

*Demels Spezialitäten
für kühle Tage
Our specialites for cold
days*

Demels Biedermeiertee € 7,80

*Herrlich duftende Tee-Gewürzmischung
mit Weißwein verfeinert*

*Hot black tea and white wine scented
with a delicious spice mix*

Demels Waldbeerenpunsch € 7,80

*The classic punch made of fresh red and
black berries with a strong dash of rum*

*Kleine Sandwiches
Small Sandwiches*

Pro Stück / per piece € 2,90

Norwegischer Räucherlachs *smoked salmon*

Roastbeef *roastbeef*

Pro Stück / per piece € 2,50

Kaiserschinken *ham*

Mozzarella & Tomate *mozzarella & tomato*

Eiaufstrich *egg salad*

*Gefülltes Jourgebäck
Stuffed Mini Bread*

Pro Stück / per piece € 3,50

Norwegischer Räucherlachs *smoked salmon*

Roastbeef *roastbeef*

Kaiserschinken *ham*

Salami *salami*

Geräucherte Entenbrust *smoked duckbreast*

Roquefort

Demel Klassiker aus der Kühlvitrine Cold Meals

Pochierter Lachs € 12,90

*Französischer Salat, Sauce Tartare
poached salmon with french vegetable salad,
sauce tartare*

Beef „Wellington“ € 15,90

Sauce Cumberland

Salate / Salads

Geflügel-Currysalat € 10,90

poultry-curry salad

Griechischer Hirtensalat € 10,90

Greek salad with cheese and olives

Babymozzarella und € 10,90

Cocktailtomaten

Blattspinat / Basilikumpesto

*baby-mozzarella cheese and cocktail tomatoes
leaf spinach / basil pesto*

Suppen / Kleine Speisen *Soups / Small Dishes*

Rindsuppe € 5,50

mit Grießnockerl oder Frittaten

clear soup / semolina dumplings or sliced pancakes

Gulaschsuppe € 8,90

Handsemmel

goulash soup / roll

Altwiener Suppentopf € 8,90

Rindfleisch / Hühnerfleisch / Nudeln

clear soup with beef / chicken / noodles

Kürbiscremesuppe € 7,50

Geröstete Kürbiskerne

Cream of pumpkin / roasted pumpkin seeds

Avocado-Tartare & € 15,90

Norwegischer Räucherlachs

Cilantro Crème fraîche

tartare of avocado & Norwegian smoked salmon

coriander crème fraîche

Caesar Salad € 14,50

gegrillte Hühnerbrust / Parmesan / Caesar Dressing

grilled chicken breast / parmesan / caesar dressing

Demels Hauswürstel € 9,50

Senf, Kren & Handsemmel

Viennese sausages / mustard

horse radish / roll

Omelette mit Schinken und Käse € 9,10

Omelette with ham and cheese

Quiche Lorraine € 14,50

mit kleinem Blattsalat

with small leaf salad

Küche von 11.30 – 17.45 Uhr

kitchen hours from 11.30 a.m. – 5.45 p.m.

Hauptspeisen

Main Dishes

Überbackene Schinkenfleckerl € 14,50

mit kleinem Blattsalat

*Austrian pasta with turkey ham and cheese au gratin
small leaf salad*

Huhn-Nudel-Briesauflauf € 16,50

Der Demel-Klassiker!

soufflé of noodles with chicken and sweet bread

Demels Clubsandwich € 14,90

Putenbrust / Spiegelei / Speck

Pommes frites / Ketchup

turkey breast / fried egg / bacon

french fries / ketchup

Wiener Schnitzel € 25,90

Gurkenrahm- und Erdäpfel-Vogersalat

pan fried escalope of veal

creamy cucumber salad / potato & lamb's lettuce salad

Saibling vom Rost € 25,00

Gegrilltes Gemüse / Petersilkkartoffeln

poasted filet of char

grilled vegetables / parsley potatoes

Demels Spinattorte € 14,50

Feinster Blätterteig gefüllt mit Blattspinat Kräutersauce

Demel's spinach torte with herb sauce

Jourgebäck pro Stück € 1,00

small roll, per piece

Kornspitz / Handsemmel pro Stück € 1,60

Kornspitz / roll, per piece

Butter Portion € 1,50

butter, per portion



*Molle
Eclair*

Desserts

von 11.30 – 17.45 Uhr
from 11.30 a.m. – 5.45 p.m.

Powidlbuchteln mit Vanillesauce € 8,80

*yeast dumplings filled with plum jam
vanilla sauce*

Kaiserschmarr'n € 9,80

*hausgemachter Zwetschkenröster
softly browned sugared pancake with raisins
home-made plum stew*

Schokoladen-Nuss Soufflé € 8,80

*warme Schokoladensauce / Schlagobers
chocolate-nut soufflé / warm chocolate sauce
whipped cream*