

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

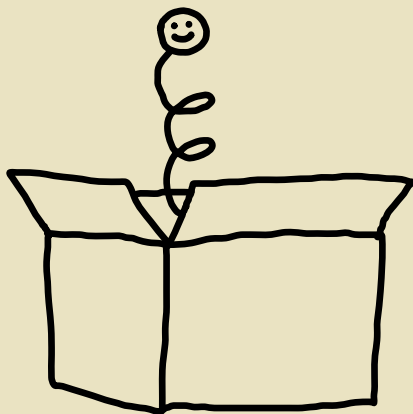
Extra Shot  
+ 1.1

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.

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



# HOMEMADE LEMONADES

## Lemontree Icetea (vegan)

Zitronenverbene, Zitronenzeste,  
Schwarztee  
4.2 0,25l  
5.8 0,5l

## Forest in a glass

Heidelbeeren, Fichtennadeln,  
Rosmarin, Waldhoning  
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 Spritz 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

# SRUDEL & 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

# BREAKFAST

08:00 – 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 Sauerteigbrot von Öfferl, Feta, Paprika,  
Tomaten und zwei Eiern  
14.2

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

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

**Pancakes (A, C, G) ✨**  
mit hausgemachter Ricottacreme  
und saisonalen Früchten  
11.8 mit Ahornsirup + 2.5

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

# EXTRAS

Portion Bio-Sauerteigbrot	2.8
Portion Pastrami	3.9
Portion Bio-Bergkäse	2.9
Stundenei im Glas	
(nur bis 15:00 Uhr verfügbar)	2.5
Portion Bio-Butter	2.0
Portion Marmelade	1.8
Glutenfreies Brot	2.8

# DELI

11:00 – 18:00 Uhr

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

**Spiegelei Supreme (A, C, G, M)**  
Bio Buns von Öfferl, Kalbsspeck von  
Höllerschmidt, Spiegelei, Cheddarkäse,  
Delikatessgurkerl, Salat, Tomate, Radieschen  
13.50 mit Avocado Mash + 2.50

**Chimibeef (A, C, G, F, M)**  
Bio Buns von Öfferl, Rostbraten von Höller-  
schmidt, Avocadomash, Tomate, Koriander  
Chimichurri, Salat, Radieschen  
16.80

**Pinsa Caprese (A, F, G, H) ✨**  
Pinsa Romana, Mozzarella, Cherrytomaten,  
Basilikum Pesto, Rucola  
13.80 mit Prosciutto Crudo + 3.50

**Pinsa Carciofata (A, F) ✨**  
Pinsa Romana, Kräuterseitlinge, Champignons,  
gegrillte Artischocken, Tomaten, Rucola  
13.80

**Vegan Delight (A, M, N) ✨✨✨**  
Sauerteigbrot von Öfferl, Ofenmelanzani,  
Ofenzucchini, Hummus, Tomaten, Salat,  
Radieschen  
11.80

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

In a hurry?  
Order to take away!

**Mimosa**  
Prosecco, Orangensaft  
7.2





# ALL DAY LONG

08:00 – END

## Bellegarde (A, C, G) 🌱

Butter Croissant mit einer Portion Marmelade, Bio-Butter. Benannt nach dem Palais Belle-garde, dem Gebäude in dem wir uns befinden.  
4.8

## Saisonale Gemüsequiche (A, C, G) 🌱

mit Salat und Vinaigrette  
11.8

## Bergsteigerfrühstück (A, G, M) 🌱

Sauerteigbrot von Öfferl, Bio-Butter und Bergkäseaufschnitt von der Käserei Höflmaier und Salat  
9.8 mit Pastrami + 3.9

## Easy Peasy Smørrebrød (A, N) 🌱🌱🌱

hausgemachte Erbsencreme mit Microgreens von der Rosenbergfarm auf Sauerteigbrot von Öfferl  
11.9

## Shrooms Smørrebrød (A, G, M) 🌱

Mit Kräuterseitlingen, Feta, Microgreens von der Rosenbergfarm und Röstzwiebeln auf Sauerteigbrot von Öfferl  
Optional vegan:  
mit Kichererbsen statt Feta. 🌱🌱🌱  
11.9

## Za'atar Hummus (A, N) 🌱🌱🌱

mit Sauerteigbrot von Öfferl 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

# 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

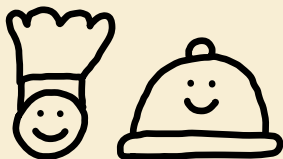
## Almond Royale (A, C, G, F, H)

Butter Croissant oder Pain au chocolat, je nach Verfügbarkeit, mit einer hausgemachten Mandelfüllung.  
4.8

# EXTRAS

Portion Bio-Sauerteigbrot	2.8
Portion Pastrami	3.9
Portion Bio-Bergkäse	2.9
Portion Bio-Butter	2.0
Glutenfreies Brot	2.8

🌱 vegetarisch    🌱🌱🌱 vegan



Unser Chefkoch Sorin Sirbu steht für ehrliche, bodenständige Küche, die gutes Handwerk und hochwertige Zutaten in den Mittelpunkt stellt. So beziehen wir 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.

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.