

MENÜ ☺

# VERKAUF

Minor Figures Organic 1 Liter  
Die nachhaltige Hafermilch unserer Wahl.  
3.5

Sproud Pea Milk 1 Liter  
3.4

Goldpapa Gin 500ml  
Hergestellt aus unserem direkt  
gehandelten brasilianischem Kaffee.  
39

Kaffeelikör 500ml  
Hergestellt aus unserem direkt  
gehandelten brasilianischem Kaffee.  
29

## ● Allergene

A – Gluten  
B – Krebstiere  
C – Eier vom Geflügel  
D – Fisch  
E – Erdnüsse  
F – Sojabohnen  
G – Milch von Säugetieren

H – Schalenfrüchte  
L – Sellerie  
M – Senf  
N – Sesamsamen  
O – Schwefeloxid und Sulfite  
P – Lupinen  
R – Weichtiere

# SPECIALTY COFFEE AND TEA \*

Espresso  
2.6

Americano  
3.0

Macchiato  
3.1

Cortado  
3.3

Flat White  
4.4

Cappuccino  
3.8

Caffè Latte  
4.0

Hausgemachter  
Spicy Chai Latte  
Eine komplexe Mischung  
aus winterlichen Gewürzen.  
4.6

SEASONAL SPECIALS			
SEASONAL SPECIALS			
SEASONAL SPECIALS			

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

Hot chocolate  
Eine hausgemachte Mischung.  
4.8

Iced Caffè Latte  
4.3

V60 Handfilter  
Ausgewählte Sorten –  
wir helfen dir gerne weiter.  
4.6

Batch brew  
2.8

Extra Shot  
+1

Teekanne  
Schönbichler China Milky Oolong  
oder Assam Greenwood  
Gschwendner österr. Bergkräuter-  
Früchte- oder Kamillenblütentee  
4.1



Wir servieren hauptsächlich natürlich  
verarbeitete und (wenn möglich) direkt  
gehandelte Bohnen. Das bedeutet: wir  
stehen im Kontakt mit den Produzenten und  
garantieren somit, dass der Kaffee einerseits  
biologisch angebaut wurde und, dass die  
Kaffeebauern korrekt entlohnt werden.  
Ausbeuterkaffee verkaufen wir hier aus  
Prinzip nicht.

Unsere Milch wird vom regionalen  
Familienbetrieb Hiegesberger produziert.  
Als Alternativen bieten wir Bio-Hafermilch  
von Minor Figures und Erbsenmilch  
von Sproud an, die ihr auch in unserem  
Kühlschrank neben der Theke findet.

# VITRINE

Butter croissant  
2.4

Pain au chocolat  
2.6

Pastel de nata  
2.8

Täglich frische Backwaren  
findest du an der Theke.

# FOOD

Bis 15:00 Uhr

Geräucherte Forelle (A, D)  
Bio-Filet vom Gut Dornau in Leobersdorf  
mit Melanzanicreme auf Sauerteigbrot  
von Öfferl  
12.8

Stundenei (A, C, G)  
Mit Hollandaiseschaum, Kräuterseitlingen  
vom Nachbarhaus (Pilzbrüder) Pastrami  
und Sauerteigbrot von Öfferl  
11.8

Gefüllte Zucchini (G)  
Mit rotem Pesto, Couscous, Feta, Basilikum  
Auf Anfrage mit veganem Feta  
12.6

Gebratenes Forellenfilet (D, G)  
Bio-Filet vom Gut Dornau in Leobersdorf,  
Karfiolpüree, Karfiolblatt und Granat-  
apfelkerne  
14.8

Burrata in geschmorter  
Ochsenherztomate (G)  
Basilikum, Olivenöl und Fleur de sel  
Auf Anfrage wird die Ochsenherztomate  
nicht geschmort  
10.6

Mohnwaffel mit Beeren (A, C, G)  
je nach Saison  
8.7

Griechisches Joghurt  
mit dragierten Nüssen (G, H)  
Dazu Zitronenmelisse und Früchte nach  
Saison  
5.8

Pfirsich mit Salzcrumble (A, G, H)  
Sousvide im eigenen Saft mit Safran  
und Sternanis gekocht und mit Joghurt-  
schaum gekrönt.  
6.8

# TO NIBBLE

Ab 15:00 Uhr

Tapas-Platte (A, C, D, G, H, N, P)  
Bagnetto-Dip, orientalischer Joghurt,  
geräucherte Melanzanicreme,  
Hummuszweierlei, Linsencreme,  
Käse von Jumi  
14

Za'atar Hummus mit Sauerteigbrot  
von Öfferl (A, N, P)  
8.6

Oliven, orientalischer  
Nomadenkäse und Koriander (G)  
6.8

Saisonale Quiche d. Tages (A, C, G)  
Mit Salat und einer Zwiebelvinaigrette  
6.7

Tortilla chips (G)  
Zum Teilen mit hauseigener  
Feta-Paprikacreme.  
6.2

Öfferl Sauerteigbrot (A)  
2

# HOMEMADE LEMONADES

## Midsommar 0,5l

Mädesüß, Kalmuswurzel,  
Rotkleblüte, Blütenhonig.  
5.6

## Forest in a glass 0,5l

Heidelbeeren, Brombeeren,  
Salbei, Fichtennadel, Waldhonig.  
5.6

## Mountain meadow 0,5l

Ackerminze, Wacholderbeere,  
Enzianwurzel, Angelikawurzel.  
5.6

## Rhubarb Shrub 0,5l

Rhabarber, Himbeere + ein Schuss  
Balsamico, Vanille, Honig & Rosenwasser.  
5.3

## Minas Gerais Tonic 0,25l

Hergestellt aus unseren natürlichen  
brasilianischen Kaffeebohnen.  
4.8

# SÄFTE

## Aus dem Südburgenland

Uhdlertraube, Apfel naturtrüb, Apfel &  
Karotte, Pfirsichnektar, Birnennektar  
Natur 0,25l 3.8  
Mit Soda 0,25l 2.9 0,5l 4.8  
Mit Wasser 0,25l 2.7 0,5l 4.6

## Frisch gepresster Orangensaft

1/8 3.6

# SOFT DRINKS

## Vöslauer

Prickelnd / Still  
0.33l Fl. 2.9  
0.75l Fl. 5.4

## Pona

Pink Grapefruit / Tarocco Orange  
/ Apfel-Ingwer  
0.33l Fl. 3.6

## Tirola Kola

0.33l Fl. 3.4

## Makava

0.33l Fl. 3.6

## Cucumis

Gurke & Basilikum  
0.33l Fl. 3.6

## Soda Zitrone

0.25l 2.8  
0.5l 3.8

## Soda Natur

0.25l 2.4  
0.5l 3.4

PRATERSTRASSE 17		1020 VIE	
(A1) GOLDENERPAPAGEI			
			

## APERITIVO

### Limoncello Sprizz

Mädesüß, Kalmuswurzel, hauseigener

Limoncello: unser sizilianischer Sprizz mit einem Papagei-Twist.

6.8

### Meadow Hugo

Für alle, die gerne in Minze baden.

Unsere ganz eigene Interpretation eines Hugo – mit Prosecco.

6.6

### Chinotto Aperitivo

ist unser hauseigener bitter Aperitivo!

4cl auf Eis 3.8

4cl auf Cava Pregadéu Brut 7.8

## COCKTAILS

### Gin Tonic in the forest

Wald-Gin und Dry Tonic:

ein Spaziergang im Wald.

9.0

### Minas Gerais Gin Tonic

Unser eigener Gin und unser eigener Tonic,

beide aus unserem brasilianischen Kaffee gewonnen.

9.4

### Espresso Daiquiri

Daiquiri mit unserem hausgemachten

Kaffeelikör und einem Schuss Minas

Gerais Espresso.

9.7

3.9 als Shot

### Limoncello on ice

Hauseigener Limoncello mit ganz,

ganz vielen sizilianischen Zitronen.

3.7 4cl

## BIER

### Schremser Pils (vom Fass)

0.33l 3,6

0.5l 4,4

### Schremser Bio Bier

0.5l Fl 4.4

### Schremser Radler

0.5l Fl. 4.2

### Saurer Radler

0.33l 3.4

0.5l 4.2

## SIRUDEL & PETNAT

### Cava Pregadéu Brut

Els Vinyerons – Katalonien, Spanien

Rebsorte: Xarel-lo

Mit wilden Hefen vergoren, ohne Zusatz von Sulfiten, ungeschönt und unfiltriert.

Angenehm trocken und edel mit einem funky Abgang.

1/8 5.6

Flasche 34

### Lust & Laune 2021

LuSt Lukas Strobl – Wagram, NÖ

Rebsorten: Grüner Veltliner x Chardonnay x Roter Veltliner

Flasche 40

### Kalkspitz 2017/18

Christoph Hoch – Hollenburg, NÖ

Rebsorten: Grüner Veltliner x Zweigelt

Flasche 36

### Crémant d'Alsace Brut

Charles Baur – Elsass, Frankreich

Rebsorten: Pinot Blanc x Auxerrois x Chardonnay

Flasche 39.5

# WEISSWEIN

## Weißer Spritzer

Grüner Veltliner, Heidehof  
3.8  
Midsommar-Spritzer +1  
Forest-Spritzer +1

## Grüner Veltliner Alaun

Andreas Harm – Kremstal, NÖ  
1/8 5.7  
Flasche 33

## Riesling Grundstein 2021

Nibiru – Kamptal, NÖ  
1/8 5.8  
Flasche 33

## Furmint 2020

Weingut Gassner – Rust, Burgenland  
1/8 6.4  
Flasche 37.5

## Mâcon – Fuissé 2020

Château Vitallis – Burgund, Frankreich  
Rebsorte: Chardonnay  
1/8 7.8  
Flasche 47

## Chablis 2020

Domaine Chévallier – Burgund, Frankreich  
Rebsorte: Chardonnay  
Flasche 47

## Koreaa 2020

Judith Beck – Gols, Burgenland  
Rebsorten: Grüner Veltliner x Scheurebe  
x Weißburgunder  
Flasche 36

## Muscaris 2017

Karl Renner – Leutschach, Stmk.  
Rebsorte: Muscaris (Solaris x Gelber Muskateller)  
Flasche 44

## Amber Grüner Veltliner 2018

Weingut Gassner – Rust, Burgenland  
Flasche 52

## Sancerre Blanc Tradition 2019

Domaine Bernard Fleuriet et Fils – Loire,  
Frankreich  
Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Flasche 53

## Morillon vom Opok 2020

Weingut Werlitsch – Leutschach, Stmk.  
Rebsorte: Chardonnay  
Flasche 57

# ROTWEIN

## Blauer Portugieser

Nibiru – Kamptal, NÖ – drink it cold!  
1/8 5.2  
Flasche 29

## St. Laurent Bio 2018

Johanneshof Reinisch – Tattendorf, NÖ  
Flasche 32

## Kreidestein Reserve 2017

Weingut Gassner – Rust, Burgenland  
Rebsorte: Cabernet Sauvignon  
Flasche 47

# ROSÉ

## Classique Rosé 2021

Château d'Ollières – Provence, Frankreich  
Rebsorten: Grenache x Cinsault  
1/8 5.8  
Flasche 34

## Rosé Aperitivo 2021

Weingut Gassner – Rust, Burgenland  
Rebsorte: Zweigelt  
Flasche 38

Unsere Freunde vom Weingut Gassner legen großen Wert darauf, das Unsichtbare sichtbar zu machen. Ihre Weine entstehen in intensiver Handarbeit und sind biodynamisch – im Kreislauf der Natur – genau wie die Erde auf der sie wachsen. Pur, nicht mehr und nicht weniger.



Belgrad. Als „Zlatni Papagaj“ (dt. „Goldener Papagei“) – die erste all’italiana Kaffeebar in der Stadt – 1979 ihre Pforten öffnete, war dies der Startschuss für italienische Kaffeekultur und Lifestyle in der ehemaligen sozialistischen Republik Jugoslawien. Beinahe vier Jahrzehnte später wird das Kultcafé und der Familienbetrieb wieder zum Leben erweckt – in Wien. Wir möchten das Belgrader Symbol für Leichtigkeit und Freude an hochqualitativen Produkten in die nächste Generation führen und konzeptuell weiterdenken. Papagei? Eher Phönix, oder so. Auf jeden Fall besonders goldig.