

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

Kaltschale laut Tagesangebot € 4,50

Cold soup of the day

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

Bunter Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse im Pankobröselmantel dazu Brot ^{AG} € 10,10

Mixed salad with deep-fried goatcheese in Pankocrumbscover served with bread

INIGO Backhenderlsalat € 10,20

mit Sesam, Balsamicodressing und Kürbiskernöl ^{ACG:NO}

Lettuce salad with breaded and deep-fried chicken strips with sesame; served with balsamico dressing and pumpkin seed oil

Marinierte Balsamico-Eierschwammerl mit € 10,10

Vogerlsalat und Schafsfrischkäsebällchen an Himbeerdressing mit Walnussöl dazu Brot ^{AGH}

Marinated Balsamico-chanterelles with fresh sheepcheese and fieldsalad at raspberrydressing and walnut oil, bread

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

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

Vegetarische Linsenbällchen nach indischer Art € 7,60
auf Avocadosauce mit Rucola ^{ACG}

Vegetarian lentilballs "indian style" at avocadosauce with rocket

*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)*

Vegetarisch / Vegetarian

Gebratene Gnocchi mit gegrilltem Sommergemüse, € 9,20

Rucola und frischem Grana ^{ACG}

Fried gnocchi with grilled summer-vegetables, rocket and Grana cheese

Tagliatelle mit Cocktailtomaten, Rucola € 9,20

und Grana ^{ACGO}

Pasta with cocktailtomatoes, rocket and Grana cheese

Vegan/Vegan

Jambalaya ^{FH} € 10,10

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 Beilagenschüssel
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

Hühnercurry in Kokosmilch dazu Basmatireis € 10,80

Chickencurry with vegetables in coconutmilk and basmatirice

Garnelencurry in Kokosmilch dazu Basmatireis € 14,90

Shrimpcurry with vegetables in coconutmilk and basmatirice

Großes Rindsgulasch mit Weißbrot ^{AG} € 9,20

Large Goulash from beef with white bread

*Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Bratkartoffeln und
Speckfisolen* ^A € 14,90

Roastbeef with onions, fried potatoes and green beans with bacon

*Rosa gebratene Beiriedschnitte mit gerösteten
Eierschwammerl und Potato wedges* € 15,90

Roastbeef with roasted chanterelles and potato wedges

Cordon bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfel ^{ACG} € 13,30

Pork Cordon bleu with parsley potatoes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel ^{ACG} € 11,80

Breaded and deep-fried pork escalope with parsley potatoes

AUSSCHLIEßLICH FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE:

*Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes
und Ketchup* ^{ACG} € 6,80

JUST FOR OUR YOUNGSTERS:

Small breaded and deep-fried pork escalope with french fries

Hausgemachte Nachspeisen/Desserts

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

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

„Irmik Helvasi“ ^{ACGH} € 5,90
Türkischer Sommertraum aus Grieß und Nüssen dazu
Granatapfel und Vanilleeis
Turkish summerdream made from semolina and nuts served
with pomegranate and vanilla icecream

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>		

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

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

Flaschen/Bottled

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

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