



Kein Genuss ist vorübergehend.

Den Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend.

Ob Hochzeiten, private Veranstaltungen, Firmenfeiern
oder kulturelle Events – wir kochen à la carte,
Fingerfood oder zaubern Ihnen ein Buffet Ihrer Wahl!

Lassen Sie sich von unserem Team im Restaurant
verwöhnen oder nutzen Sie unseren Cateringservice!

Für Seminare und Besprechungen steht Ihnen unsere
Belle Etage zur Verfügung!

Schicken Sie uns Ihre Anfrage bitte an inigo@caritas-wien.at

SUPPEN soups

In der Suppenschale serviert / Served in a soup bowl

Erdäpfelsuppe nach "INIGO Art" ^{LM} mit Gemüsewürfeln, Mischpilzen und Zwiebeln Potato soup "INIGO style" with vegetables, mixed mushrooms and onions	€ 5,80
Vegane Karotten-Kokos-Orangen-Ingwercremesuppe Vegan cream of carrot, coconut, orange and ginger	€ 5,80
Vegetarische Frittatensuppe ^{ACGLM} Clear vegetable soup with sliced pancakes	€ 5,20

VORSPEISEN starters

Alle Vorspeisen werden mit Brot ^A serviert

All starters are served with bread ^A

Vegetarischer Antipastiteller ^G Gegrillte Zucchini, Champignons, Paprika und getrocknete Tomaten, Balsamicozwiebeln, Kapernbeeren, Oliven, Rucola und geraspelter Grana Padano Vegetarian antipasti plate with grilled zucchini, white mushrooms, sweet peppers and dried tomatoes, balsamic onions, capers, olives, rocket and grated Grana Padano cheese	€ 13,30
Antipastiteller mit Prosciutto ^G Gegrillte Zucchini, Champignons, Paprika und getrocknete Tomaten, Balsamicozwiebeln, Kapernbeeren, Oliven, Rucola und geraspelter Grana Padano Antipasti plate with Prosciutto, grilled zucchini, white mushrooms, sweet peppers and dried tomatoes, balsamic onions, capers, olives, rocket and grated Grana Padano cheese	€ 14,90

SALATE salads

Alle Salate werden mit Brot ^A serviert

All salads are served with bread ^A

Kleine Salatschüssel vom Buffet (Selbstbedienung) Small salad bowl (self-service)	€ 4,30
Große Salatschüssel vom Buffet (Selbstbedienung) Large salad bowl (self-service)	€ 7,90
Bunter Salatteller mit Schafskäse ^G Mixed salad with sheep's cheese	€ 11,40
Bunter Salatteller mit Thunfisch und Thousand Island Dressing ^{CDG} Mixed salad with tuna and Thousand Island dressing	€ 11,90
INIGO Backhenderlsalat ^{ACGNO} mit Sesam, Joghurtdressing und Kürbiskernöl Lettuce salad with deep-fried breaded chicken strips with sesame; served with yogurt dressing and pumpkin seed oil	€ 14,90
Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerstreifen und Kräuterdressing ^{CG} Mixed salad with grilled chicken strips and herb dressing	€ 14,40

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben

Prices include all taxes and fees

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

FÜR ZWISCHENDURCH snacks

Getoastetes Schwarzbrot mit karamelisierten Apfelscheiben, Ananas, mariniertem Rucola, Preiselbeeren und Brie gratiniert ^{AG} Toasted brown bread with caramelized apple slices, pine-apple, marinated rocket, cranberries and Brie au gratin	€ 11,90
INIGO-Toast ^{ACG} Gratiniertes Schwarzbrot mit Speck, Tomaten, roten Zwiebeln und Spiegelei Brown bread au gratin with bacon, tomatoes, red onion and egg sunny-side up	€ 11,90
Kleines Rindsgulasch mit Gebäck ^{AG} Small Beef goulash with bread	€ 9,80
Sacherwürstl mit Senf, Kren und Brot ^{AG} Frankfurter sausages with mustard, horseradish and bread	€ 7,50
Sacherwürstl mit Gulaschsaft und Brot ^{AG} Frankfurter sausages with goulash stock and bread	€ 9,50

HAUPTSPEISEN main dishes

Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfeln ^{ACG} Pork Cordon bleu with parsley potatoes	€ 17,50
Wiener Schnitzel von der Karreerose mit Petersilerdäpfel ^{ACG} Breaded and deep-fried pork cutlets with parsley potatoes	€ 15,70
Wiener Schnitzel von der Karreerose in Sesampanade oder Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfel ^{ACGN} Breaded and deep-fried pork cutlets with sesamecover or pumpkinseedcover at your choice with parsley potatoes	€ 15,90
Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Petersilerdäpfel ^{ACG} Breaded and deep-fried chickenbreast with parsley potatoes	€ 16,40
Gebackenes Hühnerbrustfilet in Sesampanade oder Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfel ^{ACGN} Breaded and deep-fried chickenbreast with sesamecover or pumpkinseedcover at your choice with parsley potatoes	€ 16,60

Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfeln ^A € 21,90
Roastbeef with onions, fried potatoes

Großes Rindsgulasch mit Brot ^{AG} € 12,90
Large Beef Goulash with bread

Hühnercurry in Kokosmilch dazu Basmatireis € 15,90
Chickencurry in coconut milk with basmati rice

Für unsere jungen Gäste/for our Youngsters

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup ^{ACG} € 8,90
Small pork escalope with french fries and ketchup

VEGETARISCH/VEGAN vegetarian/vegan

Vegetarische Linsenbällchen nach indischer Art ^{ACG} € 12,90
auf Curry-Kokosmilchsauce mit Basmatireis
Vegetarian lentilballs "indian style" in curry and coconutmilk sauce with basmati rice

Rote Rüben Risotto mit Rotwein und Parmesan ^{GO} € 13,10
Beetroot risotto with red wine and parmesan

Jambalaya ^{FH} € 12,90
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)

Veganer Kichererbsen-Gemüseintopf mit Hausbrot ^A € 13,10
Vegan chickpea-vegetablestew with home-made bread

Vegane Weizenreis – Gemüsepfanne ^{AL} € 12,90
Vegan wheat rice - vegetabledish

Vegane Kamutlaibchen auf Curry-Ananaskraut ^{AFL} € 12,90
Vegan kamutloaves at curry-pineapplecabbage

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN **desserts**

2 Stück Marillenpalatschinken ^{ACG} 2 pancakes with apricot jam	€ 5,80
2 Stück Schokolade-Nusspalatschinken mit Schlagobers ^{ACGH} 2 chocolate pancakes with grated nuts and whipped cream	€ 7,90
Mascarponecreme mit 2erlei Fruchtsauce im Glas ^G Mascarponecream with fruitsauce served in a glass	€ 7,20
Tageskuchen ^{ACGH} Pie of the day	€ 4,20
Veganer Schokokuchen mit Kokoscreme ^A Vegan chocolatecake with coconutcream	€ 4,20

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 € 10,00 pro Jahr bei uns im Restaurant erhältlich (*exkl. Buffet- und Cateringpreise).

Get your INIGO card for only €10,00 per year and you get a discount of 5% on all food and drinks and a reduced price for all lunch meals!

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 im Restaurant einlösbar!

Our INIGO vouchers (worth € 10 each) are the ideal present for any occasion! You can buy them by asking our waiters. Vouchers are valid at the restaurant!

WEINE wines

Weingut Groiss, Kleinwiesendorf

Grüner Veltliner (Weißer Landwein) White wine	1/8 l	€ 2,90
Zweigelt (Roter Landwein) Red wine	1/8 l	€ 2,90
Gespritzter, weiß oder rot White or red wine with carbonated water	1/4 l	€ 3,70
Sommerspritzer, weiß oder rot White or red wine with plenty of carbonated water	1/2 l 1/4 l	€ 4,70 € 3,20
Aperolspritzer (mit Weißwein) White wine, carbonated water and Aperol	1/4 l	€ 4,40
Holunderspritzer White wine, carbonated water and elderflower syrup	1/4 l	€ 4,00
Veilchenspritzer White wine, carbonated water and violet syrup	1/4 l	€ 4,00

FLASCENWEINE

Grüner Veltliner FILIUS 2022 WG Hagn, Mailberg	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 4,00 € 22,00
Riesling BIO 2022 WG Groiss, Kleinwiesendorf/Wagram	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 4,00 € 22,00
Gemischter Satz 2021 WG Wallner/ Obersdorf Cuvee aus Chardonnay – Gelber Traminer – Muskateller – Sauvignon Blanc	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 4,20 € 23,10
Blauer Zweigelt DAC 2021 WG Scheiblhofer, Andau	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 4,80 € 26,40
Blaufränkisch Classic 2018 WG Reumann, Deutschkreutz/Mittelburgenland	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 4,80 € 26,40
Tetzenberg Classic 2016 WG Wallner/ Obersdorf Cuvee aus Cabernet – Blaufränkisch – Merlot und Zweigelt	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 5,40 € 29,70

BIER beer

VOM FASS on tap

Ottakringer Wiener Original	0,5 l	€ 5,00
Viennese lager beer	0,3 l	€ 3,80
Ottakringer Zwickl hell	0,5 l	€ 5,30
Unfiltered lager beer	0,3 l	€ 3,90
Ottakringer Zwickl rot	0,5 l	€ 5,30
Sweet unfiltered lager beer	0,3 l	€ 3,90
Budweiser	0,5 l	€ 5,30
Czech lager beer	0,3 l	€ 3,90

FLASCHEN bottles

Ottakringer Citrusradler		
Lager beer with carbonated lemonade	0,5 l	€ 4,80
Die Weiße		
Wheat beer	0,5 l	€ 5,90
Null Komma Josef alkoholfrei		
Non-alcoholic beer	0,5 l	€ 5,00

Bier enthält / Beer contains: A - Gluten

SCHNÄPSE shots

Freihof Marillenschnaps	2 cl	€ 4,10
Apricot schnapps		
Freihof Birnenschnaps	2 cl	€ 4,10
Pear schnapps		
Freihof Haselnussschnaps	2 cl	€ 4,10
Hazelnut schnapps		

ALKOHOLFREI soft drinks

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 3,20
Sparkling or still mineral water	0,75 l	€ 5,30
Sodawasser	0,5 l	€ 2,90
Carbonated water	0,25 l	€ 2,00
Ayurvedisches Wasser (Gekochtes Wasser mit Sternanis, Zitronenschale, Gewürznelken und Wacholderbeeren)	0,25 l	€ 2,50
Ayurvedic water (boiled water with star anise, lemon peel, cloves, juniper berries)		
Schottische Limonade (Pfefferminztee, Bio Johannisbeersaft und Minze)		
Peppermint tea, black currant juice and mint	0,25 l	€ 3,60
Gletscher (Sodawasser, Orangensaft und Bitter Lemon)		
Carbonated water, orange juice and Bitter Lemon	0,5 l	€ 4,30
Rauch BIO Marille oder BIO Schwarze Johannisbeere		
Organic apricot or black currant juice	0,2 l	€ 4,10
Groiss Traubensaft		
Grape juice	0,25 l	€ 3,20
Urtaler Apfelsaft naturtrüb		
Unfiltered apple juice	0,25 l	€ 3,80
Rauch Apfelsaft oder Orangensaft		
Apple or orange juice	0,25 l	€ 3,00
Rauch Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt		
Apple or orange juice with carbonated water	0,25 l	€ 2,50
Pepsi Cola ^o		
Pepsi Coke	0,33 l	€ 3,50
Pepsi Cola Max ^o		
Pepsi coke zero	0,33 l	€ 3,50
Almdudler		
Alpine herb lemonade	0,33 l	€ 3,70
Soda Zitrone Bio	0,5 l	€ 3,50
Lemonade sparkling	0,25 l	€ 2,50
Soda Himbeere	0,5 l	€ 3,50
Organic raspberry lemonade sparkling	0,25 l	€ 2,50
Soda Holunder	0,5 l	€ 3,50
Organic elderflower lemonade sparkling	0,25 l	€ 2,50

HEIßGETRÄNKE Hot Beverages

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: Kaffee mit Bio-Milch oder Obers/Coffee with bio-milk or cream enthält/contains: **G**-Laktose/lactose

Kleiner Espresso, Kleiner Brauner	€ 2,90
Espresso with or without cream	
Großer Espresso, Großer Brauner	€ 4,60
Double espresso with or without cream	
Verlängerter schwarz oder braun	€ 3,50
Coffee with or without cream	
Melange	€ 3,50
Coffee with hot milk	
Häferlkaffee mit Schlagobers	€ 3,90
Mug of coffee with hot milk and whipped cream	
Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 4,20

Alle Kaffees auch koffeinfrei oder mit Haferdrink ^A erhältlich

Decaffeinated coffee or coffee with oatdrink ^A available

Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,30
Hot chocolate with whipped cream	
Heiße Schokolade mit Inländerrum und Schlagobers	€ 5,30
Hot chocolate with domestic rum and whipped cream	
Heiße Bio - Limonade	€ 1,80
Hot lemonade	
Heiße Bio - Milch	€ 2,30
Hot milk	

TEES Teas

Wir servieren SONNENTOR -Tee in der 0,4 lt. Kanne,
wahlweise mit Bio-Milch oder Bio-Zitrone

We serve SONNENTOR-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

Bio English Breakfast Schwarztee	€ 4,10
English Breakfast tea	
Bio Earl Grey Schwarztee	€ 4,10
Earl Grey black tea	
Bio Chinas Feinster Grüntee	€ 4,10
Chinese green tea	
Bio Rooibustee	€ 4,10
Rooibus infusion tea	
Bio Früchteharmonie Tee	€ 4,10
Fruitharmony infusion tea	
Bio Pfefferminztee	€ 4,10
Peppermint infusion tea	
Bio Taufrisch Kräutertee	€ 4,10
Organic herbal infusion tea	
Bio Kamillentee	€ 4,10
Chamomile infusion tea	
Bio Ingwertee	€ 4,10
Ginger infusion tea	
Schwarztee mit Inländerrum	€ 5,10
Black tea with domestic rum	