

# INIGO

RESTAURANT

Abendkarte

*Herzlich  
Willkommen!*

## ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Fr 9.30 - 23.30 Uhr

Sa 16.00 - 23.30 Uhr

## OPENING HOURS

Mon - Fri 9.30 am - 11.30 pm

Sat 4.00 pm - 11.30 pm



Aus Sicherheitsgründen akzeptieren wir keine € 200,- und € 500,- -Banknoten.  
Due to security we do not accept € 200,- and € 500,- bank notes.



## APERITIFS

---

Groß Frizzante Sparkling wine	Flasche 0,75 l	€ 20,00
Henkell Sekt trocken Sparkling wine	Flasche 0,2 l	€ 8,40
Campari-Soda Campari with carbonated water	4 cl	€ 3,50
Campari-Orange Campari with orange juice	4 cl	€ 3,90
Campari / rocks Campari	4 cl	€ 3,30

Frizzante und Sekt enthält / Sparkling wine contains:  
O - Schwefeldioxid & Sulfate/ sulfur dioxide & sulfites

### **INIGO CARD**

**Beantragen Sie Ihre INIGO Card und profitieren Sie von 5% Rabatt auf Speisen und Getränke\* sowie Mittagmenüs zum Vorteilspreis! Sie ist für nur € 5,00 pro Jahr bei uns im Restaurant erhältlich.**

(\*exkl. Buffet- und Cateringpreise)

Get your INIGO card for only € 5,00 per year you receive 5 % off on all food and drinks as well as cheaper lunch meals!

### **Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben**

Prices in Euro including all taxes and fees

#### Allergenlegende:

A-Gluten/gluten; B-Krebstiere/crustaceans; C-Eier/eggs; D-Fisch/fish; E-Erdnüsse/peanuts;  
F-Soja/soy; G-Laktose/lactose; H-Schalenfrüchte/tree nuts; L-Sellerie/celery; M-Senf/mustard;  
N-Sesamsamen/sesame seeds; O-Schwefeldioxid & Sulfite/sulfur dioxide & sulfites;  
P-Lupinen/lupines; R-Weichtiere/mollusks

## SCHMANKERLN DER SAISON hot picks

**Genießen Sie unsere neuesten saisonalen Spezialitäten!**

Enjoy our newest specialties from the current season!

Kürbiscremesuppe mit Kernöl <sup>A,G,L</sup>

Cream soup Pumpkin cream soup with seed oil € 4,70

Gans'leinmachsuppe mit Bröselknödel <sup>ACG</sup>

Cream soup of goose with a dumpling € 5,70

~ ~ ~

Kürbisgemüse mit Petersilerdäpfel <sup>A,G,L</sup>

Pumpkin vegetables with parsley potatoes € 9,80

Gebratenes Gans'l mit Apfel-Rotkraut und Erdäpfelknödel <sup>ACGO</sup>

Fried goose with apple-red cabbage and potato-dumplings € 19,10

Gans'Igröstl mit Erdäpfel und Krautsalat <sup>ACGMO</sup>

Goosedish with potatoes and cabbage-salad € 10,80

~ ~ ~

Maronireis mit Schlagobers und Amarenakirschen <sup>GH</sup>

Chestnut rice with whipped cream and amarena cherries € 5,90

~ ~ ~

Junger Grüner 1/8lt/0,75lt

€ 3,80/ € 18,60



## SUPPEN/VORSPEISEN soups/starters

---

Erdäpfelsuppe nach „INIGO Art“ <sup>GL</sup>

mit Gemüsewürfeln, Mischpilzen und Zwiebeln

Potatosoup “INIGO style” with vegetables, mixed mushrooms and onions € 4,70

Vegane Karotten-Kokos-Orangen-Ingwercremesuppe <sup>AG</sup>

Vegan Cream of carrot, cocos, orange and ginger soup

€ 4,70

Vegetarische Frittatensuppe <sup>ACGLM</sup>

Clear soup with sliced pancakes

€ 4,40

### In der großen Suppenschale serviert

Served in a large soup bowl

Vegetarischer Antipastiteller mit Gebäck <sup>AG</sup>

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; served with bread

€ 10,10

Antipastiteller mit Prosciutto und Gebäck <sup>AG</sup>

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; served with bread

€ 11,10

Vegetarische Linsenbällchen nach indischer Art <sup>ACG</sup>

auf Avocadosauce mit Rucola

Vegetarian lentilballs “indian style” at avocadosauce with rocket

€ 7,80

Portion Brot <sup>AG</sup>

Bread

€ 1,40

## SALATE salads

---

Alle Salate werden mit Brot <sup>A</sup> serviert  
All salads are served with bread A

Bunter Salatteller mit Schafskäse <sup>G</sup>	
Mixed salad with sheepcheese	€ 8,50
Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerstreifen <sup>ELM</sup>	
Mixed salad with grilled chicken strips	€ 10,40
INIGO Backhenderlsalat <sup>ACGNO</sup>	
mit Sesam, Joghurtdressing und Kürbiskernöl	
Lettuce salad with breaded and deep-fried chicken strips with sesame; served with yogurt dressing and pumpkin seed oil	€ 10,50
Kleine Beilagen-Salatschüssel	
Small salad bowl	€ 3,30

## SNACKS

---

Getoastetes Schwarzbrot <sup>AG</sup>	
mit karamelierten Apfelscheiben, Ananas, mariniertem Rucola, Preiselbeeren und Brie gratiniert	
Toasted brown bread with caramelized apple slices, pine-apple, marinated rocket, cranberries and Brie au gratin	€ 8,10
INIGO-Toast <sup>ACG</sup>	
Gratiniertes Schwarzbrot mit Speck, Tomaten, roten Zwiebeln und Spiegelei	
Brown bread au gratin with bacon, tomatoes, red onions and a fried egg	€ 8,10
Kleines Rindsgulasch <sup>AG</sup> mit Gebäck	
Small Beef goulash with bread	€ 7,70
Sacherwürstl mit Senf, Kren, und Brot <sup>AGMO</sup>	
Frankfurter sausages with mustard and horseradish and bread	€ 5,60

### **VERANSTALTUNGEN FEIERN**

**Gerne stellen wir für Ihre Feier den passenden Rahmen mit  
hervorragender Kulinarik zur Verfügung! Anfragen bitte per Mail!**

If you would like to celebrate, we happily offer you our venues for your party and cater to  
you with delicious food and drinks! Please send a mail for inquiries!

## HAUPTSPEISEN main courses

---

Großes Rindsgulasch <sup>AG</sup> mit Gebäck Large Beef goulash with bread	€ 9,50
Zwiebelrostbraten von der Beiried <sup>A</sup> mit Braterdäpfel und Speckfisolen Roastbeef with onions, fried potatoes and green beans with bacon	€ 16,90
Hühnercurry in Kokosmilch dazu Basmatireis Chickencurry in coconutmilk and basmatirice	€ 11,10
Schweinsmedaillons mit Pflaumenfülle <sup>ACGO</sup> auf Portweinsauce mit Kräutergnocchi Pork medaillons with plum filling, herbal gnocchi and portwine sauce	€ 15,20
Grillteller mit Schweinsfilet, Beiried und Hühnerfilet dazu Braterdäpfel und zweierlei Saucen Grill plate with pork tenderloin, beef loin and chicken filet, served with roasted potatoes and two dips	€ 14,90
Cordon bleu <sup>ACG</sup> vom Schwein mit Petersilerdäpfel Pork Cordon bleu with parsley potatoes	€ 13,90
Wiener Schnitzel <sup>ACG</sup> vom Schwein oder Huhn mit Petersilerdäpfel Breaded and deep-fried pork or chicken escalope with parsley potatoes	€ 12,40

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinderschnitzel vom Schwein <sup>ACG</sup> mit Pommes frites und Ketchup Small breaded and deep-fried pork escalope with French fries	€ 6,90
---	--------

## VEGETARISCH vegetarian

---

### Gebratene Gnocchi <sup>ACGL</sup>

mit gegrilltem Gemüse, Rucola und frischem Grana

Fried gnocchi with grilled vegetables, rocket and grana cheese

€ 9,50

### Jambalaya <sup>FH</sup>

Vegane afrikanische Reisglocke mit Mango, Frühlingszwiebeln,  
Paprika, Tomaten, Cashewnüssen und Tofu (pikant)

Vegan African rice stew with mango, spring onions, peppers,  
tomatoes, cashews and bean curd (spicy)

€ 10,40

### Käsespätzle mit Vorarlberger Bergkäse und Röstzwiebel <sup>ACG</sup>

Cheesespaetzle with roasted onions

€ 10,40

### Gemüsecurry in Kokosmilch dazu Basmatireis <sup>AG</sup>

Vegetablescurry in coconutmilk and basmatirice

€ 10,40



## **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 sowohl im Restaurant als auch im Salon einlösbar!**

Our INIGO vouchers are the ideal present for any occasion! You may buy them at our waiters worth € 10,- each. They are valid at the restaurant as well as at the salon!

## NACHSPEISEN desserts

---

**Lassen Sie uns Ihren Tag mit unseren hausgemachten Köstlichkeiten versüßen!**

- 2 Stück Marillenpalatschinken <sup>ACG</sup>  
2 pieces pancakes with apricot jam € 4,50
- 2 Stück Schokolade-Nusspalatschinken mit Schlagobers <sup>ACGH</sup>  
2 pieces chocolate pancakes with grated nuts and whipped cream € 5,10
- Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce <sup>ACGH</sup>  
Warm applestrudel in vanillasauce € 5,50
- Tageskuchen <sup>ACG</sup>  
Cake of the day € 3,50
- SÖB Genuss Schmarrn <sup>ACGH</sup>  
Kaiserschmarrn mit Nutella  
Sugared pancake with raisins and Nutella € 5,10



### IM DOPPELPACK:

- Melange <sup>G</sup> und Tageskuchen <sup>ACG</sup>  
1 coffee plus cake of the day € 4,80



## WEINE wines

---

### Weingut Groiss, Kleinwiesendorf

Grüner Veltliner (Weißer Landwein)		
White wine	1/8 l	€ 2,40
Zweigelt (Roter Landwein)		
Red wine	1/8 l	€ 2,40
Rosé Landwein		
Rosé wine	1/8 l	€ 2,50
Gespritzter, weiß oder rot		
White or red wine with carbonated water	1/4 l	€ 3,00
Sommerspritzer, weiß oder rot	1/2 l	€ 4,50
White or red wine with plenty of carbonated water	1/4 l	€ 2,90
Aperolspritzer (mit Weißwein)		
White wine, carbonated water and Aperol	1/4 l	€ 3,80
Holunderspritzer		
White wine, carbonated water and elderflower syrup	1/4 l	€ 3,60
Lavendelspritzer		
White wine, carbonated water and lavender syrup	1/4 l	€ 3,60
Pfirsichspritzer		
Peach wine with carbonated water	1/4 l	€ 3,10

### FLASCHENWEINE

Die Auswahl unserer Weine finden Sie auf unseren Tafeln im Gastraum!!

Gerne können Sie auch unsere Kellner/Innen fragen

You can find the wines selection on our tables in the guest room !!

You are also welcome to ask our waiters !!

## **BIER** beer

---

### **VOM FASS** draught

Ottakringer Wiener Original	0,5 l	€ 4,40
Viennese lager beer	0,3 l	€ 3,30
Ottakringer Zwickl hell	0,5 l	€ 4,70
Unfiltered lager beer	0,3 l	€ 3,40
Ottakringer Zwickl rot	0,5 l	€ 4,70
Sweet unfiltered lager beer	0,3 l	€ 3,40
Budweiser	0,5 l	€ 4,70
Czech lager beer	0,3 l	€ 3,40

### **FLASCHEN** bottles

Ottakringer Citrusradler		
Lager beer with lemonade	0,5 l	€ 4,20
Die Weiße		
Wheat beer	0,5 l	€ 4,70
Ottakringer Helles		
Lager beer	0,33 l	€ 2,50
Null Komma Josef alkoholfrei		
Non-alcoholic beer	0,5 l	€ 4,40

Bier enthält / Beer contains: A - Gluten

## **SCHNÄPSE** shots

---

Marillenschnaps		
Apricot schnapps	2 cl	€ 3,60
Birnenschnaps		
Pear schnapps	2 cl	€ 3,60
Haselnussschnaps		
Hazelnut schnapps	2 cl	€ 3,60

## ALKOHOLFREI soft drinks

---

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still	Flasche 0,75 l	€ 4,70
Sparkling or still mineral water	Flasche 0,33 l	€ 2,80
Sodawasser	0,5 l	€ 2,60
Carbonated water	0,25 l	€ 1,70
Süßgekochtes Wasser (Gekochtes Wasser mit Sternanis, Zitronenschale, Gewürznelken und Wacholderbeeren)		
Ayurvedic water	0,25 l	€ 1,50
Schottische Limonade (Pfefferminztee, Johannisbeersaft und Minze)		
Peppermint tea, black currant juice and mint	0,25 l	€ 3,40
Gletscher (Sodawasser, Orangensaft und Bitter Lemon)		
Carbonated water, orange juice and Bitter Lemon	0,5 l	€ 3,40
Rauch BIO Marille oder Schwarze Johannisbeere		
Organic apricot or black currant juice	Flasche 0,2 l	€ 3,30
Groiss Traubensaft		
Grape juice	0,25 l	€ 2,90
Urtaler Apfelsaft naturtrüb		
Unfiltered apple juice	Flasche 0,25 l	€ 3,30
Rauch Apfelsaft oder Orangensaft		
Apple or orange juice	0,25 l	€ 2,60
Rauch Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt		
Apple or orange juice with carbonated water	0,25 l	€ 2,20
Pepsi Cola <sup>o</sup>		
Pepsi Coke	0,25 l	€ 2,70
Pepsi Cola Max <sup>o</sup> oder Rauch Eistee Zitrone		
Pepsi coke zero or Rauch ice tea lemon	Flasche 0,33 l	€ 3,00
Almdudler		
Alpine herb lemonade	Flasche 0,35 l	€ 3,00

## JUGENDGETRÄNKE

Zitronenlimonade prickelnd oder still	0,5 l	€ 3,00
Lemonade sparkling or still	0,25 l	€ 2,00
Bio- Himbeerlimonade prickelnd oder still	0,5 l	3,00
Organic raspberry lemonade sparkling or still	0,25 l	€ 2,00
Bio- Holunderlimonade prickelnd oder still	0,5 l	€ 3,00
Organic elderflower lemonade sparkling or still	0,25 l	€ 2,00
Bio- Lavandelblütenlimonade prickelnd oder still	0,5 l	€ 3,00
Organic lavender flower lemonade sparkling or still	0,25 l	€ 2,00

## KAFFEE coffee

---

Kleiner Espresso oder Brauner Espresso with or without cream	€ 2,50
Doppelter Espresso oder Brauner Double espresso with or without cream	€ 4,10
Verlängerter schwarz oder braun Coffee with or without cream	€ 3,10
Melange Coffee with hot milk	€ 3,10
Häferlkaffee mit Schlagobers Mug of coffee with hot milk and whipped cream	€ 3,40
Cappuccino	€ 3,10
Latte Macchiato	€ 3,70

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich  
Decaffeinated coffee available

Kaffee mit Milch oder Obers enthält / Coffee with milk or cream contains: G - Laktose / lactose

## HEISSGETRÄNKE hot drinks

---

Heiße Schokolade mit Schlagobers Hot chocolate with whipped cream	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Inländerrum und Schlagobers Hot chocolate with domestic rum and whipped cream	€ 4,80
Heiße Limonade Hot lemonade	0,2 l € 2,10
Heiße Milch Hot milk	0,2 l € 2,10

Getränk mit Milch oder Obers enthält / Hot drink with milk or cream contains: G - Laktose / lactose

## DEMMEER TEE tea

---

### Earl Grey Schwarztee

Earl Grey black tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Green Manjolai Fairtrade BIO-Grüntee

Organic Fairtrade green Manjolai green tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### China Wuyuan BIO-Jasmintee

Organic jasmine tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Rooibustee

Rooibos infusion

Kanne 0,4 l € 4,10

### Waldfrüchtetea

Forest berry cocktail fruit infusion tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Pfefferminztee

Peppermint infusion tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Vital Oase BIO-Kräuterte

Organic herbal infusion tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Kamillentee

Chamomile infusion tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Zitronen-Ingwertee

Lemon ginger infusion tea

Kanne 0,4 l € 4,10

### Assam Schwarztee mit Inländerrum

Assam black tea with domestic rum

Kanne 0,4 l € 5,10

### Auf Wunsch mit Milch oder Zitronensaft

Milk or lemon juice at your discretion



**Haben Sie Anregungen für uns? Ihr Feedback ist uns äußerst wichtig! Außerdem würden wir uns über Ihre Bewertung auf Facebook oder Google sehr freuen! Vielen Dank!**

Got any ideas or just want to tell us something? We highly appreciate your feedback! We would be very happy if you leave your review on Facebook or Google. Many thanks!

# INIGO

**... mehr als essen und trinken!**

Das INIGO ist ein Projekt der Caritas der Erzdiözese Wien und unterstützt von Langzeitarbeitslosigkeit betroffene Menschen beim Wiedereinstieg in den ersten Arbeitsmarkt. Wir bieten einen auf sechs Monate befristeten Arbeitsplatz in Kombination mit fachlicher Qualifizierung vor Ort. Zusätzlich erhalten alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer Hilfestellung bei individuellen Problemen durch unsere Sozialarbeiterin sowie Unterstützung bei der Suche nach einem unbefristeten Folgearbeitsplatz durch unsere Personalentwicklerinnen.

INIGO are a project of Caritas Vienna helping long time unemployed persons reenter the job market. We offer a six months job combined with qualifications on site, support with individual problems and assisted search for a job afterwards.



## INIGO Restaurant

Bäckerstraße 18, 1010 Wien

+43 1 512 74 51

[inigo@caritas-wien.at](mailto:inigo@caritas-wien.at)

[www.inigo.at](http://www.inigo.at)

Facebook: [@inigorestaurant](https://www.facebook.com/inigorestaurant)

Instagram: [@inigo.caritas](https://www.instagram.com/inigo.caritas)