



---

KUNST  
HISTORISCHES  
MUSEUM  
WIEN

---

*cafe*



*Herzlich willkommen!*

Genießen Sie Wiener Kaffeehaustradition in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums!

Sammeln Sie nach einer ausgiebigen Erkundungstour neue Kräfte bei einer Pause im Café, danach können Sie wieder gestärkt die Sammlungen und Werke des Museums bewundern.

Das Team des KHM Cafés verwöhnt Sie mit bestem Kaffee, köstlichen Mehlspeisen und schmackhaften Schmankerln.

Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!

*Welcome!*

*Enjoy the tradition of a Viennese café at the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien.*

*Make a break at the café after your expedition of the museum and admire the art collections and artworks of the museum with new energy.*

*The team of the KHM Café spoils you with great coffee, delicious pastries and tasty delicacies.*

*Thank you for being our guest!*

Mitglied im Klub der



Member of the Club of the Viennese coffee house owners.

## Vorspeisen Starters

**Carpaccio  
vom Almochsen** <sup>A, C, G, H, O</sup> **14,80**  
mit Pflücksalat, Grana Padano und Toast  
*Carpaccio of highland beef  
with leaf salad, Grana Padano  
cheese and toasted bread slices*

**Räucherlachs auf hausgemachtem  
Erdäpfelrösti** <sup>A, C, D, G</sup> **16,20**  
mit Crème fraîche, Fischeiern  
und Kresse  
*Smoked salmon on home-made fried  
potato patty with crème fraîche, fish  
eggs and cress*

**Eingelegter Schafkäse** <sup>A, G</sup>  **11,80**  
mit Rosmarin, Knoblauch, Chili  
und frischem Ciabatta  
*Pickles Ewe's cheese with rosemary, garlic,  
chili and fresh Italian ciabatta bread*

## Suppen Soups

**Alt Wiener Suppentopf** <sup>A, C, L</sup> **6,40**  
Kräftige Rindsuppe mit gekochtem  
Rindfleisch, Suppengemüse,  
Fadennudeln und frischem Schnittlauch  
*Clear consommé with boiled beef, vegetables,  
noodles and fresh chive*

**Cremesuppe vom  
Wiesenchampignon** <sup>A, C, G, L</sup>  **5,60**  
mit gerösteten Schwarzbrot-Croûtons  
*Cream of wild mushroom soup with  
roasted croûtons of brown bread*

**Ungarische Gulaschsuppe** <sup>A, L, M</sup> **5,60**  
mit einer Scheibe Schwarzbrot  
*Hungarian goulash soup with a slice  
of brown bread*

# Salate Salads

**Wiesensalat** <sup>H, L, M, O</sup>  **9,50**  
mit Pflücksalat, Rucola, Äpfeln und Walnüssen  
*Salad with lettuce, rocket, apple and walnuts*

**Frühlingsalat** <sup>H, L, O</sup>  **9,50**  
mit Babyspinat, Roten Rüben, Orangen,  
Trauben und gerösteten Mandeln  
*Spring salad with baby spinach, beetroot,  
oranges, grapes and roasted almonds*

**Französischer Salat** <sup>C, D, G, L, O</sup> **13,20**  
mit Karotten, Stangensellerie, Fisolen,  
Erbsen und Räucherlachs  
*French salad with smoked salmon, carrots,  
celery, peas*

**Libanesischer Bulgur-Salat** <sup>A, O</sup>  **9,50**  
mit Paradeisern, Gurken, Frühlings-  
zwiebeln, Minze und Limette  
*Lebanese bulgur salad with tomatoes,  
cucumber, spring onions, mint and lime*

**Verfeinern Sie Ihren Salat mit unseren Toppings!**  
*Refine your salad with our toppings!*

Gegrillte Hühnerstreifen **5,90**  
*Grilled chicken stripes*

Gegrillte Black Tiger Garnelen <sup>B</sup> **6,90**  
*Grilled king prawns*

Gegrillter Halloumi <sup>G</sup>  **4,90**  
*Grilled Halloumi*

# Katte Kleinigkeiten Cold snacks

**Beinschinken-Brot** <sup>A, H, M, O</sup> **6,10**  
Schwarzbrot mit Beinschinken vom Thum, Essig-  
gurkerl, Senf und frisch gerissenem Kren  
*Brown bread with Thum's bone-in ham, pickled  
gherkin, mustard and freshly grated horseradish*

**Baguette „Italiano“** <sup>A, G</sup> **9,50**  
Ciabatta mit Prosciutto San Daniele, Rucola,  
hausgemachtem Pesto und Grana Padano  
*Italian Ciabatta bread with Prosciutto San  
Daniele, rocket, home-made pesto  
and Grana Padano*

**Low Carb Vital Burger** <sup>A, C, G, H</sup>  **6,90**  
Eiweiß-Brot mit gegrilltem Antipasti Gemüse,  
Sprossen und Ziegenfrischkäse  
*Protein bread with grilled vegetables, sprouts  
and fresh goat cheese*

**Räucherlachs Wrap** <sup>A, C, D, H, M</sup> **9,60**  
Wrap mit Lachs, knackigen Salaten,  
Gurke, Dille und Estragon Senf-  
Mayonnaise  
*Wrap with smoked salmon, salad, cucumber,  
dill and Estragon mustard-mayonnaise*

## Warme Kleinigkeiten Warm snacks

### Wiener Sacherwürstel <sup>A, M</sup> 7,20

mit 2erlei Senf, frisch gerissenem Kren  
und einer Handsemmel

*Vienna sausages with 2 different kinds  
of mustard, fresh horseradish  
and hand-made roll*

mit Saft / with gravy 8,60

### Baguette „Paillard“ <sup>A, C, M</sup> 13,50

Getoastetes Ciabatta mit gegrilltem  
Hühnerfilet, Kirschparadeisern, Salat  
und Dijon Senf-Mayonnaise

*Toasted Italian Ciabatta bread with  
medium rare steak stripes, cherry  
tomatoes and Dijon mustard-mayonnaise*

### Leberkäs'-Brot <sup>A, M</sup> 11,50

Getoastetes Schwarzbrot mit gebratenem  
Leberkäse, Senf und warmen Krautsalat

*Toasted brown bread with grilled  
Leberkäse (kind of meat loaf), mustard  
and warm cabbage-salad*

### Schinken-Käse-Toast <sup>A, C, G, L</sup> 5,80

mit Ketchup Dip

*Toasted sandwich with ham  
and cheese served with ketchup*

## Hauptspeisen Main dishes

### Wiener Rindsgulasch <sup>A, C, G, L</sup> 15,30

mit hausgemachtem Semmelknödel

*Viennese beef goulash with home-made  
bread dumpling*

### Wiener Schnitzel <sup>A, C, G</sup> 21,20

vom steirischen Premium Kalb  
im Butterschmalz gebacken

mit Petersilerdäpfel  
*Wiener Schnitzel of Styrian veal,  
deep-fried in butter oil and served  
with parsley potatoes*

### Rotes Rüben-Risotto <sup>G, L</sup> 13,50

mit Grana Padano

*Risotto of beetroot with Grana Padano*

### WILDKULTUR-Saibling <sup>D</sup> 19,50

gegrillt, auf Erdäpfel-Mangold Gemüse

*Grilled char on potatoes  
and Swiss chards*



## *Für kleine Kunstgenießer For small art lovers*

**Farfalle aus dem Ofen** <sup>A, C, G, L</sup>  **9,50**  
mit Paradeiserauce und Käse überbacken  
*Farfalle au gratin with tomato sauce,  
baked with cheese*

## *Beilagen Side dishes*

**Petersilerdäpfel** <sup>G</sup>  **3,40**  
*Parsley potatoes*

**Semmelknödel** <sup>A, C, G</sup>  **3,40**  
*Bread dumpling*

**Ketchup** <sup>L</sup>, **Senf** <sup>M</sup>,  
**Mayonnaise** <sup>C, M</sup>, **Kren** <sup>O</sup>  **1,20**  
*Ketchup, mustard,  
mayonnaise, horseradish*

**Schwarzbrot** <sup>A</sup>  **1,20**  
*Brown bread*

**Eiweiß-Brot** <sup>A, F</sup>  **2,50**  
*Protein bread*

## *Desserts und Mehlspeisen Desserts and sweets*

**Süße Kombination** <sup>C, F, G, H</sup>  **5,60**  
Kleines Schokoladenmousse im Glas  
mit einem kleinen Espresso  
*Sweet combo of small chocolate mousse  
served in a glass, accompanied  
by a small espresso*

**Ofenwarmer Apfel-  
oder Topfenstrudel** <sup>A, C, G</sup>  **6,20**  
mit Vanillesauce  
*Oven-warm apple or curd cheese  
strudel with vanilla cream*

Eine Auswahl an Torten, Strudeln und Kuchen aus  
unserer Vitrine finden Sie auf der nächsten Seite.  
*A rich selection of traditional Viennese desserts,  
cakes and strudels from our showcase you will find  
on the next page.*

# Aus unserer Vitrine

## From our showcase

**Sacher-Torte** <sup>A, C, F, G</sup>  4,90  
Sacher cake

**Esterhazy-Torte** <sup>C, F, G, H</sup>  4,90  
Esterhazy nut cake

**Mozart-Torte** <sup>A, C, F, G, H</sup>  4,90  
Mozart marzipan cake

**Gebackene  
Topfen-Torte** <sup>A, C, G</sup>  4,90  
Baked cheese cake

**Obst-Torte** <sup>A, C, G, H</sup>  4,90  
Fruit cake

**Walnuss-Torte** <sup>A, C, F, G, H</sup>  4,90  
Walnut cake

**Schokomousse-Torte** <sup>C, F, G</sup>  4,90  
Chocolate mousse cake

**Trüffel-Torte** <sup>A, C, F, G</sup>  4,90  
Truffle cake

**Kardinalschnitte** <sup>A, C, G</sup>  4,90  
"Kardinal" cream cake

**Mohn-Torte** <sup>A, C, G</sup>  4,90  
Poppy seed cake

**Apfelstrudel** <sup>A, C, G, H</sup>  4,40  
Apple strudel

**Topfenstrudel** <sup>A, C, G</sup>  4,40  
Curd cheese strudel

**Blechkuchen  
der Saison** <sup>A, C, G, H</sup>  4,10  
Cake with seasonal fruits

Für unsere saisonalen Torten und Kuchen  
werfen Sie bitte einen Blick in die Vitrine  
oder fragen Sie einen unserer MitarbeiterInnen.  
*For our seasonal cakes please take a look at our  
showcase or ask our staff.*

# Eis Ice cream

## Eiskaffee <sup>G</sup> 5,30

Vanilleeis serviert in gekühltem Kaffee,  
garniert mit Schlagobers und  
Schokoblättchen

*Vanilla ice cream served with cooled  
coffee, garnished with whipped cream  
and chocolate pieces*

## Eisschokolade <sup>F, G</sup> 5,30

Kaltes Schokoladengetränk mit  
cremigem Vanilleeis, garniert mit  
Schlagobers und Schokoblättchen

*Cold chocolate drink with creamy  
vanilla ice cream, crowned with  
whipped cream and chocolate pieces*

## Eiskaffee „Schoko-Kokos“ <sup>G, H, O</sup> 5,60

Vanilleeis serviert in gekühltem Kaffee,  
garniert mit Kokos-Schlagobers, Kokos-  
Raspeln und Schokoblättchen

*Vanilla ice cream served with cooled  
coffee, garnished with coco-whipped  
cream, desiccated coconut and  
chocolate pieces*

## Bananensplit <sup>G, H</sup> 5,60

Köstliches Vanilleeis und Bananen-  
hälften garniert mit Mandelsplittern,  
Schokoladensauce und Schlagobers  
*Delicious vanilla ice cream with  
banana, garnished with almond slices,  
chocolate sauce and whipped cream*

## Gemischtes Eis <sup>A, F, G</sup> 5,60

Gemischtes Eis mit 3 Sorten  
nach Wahl – auf Wunsch mit  
Schlagobers

*Mixed ice cream with three flavors  
of choice – with whipped cream  
on request*

## Unsere Eissorten

*Our variety of ice cream*

Vanilla Crème <sup>G</sup>

Chocolate Chips <sup>F, G</sup>

Strawberry Cream <sup>G</sup>

## Eiswaffeln <sup>F, G</sup> 1,70

*Ice cream wafer*

# Kaffee Coffee

**Kleiner Schwarzer  
oder kleiner Brauner** € 3,50

Espresso  
black or with cream

**Großer Schwarzer  
oder großer Brauner** € 4,90

Double espresso  
black or with cream

**Wiener Melange** € 4,70

Espresso mit heiß geschäumter Milch  
Espresso with hot foamed milk

**Verlängerter Kaffee** € 4,70

Espresso mit heißem Wasser verlängert  
Café Americano black or  
with cream

**Einspänner** € 5,20

Doppelter Espresso mit Schlagobers im  
Glas serviert  
Double Espresso with whipped cream  
served in a glass

**Cappuccino** € 5,30

Doppelter Espresso mit halbfüssigem  
Milchschaum aufgegossen  
Double espresso with semifluid  
milk foam

**Kapuziner** € 5,30

Doppelter Espresso mit Schlagobers  
Double espresso  
with whipped cream

**Überstürzter Neumann** € 5,20

Schlagobers mit Espresso „überstürzt“  
Espresso poured over  
whipped cream

**Caffe Latte** € 5,30

Kaffee mit viel heiß geschäumter Milch  
Espresso with a lot of hot  
foamed milk

**Kaffee „Mazagran“** € 7,50

Kalter, gesüßter doppelter Espresso  
mit Maraschino im „Mazagranglas“ serviert  
Ice-cold, sweet double espresso with  
maraschino served in traditional  
„Mazagran glass“

# Schokolade Chocolate

## **Kaffee „Fiaker“ <sup>G</sup> 7,50**

Doppelter Espresso mit Schlagobers  
und Kirschwasser

*Double espresso with whipped cream  
and cherry-schnaps*

## **Kaffee „Maria Theresia“ <sup>G</sup> 7,50**

Doppelter Espresso mit Orangenlikör,  
Schlagobers und Zuckerstreusel

*Double espresso with orange liqueur,  
whipped cream and sugar candy*

## **Kaffee „Pharisäer“ <sup>G</sup> 7,50**

Doppelter Espresso mit Rum, Rohrzucker  
und Schlagobers

*Double espresso with rum, cane sugar  
and whipped cream*

## **Kaffee „Mozart“ <sup>G</sup> 7,50**

Doppelter Espresso mit Cherry Brandy,  
Schlagobers und Pistazienkrokant

*Double espresso with cherry brandy,  
whipped cream and pistachio brittle*

Die Kakaobohne kam im 17. Jahrhundert von Südamerika  
über Spanien nach Europa. Gerade rechtzeitig, um die  
eben entstandenen Kaffeesalons um eine weitere Spezial-  
ität – die Schokolade – zu bereichern.

*Cocoa beans came to Europe in the 17th century from  
South America via Spain. Just in time to add another special-  
ity – chocolate – to the recently established „Kaffeesalons“.*

## **Heiße Schokolade mit Schlagobers <sup>G</sup> 4,90**

*Hot chocolate with whipped cream*

## **Heiße Schokolade „Maria Theresia“ <sup>G</sup> 6,50**

Heiße Schokolade mit Orangenlikör  
und Schlagobers

*Hot chocolate with orange liqueur  
and whipped cream*

## **Milch heiß oder kalt <sup>G</sup>**

*Milk hot or cold*

Glas/glass 0,25 l **2,70**

All unsere Kaffeespezialitäten werden standardmäßig  
mit unserer „KHM-Wiener Mischung“ zubereitet.

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kaffee auch mit unserer  
„Italienischen Mischung“ oder koffeinfrei zu.

*Our coffee specialities will be prepared with our  
“KHM-Viennese blend”.*

*We will also be happy to prepare your coffee with our  
“Italian blend” or with decaffeinated coffee on request.*

tee  
tea



## Schwarzer Tee Black tea

Ziehzeit: 3 Minuten  
Brewing time: 3 minutes

### **KHM-Mischung** 4,70

Erlesene Schwarze Tees aus Assam und Darjeeling.  
*Fine black teas from Assam and Darjeeling.*

### **Old London Earl Grey** 4,70

Duftende Mischung aus feinen Schwarzen Tees von Ceylon und China, verfeinert mit hochwertigem Aroma der Zitrusfrucht Bergamotte.  
*Aromatic blend of fine black teas from Ceylon and China, refined with high-quality aroma of bergamot*

## Früchtetee Fruit Infusion

Ziehzeit: 3 Minuten  
Brewing time: 3 minutes

### **Waldfrüchte Cocktail** 4,70

Erfrischende Mischung aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten, Holunderbeeren, verfeinert mit köstlichen Himbeer- und Johannisbeer-Aromen und Brombeerblättern.  
*Refreshing fruit tea blend of hibiscus bloom, apple, rose hip, elder berries, refined with raspberry, currant and leaves of blackberries.*

### **Chill Out (Bio)** 4,70

Köstliche Komposition aus Apfel, Hibiskusblüten, Orangen, Hagebutten-schalen, Pfefferminze, Erdbeerblättern, Ringelblume und Kornblume.  
*Delicious blend of apple, hibiscus bloom, orange, rose hip peel, peppermint, strawberry leaves, marigold and cornflower.*

## **Grüner Tee** **Green Tea**

Ziehzeit: 2 Minuten  
*Brewing time: 2 minutes*

### **Green Manjulai FAIRTRADE (Bio) 4,90**

Der duftig-frische Grüne Tee aus dem Süden Indiens ergibt im Aufguss eine gelbe und runde Tasse.

*The aromatic and fresh green tea from the South of India is very balanced and has a yellow colour.*

### **Sunny Green (Bio) 4,70**

Mischung Grüner Tees aus Indien mit Ingwer, Orangenschalen, natürlichen Aromen, Grapefruitschalen und Ringelblumenblüten.

*Blend of green teas from India with ginger, orange zest, naturally aroma, grapefruit zest and bloom of marigold.*

### **Japan Kirsch 4,70**

Bestehend aus Grünem Tee von Japan und China, Brombeerblättern sowie köstlichen Kirsch-Aromen ergibt dies eine helle Tasse mit zartem Kirschgeschmack.

*The green tea from Japan and China with leafs of blackberry and cherry aroma has a light colour with tender cherry taste.*

## **Kräutertee** **Herbal Infusion**

Ziehzeit: 2 Minuten  
*Brewing time: 2 minutes*

### **Kamillenblüten (Bio) 4,70**

Hochwertige Kamillenblüten aus Ungarn ergeben einen äußerst aromatischen Duft mit mildem Aufguss.

*High-quality blooms of chamomile from Hungary make a very aromatic smell with mild infusion.*

### **Pfefferminze 4,70**

Die hochwertige Minze ergibt einen angenehm wohltuenden, erfrischenden bis scharfwürzigen Geschmack.

*Because of the high-quality mint the tea tastes very pleasant, refreshing and also nippy.*

### **Vital Oase (Bio) 4,70**

Entspannende Mischung aus Melissenblättern, Zitronengras, Rooibostee, Brombeerblättern, Hagebutten und Hibiskusblüten.

*Blend of melissa leafs, lemongrass, rooibos, blackberry leafs, rose hips and hibiscus bloom.*

# Mineralwasser Mineral water

## **Gasteiner Mineralwasser prickelnd**

*Mineral water sparkling*

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,33 l | <b>3,70</b> |
|                | 0,75 l | <b>7,20</b> |

## **Gasteiner Mineralwasser still**

*Mineral water still*

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,33 l | <b>3,70</b> |
|                | 0,75 l | <b>7,20</b> |

## **Sodawasser**

*Soda water*

|            |        |             |
|------------|--------|-------------|
| Glas/glass | 0,25 l | <b>2,30</b> |
|------------|--------|-------------|

# Alkoholfreie Getränke Non-alcoholic beverages

## **Hausgemachter Eistee**

Unsere Eistees werden täglich frisch zubereitet

*Our home-made ice teas will be prepared fresh every day*

|            |        |             |
|------------|--------|-------------|
| Glas/glass | 0,25 l | <b>3,90</b> |
|------------|--------|-------------|

## **Orangensaft frisch gepresst**

*Orange juice, freshly squeezed*

|            |        |             |
|------------|--------|-------------|
| Glas/glass | 0,25 l | <b>4,90</b> |
|------------|--------|-------------|

## **Apfelsaft naturtrüb „Cox Orange“**

Obsthof Reisinger

*Naturally cloudy apple juice*

|            |        |             |
|------------|--------|-------------|
| Glas/glass | 0,25 l | <b>4,30</b> |
|------------|--------|-------------|

## **Birnensaft naturtrüb „Alte Sorte“**

Obsthof Reisinger

*Naturally cloudy pear juice*

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,25 l | <b>4,30</b> |
|----------------|--------|-------------|

## **Marillennektar (Bio)**

*Organic apricot juice*

|                |       |             |
|----------------|-------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,2 l | <b>4,10</b> |
|----------------|-------|-------------|

## **Johannisbeernektar (Bio)**

*Organic currant juice*

|                |       |             |
|----------------|-------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,2 l | <b>4,10</b> |
|----------------|-------|-------------|

# Unsere Jugendgetränke

## Our youth drinks

### Thomas Henry Tonic Water

Flasche/bottle 0,2 l **4,20**

### Thomas Henry Bitter Lemon

Flasche/bottle 0,2 l **4,20**

### John Lemon Zwetschke

100 % natürliche Zwetschenlimonade aus dreierlei Zwetschken: Hauszwetschke, Stanley und President-Zwetschke  
*100% natural plum lemonade from three types of plums: Purple Plum, Stanley and President.*

Flasche/bottle 0,33 l **4,30**

### John Lemon Cola

100% Natur, nicht süß, exzellenter Geschmack und mit reduziertem Koffeingehalt  
*100% natural, sophisticated flavor without the sweetness, and with reduced caffeine content.*

Flasche/bottle 0,33 l **4,30**

### Almdudler

Flasche/bottle 0,35 l **4,20**

### Coca-Cola

Flasche/bottle 0,33 l **4,20**

### Coca-Cola light

Flasche/bottle 0,33 l **4,20**

### Soda Himbeere

Soda water  
with raspberry juice

Glas/glass 0,25 l **2,70**

0,5 l **4,90**

### Soda Zitrone

Soda with freshly  
squeezed lemon juice

Glas/glass 0,25 l **2,70**

0,5 l **4,90**

# Bier Beer

## Gösser Märzen vom Fass <sup>A</sup>

*Draught beer*

|        |         |             |
|--------|---------|-------------|
| Pfiff  | 0,125 l | <b>2,50</b> |
| Seidel | 0,3 l   | <b>4,40</b> |
| Krögel | 0,5 l   | <b>5,40</b> |

## Trumer Pils

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,33 l | <b>4,70</b> |
|----------------|--------|-------------|

## Gösser Naturradler

*Beer mixed*

*with lemonade*

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,33 l | <b>4,60</b> |
|----------------|--------|-------------|

## Schlossgold (alkoholfreies Bier)

*Non-alcoholic beer*

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,33 l | <b>4,40</b> |
|----------------|--------|-------------|

# Bierspezialitäten Beer specialities

## Edelweiß Weizenbier Hefetrüb

Naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase.

*Naturally cloudy beer with gold and yellow colour. Fruity taste with a little bit of banana.*

|                |       |             |
|----------------|-------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,5 l | <b>5,70</b> |
|----------------|-------|-------------|

## Edelweiß Weizenbier Dunkel

Naturtrüb, kastanienbraun mit Vanille-, Zimt- und Röstmalz-Aromen.

*Naturally cloudy beer with maroon colour and the taste of vanilla, cinnamon and roasted malt.*

|                |       |             |
|----------------|-------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,5 l | <b>5,70</b> |
|----------------|-------|-------------|

## Zipfer Meisterwerke Pale Ale

Dunkel, goldgelb mit holzigen Nuancen nach Kiefer und Zitrus sowie einem prägnanten bitteren Abgang

*Dark beer with gold and yellow colour, pine and lemon taste and an incisive bitter final taste.*

|                |        |             |
|----------------|--------|-------------|
| Flasche/bottle | 0,33 l | <b>5,40</b> |
|----------------|--------|-------------|

# Weißweine White Wines

## Wiener Gemischter Satz DAC 2016 °

Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf / Wien

Vielschichtig, duftig und frisch im Duft. Am Gaumen elegant und süffig, mit einer lebendigen Säurestruktur - der ideale Begleiter zur klassischen Wiener Küche.

*Complex, aromatic and fresh smell. Pleasant to the taste with spirited acidity - fits perfect to Viennese cooking.*

|                |        |              |
|----------------|--------|--------------|
| Flasche/bottle | 0,75 l | <b>29,40</b> |
| Glas/glass     | 1/8 l  | <b>5,00</b>  |

## Grüner Veltliner 2016 °

Weingut Rainer Wess, Wachau

Leicht fruchtiger Wein der im Geschmack an Äpfel und Wiesenkräuter erinnert.

*Slightly fruity wine with a taste which reminds of apple and fieldherbs.*

|                |        |              |
|----------------|--------|--------------|
| Flasche/bottle | 0,75 l | <b>29,40</b> |
| Glas/glass     | 1/8 l  | <b>5,00</b>  |

## Gelber Muskateller 2016 °

Weingut Studeny, Obermarkersdorf / Weinviertel

Ansprechende Muskatellerfrucht in der Nase mit pikantem und vitalem Aroma.

*Pleasant smell of muscatel with nutty and vitality aroma.*

|                |        |              |
|----------------|--------|--------------|
| Flasche/bottle | 0,75 l | <b>27,60</b> |
| Glas/glass     | 1/8 l  | <b>4,70</b>  |

# Rotweine Red Wines

## Pinot Noir 2014 (Bio) °

Weingut Familie Auer, Tattendorf / Thermenregion

Sortentypische Burgunderaromen mit feiner Himbeere, Erdbeere und Preiselbeere im Duft. Erinnert an frisch geschnittene Pilze und etwas Lakritze.

*Typically Burgunder aroma with the smell of raspberries, strawberries and cranberries. It also reminds of fresh cutted mushrooms and a little bit of licorice.*

|                |        |              |
|----------------|--------|--------------|
| Flasche/bottle | 0,75 l | <b>31,80</b> |
| Glas/glass     | 1/8 l  | <b>5,40</b>  |

## Blaufränkisch DAC Classic 2014 °

Weingut Reumann, Deutschkreutz / Mittelburgenland

Attraktives dunkles Waldbeerkonfit mit einem Hauch von Brombeeren und Lakritze sowie zartem Geschmack nach Orangenesten.

*Attractive dark confit of berries with a hint of blackberries and licorice and a taste of orange zests.*

|                |        |              |
|----------------|--------|--------------|
| Flasche/bottle | 0,75 l | <b>29,40</b> |
| Glas/glass     | 1/8 l  | <b>5,00</b>  |

## Zweigelt 2015 (Bio) °

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion

Typischer Zweigelt mit anregenden schönen Kirschnoten im Duft.

*Typically Zweigelt with pleasant cherry aroma.*

|                |        |              |
|----------------|--------|--------------|
| Flasche/bottle | 0,75 l | <b>28,20</b> |
| Glas/glass     | 1/8 l  | <b>4,80</b>  |

## Roséwein Rosé Wine

### Rosé Zweigelt 2016 (bio) °

Weingut Jurtschitsch, Langenlois / Kamptal

Sehr frischer und lebhafter Wein, mit einem Bouquet von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren und Weichseln. Dient als universeller Speisenbegleiter.

*Refreshing and animated wine with a taste of berries, cherries, raspberries and sour cherries.*

*This wine fits with every kind of food.*

Flasche/bottle 0,75 l **28,80**

Glas/glass 1/8 l **4,90**

## Süßwein Sweet Wine

### Beerenauslese (Sämling, Ch, Sb) 2015 °

Weingut Esterházy, Eisenstadt / Neusiedlersee - Hügelland

Exotischer Duft nach Ananas und Mango mit viel Frische, angenehmer Süße und nuancenreicher Frucht.

*Exotic aroma of pineapple and mango with a lot of vitality, pleasant sweetness and rich in fruit nuances.*

Flasche/bottle 0,375 l **30,00**

Glas/glass 1/16 l **5,10**

## Sekt, Champagner Sparkling wine, champagne

### Briosio Prosecco DOC Spumante °

Glas/glass 0,1 l **4,80**

Flasche/bottle 0,75 l **35,50**

### Schlumberger Sparkling °

Glas/glass 0,1 l **5,50**

Flasche/bottle 0,75 l **40,90**

### Schlumberger Sparkling °

mit Orangensaft

*with fresh squeezed orange juice*

Glas/glass 0,1 l **5,80**

### Champagner Roederer Brut Premiere °

Halb-Flasche/bottle 0,375 l **60,70**

Flasche/bottle 0,75 l **115,00**

Wissen, was drin ist ...  
Good to know hat's inside ...

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung**

Allergen information according to Codex recommendation

**A - glutenhaltiges Getreide**

*gluten-containing cereals*

**B - Krebstiere**

*crustaceans*

**C - Ei**

*egg*

**D - Fisch**

*fish*

**E - Erdnuss**

*peanut*

**F - Soja**

*soy*

**G - Milch od. Laktose**

*milk or lactose*

**H - Schalenfrüchte**

*nuts*

**L - Sellerie**

*celery*

**M - Senf**

*mustard*

**N - Sesam**

*sesame*

**O - Sulfite**

*sulfite*

**P - Lupinen**

*lupins*

**R - Weichtiere**

*molluscs*



**vegetarisch**  
*vegetarian*



**vegan**  
*vegan*

# *Genuss im Museum*

## **Gourmet-Abend**

Verwöhnen Sie sich jeden Donnerstag von 18:30 bis 22:00 Uhr mit kulinarischen Genüssen in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums. Ob romantische Momente zu zweit, oder ein exquisites Dinner mit FreundInnen oder GeschäftspartnerInnen, Sie werden begeistert sein.

Reservieren Sie unter +43 (0)50 876-1001 oder [khm-sales@gourmet.at](mailto:khm-sales@gourmet.at)

## **Kunst-Genuss - Ihr Frühstück im KHM**

Beginnen Sie Ihren kulturellen Tag mit einem ausgiebigen Frühstück in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums.

Jeden Samstag, Sonn- & Feiertag von 10:00 bis 12:30 Uhr verwöhnen wir Sie mit einem einzigartigen Frühstücksarrangement.

Reservieren Sie unter +43 (0)50 876-1001 oder [khm-sales@gourmet.at](mailto:khm-sales@gourmet.at)

# *Culinary Enjoyment in the Museum*

## **Gourmet-Evening**

*Treat yourself to exquisite culinary delights at the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien every Thursday from 6.30 p.m. to 10p.m. The ideal location for all kinds of occasions, a romantic dinner for two or a delicious dinner with friends or business partners!*

*Please make your reservation by telephone under +43 (0)50 876-1001 or email us at [khm-sales@gourmet.at](mailto:khm-sales@gourmet.at)*

## **Art & culinary enjoyment - your breakfast at the museum**

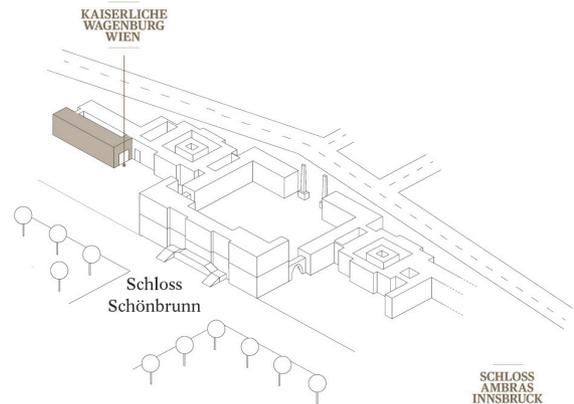
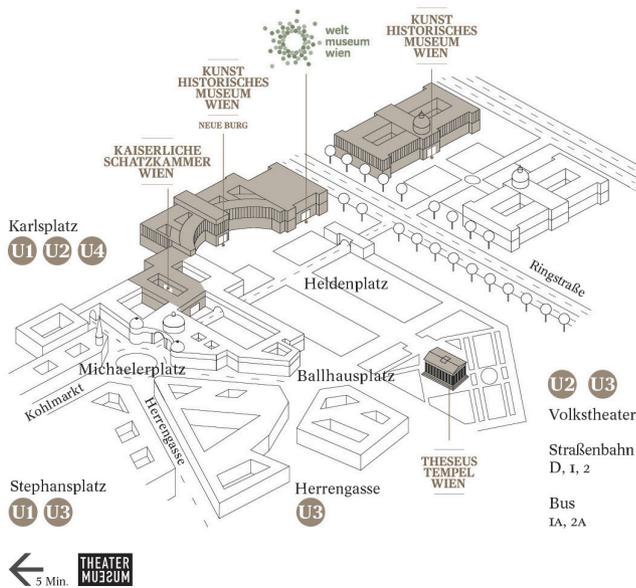
*Start your cultural day with an ample breakfast at the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien.*

*Each Saturday, Sunday and bank holiday – from 10 a.m to 12.30 p.m. we spoil you with an unique breakfast variation.*

*Please make your reservation by telephone under +43 (0)50 876-1001 or email us at [khm-sales@gourmet.at](mailto:khm-sales@gourmet.at)*

# KUNST HISTORISCHES MUSEUM WIEN

Besuchen Sie auch die anderen Standorte und Sammlungen  
des Kunsthistorischen Museums Wien:  
*Visit also the other museums and collections  
of the Kunsthistorisches Museum Vienna:*



### **Öffnungszeiten**

Di – So von 10:00 – 17:30 Uhr

Do von 10:00 – 20:30 Uhr

Mo nur in den Ferien von 10:00 – 17:30 Uhr

Warme Küche von 11:00 – 16:30 Uhr

Frühstück Sa, So & Ftg von 10:00 – 12:30 Uhr

### *Opening hours*

*Tue – Sun from 10 a.m. to 5.30 p.m.*

*Thu from 10 a.m. to 8.30 p.m.*

*Mon only during holidays from 10 a.m. to 5.30 p.m.*

*Hot dishes from 11.00 a.m. to 4.30 p.m.*

*Breakfast Sat, Sun & bank holidays from 10 a.m. to 12.30 p.m.*

1010 Wien, Maria-Theresien-Platz

Tel.: +43 (0)50 876–1001

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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

*All prices in EUR including VAT.*

[WWW.GENUSSIMMUSEUM.AT](http://WWW.GENUSSIMMUSEUM.AT)