

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
3.3

Americano (double shot)
4.7

Macchiato
3.9

Cortado
4.1

Flat White
5.4

Cappuccino
4.8

Caffè Latte
5.2

Hot Chocolate
Eine hausgemachte Mischung aus
feinster Belgischer Schokolade.
5.8

Espresso Tonic
Super erfrischend!
5.8

Hausgemachter Spicy Chai Latte
Eine komplexe Mischung
aus orientalischen Gewürzen.
5.8



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



Alle Kaffees und Tees auch als Iced Variante erhältlich!

Batch Brew
4.4

Orient Espresso Affogato (C, G, N)
mit Eis aus Kardamom und schwarzem
Sesam vom Eisbazar am Yppenplatz
6.5

V60 Handfilter
Ausgewählte Sorten -
wir helfen dir gerne weiter.
6.0

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

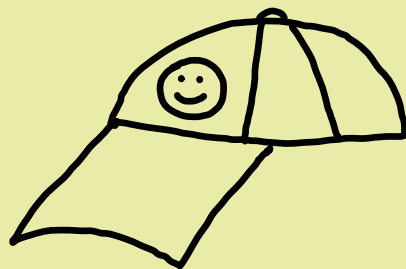
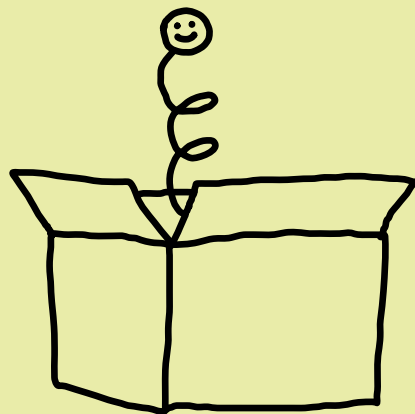
Extra Shot
+ 1.2

Ingwer-Zitronengras (heiß/kalt)
Hausgemachte Essenz
4.3

Teekanne
von Schönbichler
Kamille, Assam Tonga, Gourmet Kräutertee,
Japan Sencha Grüntee,
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!



shop.goldenerpapagei.at



HOMEMADE LEMONADES

Lemontree Ictea (vegan)
Zitronenverbene, Zitronenzeste,
Schwarztee
4.2 0.25l
5.8 0.5l

Mandarine-Cascara Shrub (vegan)
Mandarine, Cascara, Orange,
Himbeeressig, Agave
4.2 0.25l
5.8 0.5l

Granatapfel-Beere (vegan)
Granatapfel, Johannisbeere,
Erdbeere, Himbeere, Brombeere
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, Williamsnektar
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*
Minze und Passionsfrucht
3.9 0.33l Fl.

Lemonaid
Maracuja / Blutorange
3.9 0.33l Fl.

Tirola Kola
Regular / Light
3.9 0.33l Fl.

Fentimans Indian Tonic Water
4.3 0.2l

Soda
Natur 2.8 0.25l / 3.8 0.5l
mit Zitrone 3.4 0.25l / 4.4 0.5l
mit Verjus** 3.4 0.25l / 4.4 0.5l

Leitung Zitrone/Verjus**
3.2 0.25l
4.2 0.5l

* Jugendgetränk

** saurer Saft aus unreifen, grünen Trauben

APERITIVO

Limoncello Sprizz (O)

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

7.8

Hugo Bloom (O)

Für alle, die den Frischekick von Pfefferminze und das fruchtig-süße von Beeren lieben. Unsere Interpretation eines Hugo – mit Prosecco!

7.6

Chinotto Aperitivo (O)

hauseigener bitter Aperitivo spritzig serviert mit Cava Pregadeu Brut.

7.9

Pastis (O)

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

4.1

Pickled Papa (O)

Pickle Juice, spritziger Cava, Zitrone, Soda – Essiggurke in der Midlifecrisis

7.8

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

COCKTAILS

Gin Tonic in the forest

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

11.6

Minas Gerais Gin Tonic

Gin aus unserem brasilianischen Kaffee gewonnen und Dry Tonic: on top ein Espresso-Shot

13.6

Espresso Daiquiri

Daiquiri mit unserem hausgemachten Kaffeelikör und einem Schuss Espresso.

9.7

SHOTS

Limoncello

Hauseigener Limoncello mit ganz, ganz vielen sizilianischen Zitronen.

4.5 4cl auf Eis

Chinotto Aperitivo

4.5 4cl auf Eis

Wald Gin / Minas Gerais Gin

3.7 4cl auf Eis

Goldpapa Kaffeelikör

4.8 4cl auf Eis

Espresso Daiquiri

4.8 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, Weingut Kellner

3.9

Lemontree-Spritzer, Granatapfel-Beere-Spritzer, Mandarine-Cascara-Spritzer, Donauwalther-Spritzer

+ 1.5

½ Liter – ½ Liter (O)

Für alle, die Heurigenfeeling wollen.

Halber Liter Grüner Veltliner vom Weingut Kellner und halber Liter Soda.

14.6

Weißburgunder (O)

Weingut Kellner – Pulkau im Weinviertel, NÖ
Rebsorte: Weißburgunder

4.8 1/8

26 Flasche

Veltliner Premium (O)

Weingut Kellner – Pulkau im Weinviertel, NÖ
Rebsorte: Grüner Veltliner

5.2 1/8

29 Flasche

Bionier (O)

Bioweingut Viktor Fischer – Traisental, NÖ
Rebsorten: Muscaris, Welschriesling

5.6 1/8

31 Flasche

Gemischter Satz (O)

Bioweingut Viktor Fischer – Traisental, NÖ
Rebsorten: Neuburger, Roter Veltliner, Früh-roter Veltliner

6.3 1/8

36 Flasche

ROTWEIN

Blaifränkisch (O)

Weingut Freiler-Artinger – Rust am See, Burgenland

6.4 1/8

36 Flasche

ROSÉ

Blaifränkisch Rosé (O)

Weingut Strehl – Deutschkreutz, Burgenland

5.3 1/8

29 Flasche

SPRUDEL & 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 Rosé (O)

Charles Baur – Elsass, Frankreich
Rebsorten: Pinot Blanc x

Auxerrois x Chardonnay

43 Flasche

Alkoholfreier Frizzante

Prikante Zero%

auf Verjus Basis erfrischend fruchtig

26 Flasche

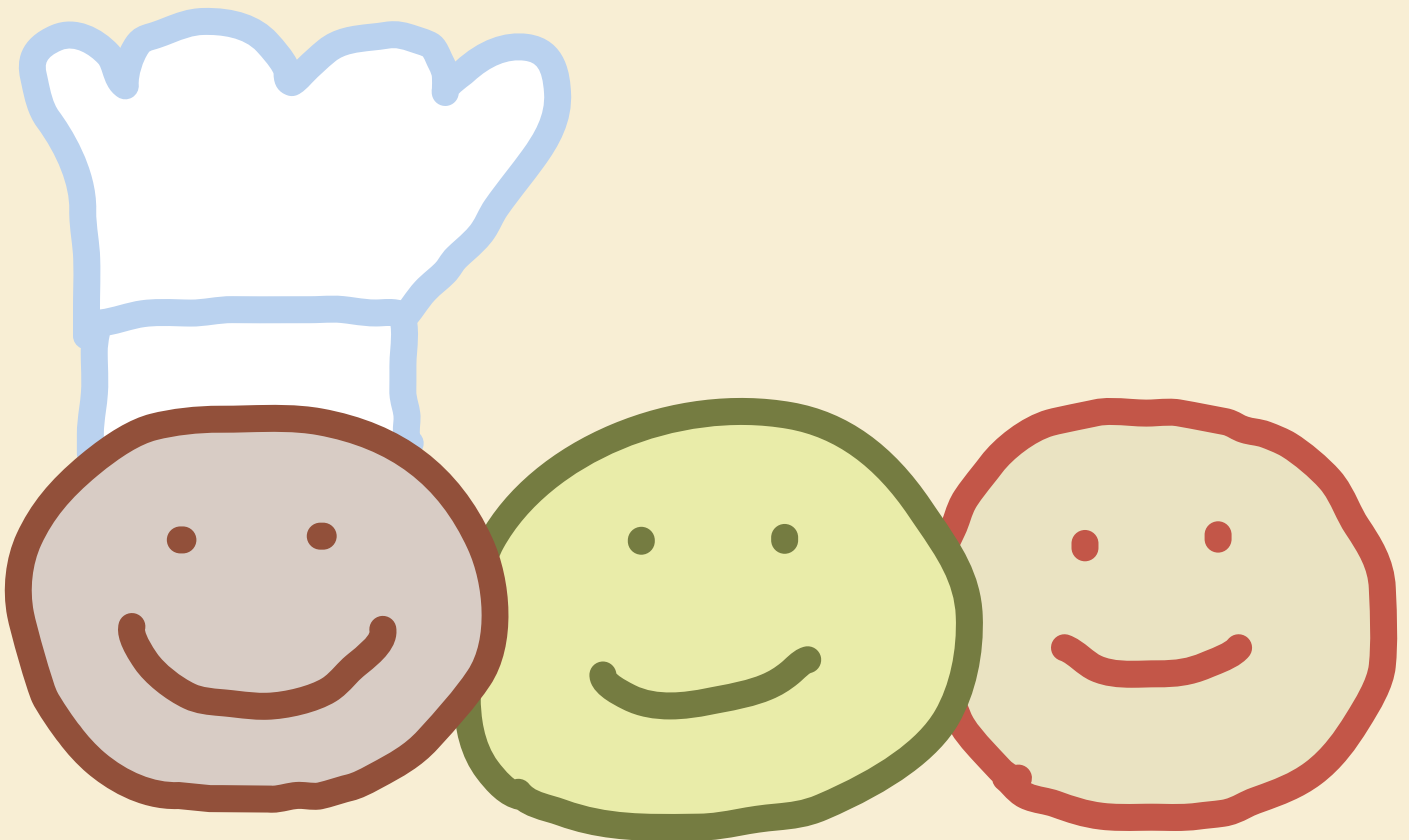


Für Weinliebhaber*innen gibt es jetzt eine extra Karte!

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.



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.

FRÜHSTÜCK



08:00 – 15:00

Mimosa

Prosecco, Orangensaft
7.2

Lenas Schnittlauchbrot (A, G) 🌱

Roggenbrot von Öfferl, Bio-Butter, Radieschen, Microgreens von der Rosenbergfarm (auf Wunsch auch vegan)
7.9 mit Stundenei im Glas + 2.5

Middle Eastern Shakshuka mit Sauerteigbrot von Öfferl (A, C, G, L) 🌱

Zwei Eier, Feta, Paprika, Tomaten
14.2

Turkish Fried Eggs mit Sauerteigbrot von Öfferl (A, C, G)

Türkische Eier à la Papagei, Labneh, Chorizo, Liebstöckel-Öl, Microgreens von der Rosenbergfarm (auf Wunsch auch veggie)
13.8

Stundenei mit Sauerteigbrot von Öfferl (A, C, G, L)

Sousvide gegartes Ei umhüllt von Hollandaiseschaum, Pilze, Zwiebel, Rinder-Pastrami von Höllerschmidt
14.8

Bergsteigerfrühstück (A, G, M, O) 🌱

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

Scrambled Eggs auf Roggenbrot von Öfferl (A, C, G) 🌱

Drei Eier, Schnittlauch, Microgreens von der Rosenbergfarm
11.8

Bacon-Pancakes (A, C, G)

Pancakes, gebratener Kalbsspeck von Höllerschmidt, Ahornsirup
12.2

Pancakes (A, C, G, H) 🌱

Mit Haselnuss-Creme von Valrhona, dazu Himbeeren
12.2

Gold Papa Granola auf griechischem Joghurt (G, H) 🌱

Hausgemachtes Granola aus einer Nussvariation und Kokosflocken, dazu Himbeeren
8.5

ALL DAY LONG

08:00 – 18:00

Bellegarde (A, C, G) 🌱

Butter Croissant mit einer Portion Marmelade und Bio-Butter. Benannt nach dem Palais Bellegarde, dem Gebäude in dem wir uns befinden.
5.3

„Käsetoast“ à la Papagei (A, C, G, M) 🌱

Sauerteigtoast von Öfferl, Taleggio, Pimientos de Padron, Harissa, Chili-Koriander-Emulsion
11.2

Chimibeef (A, C, G, F, M)

Bio Buns von Öfferl, Rostbraten von Höllerschmidt, Avocadomash, Koriander-Chimichurri, Salat
16.8

Spiegelei Supreme (A, C, G, M)

Bio Buns von Öfferl, Kalbsspeck von Höllerschmidt, Spiegelei, Cheddar-Käse, Delikatessgurkerl, Salat
13.50 mit Avocadomash + 2.50

Flotte Karotte (A, O, H) 🌱🌱🌱

Sauerteigbrot von Öfferl, Karotten-Creme, eingelegte Karotten, Radieschen, Haselnüsse, Microgreens von der Rosenbergfarm
12.8

Shrooms Smørrebrød (A, G, M) 🌱🌱🌱

Pilze, Avocadomash, Salat, Röstzwiebel, Microgreens von der Rosenbergfarm auf Roggenbrot von Öfferl
11.9

Gipfelsandwich (A, G)

Pan-Torsade Brot von der Bäckerei Kasses, geröstete rote Paprika, Jungzwiebel, Avocadomash, Bergkäseaufschnitt von der Käserei Höflmaier, Kalbsspeck von Höllerschmidt, Salat (auf Wunsch auch veggie)
13.8

Beef & Blue (A, G, M)

Pan-Torsade Brot von der Bäckerei Kasses, Rostbraten von Höllerschmidt, hausgemachte Zwiebel-Marmelade, Blauschimmelkäse, Röstzwiebel, Salat
16.7

Süße Sardelle (A, D, O)

Pan-Torsade Brot von der Bäckerei Kasses, Sardellenfilets, Zwiebel-Marmelade, getrocknete Tomaten
11.2

Zaatar Hummus (A, N, O) 🌱🌱🌱

Mit Sauerteigbrot von Öfferl und Microgreens von der Rosenbergfarm
10.3

Oliven »Chupadedos« (O) 🌱🌱🌱

Von den Schwestern Bravo aus Andalusien
5.2



In a hurry? Order to take away!

VITRINE

Croissant (A, C, G)

3.1

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

3.3

Pastel de nata (A, C, G)

3.0

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

Butter Croissant oder Pain au chocolat, mit einer hausgemachten Mandelfüllung
5.1

EXTRAS

Portion Bio-Sauerteigbrot	3.2
Portion Bio-Roggenbrot	2.8
Glutenfreies Brot	2.8
Portion Pastrami	3.9
Portion Bio-Bergkäse	2.9
Stundenei im Glas (nur bis 15:00)	2.5
Portion Bio-Butter	2.0
Portion Marmelade	1.8

GOLDENER
PAPAGEI

WEINKARTE





SPRUDEL

Crémant d 'Alsace Brut Rosé,
Charles Baur Eguisheim (O)

Rebsorte: Pinot noir

Geschmack: Pink Grapefruit, Kiwi, trocken

Sommerlich, perfekt für kalte Speisen

43,-

ROTWEIN

Nibiru Tradition rot (NON-VINTAGE) 1L –
Kamptal, NÖ (O)

Rebsorten: Merlot, Zweigelt

Geschmack: Clean & elegant, fruchtig & aromatisch

34,-

Chianti DOCG Riserva, Pomaio – Toskana, Italian (O)

Rebsorten: Sangiovese, Merlot

Geschmack: Noten von Orangenblüten, leicht rauchig,

gute Frische am Gaumen

38,-

Blauer Portugieser, Nibiru – Kamptal,
NÖ – drink it cold! Naturwein (O)

Rebsorte: Blauer Portugieser

Geschmack: Noten von Brombeeren und Johannisbeeren,

ein hauch Pfeffer

39,-

WEISSWEIN

„MOJO“ Cuvee, Weinbau Fink & Kotzian –
Gauderndorf, NÖ (O)

Rebsorte: Hauptsächlich Grüner Veltliner. Sauvignon Blanc,
Riesling und Chardonnay

Geschmack: Frisch fruchtig, Apfel, Birne, Zitrone

Toller Speisenbegleiter

26,-

Donauriesling, Weingut Kellner –
Pulkau im Weinviertel, NÖ (O)

Rebsorte: Kreuzung aus Riesling und anderen Natursorten

Geschmack: Steinobst und Zitrusfrucht, allgemein sehr fruchtig

26,-

Fiano Kosher, Cantine Leuci – Apulien, Italien (O)

Rebsorte: Fiano

Geschmack: Pfirsich, Ananas, blumige Noten

28,-

Grüner Veltliner vom Gut 2023, Weingut Graf
Hardegg – Seefeld-Kadolz, NÖ BIO (O)

Rebsorte: Grüner Veltliner

Geschmack: Trocken, pfeffrig, steinobst, spritziger Eindruck

29,-

Querfeldein Weiß/Gemischter Satz 2023, Weingut
Johannes Gebeshuber – Gumpoldskirchen, NÖ
Demeter BIO (O)

Rebsorte: Rotgipfler, Zierfandler

Geschmack: Holunderblüte und helle Früchte, feine Säure,

betont, zugänglich und charmant

33,-

Blanc de Pacs 2022, PARES BAL TA – Barcelona BIO,
Biodynamisch Naturwein (O)

Rebsorte: Parellada, Macabeu, Xarel-lo

Geschmack: Frisch, aromatisch, weiße Blumen, Zitrusfrüchte

34,-

To 2020, Weingut Velich – Seewinkel, Burgenland (O)

Rebsorten: Chardonnay, Sauvignon, Welschriesling

Geschmack: Trocken, dezente Frucht, mineralisch

(To ist das ungarische Wort für See)

52,-

Sancerre Blanc Tradition 2019, Domaine Bernard
Fleuriet et Fils – Loire, Frankreich Naturwein (O)

Rebsorte: Sauvignon Blanc

Geschmack: Weiche Säure, floral

Vegan

53,-

