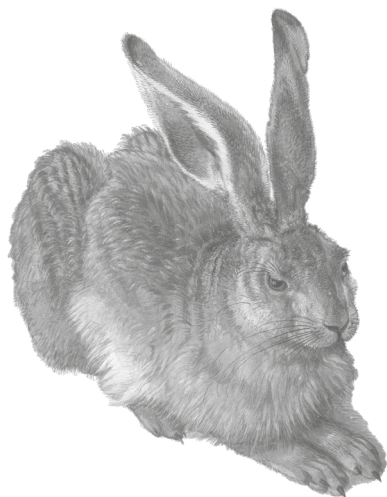


DO & CO

DEMEL
1786

CAFE
BAR
RESTAURANT



ALBERTINA

KAFFEE & TEE | COFFEE & TEA

- Kleiner Brauner | Espresso** € 4,5
small espresso with liquid cream on the side
small espresso
- Großer Brauner | Großer Espresso** € 6,9
large espresso with liquid cream on the side
large espresso
- Melange** ^G € 6,9
kleiner Espresso mit Milch & Milchschaum
small espresso with milk & milk foam
- Cappuccino** ^G € 6,9
kleiner Espresso mit Milchschaum
small espresso with milk foam
- Cafè Latte** ^G € 6,9
kleiner Espresso mit viel Milch und Milchschaum
small espresso with lots of milk and milk foam
- Verlängerter** ^G € 6,5
kleiner Espresso verlängert, schwarz oder mit Milch
small espresso extended, black or with milk
- Café Amaretto** ^G € 9,9
Café Baileys & Schlagobers
amaretto coffee | baileys coffee & whipped cream
- Demel kalte | heiße Schokolade** ^G € 8,5
Demel cold or hot chocolate
mit Schlagobers | with whipped cream € 9,5

Auf Anfrage servieren wir gerne koffeinfreien Kaffee, als auch laktosefreie Milch, Sojamilch, Mandelmilch oder Hafermilch. Please address to your waiter for decaffeinated coffee, as well as lactose-free milk, almond milk or oat milk.

UNSERE TEE-AUSWAHL

our tea selection

- Earl Grey | English Breakfast | Assam**
Darjeeling | Jasmin | Ayurveda | Sweet Berries
Pfefferminz | mint
Grüner Tee | greenleaf
Bergkräuter | mountain herbs
Kamille | chamomile
Lemon Fresh € 6,9

DEMEL KAISERSCHMARRN

our famous pancake

DEMEL KAISERSCHMARRN ^{AICIG}

Zwetschkenröster | plum ragout ^A

freshly prepared homemade fluffy
pancake, buttered & caramelized
in a big iron pan and served with
traditional plum ragout

€ 12,9

UNSERE SPEZIALITÄTEN OUR SPECIALS

DEMEL SACHERTORTE ^{AICIGIF}

Schlagobers | whipped cream ^G

€ 8,5

DEMEL APFELSTRUDEL ^{AICIGH}

our very special apple strudel
Vanillesauce | vanilla sauce ^C

€ 9,5

DEMEL TORTEN

traditional Viennese cakes

Russische Punsch | Russian punch ^{AICIGH}

Passionsfrucht | passion fruit ^{AICIGHIR}

Dobos ^{AICIFIGH}

Anna ^{AICIFIGH}

Trüffel | Truffle ^{AICIFIG}

Döry ^{AICIFIG}

Himbeer-Joghurt | raspberry yoghurt ^{AICIGH}

Vanillecremeschnitte | vanilla cream tart ^{AICIG}

Fächer | fan ^{AICIGIHIR}

Gerollte Mandeltorte | rolled almond cake ^{AICIHIF}

Esterhazy ^{CIHIGIP}

€ 7,9

Portion Schlagobers | whipped cream

Portion Vanillesauce | vanilla sauce

Vanille Eiskugel | scoop of vanilla ice cream

KLEINES & FEINES SMALL BITES

11:00 – 18:00

Käse-Tomaten-Toast | Kartoffel-Chips ^{V C I D I A I G I M I O I F} € 9
cheese and tomato toast | potato chips

Schinken-Käse-Toast | Kartoffel-Chips ^{C I D I A I G I M I O I F} € 12
ham and cheese toast | potato chips

Demel Croissant mit Schinken und Käse ^{A I C I G} € 9
Demel croissant with ham and cheese

Demel Würstel Demel sausages ^{A I G I M} € 12
frisch geriebener Kren | Senf | Sauerteigbrot
mustard | horseradish | sourdough bread

Schinken-Käse Omelette ^{C I G} € 15
mit grünem Salat & Pommes Frites
with green salad & French fries



Geflämmte Maissuppe ^{V L I G I O} € 11
flamed corn soup

Burrata ^{V G I M I O} € 23
rote Rüben Carpaccio | Avocado Creme
beetroot carpaccio | avocado cream

Lachs Carpaccio Claudio ^{C I D I G I M I O} € 19

Fried Babycalamari | Lemon Aioli ^{R I C I A I G I M} € 22

Steak Salad ^{C I G I O} € 26
gebratenes Rindsfilet | Ruccola | getrocknete Tomaten
seared beef tenderloin | arugula | sun-dried tomatoes

Steak Tartare & Frites ^{A I M} € 26
feinstes Rindsfilet-handgeschnitten,
nach Ihren Wünschen zubereitet
Finest beef fillet – hand-cut and prepared
to your preference

A-Glutenhaltiges Getreide *containig cereals* | B-Krustentiere *crustaceans* | C-Eier *egg*
D-Fisch *fish* | E-Erdnuss *peanut* | F-Soja *soy* | G-Milch *milk* | H-Schalenfrüchte *nuts*
L-Sellerie *celery* | M-Senf *mustard* | N-Sesam *sesame* | O-Sulfite *sulfites* | P-Lupine *lupins*
R-Weichtiere *molluscs*

^V vegetarisch vegetarian | ^V vegan vegan | ^A Alkohol alcohol

ALBERTINA SPECIAL BURGER

Albertina Wagyu Beef-Burger ^{CIAIGIMIOIF} € 29
Cheddar | Tomato | Pickles
Dijon und japanese Mayo | Fries

Vegetarischer | vegeterian V[✓]
Portobello-Burger ^{CIAIGIMIOIF} € 22
Kräuter der Provence | herbs of provence
Teriyaki jus | Cilantro Truffle Mayo | Fries

SCHNITZEL

Wiener Schnitzel vom Kalb *veal* ^{CIA} € 32

Schnitzel von der Landhuhnbrust *chicken* ^{CIA} € 26

serviert mit Erdäpfel-Vogerl- und Gurkenrahmsalat ^{LIGIMIO}
served with potato-lamb's lettuce salad and
cucumber sour cream salad ^{LIGIMIO}

Preiselbeeren | cranberries € 2



APERITIF & COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol | Prosecco | Soda 0,25 l € 9

Campari Spritz Campari | Prosecco | Soda 0,25 l € 9

Hugo 0,25 l € 9

Holunder | Minze | Limette | Prosecco | Soda
elderberry | mint | lime | Prosecco | soda

Negroni € 14

Campari | Antica Formula | Gin

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Frisch gepresst freshly squeezed

Orange	0,125 l	€ 6,5
Karotte carrot	0,125 l	€ 6,5
Grapefruit	0,125 l	€ 7,5



Coca Cola | light | zero 0,33 l € 5,5

Fanta | Sprite | Almdudler 0,33 l € 5,5

Johannisbeersaft currant juice 0,2 l € 4

Marillensaft apricot juice 0,2 l € 4
gespritzt | with sparkling water 0,5 l € 6,5

Orangensaft orange juice 0,2 l € 5,5
gespritzt | with soda 0,5 l € 6,5

Apfelsaft naturtrüb unfiltered apple juice 0,2 l € 5,5
gespritzt | with soda 0,5 l € 6,5

Jugendgetränk 0,25 l € 4,5
Soda Himbeer | Holunder | Zitrone 0,5 l € 6,5
soda raspberry | elderflower | lemon

Double Dutch 0,2 l € 5,9
Indian Tonic | Bitter Lemon
Ginger Ale | Pink Grapefruit

Fentimans Bitter Lemon | Tonic 0,2 l € 5,5

BIER | BEER

Ottakringer Goldfassl ^A 0,2 l € 5,9
0,3 l € 7,5

Null Komma Josef non-alcoholic beer ^A 0,33 l € 5,5
Ottakringer Radler shandy ^A 0,3 l € 5,9

Heineken ^A 0,33 l € 5,9
Heineken 0.0 ^A 0,33 l € 5,5

Weizenbier wheat beer ^A 0,5 l € 8,5

WEINE | WINES

WEISSWEINE | WHITE WINES

2022 Sauvignon Blanc Erwin Sabathi Leutschach Südsteiermark	1 8 l	€ 7,9
2023 Gemischter Satz Mayer am Pfarrplatz Heiligenstadt Wien	1 8 l	€ 6,6
2023 Riesling „Joching“ Josef Jamek Joching Wachau	1 8 l	€ 7,5
2022 Morillon „Steirische Klassik“ Erich & Walter Polz Spielfeld Südsteiermark	1 8 l	€ 7
2023 Chablis AOC William Fèvre Burgund Frankreich	1 8 l	€ 9,9


ROSEWEIN | ROSÉ WINE

2023 Cuvée „vom Stein“ BF ME Prieler Schützen am Gebirge Burgenland	1 8 l	€ 5,9
2023 Cuvée M AOC Château Minuty Côtes de Provence Frankreich	1 8 l	€ 9,9

ROTWEINE | RED WINES

2018 Zweigelt Gernot Heinrich Gols Neusiedlersee	1 8 l	€ 6,9
2021 Cuvée Heideboden Anita & Hans Nittnaus Gols Neusiedlersee	1 8 l	€ 8
2019 Chianti Classico Riserva DOCG Marchese Antinori Firenze	1 8 l	€ 9,5
2020 Rioja „Reserva“ Marques de Murieta La Rioja Spanien	1 8 l	€ 11

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagner Brut Hediard	0,1 l	€ 16
	0,75 l	€ 98
Rosé Champagner	0,1 l	€ 16
	0,75 l	€ 95
		
Prosecco Marco Trevigiana	0,1 l	€ 8,5
	0,75 l	€ 56

DOCCO
&


DEMEL
1786