



Kein Genuss ist vorübergehend.

Den Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend.

Ob Hochzeiten, private Veranstaltungen, Firmenfeiern oder kulturelle Events – wir kochen à la carte, Menüs 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 € 5,40
- Vegane Karotten-Kokos-Orangen-Ingwercremesuppe
Vegan cream of carrot, coconut, orange and ginger € 5,40
- Vegetarische Frittatensuppe ^{ACGLM}
Clear vegetable soup with sliced pancakes € 4,90

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 € 12,10
- 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 € 13,20
-

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)	€ 3,90
Große Salatschüssel vom Buffet (Selbstbedienung) Large salad bowl (self-service)	€ 7,30
Bunter Salatteller mit Schafskäse ^G Mixed salad with sheep's cheese	€ 9,90
Bunter Salatteller mit Thunfisch und Thousand Island Dressing ^{CDG} Mixed salad with tuna and Thousand Island dressing	€ 9,90
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	€ 12,10
Bunter Salatteller mit gegrillten Hühnerstreifen und Kräuterdressing ^{CG} Mixed salad with grilled chicken strips and herb dressing	€ 12,10

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

KLEINIGKEITEN small dishes

- Getoastetes Schwarzbrot € 9,90
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
- INIGO-Toast ^{ACG} € 9,70
Gratiniertes Schwarzbrot mit Speck, Tomaten, roten Zwiebeln
und Spiegelei
Brown bread au gratin with bacon, tomatoes, red onion and egg sunny-side up
- Kleines Rindsgulasch mit Gebäck ^{AG} € 8,90
Small Beef goulash with bread
- Sacherwürstl mit Senf, Kren und Brot ^{AG} € 6,80
Frankfurter sausages with mustard, horseradish and bread
- Sacherwürstl mit Gulaschsaft und Brot ^{AG} € 9,20
Frankfurter sausages with goulash stock and bread

HAUPTSPEISEN main dishes

- Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilerdäpfeln ^{ACG} € 15,90
Pork Cordon bleu with parsley potatoes
- Wiener Schnitzel von der Karreerose mit Petersilerdäpfel ^{ACG} € 14,30
Breaded and deep-fried pork cutlets with parsley potatoes
- Wiener Schnitzel von der Karreerose in Sesampanade oder
Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfel ^{ACGN} € 14,30
Breaded and deep-fried pork cutlets with sesamecover or pumpkinseedcover
at your choice with parsley potatoes
- Gebackenes Hühnerbrustfilet mit Petersilerdäpfel ^{ACG} € 14,90
Breaded and deep-fried chickenbreast with parsley potatoes
- Gebackenes Hühnerbrustfilet in Sesampanade oder
Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfel ^{ACGN} € 14,90
Breaded and deep-fried chickenbreast with sesamecover or pumpkinseedcover
at your choice with parsley potatoes

Zwiebelrostbraten von der Beiried ^A mit Braterdäpfeln und Speckfisolen Roastbeef with onions, fried potatoes and green beans with bacon	€ 19,50
Vanilleroastbraten von der Beiried ^A im Knoblauchjus dazu Kroketten Roastbeef in garlicjus with croquettes	€ 19,50
Großes Rindsgulasch mit Brot ^{AG} Large Beef Goulash with bread	€ 10,90
Hühnercurry in Kokosmilch dazu Basmatireis Chickencurry in coconut milk with basmati rice	€ 12,90

Für unsere jungen Gäste/for our Youngsters

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup ^{ACG} Small pork escalope with french fries and ketchup	€ 8,30
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

VEGETARISCH/VEGAN vegetarian/vegan

Vegetarische Linsenbällchen nach indischer Art ^{ACG} auf Curry-Kokosmilchsauce mit Basmatireis Vegetarian lentilballs "indian style" in curry and coconutmilk sauce with basmati rice	€ 11,90
Rote Rüben Risotto mit Rotwein und Parmesan ^{GO} Beetroot risotto with red wine and parmesan	€ 11,90
Jambalaya ^{FH} 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)	€ 11,40
Veganer Kichererbsen-Gemüseintopf mit Hausbrot ^A Vegan chickpea-vegetablestew with home-made bread	€ 11,90

AUS DEM WASSER out of the water

Steingarnelen auf Safranrisotto ^{BDGO} € 22,90
mit gegrillten Cocktailtomaten
Rock shrimp on saffron risotto with grilled cocktail tomatoes

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN desserts

2 Stück Marillenpalatschinken ^{ACG} € 5,30
2 pancakes with apricot jam

2 Stück Schokolade-Nusspalatschinken mit Schlagobers ^{ACGH} € 5,90
2 chocolate pancakes with grated nuts and whipped cream

Topfenknödel in Nussbröseln auf 2erlei Fruchtspiegel ^{ACGH} € 7,50
Sweet curd dumplings in nut-breadcrumbs at fruitsauce

Mascarponecreme mit 2erlei Fruchtsauce im Glas ^G € 5,90
Mascarponecream with fruitsauce served in a glass

Tageskuchen ^{ACGH} € 4,20
Pie of the day

IM DOPPELPAK: Melange und Tageskuchen € 5,80
Combo: Coffee plus pie of the day

WEINE wines

Weingut Groiss, Kleinwiesendorf

Grüner Veltliner (Weißer Landwein) White wine	1/8 l	€ 2,50
Zweigelt (Roter Landwein) Red wine	1/8 l	€ 2,50
Gespritzter, weiß oder rot White or red wine with carbonated water	1/4 l	€ 3,20
Sommerspritzer, weiß oder rot White or red wine with plenty of carbonated water	1/2 l 1/4 l	€ 4,70 € 3,00
Aperolspritzer (mit Weißwein) White wine, carbonated water and Aperol	1/4 l	€ 4,00
Holunderspritzer White wine, carbonated water and elderflower syrup	1/4 l	€ 3,80
Veilchenspritzer White wine, carbonated water and violet syrup	1/4 l	€ 3,80
Pfirsichspritzer Peach wine with carbonated water	1/4 l	€ 3,30

FLASCHENWEINE

Grüner Veltliner FILIUS 2021 WG Hagn, Mailberg	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 2,80 € 15,50
Gemischter Satz BIO 2021 WG Groiss, Kleinwiesendorf/Wagram	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 2,80 € 15,50
Blauer Zweigelt BIO 2019 WG Groiss, Kleinwiesendorf/Wagram	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 2,80 € 15,50
Blaufränkisch DAC 2017 WG Reumann, Deutschkreutz/Mittelburgenland	1/8 l Flasche 0,75 l	€ 2,80 € 15,50

Wein enthält / Wine contains: O - Schwefeldioxid & Sulfite / sulfur dioxide & sulfites

BIER beer

VOM FASS on tap

Ottakringer Wiener Original	0,5 l	€ 4,60
Viennese lager beer	0,3 l	€ 3,50
Ottakringer Zwickl hell	0,5 l	€ 4,90
Unfiltered lager beer	0,3 l	€ 3,60
Ottakringer Zwickl rot	0,5 l	€ 4,90
Sweet unfiltered lager beer	0,3 l	€ 3,60
Budweiser	0,5 l	€ 4,90
Czech lager beer	0,3 l	€ 3,60

FLASCHEN bottles

Ottakringer Citrusradler		
Lager beer with carbonated lemonade	0,5 l	€ 4,40
Die Weiße		
Wheat beer	0,5 l	€ 4,90
Null Komma Josef alkoholfrei		
Non-alcoholic beer	0,5 l	€ 4,60

Bier enthält / Beer contains: A - Gluten

SCHNÄPSE shots

Freihof Marillenschnaps	2 cl	€ 3,80
Apricot schnapps		
Freihof Birnenschnaps	2 cl	€ 3,80
Pear schnapps		
Freihof Haselnussschnaps	2 cl	€ 3,80
Hazelnut schnapps		

ALKOHOLFREI soft drinks

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still	0,33 l	€ 2,90
Sparkling or still mineral water	0,75 l	€ 4,90
Sodawasser	0,5 l	€ 2,70
Carbonated water	0,25 l	€ 1,80
Süßgekochtes Wasser (Gekochtes Wasser mit Sternanis, Zitronenschale, Gewürznelken und Wacholderbeeren)		
Ayurvedic water	0,25 l	€ 1,60
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	€ 3,60
Rauch BIO Marille oder BIO Schwarze Johannisbeere		
Organic apricot or black currant juice	0,2 l	€ 3,50
Groiss Traubensaft		
Grape juice	0,25 l	€ 3,00
Urtaler Apfelsaft naturtrüb		
Unfiltered apple juice	0,25 l	€ 3,50
Rauch Apfelsaft oder Orangensaft		
Apple or orange juice	0,25 l	€ 2,80
Rauch Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt		
Apple or orange juice with carbonated water	0,25 l	€ 2,40
Pepsi Cola ^o		
Pepsi Coke	0,33 l	€ 3,20
Pepsi Cola Max ^o		
Pepsi coke zero	0,33 l	€ 3,20
Almdudler		
Alpine herb lemonade	0,33 l	€ 3,20
Soda Zitrone Bio	0,5 l	€ 3,20
Lemonade sparkling	0,25 l	€ 2,20
Soda Himbeere	0,5 l	€ 3,20
Organic raspberry lemonade sparkling	0,25 l	€ 2,20
Soda Holunder	0,5 l	€ 3,20
Organic elderflower lemonade sparkling	0,25 l	€ 2,20

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	€ 2,60
Espresso with or without cream	
Großer Espresso, Großer Brauner	€ 4,20
Double espresso with or without cream	
Verlängerter schwarz oder braun	€ 3,20
Coffee with or without cream	
Melange	€ 3,20
Coffee with hot milk	
Häferlkaffee mit Schlagobers	€ 3,50
Mug of coffee with hot milk and whipped cream	
Cappuccino	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 3,80

Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich

Decaffeinated coffee available

Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 3,90
Hot chocolate with whipped cream	
Heiße Schokolade mit Inländerrum und Schlagobers	€ 4,80
Hot chocolate with domestic rum and whipped cream	
Heiße Bio - Limonade	€ 1,60
Hot lemonade	
Heiße Bio - Milch	€ 2,10
Hot milk	

TEES Teas

Wir servieren DEMMER-Tee in der 0,4 lt. Kanne, wahlweise mit Bio-Milch oder Bio-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	€ 4,10
Earl Grey Schwarztee	Earl Grey black tea	€ 4,10
Green Manjulai Fairtrade BIO-Grüntee		€ 4,10
Green Manjulai Fairtrade organic green tea		
China Wuyuan BIO-Jasmintee		€ 4,10
Organic jasmine tea		
Rooibustee	Rooibus infusion tea	€ 4,10
Waldfrüchtete	Forest berry cocktail fruit infusion tea	€ 4,10
Pfefferminztee	Peppermint infusion tea	€ 4,10
Vital Oase BIO-Kräuterte	Organic herbal infusion tea	€ 4,10
Kamillente	Chamomile infusion tea	€ 4,10
Zitronen-Ingwertee	Lemon ginger infusion tea	€ 4,10
Assam Schwarztee mit Inländerrum		€ 5,10
Assam black tea with domestic rum		