

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

Jutebeutel  
9

## SPECIALTY CAFE?

Für uns bedeutet das: Direkt vom Bauern bezogene rohe Bohnen, die nach unseren Vorgaben hell geröstet werden. Unser Konzept – hochwertige und möglichst regionale Zutaten – weiten wir auch auf unsere restliche Karte aus: ausgewählte Naturweine, Kräuterseitlinge aus dem Nachbarhaus, Obst und Gemüse aus der Umgebung. Gemeinsam mit Ex-Sternekoch Miki Apostolo hat unsere Köchin Olivia Reither die Food-Karte gestaltet. Somit alternieren wir zwischen einem Specialty Café in der Früh und Abends einem Mix aus Aperitivo/Naturweinbar. Wir nutzen das Lokal auch als Bühne für verschiedene Gastkonzepte und machen gerne Weinverkostungen mit unseren Freunden vom Weingut Gassner oder veranstalten an ausgewählten Tagen Pflanzen-Sales mit unserem Floristen Thomas Tergowitsch. Die zwanglose Architektur von BÜRO KLK lässt das jedenfalls zu.

### ● 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  
2.8

Americano  
3.0

Macchiato  
3.2

Cortado  
3.4

Flat White  
4.6

Cappuccino  
3.8

Caffè Latte  
4.2

Hot Chocolate  
Eine hausgemachte Mischung.  
4.8

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.

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

Iced Caffè Latte  
4.2

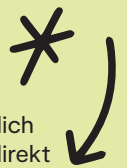
V60 Handfilter  
Ausgewählte Sorten –  
wir helfen dir gerne weiter.  
5.6

Batch Brew  
3.5

Extra Shot  
+1

Ingwer-Zitronengras (heiß)  
Hausgemachte Essenz  
3.8

Teekanne  
Schönbichler China Milky Oolong  
oder Assam Greenwood  
Gschwendner österr. Bergkräuter-  
oder Kamillenblütentee  
4.3



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.

SEASONAL SPECIALS			
	Frag uns gerne nach unseren saisonalen Drinks.		
SEASONAL SPECIALS			
SEASONAL SPECIALS			

# FOOD

Bis 15:00 Uhr

Lenas Schnittlauchbrot (A, G)  
mit Radieschen  
4.8

Geräucherte Forelle (A, D)  
Bio-Filet vom Gut Dornau in Leobersdorf  
mit Zitronenmayo auf Sauerteigbrot von  
Öfferl  
13.8

Stundenei (A, C, G)  
Mit Hollandaiseschaum, Zwiebeln,  
Kräuterseitlingen vom Nachbarhaus  
(Pilzbrüder), Pastrami und Sauerteigbrot  
12.7

Homemade Schoko-Nuss  
Granola (H, G, A, P)  
Wahlweise mit Kuhmilch, Erbsenmilch von  
Sproud oder Hafermilch von Minor Figures  
10.9

Waffel Brownie-Style (A, C, G)  
mit Matcha Schaum und Blaubeeren  
10.4

Vegan Peanut Butter Oatmeal (A, E)  
dazu Bananen, Sauerkirschen,  
Kakaonibs und Erdnussbutter  
9.8

Pancakes (A, C, G)  
Wahlweise mit griechischem Joghurt und  
Ahornsirup dazu Orangen und Blutorange  
Oder mit Schoko-Kardamom-Sauce und  
Früchten nach Saison  
10.9

# VITRINE

Butter croissant  
2.6

Pain au chocolat  
2.8

Pastel de nata  
3

Täglich frische Backwaren  
findest du an der Theke.

# TO NIBBLE

Bis 20:00 Uhr

Za'atar Hummus mit Sauerteigbrot  
von Öfferl (A, N, P)  
8.7

Oliven, orientalischer  
Nomadenkäse und Koriander (G)  
6.8

Saisonale Quiche d. Tages (A, C, G)  
Mit Salat und Zwiebelvinaigrette  
7.2

Öfferl Sauerteigbrot (A)  
2

# HOMEMADE LEMONADES

Lemontree Icetea 0,5l  
Schwarztee, Zitronenschalen,  
Zitronenverbene, Blütenhonig.  
5.6

Forest in a glass 0,5l  
Heidelbeeren, Brombeeren,  
Salbei, Fichtennadel, Waldhonig.  
5.6

Mountain meadow 0,5l  
Ackermintze, 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, Williamsbirnennektar  
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  
Still / Prickelnd  
0.33l Fl. 2.9  
0.75l Fl. 5.4

Makava  
0.33l Fl. 3.6

fritz-kola  
0.33l Fl. 3.8

fritz-limo  
Traube / Orange / Honigmelone  
0.33l Fl. 3.8

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

## Amore Sour

Amaro, Zitrone, Honig, Sauerkirsche  
5.8

# 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

# SRUDEL & 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

## 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

## 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

# 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.