



SKYLINE

KAHLENBERG



VORSPEISEN & SUPPEN

LACHS TARTAR

hausgemacht aus geräuchertem Lachs
mit Dill-Sauce und Hashtag-Chips

DM | 18,80

CHEF SALAT

Sommergenuss mit Pfirsich, Avocado,
frischen Ziegenkäsebällchen auf
gartenfrischen Vogerlsalat mit feinstem
Olivenöl und gerösteten Pinienkernen

G | 18,40

VEGGIE

AVOCADO SALAT

erfrischender Sommersalat mit Avocado,
Cherryparadeiser, roten Zwiebeln und
knackigem grünem Salat auf hausge-
machter Guacamole

H | 16,80

VEGAN

TAGESSUPPE DER SAISON

6,50

KUVERT

Gedeck | Begrüßung | Gebäck | 4,20

Kuvert Outdoor | 3,20

Brotkorb A | 2,80





HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL KALB | HUHN

mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogerlsalat
und Balsamico Dressing

ACGM | 29,20 | 18,70

KALBSBUTTERSCHNITZEL

handfaschiert, im Natursaft mit glasierten
Zuckererbsen und flaumigen Erdäpfelpüree

AGL | 21,20

FISH AND CHIPS

Winterkabeljau im Teig kross
gebacken mit Pommes

ACDG | 24,20

FETTUCINE ALFREDO

mit hausgemachter Gorgonzolasauce,
Cherryparadeiser und frischem Basilikum

ACG | 17,40

VEGGIE



DESSERT

VEGAN

VEGGIE

WIENER APFELSTRUDEL

hausgemacht, mit Zimtzucker und
frischen Früchten der Saison

Vanillesauce oder Eis + 1,50

ACG | 8,40

VEGAN

FRISCHE FRÜCHTE

der Saison

H | 14,90

KÄSEGENUSS

garniert mit Trauben , Walnüssen und
frischen Früchten der Saison

GH | klein 14,20 | groß 21,80

VEGGIE

TORTENAUSWAHL

in unserer Vitrine

4,90 | Schlag + 0,60

KAFFEE



Espresso	3,70
Kleiner Brauner G	3,80
Espresso Doppelt	5,40
Großer Brauner G	5,50
Verlängerter	5,30
Wiener Melange G	5,30
Cappuccino mit doppeltem Shot G	6,20
Café Latte G	5,90
Eiskaffee (nach Saison) ACGH	6,90
auch mit Sojamilch erhältlich F	

SCHOKOLADE



Heiße Schokolade G	5,90
Wiener Schokolade mit Rum und Schlag G	7,70

TEE



Breakfast, Darjeeling, Grüner Tee	
Früchte, Kamille, Rotbusch-Vanille, Kräutermischung, Pfefferminze	5,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Sommerlimonade	0,50 7,70
Soda, frische Minze, Limetten, brauner Zucker und Erdbeeren	
Martini Vibrante Spritz O	0,25 6,50
mit Grapefruitsaft, Sodawasser, Eiswürfel und frischer Minze	
Martini Floreale Spritz O	0,25 6,50
mit Apfelsaft, Sodawasser, Eiswürfel und frischer Minze	
Apfelsaft Preiß Jonagold	0,25 5,50
Birnen Nektar Preiß Williams Christ	0,25 5,50
Traubensaft Preiß Blauer Zweigelt	0,25 5,50
Erdbeernektar Preiß nach Saison	0,25 5,50
Fruchtsaft Gespritzt	0,50 6,90
mit Soda oder Leitungswasser (jede Sorte)	
Holunderblütensaft	0,25 3,90
	0,50 4,90
Himbeer Soda	0,25 3,90
	0,50 4,90
Vöslauer still, prickelnd	0,33 3,90
	0,75 7,40
Soda Zitron	0,25 4,20
mit frisch gepressten Zitronensaft	0,50 6,50
Pepsi Cola, light	0,33 4,80
Frucade, Almdudler	0,33 4,80
Redbull, sugarfree	0,25 5,80
Queens Tonic, Bitter Lemon	0,20 4,80
Rauch Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33 4,80

APERITIFS

Hollersekt O	0,10 l	7,50
Kattus Cuvée Sekt No.1 O	0,10 l	7,20
Sekt Orange O	0,10 l	7,20
Kattus Prosecco O	0,10 l	6,70
Martini Asti O	0,10 l	7,20
Kir Royal O	0,10 l	8,20
Bellini O	0,10 l	8,20
Campari Soda	4 cl	8,50
Campari Orange	4 cl	8,50
Sherry O	4 cl	7,20
Martini Vermouth O	4 cl	8,50



SPRITZER

Weiß/Rot gespritzt O	0,25 l	4,60
Sommerspritzer O	0,50 l	5,80
Aperol Veneziano (mit Prosecco) O	0,25 l	7,20
Kaiser Spritzer O	0,25 l	5,80
Hugo O	0,25 l	7,20
Lillet Spritzer O	0,25 l	7,30



LIKÖRE

Baileys G	7,20
Cointreau	8,50



BIER

		FASS
Wiener Original A	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,90
Rotes Zwickl A	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,90
Radler A	0,30 l	4,50
	0,50 l	5,90
		FLASCHE
Wiener Original A	0,33 l	4,80
Null Komma Josef A	0,33 l	4,80
Schneider Hefe Weizen A	0,50 l	6,50




BRÄNDE, SCHNÄPSE


Williamsbirne 4 cl	6,20
Marille 4 cl	6,20
Vogelbeere, Kirsche	6,20
Grappa Julia	8,20
Remy Martin, Gerland Armagnac	8,50
Calvados Vsop	8,40
Fernet Branca	6,30
Averna	8,50
Bacardi Superior	8,50
Jack Daniels, Southern Comfort	8,60
Tullamore Dew	8,80
Black Label	8,40
Grey Goose Vodka	8,40
Olmecca Tequila	8,40
Bombay Sapphire Gin	8,50



WEISSWEIN

Grüner Veltliner, Cobenzl Classic
Weingut Cobenzl, Wien O  5,80
32,80

Knoll Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Emmerich Knoll, Wachau O  7,70
44,20


Schwarzböck Gelber Muskateller
Weingut R.&A. Schwarzböck,
Weinviertel O  6,70
39,40


Markowitsch Chardonnay
Weingut Markowitsch, Carnuntum O  5,80
33,20

Riesling Platin DAC
Weingut Sonnhof-Jurtschitsch,
Kamptal O  6,70
44,30

Wiener Gemischter Satz
Oberlaa, Wien O  5,80
33,20

CUVÉE & SÜSSWEIN


Aumann Cuvée Classic
Weingut L. Aumann , Thermenregion O  6,90
40,50


Kracher Auslese Cuvée
Weingut Alois Kracher, Neusiedlersee
(Glas 1/16l | Flasche 0,375l)  8,50
49,50




ROTWEIN

Cobenzl Zweigelt Senator
Weingut Cobenzl, Wien O  5,80
33,20

Esterhazy Zweigelt Classic
Weingut Esterházy, Neusiedlersee O  6,80
39,70

Eisenberg Blaufränkisch DAC
Weingut Jalits, Südburgenland O  5,80
33,20

Scheiblhofer Cabernet Sauvignon
Weingut J. Scheiblhofer,
Neusiedlersee O  6,80
39,80

ROSE

Rosé Zweigelt
Carnuntum  5,80
32,60



Alle Preise in € inkl. MwSt.

Bei den auf dieser Speisekarte angeführten Bildern handelt es sich um Symbolfotos. Wir bedanken uns für Ihren Besuch und freuen uns auf Feedback. office@kahlenberg.wien

ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide | **B** Krustentiere | **C** Ei | **D** Fisch | **E** Erdnuss
F Soja | **G** Milch oder Laktose | **H** Schalenfrüchte | **L** Sellerie | **M** Senf
N Sesam | **O** Sulfite | **P** Lupinen | **R** Weichtiere

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für eine absolute Allergenfreiheit leider keine Garantie übernehmen können. Da wir mit Allergenen arbeiten, kann eine Kreuzkontamination bei uns oder unseren Lieferanten nicht ausgeschlossen werden.



Am Kahlenberg 2-3 | 1190 Wien
skyline@kahlenberg.wien
kahlenberg.wien