder Honig € 1,00

Butter , apricot jam or honey

Aperitifs/Pre-Dinner drinks

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

Groß Frizzante 0,1 lt. € 4,00 0,75 lt. € 19,00
Sparkling wine

Melonenfrizzante 0,1 lt. € 4,20
Sparkling wine with melon syrup

Holunderfrizzante 0,1 lt. € 4,20
Sparkling wine with elderflower syrup

Veilchenfrizzante 0,1 lt. € 4,20
Sparkling wine with violet syrup

Aperolfrizzante 0,1 lt. € 4,50
Sparkling wine with Aperol

Campari-Soda 4 cl € 3,40
Campari with carbonated water

Campari-Orange 4 cl € 3,70
Campari with orange juice

Campari oder Aperol on the rocks 4 cl € 3,20
Campari or Aperol on the rocks

Suppen/Soups

In der Suppenschale serviert:

Served in the soup bowl:

Erdäpfelsuppe nach „Inigo Art“ ^{GL} € 4,50

Mit Gemüsewürfeln, Mischpilzen und Zwiebeln

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

Vegane Karotten-Kokos-Orangen-Ingwercremesuppe € 4,50

Vegan Cream of carrot, cocos, orange and ginger soup

Vegetarische Frittatensuppe ^{ACGLM} € 4,20

Clear soup with sliced pancakes

Kleinigkeiten/Small dishes

*Getoastetes Schwarzbrot mit karamelisierten Apfelscheiben,
Ananas, mariniertem Rucola, Preiselbeeren und Brie
gratiniert ^{AG} € 7,80*

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

Kleines Rindsgulasch mit Weißbrot ^{AG}

Small Goulash from beef with white bread € 7,40

INIGO-Toast ^{ACG}

*Gratiniertes Schwarzbrot mit Speck, Tomaten, roten Zwiebeln
und Spiegelei € 7,80*

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

Sacher Würstl mit Senf, Kren und Weißbrot ^{AGMO} € 5,40

Frankfurter sausages with mustard and horseradish and white bread

Salate/Salads

*Gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Joghurtdressing
und Weißbrot ^{AG} € 10,10*
Grilled chicken strips with lettuce salad, yogurtdressing and white bread

*INIGO Backhenderlsalat mit Sesam, Balsamicodressing und
Kürbiskernöl ^{ACG/NO} € 10,20*
*Lettuce salad with breaded and deep-fried chicken strips with sesame;
served with balsamico dressing and pumpkin seed oil*

Kleine Salatschüssel vom Buffet (Selbstbedienung) € 3,10
Small salad bowl from the buffet (self-service)

Große Salatschüssel vom Buffet (Selbstbedienung) € 6,10
Large salad bowl from the buffet (self-service)

Portion hausgemachtes Weißbrot ^{AG} € 1,30
Homemade white bread

*Beantragen Sie eine **INIGO-Karte** und profitieren Sie von
5% Rabatt auf Speisen und Getränke* und 10% Rabatt auf
unsere Mittagsmenüs!*

*Sie ist für nur € 5,00 pro Jahr bei uns im Restaurant
erhältlich. (*exkl. Buffet- und Cateringpreise)*

Vorspeisen/Starters

Vegetarischer Antipastiteller mit Weißbrot ^{AG} € 9,80

Gegrillte Zucchini, Champignons, Paprika und getrocknete 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 ^{AG} € 10,80

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

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

Gebackene Schafskäselaiabchen auf Granatapfel-

Quinoa-Traubensalat mit Wasabi-Joghurtdip ^{ACG} € 7,80

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

Vegane Linsenbällchen nach indischer Art auf

Avocadosauce mit Rucola € 7,60

Vegan lentilballs "indian style" at avocadosauce with rocket

Vegetarisch /Vegetarian

Argentinischer Maiseintopf (pikant) mit Zucchini, Paprika, Kürbis und Zwiebeln dazu Weissbrot ^{AG} € 9,20

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

Blattspinatnockerl mit Schafskäse ^{ACG} € 10,10

Flour gnocchi with leaf spinach and sheepcheese

Tagliatelle mit Cocktailtomaten, Ruccola und Grana ^{ACG} € 9,20

Pasta with cocktailtomatoes, rocket and Grana cheese

Vegan/Vegan

Jambalaya ^{AFH} € 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)

*Auf Wunsch erhalten Sie eine kleine Schüssel
für das Salatbuffet*

um € 3,10 oder eine große Schüssel um € 6,10 (Selbstbedienung)

*You may order a small bowl for the saladbar for € 3,10 or
a large bowl for € 6,10 (self-service)*

Hauptspeisen/Main course

<i>Hühnercurry in Kokosmilch dazu Basmatireis</i> ^A	
<i>Chickencurry with vegetables in coconutmilk and basmatirice</i>	€ 10,80
<i>Großes Rindsgulasch mit Weißbrot</i> ^{AG}	
<i>Large Goulash from beef with white bread</i>	€ 9,20
<i>Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln und Speckfisolen</i> ^A	€ 14,90
<i>Roastbeef with onions, fried potatoes and green beans with bacon</i>	
<i>Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle auf Portweinsauce mit Kräutergnocchi</i> ^{ACG O}	€ 14,10
<i>Pork medaillons with plum filling, herbal gnocchi and portwine sauce</i>	
<i>Bauerngröst'l mit Braterdäpfeln, Braten, Schinken, Speck, Zwiebeln, Paprika und Spiegelei</i> ^{ACM}	€ 10,80
<i>Austrian potato dish made from fried potatoes, roast, ham, bacon, onions, sweet peppers and topped with a fried egg</i>	
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfel</i> ^{ACG}	€ 13,30
<i>Pork Cordon bleu with parsley potatoes</i>	
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel</i> ^{ACG}	€ 11,80
<i>Breaded and deep-fried pork escalope with parsley potatoes</i>	
<i>Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup</i> ^{ACG}	€ 6,80
<i>Breaded and deep-fried pork escalope for kids with french fries</i>	

Hausgemachte Nachspeisen/Desserts

2 Stück Marillenpalatschinken ^{ACG} € 4,40
2 Pieces Pancakes with apricot jam

2 Stück Schokolade-Nusspalatschinken mit Schlagobers ^{ACGH} € 4,80
*2 Pieces Chocolate pancakes with grated nuts and
whipped cream*

Duett von heller und dunkler Schokotarte auf Fruchtspiegel
mit Schlagobers ^{ACGH} €
5,90

*Duett of dark and bright chocolate tarte at fruitsauce with
whipped cream*

Tageskuchen ^{ACG} € 3,30
Cake of the day

Kombiangebot:

Melange ^G und Tageskuchen ^{ACG} € 4,50
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

Grüner Veltliner (Weißer Landwein)	1/8 l	€ 2,30
<i>White wine</i>		
Zweigelt (Roter Landwein)	1/8 l	€ 2,30
<i>Red wine</i>		
Rosé Landwein	1/8 l	€ 2,40
<i>Rosé wine</i>		
Gespritzter, weiß oder rot	1/4 l	€ 2,90
<i>White or red wine with carbonated water</i>		
Sommerspritzer, weiß oder rot	1/4 l	€ 2,80
<i>White or red wine with plenty of carbonated water</i>	1/2 l	€ 4,30
Pfirsichspritzer	1/4 l	€ 3,00
<i>Peach wine with carbonated water</i>		
Aperolspritzer	1/4 l	€ 3,60
<i>White wine, carbonated water and Aperol</i>		
Holunderspritzer	1/4 l	€ 3,40
<i>White wine, carbonated water and elderflower syrup</i>		
Veilchenspritzer	1/4 l	€ 3,40
<i>White wine, carbonated water and violet syrup</i>		
Birnenspritzer	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 2018, WG Hagn, Mailberg

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

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

Riesling 2017 „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

Welschriesling „Luftikus“ 2018, WG Piriwe, Traiskirchen

Pflanzlicher bis kräuteriger Duft mit Zitrus- und Apfelnoten. Geradlinige, eher schlank wirkende, zartsaftige Frucht, frische lebendige Säure

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

Blauer Zweigelt DAC 2017, WG Scheiblhofer, Andau

Schwärzliches Rubinrot, feine Mischung aus Kirsch 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 2016, WG Reumann, Deutschkreutz

Schwungvolle Nase nach Brombeeren, etwas Wildkirschen und Pfefferkorn, auch Orangenschale und Zimtblüten, frisch und pikant, gut ausgereift; kühl-pfeffrige Würze

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

Cabernet Sauvignon 2016, WG Piriwe, Thermenregion

Rubingranat mit violetten Reflexen präsentiert sich dieser Volle, dichte Aromen, viel weiche Frucht am Gaumen nach Cassis, Brombeere und Wachholder

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

Ottakringer Wiener Original <i>Viennese lager beer</i>	0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,20
Ottakringer Zwickl hell <i>Unfiltered lager beer</i>	0,3 l € 3,30/ 0,5 l € 4,50
Ottakringer Zwickl rot <i>Sweet unfiltered lager beer</i>	0,3 l € 3,30/ 0,5 l € 4,50
Budweiser <i>Czech lager beer</i>	0,3 l € 3,30/ 0,5 l € 4,50
Almdudler-Radler <i>Lager beer with herb lemonade</i>	0,3 l € 3,20/ 0,5 l € 4,20

Flaschen/Bottled

Die Weisse Weizenbier <i>Wheat beer</i>	0,5 l € 4,50
Ottakringer Dunkles <i>Dark beer</i>	0,5 l € 4,20
Null Komma Josef alkoholfrei <i>Non-alcoholic beer</i>	0,5 l € 4,20

Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic Beverages

<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still</i>	0,33 l € 2,70
<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 BIO Apricot juice</i>	0,20 l € 3,20
<i>Rauch Schwarze Johannisbeere BIO</i>	0,20 l € 3,20
<i>Black currant juice</i>	
<i>Groiss Traubensaft Grape juice</i>	0,25 l € 2,80
<i>Urtaler Apfelsaft naturtrüb Unfiltered apple juice</i>	0,25 l € 3,20
<i>Rauch Apfelsaft oder Orangensaft</i>	0,25 l € 2,50
<i>Apple or orange juice</i>	
<i>Rauch Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt</i>	0,25 l € 2,10
<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	€ 2,60
<i>Pepsi Cola Max</i>	0,33 l	€ 2,90
<i>Almdudler Austrian alpine herb lemonade</i>	0,25 l	€ 2,60
<i>Rauch Eistee Zitrone</i>	0,33 l	€ 2,90
<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	€ 3,30
<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