



KUNST
HISTORISCHES
MUSEUM
WIEN

cafe



Herzlich willkommen!

Genießen Sie Wiener Kaffeehaustradition in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums!

Sammeln Sie nach einer ausgiebigen Erkundungstour neue Kräfte bei einer Pause im Café, danach können Sie wieder gestärkt die Sammlungen und Werke des Museums bewundern.

Das Team des KHM Cafés verwöhnt Sie mit bestem Kaffee, köstlichen Mehlspeisen und schmackhaften Schmankerln.

Es freut uns sehr, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!

Welcome!

Enjoy the tradition of a Viennese café at the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien.

Make a break at the café after your expedition of the museum and admire the art collections and artworks of the museum with new energy.

The team of the KHM Café spoils you with great coffee, delicious pastries and tasty delicacies.

Thank you for being our guest!

Mitglied im Klub der



Member of the Club of the Viennese coffee house owners.

Frühstücken im Museum

Kunst-Genuss - Ihr Frühstück im KHM

Beginnen Sie Ihren kulturellen Tag mit einem ausgiebigen Frühstück in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums. Jeden Samstag, Sonn- & Feiertag von 10:00 bis 12:00 Uhr verwöhnen wir Sie mit einzigartigen Frühstücksarrangements.

Reservieren Sie online auf www.genussimmuseum.at, unter +43 (0)50 876-1001 oder khm-sales@gourmet.at

Breakfast at the museum

Art & culinary enjoyment - your breakfast at the museum

Start your cultural day with an ample breakfast at the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien.

Each Saturday, Sunday and bank holiday – from 10.00 a.m to 12.00 a.m. we spoil you with unique breakfast variations.

Please make your reservation online at www.genussimmuseum.at, by telephone under +43 (0)50 876-1001 or email us at khm-sales@gourmet.at



Zur Online-Reservierung
For online reservation



Vorspeisen Starters

Carpaccio

vom Almochsen A, C, G, H, L, M, O

mit Pflücksalat, Grana Padano
und Bio Butter

*Carpaccio of highland beef
with leaf salad, Grana Padano cheese
and organic butter*

16,50

Beef Tatar

A, C, F, G, L, M, O

mit Wasabi-Mayonnaise, Kapernfritt
und Bio Butter

*Beef tatar with wasabi mayonnaise, capers
and organic butter*

17,90

Burrata

F, G, L, M, O 

mit gegrilltem Anti Pasti-Gemüse, Feigen
und Birnen

*Burrata with grilled Anti Pasti vegetables,
figs and pears*

14,90

Alle Vorspeisen werden mit
Bio Sauerteigbrot der Bäckerei Öfferl
serviert.

*We will serve all our starters with
organic sourdough bread
from Öfferl bakery.*

Suppen Soups

Alt Wiener Suppentopf

A, C, L

Kräftige Rindsuppe mit gekochtem
Hüferscherzel, Suppengemüse,
Fadennudeln und frischem Schnittlauch
*Beef-broth with boiled cap cut,
vegetables, noodles and fresh chive*

7,50

Kräftige Rindsbouillon

A, C, L

mit Grießnockerl, frischem Schnittlauch
und Wurzelgemüse

*Beef-broth with semolina dumpling,
chive and root vegetables*

5,40

Ungarische

Gulaschsuppe

A, F, L

mit Roggen-Weckerl

*Hungarian goulash soup with
rye bread roll*

6,50

Kalte Kleinigkeiten Cold snacks

Beinschinken-Brot A, C, F, L, M, O

Bio Schwarzbrot der Bäckerei Öfferl mit Wiener Beinschinken, Essiggurkerl, Senf und frisch gerissenem Kren
Organic brown bread from Öfferl bakery with Viennese bone-in ham, pickled gherkin, mustard and freshly grated horseradish

13,20

Roastbeef-Sandwich A, C, F, G, L, M, O

Ciabatta mit Roastbeef, gegrilltem Gemüse, Salat und Wasabi-Mayonnaise
Italian Ciabatta bread with roastbeef, grilled vegetables, salad and wasabi mayonnaise

14,20

Vital-Burger A, C, F, L, M, O

Roggen-Weckerl mit Schafkäse, Pflücksalat, Paradeiser, Antipasti Gemüse und Granatapfelkernen
Rye bread roll with sheep's milk cheese, lettuce, tomatoes, antipasti and pomegranate

12,20

Räucherlachs-Wrap A, C, D, F, L, M, O

Wrap mit geräuchertem Lachs, knackigem Salat, Gurke, Dille und Estragon Senf-Mayonnaise
Wrap with smoked salmon, salad, cucumber, dill and Estragon mustard-mayonnaise

14,20

Warme Kleinigkeiten Warm snacks

Ciabatta „Paillard“ A, C, F, L, M, O

Getoastetes Ciabatta mit gegrilltem Hühnerfilet, Kirschparadeisern, Salat und Dijon Senf-Mayonnaise
Toasted Italian Ciabatta bread with chicken stripes, cherry tomatoes, salad and Dijon mustard-mayonnaise

15,20

Wiener Sacherwürstel A, F, G, M, O

mit 2erlei Senf, frisch gerissenem Kren und einer Kaisersemmel
Vienna sausages with 2 different kinds of mustard, freshly grated horseradish and a roll

8,10

KHM Würstel (pikant) A, F, M, O

mit 2erlei Senf, frisch gerissenem Kren und einem Roggen-Weckerl
Spicy KHM sausages with 2 different kinds of mustard, freshly grated horseradish and a rye bun

8,30

Schinken-Käse-Toast A, C, F, G, L, O

mit Putenschinken und Ketchup Dip
Toasted sandwich with turkey ham and cheese served with ketchup

6,20

Salate Salads

Wiesensalat ^{E, F, H, L, M, O}

mit Mangold, Babyspinat, Radicchio, Rucola, Äpfel, Nüssen und Granatapfelkernen
Salad with Swiss chard, baby leaf spinach, radicchio, rocket, apples, nuts and pomegranate

12,50

Wahlweise mit: Of choice with:

Gegrilltem Hühnerfilet
Grilled chicken filet

16,50

Gegrilltem Halloumi ^G 
Grilled Halloumi

15,50

Rohkostsalat in knuspriger

Salatschale ^{A, F, G, H, L, M, O}

mit Paradeiser, Gurke, Jungzwiebel, Erbsen, Mais, Granatapfelkernen, Paprika, Pflücksalat, gepoppten Amaranth und Mango-Chili-Dressing

Salad of raw vegetables in crispy bowl with tomatoes, cucumber, young onion, peas, corn, pomegranate, peppers, lettuce and mango-chili dressing

13,20

Roter Linsen-Salat ^{L, M, O}

mit Sultaninen, Paprika, Feldgurken, Jungzwiebel und Koriander
Red lentil salad with Sultana grapes, sweet pepper, field cucumber, young onion and coriander

13,20

Orientalischer Bulgur-Salat ^{A, L, M, O}

mit Schafkäse, Paradeisern, Gurken, Frühlingszwiebeln, Minze und Limette
Bulgur salad with ewe's milk cheese, tomatoes, cucumber, spring onions, mint and lime

13,20

Beilagensalat ^{L, M, O}

kleiner Blattsalat mit Paradeiser und Gurke
Small salad as side dish with leaf salad, tomato and gherkin

3,60

Hauptspeisen Main dishes

Wiener Rindsgulasch ^{A, C, G, L, M}

mit hausgemachtem Semmelknödel
Viennese beef goulash with home-made bread dumpling

16,20

Wiener Schnitzel ^{A, C, G}

von der Kalbsnuss vom Österreichischen Kalb, im Butterschmalz gebacken mit Petersilerdäpfel
Wiener Schnitzel of Austrian veal, deep-fried in butter oil and served with parsley potatoes

23,50

Gegrilltes Saiblingsfilet ^{A, D, F, G, L, M, O}

mit Erdäpfelgratin, gegrilltem Pak Choi und hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
Grilled char with potatoes au gratin, grilled pak choi and home-made sweet-chili sauce

19,80

Granatapfelrisotto ^{A, C, G, L}

mit Pflücksalat und knusprigem Grana
Pomegranate risotto with lettuce and crispy Grana

15,20

Wahlweise mit / of choice with:

Gegrilltem Hühnerfilet
Grilled chicken filet

18,20

Gegrilltem Saiblingsfilet ^F

Grilled char

21,20

Wurzel-Curry ^{F, G, L, M, O}

mit Karotten, gelben Rüben, Sellerie, Kichererbsen, Koriander und Basmatireis
Root curry with carrots, celery, chickpeas, coriander and basmati rice

16,00

Beilagen Side dishes

Petersilerdäpfel ^G oder Semmelknödel ^{A, C, G}

Parsley potatoes or bread dumpling

3,40

Ketchup, Senf ^{M, O}, Kren ^O

Ketchup, mustard, horseradish

1,20

Kaisersemmel ^{A, F, G} oder Roggen-Weckerl ^{A, F}

Bread roll or rye bread roll

1,90

Bio Sauerteigbrot der Bäckerei Öfferl ^G

Organic sourdough bread from Öfferl bakery

2,50

Desserts und Mehlspeisen

Desserts and sweets

Süße Kombination ^{C, F, G, H}

Kleines Mousse im Glas
mit einem kleinen Espresso
*Sweet combo of small mousse served
in a glass, accompanied by a small espresso*
5,80

Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel ^{A, G}

mit warmer Vanillesauce
*Oven-warm apple or curd cheese
strudel with hot custard*
6,50

Karamellierter Kaiserschmarren ^{A, C, G}

mit Zwetschenröster
*Caramelized cut-up sugared pancake
with stewed plums*
11,90

Espresso Affogato ^G

Kleiner Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
*Small Espresso with a scoop of vanilla ice
cream*
5,10

Eine Auswahl an Torten, Strudel und
Kuchen finden Sie in unserer Vitrine.

*A rich selection of traditional Viennese
desserts, cakes and strudels you will find
in our showcase.*

Eis

Ice cream

Eis, das so schmeckt, wie es heißt!

Eines der Hauptanforderungen der Eis Greissler. Um dies zu erreichen, werden nur sorgfältig ausgewählte Zutaten verwendet. Die Bio-Milch kommt von den eigenen Kühen und ohne Umwege direkt aus der Molkerei in die Eismanufaktur. Zudem werden ausschließlich frische Früchte, echte Nüsse, erntefrische Kräuter und hochwertige Gewürze verwendet und sorgen für intensive Geschmackserlebnisse.

Ice cream that tastes the way it is!

One of the main requirements of Eis Greissler. To achieve this, only carefully selected ingredients are used. The organic milk comes from the own cows and without detours directly from the dairy into the ice cream factory. In addition, only fresh fruits, real nuts, fresh herbs and high-quality spices are used and provide intense taste sensations.



Amarula-Eiskaffee ^G

Vanilleeis und gekühlter Kaffee, verfeinert mit Amarula-Sahne-Likör, garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

Vanilla ice cream with cooled coffee, refined with Amarula cream liqueur, whipped cream and chocolate pieces

8,70

Eiskaffee ^G

Vanilleeis in gekühltem Kaffee, garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

Vanilla ice cream with cooled coffee, whipped cream and chocolate pieces

6,20

Espresso Affogato ^G

Kleiner Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Small Espresso with a scoop of vanilla ice cream

5,10

Eisschokolade ^{F, G}

Kaltes hausgemachtes Schokoladengetränk mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokoblättchen

Home-made cold chocolate drink with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate pieces

6,20

Gemischtes Eis ^{A, F, G}

Gemischtes Eis mit 3 Sorten nach Wahl, auf Wunsch mit Schlagobers

Mixed ice cream with three flavors of choice, with whipped cream on request

5,90

Unsere Eissorten:

Our sorts of ice cream:

Vanille ^G 

Vanilla

Zotter Schokolade ^G 

Chocolate from Zotter

Joghurt-Kirsche ^G 

Yoghurt-cherry

Marille 

Apricot

Erdbeere 

Strawberry

Kaffee Coffee

Österreichische Kaffeespezialitäten Austrian coffee specialities

Für die österreichischen Kaffee klassiker verwenden wir eine Mischung aus besten Arabica Bohnen. Durch die perfekt abgestimmte Mischung und Röstung entsteht ein sehr feines, anregendes Aroma mit vollem Körper und fein säuerlicher Note. Dadurch eignet er sich hervorragend für Wiener Kaffeerezepte.

For the traditional Austrian coffees we use a blend of best Arabica beans. With perfectly balanced blend and roast, the result is a very fine and stimulating aroma with a full body and mild acidity. This coffee fits perfekt with the Viennese coffee recipes.

**Kleiner Schwarzer
oder kleiner Brauner** [☺] 3,60

Espresso black or with cream

**Großer Schwarzer
oder großer Brauner** [☺] 5,50

*Double espresso
black or with cream*

Wiener Melange [☺] 5,30

*Espresso mit heiß geschäumter Milch
Espresso with hot foamed milk*

Verlängerter [☺] 5,30

*Espresso mit heißem Wasser verlängert
Café Americano black or
with cream*

Einspänner [☺] 5,60

*Doppelter Espresso mit Schlagobers im
Glas serviert
Double Espresso with whipped cream
served in a glass*

Franziskaner [☺] 5,60

*Espresso mit heiß geschäumter Milch
und Schlagobers
Espresso with hot foamed milk
and whipped cream*

Überstürzter Neumann [☺] 5,60

*Schlagobers mit Espresso „überstürzt“
Espresso poured over
with whipped cream*

Nitro Espresso Martini [☺] 9,10

*Cold Brew Kaffee, Vodka, Kahlua und
Vanillesirup mit Stickstoff versetzt
Cold Brew coffee, Vodka, Kahlua and
vanilla syrup enriched with nitrogen*

Kaffee „Fiaker“ [☺] **7,90**
Doppelter Espresso mit Obers und Kirschwasser
*Double espresso with cream
and cherry-schnaps*

Kaffee „Maria Theresia“ [☺] **7,90**
Doppelter Espresso mit Orangenlikör,
Schlagobers und Zuckerstreusel
*Double espresso with orange liqueur,
whipped cream and sugar candy*

Kaffee „Pharisäer“ [☺] **7,90**
Doppelter Espresso mit Rum, Rohrzucker
und Schlagobers
*Double espresso with rum, cane sugar
and whipped cream*

Kaffee „Mozart“ [☺] **7,90**
Doppelter Espresso mit Cherry Brandy,
Schlagobers und Pistazienkrokant
*Double espresso with cherry brandy,
whipped cream and pistachio brittle*

Italienische Kaffeespezialitäten *Italian coffee specialities*

Für die italienischen Kaffees wird eine Mischung aus südamerikanischen Hochland Arabica Bohnen und ausgewählten Robusta verwendet. Diese Mischung und eine dunklere Röstung ergeben die typisch italienische, kräftigere Note mit vollem Körper und intensiven Duft.

For the Italian coffees we use a blend of South American highland Arabica and selected Robusta beans. This blend combined with a darker roast produces the typically Italian stronger note with a full body and an intense aroma.

Ristretto **3,70**
Sehr starker und kurzer Espresso
Very strong and short espresso

Espresso Macchiato [☺] **3,90**
Espresso mit Milchschaum
Espresso with milkfoam

Espresso doppio **5,60**
Doppelter Espresso
Double espresso

Schokolade Chocolate

Cappuccino [☺] 5,60

Doppelter Espresso mit halbflüssigem
Milchschaum aufgegossen
*Double espresso with semifluid
milk foam*

Caffe Latte [☺] 5,40

Kaffee mit viel heiß geschäumter Milch
*Espresso with a lot of hot
foamed milk*

Iced Latte [☺] 4,90

Kalte Milch und Eiswürfel mit Kaffee
übergossen
*Cold milk and ice cubes poured over with
coffee*

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kaffee
auch koffeinfrei oder mit laktosefreier
Milch zu.

*We will also be happy to prepare your
coffee with decaffeinated coffee or
lactose-free milk on request.*

Wir kochen unsere Schokoladen
ausschließlich mit Österreichischer
Vollmilch und bester belgischer
Schokolade. So wird sie besonders
cremig und kann ihr volles Aroma
entfalten

*Our chocolate drinks are made of
Austrian full cream milk and best of
Belgian chocolate. So it becomes very
creamy and reach the full aroma.*

Heiße Schokolade mit Schlagobers [☺] 5,30

Hot chocolate with whipped cream

Wiener Schokolade [☺] 7,80

Heiße Schokolade mit Stroh Rum
und Schlagobers
*Hot chocolate with rum and
whipped cream*

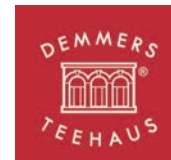
Heiße Schokolade „Maria Theresia“ [☺] 7,90

Heiße Schokolade mit Orangenlikör
und Schlagobers
*Hot chocolate with orange liqueur
and whipped cream*

Milch heiß oder kalt [☺]

Milk hot or cold

Glas/glass 0,25 l 2,90



Kräutertee Herbal Infusion

Ziehzeit: 2 Minuten
Brewing time: 2 minutes

Kamillenblüten (Bio) 5,50

Hochwertige Kamillenblüten aus Ungarn ergeben einen äußerst aromatischen Duft mit mildem Aufguss.

High-quality blooms of chamomile from Hungary make a very aromatic smell with mild infusion.

Pfefferminze 5,50

Die hochwertige Minze ergibt einen angenehm wohltuenden, erfrischenden bis scharfwürzigen Geschmack.

Because of the high-quality mint the tea tastes very pleasant, refreshing and also nippy.

Vital Oase (Bio) 5,50

Entspannende Mischung aus Melissenblättern, Zitronengras, Rooibostee, Brombeerblättern, Hagebutten und Hibiskusblüten.

Blend of melissa leaves, lemongrass, rooibos, blackberry leaves, rose hips and hibiscus bloom.

Früchtetee Fruit Infusion

Ziehzeit: 3 Minuten
Brewing time: 3 minutes

Waldfrüchte Cocktail 5,50

Erfrischende Mischung aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Hagebutten, Holunderbeeren, verfeinert mit köstlichen Himbeer- und Johannisbeer-Aromen und Brombeerblättern.

Refreshing fruit tea blend of hibiscus bloom, apple, rose hip, elder berries, refined with raspberry, currant and leaves of blackberries.

Chill Out (Bio) 5,50

Köstliche Komposition aus Apfel, Hibiskusblüten, Orangen, Hagebutten-schalen, Pfefferminze, Erdbeerblättern, Ringelblume und Kornblume.

Delicious blend of apple, hibiscus bloom, orange, rose hip peel, peppermint, strawberry leaves, marigold and cornflower.

Grüner Tee **Green tea**

Ziehzeit: 2 Minuten
Brewing time: 2 minutes

Green Manjolai FAIRTRADE (Bio) 5,50

Der duftig-frische Grüne Tee aus dem Süden Indiens ergibt im Aufguss eine gelbe und runde Tasse.

The aromatic and fresh green tea from the South of India is very balanced and has a yellow colour.

Sunny Green (Bio) 5,50

Mischung Grüner Tees aus Indien mit Ingwer, Orangenschalen, natürlichen Aromen, Grapefruitschalen und Ringelblumenblüten.

Blend of green teas from India with ginger, orange zest, naturally aroma, grapefruit zest and bloom of marigold.

Japan Kirsch 5,50

Bestehend aus Grünem Tee von Japan und China, Brombeerblättern sowie köstlichen Kirsch-Aromen ergibt dies eine helle Tasse mit zartem Kirschgeschmack.

The green tea from Japan and China with leafs of blackberry and cherry aroma has a light colour with tender cherry taste.

Schwarzer Tee **Black tea**

Ziehzeit: 3 Minuten
Brewing time: 3 minutes

KHM-Mischung 5,50

Erlesene Schwarze Tees aus Assam und Darjeeling.

Fine black tea from Assam and Darjeeling.

Old London Earl Grey 5,50

Duftende Mischung aus feinen Schwarzen Tees von Ceylon und China, verfeinert mit hochwertigem Aroma der Zitrusfrucht Bergamotte.
Aromatic blend of fine black teas from Ceylon and Chine, refined with high-quality aroma of bergamot

Honig aus dem Hause Staud's 2,10

Honey by Staud's

Unsere Tees werden in der Teekanne serviert. Gerne reichen wir Ihnen Milch, Zucker oder Zitrone zu Ihrem Tee.

*Our teas are served in a teapot.
If you like you can have it with milk, sugar or lemon.*

Hausgemachte Getränke Home-made beverages

Eistee Mango

Kalter Schwarztee mit Mango und Minze

Cold black tea with mango and mint

Glas/glass 0,25 l **4,30**

Glas/glass 0,5 l **6,50**

Eistee Maracuja

Kalter Grüntee mit Maracuja und Minze

Cold green tea with maracuja and mint

Glas/glass 0,25 l **4,30**

Glas/glass 0,5 l **6,50**

Maracuja-Limetten-Limonade (spritzig)

Sparkling passionfruit-lime lemonade

Glas/glass 0,25 l **4,10**

Glas/glass 0,5 l **6,20**

Holunder-Minze-Limonade (spritzig)

Sparkling elderflower-mint lemonade

Glas/glass 0,25 l **4,10**

Glas/glass 0,5 l **6,20**

Mango Lassi [©]

Hausgemachtes Milchmixgetränk mit
frischer Mango

*Home-made milk mixed drink with fresh
mango*

Glas/glass 0,25 l **4,90**

Mineralwasser Mineral water

Gasteiner Mineralwasser prickelnd

Mineral water sparkling

Flasche/bottle 0,33 l **3,90**

0,75 l **7,20**

Gasteiner Mineralwasser still

Mineral water still

Flasche/bottle 0,33 l **3,90**

0,75 l **7,20**

Wiener Wasser prickelnd

Vienna sparkling water

Glas/glass 0,25 l **2,30**

0,5 l **4,60**

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, freshly squeezed

Glas/glass 0,25 l **5,20**

Apfelsaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy apple juice

Glas/glass 0,25 l **4,30**

Birnensaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy pear juice

Flasche/bottle 0,25 l **4,30**

Traubensaft Rosé

Obsthof Göthans

Rose coloured grape juice

Flasche/bottle 0,25 l **4,30**

Marillenektar (Bio)

Organic apricot juice

Flasche/bottle 0,2 l **4,10**

Johannisbeernektar (Bio)

Organic currant juice

Flasche/bottle 0,2 l **4,10**

Thomas Henry Tonic Water

Flasche/bottle 0,2 l **4,20**

Thomas Henry Bitter Lemon

Flasche/bottle 0,2 l **4,20**

Almdudler

Austrian herb lemonade

Flasche/bottle 0,35 l **4,20**

Coca-Cola

Flasche/bottle 0,33 l **4,20**

Coca-Cola zero

Flasche/bottle 0,33 l **4,20**

Soda Himbeere *

Soda water with raspberry juice

Glas/glass 0,25 l **3,30**

0,5 l **4,90**

Soda Zitrone *

Soda with freshly squeezed

lemon juice

Glas/glass 0,25 l **3,30**

0,5 l **4,90**

Bier Beer

Gösser Märzen vom Fass ^A

Draught beer

Pfiff	0,125 l	2,90
Seidl	0,3 l	4,40
Krügel	0,5 l	5,40

Trumer Pils

Flasche/bottle	0,33 l	4,70
----------------	--------	-------------

Gösser Naturradler

*Beer mixed
with lemonade*

Flasche/bottle	0,33 l	4,60
----------------	--------	-------------

Heineken 0.0 (alkoholfrei)

Non-alcoholic beer

Flasche/bottle	0,33 l	4,60
----------------	--------	-------------

Bierspezialitäten Beer specialities

Edelweiß Weizenbier Hefetrüb

Naturtrüb, goldgelb und besonders fruchtig mit leichter Bananen-Nase.
Naturally cloudy beer with gold and yellow colour. Fruity taste with a little bit of banana.

Flasche/bottle	0,5 l	5,70
----------------	-------	-------------

Edelweiß Weizenbier Dunkel

Naturtrüb, kastanienbraun mit Vanille-, Zimt- und Röstmalz-Aromen.
Naturally cloudy beer with maroon colour and the taste of vanilla, cinnamon and roasted malt.

Flasche/bottle	0,5 l	5,70
----------------	-------	-------------

BIO Schladminger Zwickl

Ein unverfälschtes naturrübes Bio-Zwickelbier, dessen wertvolle Geschmacks- und Inhaltsstoffe unverwechselbaren Biergenuss garantieren.
An unadulterated nature cloudy organic Zwickl beer whose valuable flavors and ingredients guarantee a distinctive beer pleasure.

Flasche/bottle	0,5 l	5,80
----------------	-------	-------------

Aperitif Aperitif

Wien Gin Tonic

Wien Gin mit Thomas Henry Tonic,
Orangenscheibe und Basilikum
*Wien Gin with Thomas Henry Tonic,
orange slice and basil*

Glas/glass 0,25 l **8,50**

Reisetbauer Sloeberry Blue Gin

mit Thomas Henry Tonic
*Reisetbauer Sloeberry Blue Gin with
Thomas Henry Tonic*

Glas/glass 0,25 l **8,50**

Amaro Birne (alkoholfrei)

wie.bitter Wermuth-Tee mit Birnensaft
und Birnenschaum
*wie.bitter vermouth tea with pear juice
and pear foam*

Glas/glass 0,25 l **6,50**

Aperol Spritzer

Weißer Spritzer mit Aperol
White wine with Aperol and soda water

Glas/glass 0,25 l **6,60**

Weißer Spritzer

Weißwein mit Sodawasser
White wine with soda water

Glas/glass 0,25 l **4,30**

Weißweine White Wines

Wiener Gemischter Satz DAC °

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien

Zitrus- und Birnenfrucht in der Nase. Am Gaumen
verspielt und elegant mit einem Hauch Kräuter-
würze sowie erfrischender knackiger Säure im
Abgang.

*Smells like citrus fruits and pears. The taste is
kittenish and elegant with a hint of herbs and
a refreshing acidity.*

Flasche/bottle 0,75 l **31,00**

Glas/glass 1/8 l **5,60**

Grüner Veltliner L+T °

Weingut Bründlmayr, Kamptal

Verspielte Veltlinernase mit erkennbarem
Pfefferl. Spritzig-frisch mit gelber Frucht
und leichtem Alkoholgehalt.

*Playful nose of Veltliner with discernible
pepper. Sparkling fresh with yellow fruit
and low alcohol content.*

Flasche/bottle 0,75 l **31,00**

Glas/glass 1/8 l **5,60**

Gelber Muskateller „Mitzi“ DAC °

Weingut Gross, Südsteiermark

Sortentypisch sowohl in der Nase als
auch im Gaumen.

Variety-typical smell and taste.

Flasche/bottle 0,75 l **31,00**

Glas/glass 1/8 l **5,60**

Rotweine Red Wines

Pinot Noir (Bio) °

Weingut Höppler, Neusiedlersee

Granatroter Burgunder mit typisch feinen Marzipan und Beerennoten. Typischer Vertreter seiner Sorte mit höchster Eleganz. *Garnet red Burgundy with typical fine notes of marzipan and berry. Typical Pinot Noir with supremely elegance.*

Flasche/bottle	0,75 l	33,00
Glas/glass	1/8 l	5,90

Blafränkisch Hochäcker DAC °

Weingut Maria Kerschbaum, Mittelburgenland

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Saftig integrierte Tannine mit extrasüßem Geschmack nach Kirschen und Brombeeren im Abgang. *Dark ruby colour with violet nuances. Juicy with integrated tannins with extra-sweet taste of cherries and blackberries.*

Flasche/bottle	0,75 l	31,00
Glas/glass	1/8 l	5,70

Zweigelt °

Weingut Umatham, Neusiedlersee

Würzige Noten, die an dunkle Kirschen erinnern. Am Gaumen voll und kräftig mit Biss und Würze, feinen Tanninen und langem weichen Abgang. *Spicy smell of dark cherries. Full and strong taste with fine tannins and a long soft finish.*

Flasche/bottle	0,75 l	33,00
Glas/glass	1/8 l	5,90

Roséwein Rosé Wine

Rosé Zweigelt bio °

Weingut Jurtschitsch, Kamptal

Frisch und lebhaft mit einem Bouquet von Waldbeeren, Kirschen, Himbeeren und Weichseln.

Fresh and agile with the taste of wood berry, cherry, raspberry and morello cherry.

Flasche/bottle	0,75 l	29,00
Glas/glass	1/8 l	5,10

Champagner Champagne

Champagner Roederer Brut Premiere °

Halb-Flasche/bottle	0,375 l	61,00
Flasche/bottle	0,75 l	98,00

Sekt *Sparkling wine*

Canella Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry °

Glas/glass 0,1 l **5,10**
Flasche/bottle 0,75 l **37,00**

Hochriegl Cuvée Sophie °

Glas/glass 0,1 l **5,30**
Flasche/bottle 0,75 l **38,90**

Schlumberger Sparkling Brut Méthode Traditionelle °

Glas/glass 0,1 l **5,80**
Flasche/bottle 0,75 l **42,00**

Schlumberger Sparkling °

mit Orangensaft
*with freshly squeezed
orange juice*

Glas/glass 0,1 l **5,80**

Prosecco Bellini °

Prosecco mit frischem Pfirsichmark
Prosecco with fresh peach pulp

Glas/glass 0,1 l **5,10**

Edelbrände *Premium schnapps*

Pfau Marille

Apricot schnapps 2 cl **5,90**

Pfau Williams Birne

Williams pear schnapps 2 cl **5,90**

Pfau Obstbrand

Fruit schnapps 2 cl **5,90**

Bitters *Bitters*

Underberg 2 cl **3,50**

Averna 4 cl **6,20**

Rosbacher 4 cl **6,20**

*Wissen, was drin ist ...
Good to know what's inside ...*

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Allergen information according to Codex recommendation

A - glutenhaltiges Getreide

gluten-containing cereals

B - Krebstiere

crustaceans

C - Ei

egg

D - Fisch

fish

E - Erdnuss

peanut

F - Soja

soy

G - Milch od. Laktose

milk or lactose

H - Schalenfrüchte

nuts

L - Sellerie

celery

M - Senf

mustard

N - Sesam

sesame

O - Sulfite

sulfite

P - Lupinen

lupins

R - Weichtiere

molluscs



vegetarisch
vegetarian



vegan
vegan

Dinner im Museum

Verwöhnen Sie sich jeden Donnerstag von 18:30 bis 22:00 Uhr mit kulinarischen Genüssen in der Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums. Ob romantische Momente zu zweit, oder ein exquisites Dinner mit FreundInnen oder GeschäftspartnerInnen, Sie werden begeistert sein.

Reservieren Sie online auf www.genussimmuseum.at, unter +43 (0)50 876-1001 oder khm-sales@gourmet.at

Dinner at the museum

Treat yourself to exquisite culinary delights in the cupola hall of the Kunsthistorische Museum Wien every Thursday from 6.30 p.m. to 10.00 p.m. The ideal location for all kinds of occasions, a romantic dinner for two or a delicious dinner with friends or business partners!

Please make your reservation online at www.genussimmuseum.at, by telephone under +43 (0)50 876-1001 or email us at khm-sales@gourmet.at

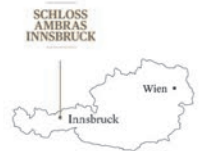
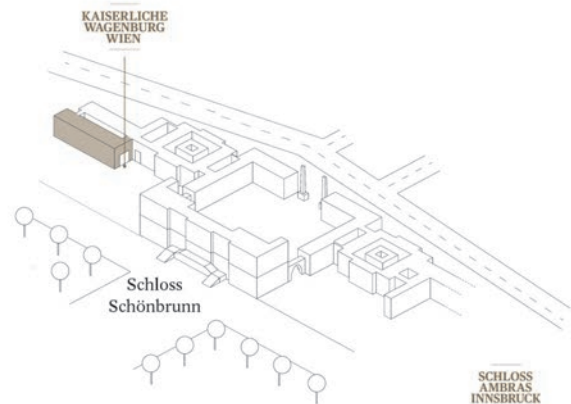
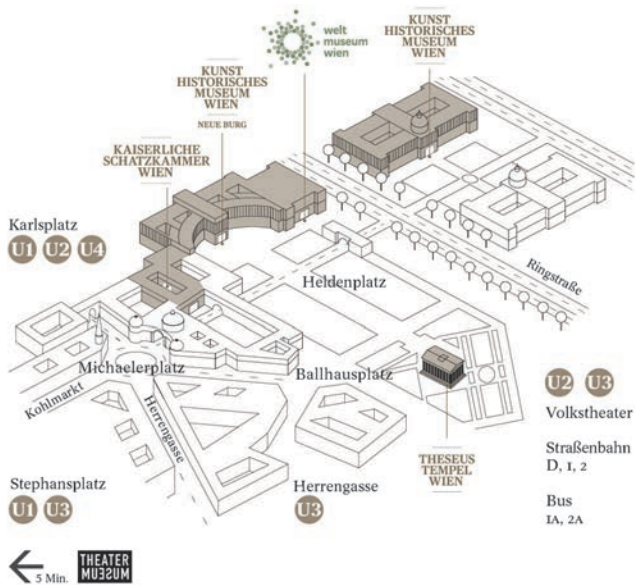


Zur Online-Reservierung
For online reservation



KUNST HISTORISCHES MUSEUM WIEN

Besuchen Sie auch die anderen Standorte und Sammlungen
des Kunsthistorischen Museums Wien:
*Visit also the other museums and collections
of the Kunsthistorische Museum Wien:*



Öffnungszeiten

An den Öffnungstagen des Museums von 10:00 - 17:30 Uhr (Do bis 20:30 Uhr)

Küche von 11:00 – 16:30 Uhr (Do bis 15:00 Uhr)

Frühstück Sa, So & Ftg von 10:00 – 12:00 Uhr

Opening hours

On the opening days of the museum from 10.00 a.m. to 5.30 p.m. (Thu to 8.30 p.m.)

Kitchen open from 11.00 a.m. to 4.30 p.m. (Thu to 3.00 p.m.)

Breakfast Sat, Sun & bank holidays from 10.00 a.m. to 12.00 a.m.

Maria-Theresien-Platz , 1010 Wien

Tel.: +43 (0)50 876–1001

www.genussimmuseum.at

 #cafekhm

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in EUR including VAT.

WWW.GENUSSIMMUSEUM.AT