

MENÜ ☺

VERKAUF

Minas Gerais, Brazil 250g

Unser natürlich verarbeiteter und direkt gehandelter Kaffee. Ganze Bohne, sowohl für Filter als auch Espresso geeignet.

12.9

Minor Figures Organic 1 Liter

Die nachhaltige Haferm*Ich unserer Wahl.

3.5

Sproud Erbsenm*Ich 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

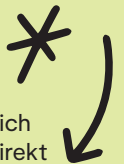
Jutebeutel

6.0

● 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

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt.



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 nachhaltig angebaut wurde und dass die Kaffeebauern korrekt entlohnt werden. Ausbeuterkafee verkaufen wir hier aus Prinzip nicht.

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

SPECIALTY COFFEE AND TEA *

Espresso
2.9

Americano
3.2

Macchiato
3.4

Cortado
3.7

Flat White
4.8

Cappuccino
4.0

Caffè Latte
4.6

Hot Chocolate
Eine hausgemachte Mischung.
4.8

Espresso Tonic
Super erfrischend!
5.3

Cucurma Chai Latte
Hausgemacht und winterlich!
5.2

Hausgemachter
Spicy Chai Latte
Eine komplexe Mischung
aus orientalischen Gewürzen.
4.8

Iced Caffè Latte
4.6

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

Hot Donauwalther
Unsere Freunde aus Linz empfehlen
ihre Essenz auch heiß zu konsumieren
in den kalten Monaten.
4.3
ein Schuss Wald-Gin +2.0

Batch Brew
3.8

Extra Shot
+1.0

Ingwer-Zitronengras (heiß/kalt)
Hausgemachte Essenz
4.2

Teekanne
Verveine von Schönbichler oder Kamille
/ Assam Tonga / Gourmet Kräutertee /
Green Manjulai von Gschwendner
4.6

VITRINE

Butter croissant
2.6

Pain au chocolat
2.8

Pastel de nata
3.0

Täglich frische Backwaren und
Kuchen findest du an der Theke.
Da wir ein wechselndes Angebot
haben, frag uns nach den Allergenen!
Wir helfen dir gerne weiter.

Wir haben immer wieder andere
Kaffeebohnen in der zweiten Mühle.
Frag uns und wir helfen dir gerne weiter!

BREAKFAST/BRUNCH

Bis 15:00 Uhr

Lenas Schnittlauchbrot (A, G)
mit Radieschen und microgreens von der
Rosenbergfarm, Sauerteigbrot von Öfferl
6.8 – auf Wunsch auch vegan
+ Stundenei im Glas 2.0

Middle Eastern Shakshuka (A, C, G)
mit Feta, Paprika, Tomaten, zwei Eiern und
Sauerteigbrot vom Öfferl
14.2

Caprese sourdough sandwich (A, C, G, M)
mit Mozzarella, Ochsenherztomaten,
Balsamico mayo und Sauerteigbrot von Öfferl
11.8

Stundenei (A, C, G)
Sousvide gegartes Ei umhüllt von
Hollandaiseschaum, Zwiebeln, Pastrami
Microgreens von der Rosenbergfarm,
Kräuterseitlingen aus dem Nachbarhaus
(Pilzbrüder) und Sauerteigbrot vom Öfferl
14.3

Kürbis-Bacon-Toast (A, C, G)
Gebratener Kürbis mit Speck, Schafskäse
und Spiegelei auf Sauerteigbrot von Öfferl
12.4

Turkish fried eggs (C, G, H, P)
Türkische Eier à la Papagei mit Labneh,
Harissa, Kichererbsen und Dill mit
Sauerteigbrot von Öfferl
13.8

„Za’atar-Smørrebrød“ (A, C, G, E)
mit Feta, Tomaten und Microgreens von der
Rosenbergfarm
9.8 – auf Wunsch auch vegan

**Zitronenbrioche mit Heidelbeer-
kompott (A, C, G)**
mit Ricotta, Beeren vom Beerenberg, Mohn
und Thymian
12.8

Peanut Butter Jelly Time! (A, C, G, E)
Brioche-Toast mit Peanut Butter, Jelly,
Bananen und Ahornsirup
9.8

Pancakes (A, C, G)
Wahlweise mit griechischem Joghurt und
Ahornsirup dazu Orangen & Blutorange
oder mit Schoko-Kardamom-Sauce und
Früchten nach Saison
11.8

Vegan Peanut Butter Oatmeal (A, E)
dazu Bananen, Sauerkirschen,
Kakaonibs und Erdnussbutter
10.6

ALL DAY LONG

Bellegarde (A, G)
Butter Croissant mit einer Portion Marmelade,
Butter von der Käserei Höflmaier
Benannt nach dem Palais Bellegarde, dem
Haus in dem wir uns befinden.
4.8

Bergsteigerfrühstück (A, G)
Sauerteigbrot von Öfferl, Butter und Bergkäse
aufschnitt von der Käserei Höflmaier
und Jungsalat
6.9

Saisonale Gemüsequiche (A, C, G)
mit Jungsalat und Zwiebelvinaigrette
7.9

**Za’atar Hummus mit Sauerteigbrot
vom Öfferl (A, N, P)**
mit Microgreens von der Rosenbergfarm
8.9

**Grüne Oliven aus Italien,
levantinischer Tulumkäse und
Koriander (G)**
mit Microgreens von der Rosenbergfarm
8.2

Portion Öfferl Sauerteigbrot (A)
2.5

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

Eisblume 0,5l
Zitronenverbene, Pfefferminze,
Rosenblüte, Malvenblüte, Ringelblume,
Blütenhonig
5.6

Rhubarb Shrub 0,5l
Rhabarber, Himbeere + ein Schuss
Balsamico, Vanille, Honig & Rosenwasser.
5.3

Donauwalther 0,5l
BIO-Grüntee-Essenz von unseren Freunden
aus Linz. Walther macht gute Laune und
kommt fast ohne Zucker aus. Enthält
Koffein. Mit oder ohne Soda, nach Wahl.
5.1

Wir sind das erste Gastrolokal in Wien,
das Donauwalther vertreibt. Du kannst
auch eine Flasche bei uns kaufen. Frag
uns einfach, wir helfen dir gerne weiter!

PRATERSTRASSE 17			
		1020 VIE	
(AT) GOLDENERPAPAGEI			
			

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 3.9

SOFT DRINKS

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

Charitea*
Red (Rooibos) oder Minze und Passionsfrucht
0.33l Fl. 3.9

fritz-kola
0.33l Fl. 3.8

Thomas Henry Dry Tonic Water
0.2l 4.3

Soda Zitrone*
0.25l 3.1
0.5l 4.1

Soda Natur*
0.25l 2.6
0.5l 3.6

*Jugendgetränk

APERITIVO

Limoncello Sprizz (O)

Mädesüß, Kalmuswurzel, hauseigener
Limoncello: unser sizilianischer Sprizz mit
einem Papagei-Twist.

7.6

Eisblumen-Hugo (O)

Für alle, die den Extra-Frischekick von
Pfefferminze lieben. Unsere Interpretation
eines Hugo – mit Prosecco!

7.2

Chinotto Aperitivo (O)

hauseigener bitter Aperitivo spritzig
serviert mit 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 aus unserem brasilianischen
Kaffee gewonnen. Mit einem Shot Espresso.

9.4

Espresso Daiquiri

Daiquiri mit unserem hausgemachten Kaffee-
likör und einem Schuss Minas Gerais Espresso.

9.7

SHOTS

Limoncello on ice

Hauseigener Limoncello mit ganz, ganz
vielen sizilianischen Zitronen.

3.7 4cl

Chinotto Aperitivo

3.9 4cl auf Eis

Wald Gin / Minas Gerais Gin

3.7 4cl auf Eis

Goldpapa Kaffeelikör

3.9 4cl auf Eis

Espresso Daiquiri

3.9 4cl auf Eis

BIER

Schremser Pils (vom Fass) (A)

0.33l 4.0

0.5l 4.8

Obertrumer Zwickl (A)

0.33l Fl 4.2

Obertrumer Radler (A)

0.33l Fl. 4.0

Saurer Radler (A)

0.33l 3.9

0.5l 4.2

Trumer alkoholfrei (A)

0.33l 3.9

SIRUDEL & PETNAT

Cava Pregadéu Brut (O)

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 6.2

Flasche 37

Cuvée 1821 Prosecco Spumante

DOC Brut (O)

1/8 5.6

Flasche 31

Crémant d'Alsace Brut (O)

Charles Baur – Elsass, Frankreich
Rebsorten: Pinot Blanc x Auxerrois
x Chardonnay

Flasche 39.5

WEISSWEIN

Weißer Spritzer (O)

Grüner Veltliner, Heidehof
3.8

Forest-Spritzer +1

Rhabarber-Spritzer +1

Donauwalther-Spritzer +1

Eisblumen-Spritzer +1

Grüner Veltliner Weinviertel

DAC 2022 (O)

Weingut Lobner – Mannersdorf, NÖ
1/8 4.9
Flasche 27

Riesling an der March 2022 (O)

Weingut Lobner – Mannersdorf, NÖ
1/8 5.6
Flasche 31

Glatzer Sauvignon Blanc 2021 (O)

Weingut Glatzer – Göttlsbrunn, NÖ
1/8 5.2
Flasche 30

Chablis 2020 (O)

Domaine Chévallier – Burgund, Frankreich
Rebsorte: Chardonnay
Flasche 47

Grüner Veltliner Alaun (O)

Andreas Harm – Kremstal, NÖ
Flasche 33

Sancerre Blanc Tradition 2019 (O)

Domaine Bernard Fleuriet et Fils – Loire,
Frankreich
Flasche 53

ROTWEIN

Cuvée Carnuntum 2021 (O)

Weingut Artner – Höflein, NÖ
Rebsorten: Blauer Zweigelt und Blaufränkisch
1/8 4.6
Flasche 32

Blauer Portugieser (O)

Nibiru – Kamptal, NÖ – drink it cold!
Flasche 29

ROSÉ

Classique Rosé 2021 (O)

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

Blaufränkisch Rosé 2022 (O)

Weingut Strehn – Deutschkreuz, Burgenland
1/8 4.9
Flasche 28

Rosé Aperitivo 2021 (O)

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.