

MENÜ ☺

AUSBEUTERKAFFEE VERKAUFEN WIR HIER AUS PRINZIP NICHT.

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. Unsere Milch wird vom regionalen Familienbetrieb Hiegesberger produziert. Als Alternativen bieten wir Bio-Haferm*Ich von Minor Figures und Erbsenm*Ich von Sproud an – beide könnt ihr übrigens auch bei uns kaufen.

PRATERSTRASSE 17			
		1020 VIENNA	
@GOLDENERPAPAGEI			
			

● 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.

SPECIALTY COFFEE AND TEA

Espresso
3.1

Americano
4.4

Macchiato
3.6

Cortado
4.0

Flat White
5.2

Cappuccino
4.6

Caffè Latte
5.0

Hot Chocolate
Eine hausgemachte Mischung aus
feinster Belgischer Schokolade.
5.6

Espresso Tonic
Super erfrischend!
5.4

Hausgemachter Spicy Chai Latte
Eine komplexe Mischung
aus orientalischen Gewürzen.
5.3



Wir haben regelmäßig wechselnde Kaffeebohnen in der zweiten Mühle. Frag uns und wir helfen dir gerne weiter!

Iced Caffè Latte
5.0

Batch Brew
4.2

Orient Espresso Affogato (C, G, N)
mit Eis aus Kardamom und schwarzem
Sesam vom Eisbazar am Yppenplatz
6.2

V60 Handfilter
Ausgewählte Sorten -
wir helfen dir gerne weiter.
5.8

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

Extra Shot
+ 1.1

Ingwer-Zitronengras (heiß/kalt)
Hausgemachte Essenz
4.3

Teekanne
Verveine von Schönbichler
oder Kamille / Assam Tonga / Gourmet
Kräutertee / Green Manjolai von
Gschwendner / Hausgemachter Minztee
5.0 0,5l

Aus ethischen Gründen
gibt es bei uns keinen Aufpreis
für Milchalternativen.

BRUNCH / BREAKFAST

Bis 15:00 Uhr

Lenas Schnittlauchbrot (A, G)
mit Bio-Butter, Radieschen, Microgreens
von der Rosenbergfarm und Sauerteigbrot
von Öfferl (auf Wunsch auch vegan)
7.2 mit Stundenei im Glas + 2.5

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

Easy Peasy Smørrebrød (A, N)
hausgemachte Erbsencreme mit
Microgreens von der Rosenbergfarm auf
Sauerteigbrot von Öfferl
11.9

Turkish Fried Eggs (A, C, G)
Türkische Eier à la Papagei mit Labneh, Harissa,
Kichererbsen, Dill und Sauerteigbrot von Öfferl
13.8

**Stundenei mit Sauerteigbrot
von Öfferl (A, C, G)**
Sousvide gegartes Ei umhüllt von Hollandaise-
schaum, Zwiebeln, Pastrami, Microgreens von
der Rosenbergfarm, Kräuterseitlingen aus dem
Nachbarhaus (Pilzbrüder)
14.8

Pancakes (A, C, G)
mit hausgemachter Ricottacreme
und saisonalen Früchten
11.8

Shrooms Smørrebrød (A, G, M)
Mit Kräuterseitlingen vom Nachbarhaus
(Pilzbrüder), Feta, Microgreens von
der Rosenbergfarm und Röstzwiebeln auf
Sauerteigbrot von Öfferl
Optional vegan: mit Kichererbsen statt Feta.
11.9

Griechischer Joghurt mit Granola (G, H)
Hausgemachtes Granola aus einer
Nussvariation und Kokosflocken, dazu
Früchte der Saison.
7.8

ALL DAY LONG

Bellegarde (A, C, G)
Butter Croissant mit einer Portion
Marmelade, Bio-Butter. Benannt nach
dem Palais Bellegarde, dem Gebäude
in dem wir uns befinden.
4.8

Bergsteigerfrühstück (A, G, M)
Sauerteigbrot von Öfferl, Bio-Butter und
Bergkäseaufschnitt von der Käserei Höflmaier
und Salat
9.8 mit 70g Pastrami + 3.9

Saisonale Gemüsequiche (A, C, G)
mit Salat und Vinaigrette
11.8

Za'atar Hummus Öfferl (A, N)
mit Sauerteigbrot von und Microgreens
von der Rosenbergfarm
10.3

Oliven »Chupadedos« (O)
von den Schwestern Bravo aus Andalusien
5.2

„Käsetoast“ à la Papagei (A, C, G, M)
Taleggio, Pimientos de Padron, Harissa,
Chili-Koriander-Emulsion und Sauerteigbrot
von Öfferl
10.8

EXTRAS

Portion Bio-Sauerteigbrot
2.8

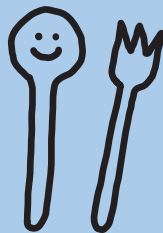
Portion Pastrami
3.9

Portion Bio-Bergkäse
2.90

Stundenei im Glas
2,5

Portion Bio-Butter
2.0

Portion Marmelade
1.8



SANDWICHBAR

Bis 15:00 Uhr

Schweinsbraten-Sandwich (A, C, G, M)
Fleisch von Höllerschmid, Bergkäse von Höflamaier, Röstzwiebel und Delikatessgurkerl, mit Sauerteigbrot von Öfferl
12.6

Golden Deli Delight (A, C, G, M)
mit Sauerteigbrot von Öfferl, Trüffelcreme-Emulsion, Pastrami, Trüffel-Ei, Delikatessgurkerl und Salat.
13.2

Gefülltes Croissant (A, C, G)
mit Pastrami von Höllerschmid und Bergkäse von Höflmaier
5.8

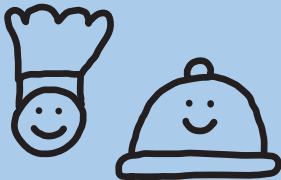
VITRINE

Butter Croissant (A, C, G)
2.6

Pain au chocolat (A, C, G, F)
2.8

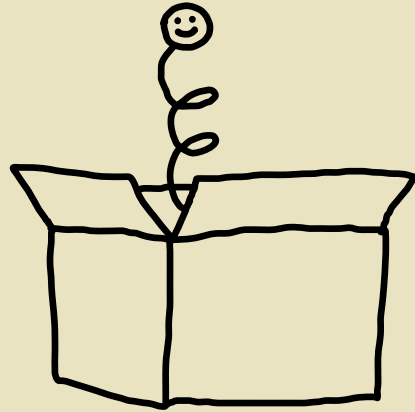
Pastel de nata (A, C, G)
3.0

Almond Royale (A, C, G, F, H)
Butter Croissant oder Pain au chocolat, je nach Verfügbarkeit, mit einer hausgemachten Mandelfüllung.
4.8



Unser Chefkoch Sorin Sirbu steht für ehrliche, bodenständige Küche, die gutes Handwerk und hochwertige Zutaten in den Mittelpunkt stellt. So beziehen wir unsere Kräuterseitlinge beispielsweise von den Pilzbrüdern aus dem Nachbarhaus, das Sauerteigbrot von Öfferl, Bergkäse von der Käserei Höflmaier, Microgreens von Roman (Rosenbergfarm), unser Fleisch kommt von Höllerschmid. In all unseren Gerichten verwenden wir ausschließlich Bio-Butter.

CAN'T GET
ENOUGH
OF PAPAGEI?
CHECK OUT
OUR SHOP!



shop.goldenerpapagei.at



HOMEMADE LEMONADES

Lemontree Ictea (vegan)
Zitronenverbene, Zitronenzeste,
Schwarztee
4.2 0,25l
5.8 0,5l

Forest in a glass
Heidelbeeren, Fichtennadeln,
Rosmarin, Waldhonig
4.2 0,25l
5.8 0,5l

Eisblume (vegan)
Zitronenverbene, Pfefferminze,
Rosenblüten
4.2 0,25l
5.8 0,5l

Rhubarb Shrub (vegan)
Rhabarber, Himbeere, Vanille,
Rosenwasser
4.2 0,25l
5.8 0,5l

Donauwalther (vegan)
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.
4.0 0,25l
5.6 0,5l



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!

SÄFTE

Aus dem Südburgenland
Uhudlertraube, Apfel naturtrüb,
Apfel & Karotte, Pfirsichnektar
Natur 3.9 0,25l
Mit Soda 3.0 0,25l / 4.9 0,5l
Mit Wasser 2.8 0,25l / 4.7 0,5l

Frisch gepresster Orangensaft
3.9 1/8

SOFT DRINKS

Montes Mineralwasser
Still / Prickelnd
3.4 0,33l Fl.
5.8 0,75l Fl.

Charitea*
Black / Minze und Passionsfrucht
3.9 0,33l Fl.

Lemonaid
Maracuja / Limette
3.9 0,33l Fl.

Tirola Kola
Regular / Light
3.9 0,33l Fl.

Fentimans Indian Tonic Water
4.3 0,2l

Soda Zitrone*
3.4 0,25l
4.4 0,5l

Soda Natur*
2.8 0,25l
3.8 0,5l

*Jugendgetränk

APERITIVO

Limoncello Sprizz (O)

Mädesüß, Kalmuswurzel, hauseigener Limoncello: unser sizilianischer Sprizz mit einem Papagei-Twist mit ganz, ganz vielen sizilianischen Zitronen.

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 Pregadeu Brut.

7.8

Pastis

Ein Klassiker aus Marseille. 2cl Ricard, Wasser und Eis.

4.1

SIRUDEL & PETNAT

Cava Pregadeu 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.

6.7 1/8

38 Flasche

Casa Gheller Prosecco DOC Treviso Brut (O)

5.6 1/8

31 Flasche

Cremant d'Alsace Brut (O)

Charles Baur - Elsass, Frankreich Rebsorten: Pinot Blanc x

Auxerrois x Chardonnay

39.5 Flasche

COCKTAILS

Gin Tonic in the forest

Wald-Gin und Dry Tonic: ein Spaziergang im Wald.

10.6

Minas Gerais Gin Tonic

Gin aus unserem brasilianischen Kaffee gewonnen. Mit einem Shot Espresso.

11.6

Espresso Daiquiri

Daiquiri mit unserem hausgemachten Kaffeelikör und einem Schuss 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



So gut wie alle unsere Weine sind Bio, Biodynamisch und/oder manche auch Naturweine. Frag uns, wir helfen dir gerne weiter!

WEISSWEIN

Weißer Spritzer (O)

Grüner Veltliner, Hagn

3.9

Forest-Spritzer, Rhabarber-Spritzer, Donauwalther-Spritzer, Eisblumen-Spritzer +1

½ Liter - ½ Liter (O)

Für alle, die Heurigenfeeling wollen.

Halber Liter Grüner Veltliner von Hagn und halber Liter Soda.

14.6

»MOJO« Cuvee (O)

Weinbau Fink & Kotzian - Gauderndorf, NÖ Rebsorte: Surprise (aber mostly Veltliner)

4.7 1/8

26 Flasche

Grüner Veltliner vom Gut 2023 (O)

Weingut Graf Hardegg - Seefeld-Kadolz, NÖ

5.4 1/8

26 Flasche

Fiano Kosher (O)

Cantine Leuci - Apulien, Italien

Rebsorte: Fiano

4.9 1/8

28 Flasche

Querfeldein Weiß / Gemischter Satz (O)

Weingut Johannes Gebeshuber - Gumpoldskirchen, NÖ

33 Flasche

2022 Blanc de Pacs (O)

PARES BAL TA - Barcelona

Rebsorten: Parellada, Macabeu, Xarel-lo

34 Flasche

TO 2020 (O)

Velich - Seewinkel, Burgenland

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon,

Welschriesling

52 Flasche

BIER

Zwettler Saphir Premium Pils (A)

4.4 0,33l / 5.2 0,5l

Obertrumer Zwickl (A)

4.4 0,33l

Obertrumer Radler (A)

4.4 0,33l

Saurer Radler (A)

4.0 0,33l / 4.8 0,5l

Trumer alkoholfrei (A)

4.7 0,33l

ROTWEIN

Blaufränkisch 2021 (O)

Weingut Feiler-Artinger - Rust am See, Burgenland

5.7 1/8

32 Flasche

Chianti DOCG Riserva 2021 (O)

Pomaio - Toskana, Italien

Rebsorten: Sangiovese, Merlot

38 Flasche

ROSÉ

Blaufränkisch Rosé 2022 (O)

Weingut Strehn - Deutschkreuz, Burgenland

5.3 1/8

29 Flasche

English Menu:



●
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 Kultcafe 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.