

Willkommen im neuen



INIGO



Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Neuer Glanz, neue Karte, bewährte Qualität.

We are very pleased to welcome you.

New shine, new card, proven quality.

Frischer Wind bedeutet viel Bewegung, in kurzer Zeit.

Sollte diese Bewegung an der einen oder anderen Stelle noch unkoordiniert anmuten,

bitten wir um Geduld, wir schleifen noch fein.

Fresh wind means a lot of movement in a short time.

If this movement still seems uncoordinated at one point or another,

we ask for your patience.

SUPPEN // soups

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen "INIGO Art" LM v+

Potato soup with mushrooms "INIGO style"

€ 6,10

Karotten-Ingwercremesuppe v+

Carrot soup with ginger

€ 6,10

Frittatensuppe ACGLM v

Clear vegetable soup with sliced pancakes

€ 5,50

ZWISCHENDURCH // snacks

Sacherwürstel mit Senf Kren und Brot // mit Gulaschsaft und Brot A

Frankfurter sausages with mustard, horseradish, bread // with goulash stock and bread

€ 7,90 // € 9,90

SALATE // salads

Gemischter Beilagensalat // Erdäpfelsalat v+

Mixed salad // potato salad

€ 4,60 // € 4,60

Salat mit Tofu, Nüssen und Caesardressing FH v+

Salad with nuts and caesardressing

€ 11,90

INIGO Backhenderlsalat mit Kürbiskernöl ACGNO

Deep fried breaded chicken strips with pumpkin seed oil

€ 15,60

HAUPTSPEISEN // main dishes

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat ^{ACG}

Deep fried breaded cutlets with potatosalad

€ 16,50

Gebackenes Hühnerfilet mit Erdäpfelsalat ^{ACG}

Deep fried breaded chicken filet with potatosalad

€ 17,20

Rindsgulasch mit Brot ^{AG} // kleine Portion ^{AG}

Beef coulash with bread // small portion

€ 13,60 // € 10,30

Linsenbällchen auf Curry-Kokossauce mit Basmatireis ^A ^{v+}

Lentilballs with curry-coconut sauce and basmati rice

€ 13,60

Jambalaya ^{v+}

Reiseintopf mit Gemüse, Cashewnüssen und Tofu ^{FH} ^{v+}

Rice stew with vegetables, cashewnuts and tofu

€ 13,60

FÜR KINDER // FOR CHILDREN

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites ^{ACG}

Deep fried breaded cutlets with pommes frites

€ 9,40

Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce ^{AF} ^v

Homemade Gnocci with tomato sauce

€ 6,90

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // homemade desserts

Palatschinken mit Marillenmarmelade ^{ACG}

Pancakes with apricot jam

€ 6,10

Palatschinken mit Schokoladen-Nussfülle und Schlagobers ^{ACGH}

Pancakes with grated nuts and whipped cream

€ 8,30

Buchteln mit Powidl und Vanillesauce ^{ACG}

Sweet dumplings powidl and vanilla sauce

€ 9,60

Schokoladenkuchen mit Kokoscreme ^{A v+}

Chocolate cake with coconutcream

€ 4,40

Tageskuchen ^{ACGH}

Pie of the day

€ 4,40

ZUSÄTZLICH AB 16:00 // ADDITONALY FROM 16:00

ZWISCHENDURCH // snacks

Schafkäsegupferl auf Blattsalat mit Kürbiskernpesto ^{GH} ^v

Sheep cheese with salad and pumpkin seed pesto

€ 10,50

Kaltmarinierter Kohlrabi mit Haselnüssen ^{HL} ^{v+}

Cold marinated cabbage turnip with hazelnuts

€ 9,80

Hausgemachte Focaccia mit Gemüse und Käse ^{AG} ^v

Homemade flatbread with vegetables and cheese

€ 8,90

SALATE // salads

Salat mit gebratenem Hühnerfilet und Caesardressing ^F

Salad with fried chicken filet and caesar dressing

€ 14,80

Bulgursalat ^{AH} ^{v+}

Buglur salad

€ 11,90

HAUPTSPEISEN // main dishes

Geschmorte Rindsbackerl mit Erdäpfel-Selleriepüree ^{OML}

Braised beef cheeks with potatoe-celery puree

€ 22,30

Hausgemachte Gnocchi mit Gemüse und Parmesan ^{AF (v+ möglich)}

Homemade gnocchi with vegetables and parmesan

€ 13,90

Serviettenknödel mit geschmortem Paprikaragout und Kräuterseitlingen ^{AFLO v+}

Dumplings with braised peper ragout and herb mushrooms

€ 14,20

HAUSGEMACHTE NACHSPEISEN // homemade dessert

Mohnnudeln ^{ACG}

Potato noodles with poppy seed

€ 10,60

GETRÄNKE // DRINKS

WEINE UND APERITIVI // wine and aperitivi

Grüner Veltliner (Weißer Landwein) 1/8l

White wine

€ 3,10

Zweigelt (Roter Landwein) 1/8l

Red wine

€ 3,10

Gespritzer, weiß oder rot 1/4l

White or red wine with carbonated water

€ 3,90

Sommerspritzer, weiß oder rot // 1/4l // 1/2l

White or red wine with plenty of carbonated water

€ 3,40 // € 4,90

Aperolspritzer (mit Weißwein) 1/4l

White wine, carbonated water and Aperol

€ 4,60

Holunderspritzer 1/4l

White wine, carbonated water and elderflower

€ 4,20

FLASCHENWEINE (1/8l // Flasche 0,75l) // bottles of wine

Grüner Veltliner Filius 2022

WG Hagn, Mailberg

€ 4,40 // € 26,00

Bio Riesling 2022

WG Groiss, Kleinwiesendorf/Wagram

€ 4,40 // € 26,00

Gemischter Satz 2021

WG Wallner/Obersdorf

Cuvee aus Chardonnay – Gelber Traminer – Muskateller – Sauvignon Blanc

€ 4,60 // € 27,00

Blauer Zweigelt DAC 2021

WG Scheiblhofer, Andau

€ 5,30 // € 31,00

Blaufränkisch Classic 2018

WG Reumann, Deutschkreutz/Mittelburgenland

€ 5,30 // € 31,00

Tetzenerg Classic 2016

WG Wallner/Obersdorf

Cuvee aus Cabernet-Blaufränkisch-Merlot und Zweigelt

€ 5,90 // € 35,00

BIER vom Fass ^A // beer on top ^A

Ottakringer Wiener Original 0,3l // 0,5l

Viennese lager beer

€ 4,00 // € 5,30

Ottakringer Zwickl hell Bio 0,3l // 0,5l

Unfiltered lager beer

€ 4,10 // € 5,60

Ottakringer Zwickl rot 0,3l // 0,5l

Sweet unfiltered lager beer

€ 4,10 // € 5,60

Budweiser 0,3l // 0,5l

Czech lager beer

€ 4,10 // € 5,60

FLASCHENBIER ^A // bottled beer ^A

Ottakringer Citrusradler 0,5l

Lager beer with carbonated lemonade

€ 5,00

Schneider Weiße 0,5l

Wheat beer

€ 6,20

Null Komma Josef alkoholfrei 0,5l

Non-alcoholic Beer

€ 5,30

SCHNÄPSE // shots

Freihof Marillenschnaps 2cl

apricot

€ 4,30

Freihof Birnenschnaps 2 cl

pear

€ 4,30

Freihof Haselnusschnaps 2cl

hazelnut

€ 4,30

ALKHOLFREI // soft drinks

Vöslauer Mineralwasser 0,33l // 0,75l

Sparkling or still mineral water

€ 3,40 // € 5,60

Sodawasser 0,25 // 0,5l

Carbonated water

€ 2,10 // € 3,00

Soda Holunder 0,25 // 0,5l

Elderflower lemonade sparkling

€ 2,70 // € 3,70

Soda Zitrone 0,25 // 0,5l

Lemonade sparkling

€ 2,70 // € 3,70

Soda Himbeere 0,25 // 0,5l

Raspberry lemonade sparkling

€ 2,70 // € 3,70

Ayurvedisches Wasser 0,25l

Zitrone, Gewürznelken, Wacholderbeeren

Ayurvedic water

€ 2,60

Schottische Limonade

Pfefferminztee, Johannisbeersaft, Minze

Peppermint tea, black currant juice, mint

€ 3,80

Gletscher

Sodawasser, Orangensaft, Bitter lemon

Carbonated water, orange juice, bitter lemon

€ 4,50

Rauch BIO Marille // BIO Schwarze Johannisbeere 0,2l

Organic apricot or black currant juice

€ 4,10

Groiss Traubensaft 0,25l

Grape juice

€ 3,40

Urtaler Apfelsaft naturtrüb 0,25l

Unfiltered apple juice

€ 4,00

Rauch Apfelsaft // Orangensaft 0,25l

Apple or orange juice

€ 3,20

Rauch Apfelsaft // Orangensaft gespritzt 0,25l

Apple or orange juice with carbonated water

€ 2,60

Pepsi Cola 0,33l

Pepsi Coke

€ 3,70

Pepsi Cola Max 0,33l

Pepsi Coke zero

€ 3,70

Almdudler 0,3l

Herb lemonade

€ 3,90

Kaffee und Tee // Coffee and Tea

Alle Kaffees auch koffeinfrei oder mit Haferdrink ^A erhältlich

Decaffeinated coffee or coffee with oatdrink ^A available

Kleiner Espresso, Kleiner Brauner

Espresso with or without cream

€ 3,00

Großer Espresso, Großer Brauner

Double espresso with or without cream

€ 4,80

Verlängerter schwarz oder braun

Coffee with or without cream

€ 3,90

Melange

Coffee with hot milk

€ 3,90

Häferlkaffee mit Schlagobers

Mug of coffee with hot milk and whipped cream

€ 4,30

Cappuccino

€ 3,90

Latte Macchiato

€ 4,60

Heiße Schokolade mit Schlagobers // mit Rum und Schlagobers

Hot chocolate with whipped cream // rum and whipped cream

€ 4,50 // € 5,60

Heiße Bio - Limonade

Hot lemonade

€ 1,90

Heiße Bio – Milch

Hot milk

€ 2,50

Div. Bio Tees in der 0,4l Kanne

wahlweise mit Bio-Milch ^G, Haferdrink ^A oder Zitrone
tea in a 0,4 lt. pot, milk or lemon juice at your choice

English Breakfast, Earl Grey, Grüntee, Rooibos, Früchte, Pfefferminze, Kräuter, Kamille, Ingwer

€ 4,10

Schwarztee mit Rum

Black tea with rum

€ 5,10



Dieser Betrieb wird aus Mitteln des Arbeitsmarktservice Wien gefördert

INIGO CARD

Beantragen Sie Ihre INIGO Card und profitieren Sie von 5% Rabatt auf Speisen und Getränke* sowie Mittagsmenüs 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!