

SKYLINE



KAHLENBERG



VORSPEISEN & SUPPEN

VEGGIE

Melanzane Parmigiana

in nativem Olivenöl gebratene Melanzanischeiben, mit hausgemachter Tomatensauce, überbacken mit Büffelmozzarella und Parmesan *(wird kalt serviert)*

G | 17,20

Lachs Tartar

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

DM | 18,80

VEGGIE

Chef Salat

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

G | 18,40

VEGAN

Avocado Salat

erfrischender Sommersalat mit Avocado, Cherryparadeiser, roten Zwiebeln und knackigem grünem Salat auf hausgemachter Guacamole

H | 16,80

VEGAN

Hummus

hausgemacht, mit gegrillter Avocado, gerösteten Pinienkernen und nativem Olivenöl

N | 14,90

Kräftiger Hühnersuppentopf

mit Sellerie, Karotten, Dille und Reismudeln

AL | 6,80

Tagessuppe der Saison

6,50



HAUPTSPESIEN

Wiener Schnitzel vom Kalb | Huhn
mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogelersalat
und Balsamico Dressing
ACGM | 25,80 | 17,70

Kalbsbutterschnitzel
handfaschiert, im Natursaft mit glasierten
Zuckererbsen und flaumigen Erdäpfelpüree
AGL | 21,20

Gebratenes Weizentortilla
hausgemacht, gefüllt mit Pulled Beef, gemischtem
Gemüse der Saison, gerösteten Pinienkernen, Äpfel und
Zimt dazu Salsa Sauce, Sour Cream und Guacamole
AGL | 18,80

Fish and Chips
Winterkabeljau im Teig kross
gebacken mit Pommes
ACDG | 24,20

VEGAN

Hausgemachte Falafel
Melanzani Salat und Hummus
mit knackigem grünem Salat und Essiggurke
N | 17,40

VEGAN

Rigatoni Verdure
gebratene Melanzani, Zucchini, hausgemachte
Tomatensauce, frisches Basilikum
AC | 18,70

VEGGIE

Fettucine Alfredo
mit hausgemachter Gorgonzolasauce,
Cherryparadeiser und frischem Basilikum
ACG | 17,40



DESSERT

VEGAN VEGGIE

Wiener Apfelstrudel

hausgemacht, mit Zimtzucker und
frischen Früchten der Saison

ACG | 8,40 Vanillesauce oder Eis + 1,50

Profiteroles

hausgemacht, mit weißer Schokolade,
garniert mit gerösteten Haselnüssen

ACGH | 12,70

VEGAN

Frische Früchte

der Saison

H | 14,90

VEGGIE

Käsegenuss

garniert mit Trauben , Walnüssen und
frischen Früchten der Saison

GH | klein 14,20 | groß 21,80

Erdbeer-Panna Cotta

hausgemacht, mit frischer Minze auf
hausgemachtem Erdbeerkompott

G | 12,80

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 Soda, frische Minze, Limetten, brauner Zucker und Erdbeeren	0,50 7,70
Martini Vibrante Spritz O mit Grapefruitsaft, Sodawasser, Eiswürfel und frischer Minze	0,25 6,50
Martini Floreale Spritz O mit Apfelsaft, Sodawasser, Eiswürfel und frischer Minze	0,25 6,50
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 mit Soda oder Leitungswasser (jede Sorte)	0,50 6,90
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 mit frisch gepressten Zitronensaft	0,25 4,20 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

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
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 Cuvee 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

KUVERT

Gedeck	Kuvert Outdoor
Begrüßung aus der Küche	3,20
Gebäck	Brotkorb
4,20	A 2,80

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 | www.kahlenberg.wien