

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*ilch von Minor Figures und Erbsenm*ilch 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



Alle Kaffees und Tees auch
als Iced Variante erhältlich!

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

Espresso Tonic
Super erfrischend!
5.8

Batch Brew
4.4

Cold Brew
5.0

Extra Shot
+ 1.2



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

Hot Chocolate

Eine hausgemachte Mischung aus feinsten belgischer Schokolade.
5.8

Hausgemachter Spicy Chai Latte

Eine komplexe Mischung aus orientalischen Gewürzen.
5.8

Orient Espresso Affogato (C, G, N)

mit Eis aus Kardamom und schwarzem Sesam vom Eisbazar
6.5

Espresso Affogato

Mit veganem Vanilleeis vom Eisbazar
6.5

V60 Handfilter

Ausgewählte Sorten – wir helfen dir gerne weiter.
6.0

Hot Ginger Lemongrass Lemonade

Hausgemachte Essenz
4.3

Hausgemachter Minztee

5.0

Teekanne

Von Schönbichler
Gourmet Kräutertee, Japan Sencha, Assam
Tonga, Kamille
5.0

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 Iced Tea (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 Soda oder ohne Soda, nach Wahl.
Auch HOT möglich! ;)
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
Apfel naturtrüb, Apfel & Karotte, Apfel &
Uhdlertraube, Williamsnektar, 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.

fritz–kola
classic / superzero
4.1 0.33l Fl.

fritz–spritz
bio rhubarberschorle
4.1 0.33l Fl.

fritz–limo
orange
4.1 0.33l Fl.

Fentimans Indian Tonic Water
4.3 0.2l Fl.

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

Mimosa (O)
Prosecco, Orangensaft
7.2 1/4

Pimp my Spritzer (O)
Wahlweise mit Lemontree Iced Tea /
Granatapfel-Beere / Mandarine-Cascara /
Donauwalther (Grüntee-Essenz)
5.7

Limoncello Sprizz (O)
Pallini Limoncello: sonnige Sfusato-Zitronen
aus der Amalfiküste
7.8

HUGO (O)
Für alle, die den Frischekick von Pfefferminze
und das fruchtig süße von Beeren lieben.
Unsere Interpretation eines Hugo!
7.6

Veneziano Sprizz (O)
Pallini Aperone Classic: italienischer Aperitivo
mit einem Hauch Orange, Blutorange und
feinen Kräutern – fruchtig, leicht bitter und
perfekt als Sprizz.
7.8

Paris Sprizz (O)
Suze Aperitif: französischer Enzianlikör mit
feiner Bitterkeit, frischen Zitrusnoten und
Pariser Leichtigkeit.
7.8

Maracuja Sprizz (O)
Chinola Passion: aus eigener Ernte frischer
Passionsfrüchte der Dominikanischen
Republik, ohne künstliche Zusätze.
8.7

Otto Fresco
Bittersüßer hausgemachter alkoholfreier
Chinotto. Spritzig & erfrischend – ein
Genuss für alle!
5.9

COCKTAILS

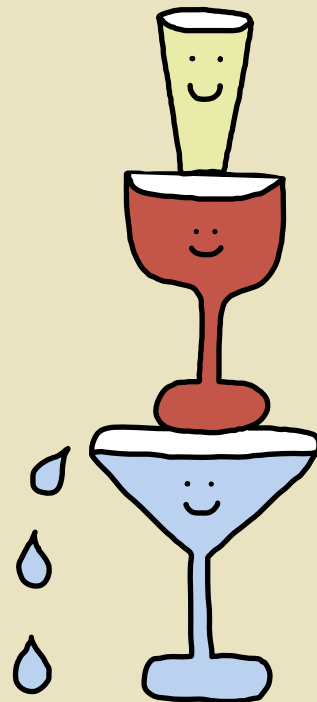
Minas Garais Gin Tonic
Hausgemachter Gin aus unserem
brasilianischen Kaffee und Dry Tonic Water
13.6

Espresso Daiquiri
Daiquiri mit unserem hausgemachten
Kaffeelikör und einem Schuss Espresso.
11.9

SHOTS

Limoncello / Aperone /
Suze / Chinola Passion
4.6 4cl auf Eis

Minas Garais Gin
3.7 4cl auf Eis



BIER

Trumer Pils (A)
4.4 0.33l / 5.6 0.5l

Saurer Radler (A)
4.2 0.33l / 5.2 0.5l

Obertrumer Zwickl (A)
4.6 0.33l Fl.

Obertrumer Radler (A)
4.9 0.33l Fl.

Trumer alkoholfrei (A)
5.9 0.33l Fl.

SPRUDEL

Fidora Prosecco DOC Spumante
Brut bio (O)
Weingut Fidora – Venezien, Italien
Rebsorten: Glera
Geschmack: fruchtig & duftend, grüner
Apfel, weiße Blüten
5.8 1/8
32 Flasche

Cava Pregadeu Brut (O)
Eis Vinyerons – Katalonien, Spanien
Rebsorte: Varel.lo
Mit wilden Hefen vergoren, ohne Zusatz von
Sulfiten, ungeschönt und unfiltriert.
Angenehm trocken und edel mit einem
funky Abgang.
7.2 1/8
41 Flasche

Alkoholfreier Frizzante
Prikante Zero%
auf Verjus-Basis erfrischend und fruchtig
4.5 1/8
26 Flasche

WEIN

Weißer Spritzer (O)
Grüner Veltliner, Weingut Kellner
4.2

Grüner Veltliner (O)
Weingut Heiss – Kamptal, NÖ
Rebsorten: Grüner Veltliner
Geschmack: trocken, Steinobst, spritzig
5.1 1/8
29 Flasche

HEISS WEISS (O)
Weingut Malinga – Kamptal, NÖ
Rebsorten: Grüner Veltliner,
Müller-Thurgau, Welschriesling
Geschmack: grüner Apfel, Zitrusfrucht,
Minze, leicht & frisch
6.6 1/8
38 Flasche

Rosé vom Gut (O)
Weingut Gut Hardegg – Weinviertel, NÖ
Rebsorten: Pinot Noir, Merlot, Zweigelt
Geschmack: Erdbeere, Himbeere,
animierende fruchtsüße, erfrischend
5.6 1/8
31 Flasche

Mas Petit (O)
Weingut Parés Baltà – D.O. Penedès,
Katalonien, Spanien
Rebsorten: Garnacha/Garnacha Tinta,
Carbanet Sauvignon
Geschmack: rote Früchte, Kirsche,
Vanille, samtige & runde Tanine
6.8 1/8
39 Flasche

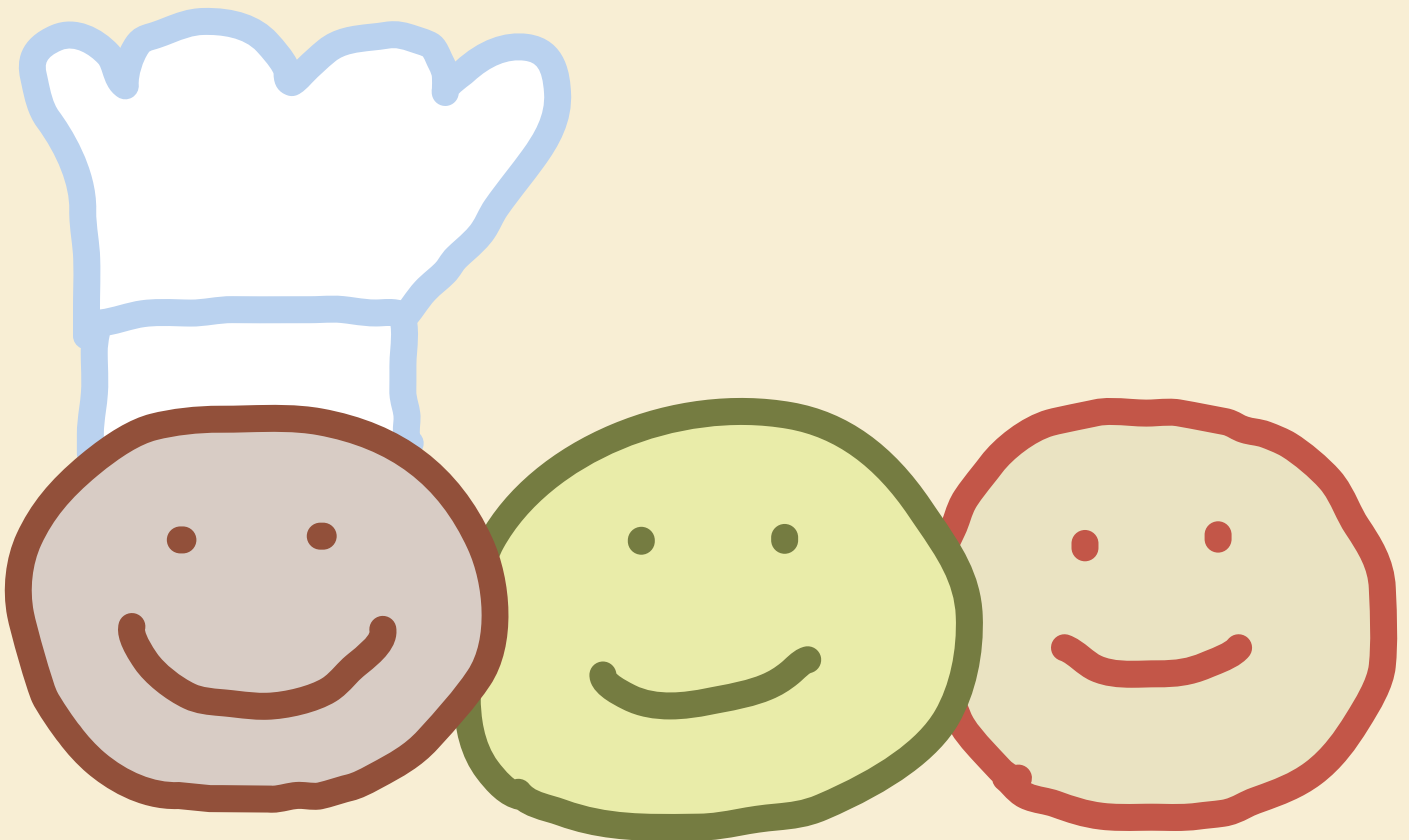


So gut wie alle unsere Weine sind Bio,
biodynamisch und/oder manche auch
Naturweine. Frag uns, wir helfen dir
gerne weiter!

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) 🌱

Sauerteigbrot 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)

Sous-vide 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

Make it a combo:

Scrambled Eggs auf Roggenbrot von Öfferl + Mimosa
18.4

Bacon-Pancakes (A, C, G)

Pancakes, Kalbsspeck von Höllerschmidt, Ahornsirup
11.2

Pancakes (A, C, G, H) 🌱

Mit Haselnuss-Creme von Valrhona, dazu Himbeeren
12.2

Make it a combo:

Pancakes + Hot Chocolate
17.2

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

Make it a combo:

Bellegarde + Orangensaft + Cappuccino
13.0

»Käsetoast« à la Papagei (A, C, G, M) 🌱

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

Make it a combo:

»Käsetoast« à la Papagei + Weißer Spritzer oder fritz-limo
15.0

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

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

Spiegelei im Burger Bun (A, C, G, M, O)

Bio Buns von Öfferl, Kalbsspeck von Höllerschmidt, Spiegelei, Cheddarkäse, Delikatessgurkerl, Salat
13.50 mit Avocado-Mash + 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, Avocado-Mash, Salat, Röstzwiebel, Microgreens von der Rosenbergfarm auf Roggenbrot von Öfferl
11.9

Omelett mit Sauerteigbrot von Öfferl (A,C,G) 🌱

Drei Eier, Feta, frische Tomaten, Kresse
12.8

Quinoa Salat (H, L, M,O) 🌱🌱🌱

Kichererbsen, frisches Gartengemüse, Petersilie und Cashewkerne
13.2

Labneh mit Sardellen und Sauerteigbrot von Öfferl (A, D, G, O)

Gegrillte Paprika, Kapern Tapenade
11.8

Make it a combo:

Labneh mit Sardellen und Sauerteigbrot von Öfferl + 1/8 Grüner Veltliner »HEISS WEISS«
18.0

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

Make it a combo:

Oliven »Chupadedos« + Grissini + Veneziano Sprizz
13.0

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

🌱 veggie 🌱🌱🌱 vegan



In a hurry? Order to take away!