



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



Suppen Soups

Alt Wiener Suppentopf A, C, L

Kräftige Tafelspitzsuppe mit gekochtem Tafelspitz, Wurzelgemüse, Fadennudeln und frischem Schnittlauch
Soup of prime boiled beef with boiled cap cut, root vegetables, noodles and fresh chive

7,60

Kräftige Tafelspitzsuppe A, C, G, L

wahlweise mit Grießnockerl oder Leberknödel, frischem Schnittlauch und Wurzelgemüse
Soup of prime boiled beef with semolina or liver dumpling, chive and root vegetables

7,60

Karotten-Ingwersuppe F, G, O

mit knusprigen Glasnudeln und Kresse
Carrot-ginger soup with crispy glass noodles and cress

7,60

Snacks Snacks

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

Öfferl's Bio Dampfofenbrot mit Wiener Beinschinken vom Ötscherblick, Essiggurkerl, Senf und frisch gerissenem Kren
Organic bread off the steam oven from Öfferl bakery with Viennese bone-in ham from Ötscherblick, pickled gherkin, mustard and freshly grated horseradish

15,90

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

Italienisches Weißbrot mit hausgemachtem Roastbeef, gegrilltem Gemüse, Pflücksalat und Trüffelmayonnaise
Italian white bread with home-made roastbeef, grilled vegetables, lettuce and truffle mayonnaise

16,90

Räucherlachs-Bagel A, C, D, G, L, M, N, O

mit Kräuter-Creme Fraîche, Graved Lachs, Gurke und Pflücksalat
Bagel with graved salmon, creme fraiche with herbs, cucumber and leaf salad

15,30

Trünkel 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

11,70

Beilagen Side dishes

Trünkel Sacherwürstel ^{A, F, G, M, O}

mit Gulaschsaft
und einer Kaisersemmel
*Vienna sausages with goulash gravy
and roll*

12,20

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*

11,90

Spezial Schinken-Käse-Toast ^{A, C, F, G, O}

mit Wiener Beinschinken vom Ötscherblick-
Schwein, Heumilch Emmentaler, Balsamico-
Zwiebeln und Cocktail-Dip
*Special toasted sandwich with Viennese
bone-in ham from Ötscherblick pork,
Heumilch Emmentaler cheese, balsamic
onions and cocktail dip*

8,90

Ketchup , Senf ^{M, O}, **Cocktail-Dip** ^{A, C, M}, **Kren** ^O

Ketchup, mustard, horseradish, cocktail dip
1,20

Kaisersemmel ^{A, F, G}

Bread roll
1,90

Roggen-Weckerl ^{A, F}

rye bread roll
2,40

Bio Sauerteigbrot der Bäckerei Öfferl ^G

*Organic sourdough bread
from Öfferl bakery*
3,10

Hauptspeisen Main dishes

Wiener Fiaker Gulasch ^{A, C, G}

mit hausgemachtem Serviettenknödel,
Spiegelei, Würstel und Essiggurkerl
*Viennese beef goulash with home-made
bread dumpling, fried egg, sausage and
pickled gherkin*

19,30

Wurzel-Curry ^{F, L, O}

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

18,50

Für unsere Gerichte verwenden wir
ausschließlich Frischfleisch
aus Österreich.

*We only use fresh meat from Austria
for our dishes.*

Desserts und Mehlspeisen Desserts and sweets

Ofenwarmer Apfelstrudel ^{A, G}

mit warmer Vanillesauce
Oven-warm apple strudel with hot custard

9,50

Karamellisierter Kaiserschmarren ^{A, C, G}

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

12,10

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

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

8,90

Eiskaffee ^G

Vanilleeis in gekühltem Kaffee, garniert mit Schlagobers und Schokoblättchen

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

7,50

Espresso Affogato ^G

Kleiner Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Small Espresso with a scoop of vanilla ice cream

6,40

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

7,50

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

6,50

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 Kaffee rezepte.

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 [☾] 3,90

Espresso black or with cream

Großer Schwarzer oder großer Brauner [☾] 5,90

*Double espresso
black or with cream*

Wiener Melange [☾] 5,90

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

Verlängerter [☾] 5,90

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

Einspänner [☾] 5,90

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

Franziskaner [☾] 6,10

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

Überstürzter Neumann [☾] 5,90

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

Nitro Espresso Martini [☾] 6,30

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

Kaffee „Fiaker“ ^G **8,10**
Doppelter Espresso mit Obers und Kirschwasser
*Double espresso with cream
and cherry-schnaps*

Kaffee „Maria Theresia“ ^G **8,10**
Doppelter Espresso mit Orangenlikör,
Schlagobers und Zuckerstreusel
*Double espresso with orange liqueur,
whipped cream and sugar candy*

Kaffee „Pharisäer“ ^G **8,10**
Doppelter Espresso mit Rum, Rohrzucker
und Schlagobers
*Double espresso with rum, cane sugar
and whipped cream*

Kaffee „Mozart“ ^G **8,10**
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 intensivem 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 **3,90**
Sehr starker und kurzer Espresso
Very strong and short espresso

Espresso Macchiato ^G **4,10**
Espresso mit Milchschaum
Espresso with milkfoam

Espresso doppio **6,10**
Doppelter Espresso
Double espresso

Schokolade Chocolate

Cappuccino [☺] 5,90

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

Caffe Latte [☺] 5,90

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

Iced Latte [☺] 5,90

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

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

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

**Wir kochen unsere Schokoladen
ausschließlich mit Österreichischer
Vollmilch und bester
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
chocolate. So it becomes very creamy
and reach the full aroma.*

Heiße Schokolade mit Schlagobers [☺] 5,90

Hot chocolate with whipped cream

Wiener Schokolade [☺] 8,50

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

Heiße Schokolade „Maria Theresia“ [☺] 8,50

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 3,20



Kräutertee Herbal Infusion

Ziehzeit: 5-8 Minuten
Brewing time: 5-8 minutes

Kamillenblüten (Bio) 5,90

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 5,90

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) 5,90

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: 5-8 Minuten
Brewing time: 5-8 minutes

Waldfrüchte Cocktail 5,90

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.

Früchtgarten 5,90

Kräftiger Früchtetee ganz ohne Aromen! Der erdbeerroten Aufguss der naturbelassenen Mischung hinterlässt einen intensiven Hibiskus-Geschmack.

Strong fruit tea without any aromas! The strawberry-red infusion of the natural blend has an intensive hibiscus taste.

Grüner Tee Green Tea

Ziehzeit: 2-3 Minuten
Brewing time: 2-3 minutes

Green Manjolai FAIRTRADE (Bio) 5,90

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) 5,90

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 5,90

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: 3-4 Minuten
Brewing time: 3-4 minutes

KHM-Mischung 5,90

Erlesene Schwarze Tees aus Assam und Darjeeling.

Fine black tea from Assam and Darjeeling.

Old London Earl Grey 5,90

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 2,50

Honey by Staud's

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

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

Hausgemachte Getränke

Home-made beverages

Eistee Mango

Kalter, gesüßter Schwarztee mit Mango und Minze

Cold and sweetened black tea with mango and mint

Glas / glass 0,25 l **4,70**

Glas / glass 0,5 l **7,10**

Eistee Maracuja

Kalter, gesüßter Grüntee mit Maracuja und Minze

Cold, sweetened green tea with maracuja and mint

Glas / glass 0,25 l **4,70**

Glas / glass 0,5 l **7,10**

Maracuja-Limetten-Limonade (spritzig)

Sparkling passionfruit-lime lemonade

Glas / glass 0,25 l **4,40**

Glas / glass 0,5 l **6,60**

Holunder-Minze-Limonade (spritzig)

Sparkling elderflower-mint lemonade

Glas / glass 0,25 l **4,40**

Glas / glass 0,5 l **6,60**

Mango Lassi ^g

Hausgemachtes Milchlaxgetränk mit frischer Mango

Home-made milk mixed drink with fresh mango

Glas / glass 0,25 l **5,50**

Mineralwasser

Mineral water

Gasteiner Mineralwasser prickelnd

Mineral water sparkling

Flasche / bottle 0,33 l **4,50**

0,75 l **7,40**

Gasteiner Mineralwasser still

Mineral water still

Flasche / bottle 0,33 l **4,50**

0,75 l **7,40**

Wiener Wasser prickelnd

Vienna sparkling water

Glas / glass 0,25 l **2,70**

0,5 l **4,20**

Soda Himbeere *

Soda water with raspberry juice

Glas / glass 0,25 l **3,80**

0,5 l **5,40**

Soda Zitrone *

Soda with freshly squeezed lemon juice

Glas / glass 0,25 l **3,80**

0,5 l **5,40**

* Jugendgetränke / Youth drinks

Alkoholfreie Getränke

Non-alcoholic beverages

Orangensaft frisch gepresst

Orange juice, freshly squeezed

Glas / glass 0,2 l **5,50**

Apfelsaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy apple juice

Glas / glass 0,25 l **4,60**

gespritzt / with soda water 0,3 l **3,60**

0,5 l **6,60**

Birnensaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy pear juice

Glas / glass 0,25 l **4,60**

gespritzt / with soda water 0,3 l **3,60**

0,5 l **6,60**

Rauch Fruchtsäfte

Marillennektar (Bio), Mangonektar,
Schwarze Johannisbeere (Bio) oder
Erdbeernektar

Fruit juices from Rauch

Organic apricot, organic black currant,
mango or strawberry

Flasche / bottle 0,2 l **4,50**

gespritzt / with soda water 0,3 l **4,70**

0,5 l **6,50**

Thomas Henry Tonic Water

Flasche / bottle 0,2 l **4,80**

Thomas Henry Bitter Lemon

Flasche / bottle 0,2 l **4,80**

Almdudler

Austrian herb lemonade

Flasche / bottle 0,35 l **4,70**

Coca-Cola

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

Coca-Cola zero

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

Bärnstein Dirndl

Koffeinhaltige Limonade mit der Essenz aus
grünem Tee, Verjus, DirndlIn und Holunderblüte
*Caffeine-containing lemonade
with the essence of green tea, Verjus,
cornel and elderflower*

Flasche / bottle 0,2 l **4,80**

Bier Beer

Gösser Märzen vom Fass ^A

Draught beer

Pfiff	0,125 l	3,30
Seidl	0,3 l	4,60
Krügel	0,5 l	5,90

Trumer Pils

Flasche / bottle	0,33 l	5,10
------------------	--------	-------------

Gösser Naturradler

Beer mixed

with lemonade

Flasche / bottle	0,33 l	4,90
------------------	--------	-------------

Heineken 0.0 (alkoholfrei)

Non-alcoholic beer

Flasche / bottle	0,33 l	4,90
------------------	--------	-------------

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	5,90
------------------	-------	-------------

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	5,90
------------------	-------	-------------

BIO Schladminger Zwickl

Ein unverfälschtes naturtrübes 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	6,10
------------------	-------	-------------

Aperitif Aperitif

EIN APERITIF FÜR GENIESSER

Champagner Laurent Perrier La Cuvée Brut

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut
Flasche / bottle 0,1 l **14,00**

Wien Gin Tonic

Wien Gin mit Thomas Henry Tonic,
Orangenscheibe und Minze
Wien Gin with Thomas Henry Tonic,
orange slice and mint
Glas / glass 0,25 l **10,50**

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 **10,50**

Aperol Spritzer

Weißer Spritzer mit Aperol
White wine with Aperol and soda water
Glas / glass 0,25 l **6,90**

Weißer Spritzer

Weißwein mit Sodawasser
White wine with soda water
Glas / glass 0,25 l **4,90**

Prosecco Bellini °

Prosecco mit frischem Pfirsichmark
Prosecco with fresh peach pulp
Glas / glass 0,1 l **5,90**

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.*

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

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.*

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

Gelber Muskateller Südsteiermark DAC °

Weingut Strauss, Südsteiermark

Intensives vielschichtiges Aroma nach Muska-
tellertraube und Zitrusfrüchten. Frische leben-
dige Säure, sehr fruchtiger Abgang.

*Intense multilayered aroma of muscatel
grape and citrus. Fresh lively acidity, very
fruity finish.*

Glas / glass 1/8 l **6,10**
Flasche / bottle 0,75 l **34,00**

Rotweine Red Wines

Pinot Noir (Bio) °

Weingut Höpler, 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.*

Glas / glass	1/8 l	6,20
Flasche / bottle	0,75 l	34,00

Blafränkisch °

Weingut Salzl, Seewinkelhof

In der Nase fruchtig würzig nach Brombeere und schwarzem Pfeffer, Schokolade und Orangenzeste. Am Gaumen saftig, dicht mit viel Frucht. Kräftiger Körper mit samtigen Tanninen. Ein eleganter und facettenreicher Blafränkisch. *In the nose fruity spicy of blackberry and black pepper, chocolate and orange zest. On the palate juicy, dense with lots of fruit. Strong body with velvety tannins. An elegant and multifaceted Blafränkisch.*

Glas / glass	1/8 l	6,20
Flasche / bottle	0,75 l	34,00

Zweigelt °

Weingut Umathum, 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.*

Glas / glass	1/8 l	6,20
Flasche / bottle	0,75 l	34,00

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.*

Glas / glass	1/8 l	5,70
Flasche / bottle	0,75 l	32,00

Champagner Champagne

Champagner Laurent Perrier La Cuvée Brut

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut

Flasche / bottle	0,375 l	63,00
Flasche / bottle	0,75 l	109,00

Champagner Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut

Champagne Laurent Perrier Cuvée Rose Brut

Flasche / bottle	0,75 l	139,00
------------------	--------	--------

Sekt Sparkling wine

KATTUS Prosecco Spumante DOC °

Glas / glass 0,1 l 5,80

Flasche / bottle 0,75 l 39,00

KATTUS Brokat Brut Prestige Cuvée °

Kattus sparkling wine

Glas / glass 0,1 l 6,80

Flasche / bottle 0,75 l 42,00

KATTUS Brokat Rosé °

Glas / glass 0,1 l 6,50

Flasche / bottle 0,75 l 43,00

KATTUS Brokat Heritage Reserve °

Flasche / bottle 0,75 l 69,00

Prosecco Bellini °

Prosecco mit frischem Pfirsichmark

Prosecco with fresh peach pulp

Glas / glass 0,1 l 5,90

Granatapfel-Prosecco °

Prosecco with pomegranate

Glas / glass 0,1 l 5,90

Edelbrände Premium schnapps

BRANDSTATT Haselnuss

Hazelnut schnapps 2 cl 6,20

BRANDSTATT Marille

Apricot schnapps 2 cl 6,20

BRANDSTATT Williams

pear schnapps 2 cl 6,20

BRANDSTATT Zwetschke

Plum schnapps 2 cl 6,20

Bitters Bitters

Underberg 2 cl 4,10

Averna 4 cl 6,20

Rosbacher 4 cl 6,50

*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

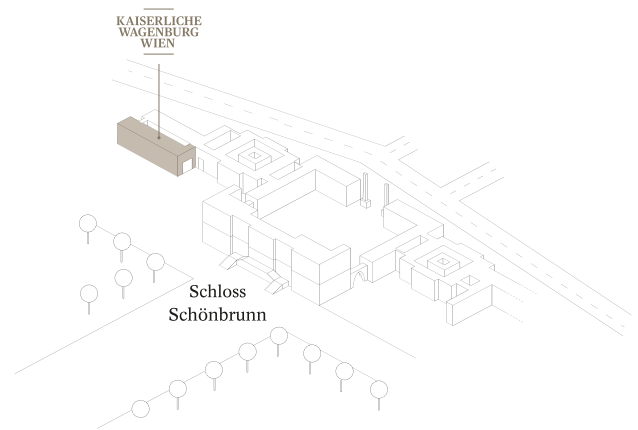
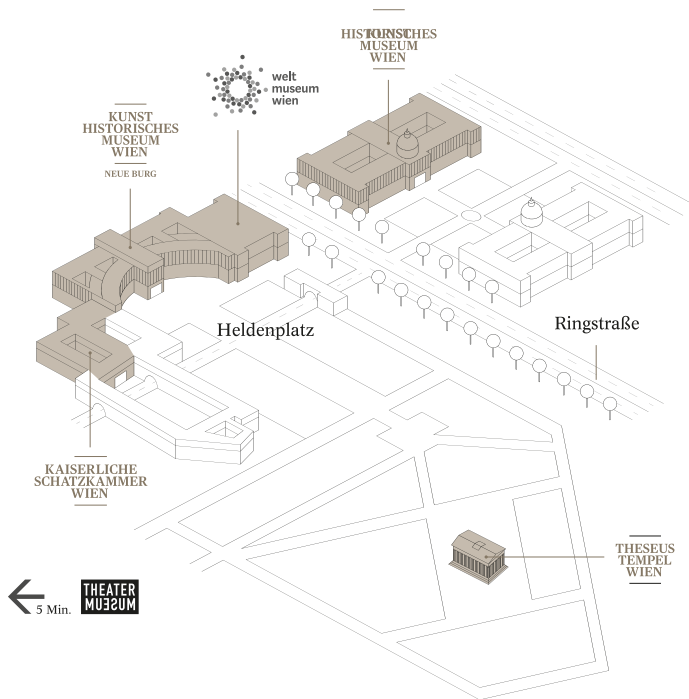


Zur Online-Reservierung
For online reservation



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:



Möchten Sie laufend über unsere
Veranstaltungen und Angebote
informiert werden? Abonnieren
Sie unseren Newsletter!

Do you want to know more about
our events, offers and competitions?
Subscribe to our newsletter!

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