



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.

Vorspeisen Starters

Carpaccio vom Almochsen ^{A, C, G, H, L, M, O}
mit Pflücksalat, Grana Padano, Toast und Bio Butter
Carpaccio of highland beef with leaf salad, Grana Padano cheese, toasted bread slices and organic butter


16,50

Beef Tatar ^{A, C, D, F, G, L, M, O}
auf Bruschetta-Brot mit Rauchmayonnaise, Kapernfritt und Bio Butter
Beef tatar on toasted Bruschetta bread with smoky mayonnaise and organic butter

17,90

Dreierlei Gabelbissen im Glas ^{A, C, D, H, L, M, O}
Mayonnaise-Ei mit Lachs, Hummus, Kalamata-Oliven und Rote Linsen-Salat
Three types of tidbit served in a glass with mayonnaise egg, salmon, hummus, Kalamata olives and lentil salad

15,20

Burrata ^{C, F, G, O} 
mit geröstetem Gemüse, Feigen und Birnen
Burrata with roasted vegetables, figs and pears

13,90

Suppen Soups

Alt Wiener Suppentopf ^{A, C, L}
Kräftige Rindsuppe mit gekochtem Rindfleisch, Suppengemüse, Fadennudeln und frischem Schnittlauch
Beef-broth with boiled beef, vegetables, noodles and fresh chive

6,50

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 Gebäck
Hungarian goulash soup with bread

6,50

Kalte Kleinigkeiten Cold snacks

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

Schwarzbrot mit Wiener Beinschinken, Essiggurkerl, Senf und frisch gerissenem Kren
Brown bread with Viennese bone-in ham, pickled gherkin, mustard and freshly grated horseradish

12,50

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

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

13,20

Vital-Wrap A, C, G, M, N, O

Vollkornwrap mit Schafkäse, Pflücksalat, Paradeiser, Antipasti Gemüse und Bio-Sprossen
Wholegrain wrap with sheep's milk cheese, lettuce, tomatoes, antipasti and organic sprouts

11,20

Räucherlachs-Wrap A, C, D, F, H, 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

13,20

Warme Kleinigkeiten Warm snacks

Leberkäse-Brot A, C, F, L, M, O

Getoastetes Schwarzbrot mit gebratenem Leberkäse, Senf, warmen Krautsalat und knusprigem Zwiebel
Toasted bread with grilled Leberkäse (kind of meat loaf), mustard, warm cabbage-salad and crispy onion

14,20

Ciabatta „Paillard“ A, C, F, L, M, O

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

13,90

Wiener Sacherwürstel A, M

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

7,90

Schinken-Käse-Toast A, C, G, L, O

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

5,80

Salate Salads

Wiesensalat ^{H, L, M, O}

mit Lollo Rosso, Lollo Verde, Rucola,
Äpfel, Nüssen und Granatapfelkernen
*Salad with Lollo Rosso, Lollo Verde, rocket,
apples, nuts and pomegranate*
12,50

Sommersalat in knuspriger

Tortillaschale ^{A, C, F, H, L, M, O}

mit Pflücksalat, Wurzelgemüse, Mais und
junge Erbsen mit Joghurt-Mango-Dressing
*Summer salad in crispy tortilla bowl with lettuce,
root vegetables, corn and young peas with
yoghurt-mango dressing*
12,50

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*
12,50

Orientalischer

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

mit Paradeisern, Gurken, Frühlings-
zwiebeln, Minze und Limette
*Bulgur salad with tomatoes, cucumber,
spring onions, mint and lime*
12,50

Verfeinern Sie Ihren Salat mit unseren Toppings!

Refine your salad with our toppings!

Croûtons ^{A, C, G, H}

Croutons

1,90

Gegrillte Hühnerstreifen ^{G, F, A}

Grilled chicken stripes

5,90

Gegrilltes Forellenfilet ^{D, G}

Grilled trout fillet

8,50

Roastbeef

Roastbeef

8,50

Gegrillter Halloumi ^{A, F, G} 

Grilled Halloumi

5,90

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,
im Butterschmalz gebacken
mit Petersilerdäpfel
Wiener Schnitzel of veal,
deep-fried in butter oil and served
with parsley potatoes

22,50

Überbackene

Farfalle ^{A, C, F, G, L, O}

mit Paradeiser-Sauce, Grana Padano
und Salat

Farfalle au gratin with tomato sauce,
Parmesan cheese and salad

12,50

Gegrilltes Forellenfilet ^{A, D, F, G, M}

mit Erdäpfelschnitte und Mangold
Grilled trout with mangold and a slice
of biscuit and potatoes

19,50

Beilagen

Side dishes

Petersilerdäpfel ^G

Parsley potatoes

3,40

Semmelknödel ^{A, C, G}

Bread dumpling

3,40

Ketchup ^{L, O}, Senf ^{M, O}, Mayonnaise ^{C, M}, Kren ^O

Ketchup, mustard,
mayonnaise, horseradish

1,20

Schwarzbrot ^A

Brown bread

1,50

Kaisersemmel ^A

Bread roll

1,90

Toastbrot ^A

Toast

1,20

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*
5,60

Ofenwarmer Apfel- oder Topfenstrudel ^{A, C, F, G, H}

mit warmer Vanillesauce
*Oven-warm apple or curd cheese
strudel with hot custard*
6,30

Karamellisierter Kaiserschmarren ^{A, C, G}

mit Zwetschkenröster
*Caramelized cut-up sugared pancake with
stewed plums*
9,40

Eis

Ice cream

Eiskaffee ^G

Vanilleeis in gekühltem Kaffee, garniert mit
Schlagobers und Schokoblättchen
*Vanilla ice cream with cooled coffee,
whipped cream and chocolate pieces*
5,70

Eisschokolade ^{F, G}

Kaltes Schokoladengenränk mit Vanille-
eis, Schlagobers und Schokoblättchen
*Cold chocolate drink with vanilla ice cream,
whipped cream and chocolate pieces*
5,70

Gemischtes Eis ^{A, F, G}

Gemischtes Eis mit 3 Sorten
(Vanille, Erdbeere oder Schokolade) –
auf Wunsch mit Schlagobers
*Mixed ice cream with three flavors
(vanilla, strawberry or chocolate) –
with whipped cream on request*
5,40

Eiswaffeln ^{F, G}

Ice cream wafer
1,90

Eine Auswahl an Torten, Strudeln und Kuchen aus
unserer Vitrine finden Sie in unserer Vitrine.
*A rich selection of traditional Viennese desserts,
cakes and strudels you will find in our showcase.*

Kaffee Coffee

Österreichische Kaffee-Spezialitäten

Für die Österreichischen Kaffee-Klassiker verwenden wir eine Mischung aus besten Arabica Bohnen. Mischung und Röstung sind ideal aufeinander abgestimmt und es entsteht ein sehr feines, anregendes Aroma mit hellbrauner, leicht marmorierter, samtiger Crema. Durch den vollen Körper und der fein säuerlichen Note eignet er sich besonders zum Mischen mit Milch und Obers sowie für viele Wiener Kaffee-rezepte.

For the traditional Austrian coffees we use a blend of the best Arabica beans. With blend and roast perfectly balanced, the result is a very fine and stimulating aroma with a light brown slightly marbled, velvety foam. Its full body and mild acidity works great with milk and cream as well as with many Viennese coffee recipes.

**Kleiner Schwarzer
oder kleiner Brauner** [☺] **3,50**
Espresso black or with cream

**Großer Schwarzer
oder großer Brauner** [☺] **5,10**
*Double espresso
black or with cream*

Wiener Melange [☺] **4,90**
*Espresso mit heiß geschäumter Milch
Espresso with hot foamed milk*

Verlängerter Kaffee [☺] **4,90**
*Espresso mit heißem Wasser verlängert
Café Americano black or
with cream*

Einspänner [☺] **5,30**
*Doppelter Espresso mit Schlagobers im
Glas serviert
Double Espresso with whipped cream
served in a glass*

Kapuziner [☺] **5,30**
*Doppelter Espresso mit Schlagobers
Double espresso coffee
with whipped cream*

Überstürzter Neumann [☺] **5,30**
*Schlagobers mit Espresso „überstürzt“
Espresso poured over
with whipped cream*

Kaffee „Mazagran“ **7,50**
*Kalter, gesüßter doppelter Espresso
mit Maraschino im „Mazagranglas“ serviert
Ice-cold, sweet double espresso with
maraschino served in traditional
„Mazagran glass“*

Kaffee „Fiaker“ € **7,50**
Doppelter Espresso mit Obers und Kirschwasser
*Double espresso with cream
and cherry-schnaps*

Kaffee „Maria Theresia“ € **7,50**
Doppelter Espresso mit Orangenlikör,
Schlagobers und Zuckerstreusel
*Double espresso with orange liqueur,
whipped cream and sugar candy*

Kaffee „Pharisäer“ € **7,50**
Doppelter Espresso mit Rum, Rohrzucker
und Schlagobers
*Double espresso with rum, cane sugar
and whipped cream*

Kaffee „Mozart“ € **7,50**
Doppelter Espresso mit Cherry Brandy,
Schlagobers und Pistazienkrokant
*Double espresso with cherry brandy,
whipped cream and pistachio brittle*

Italienische Kaffee-Spezialitäten

Für die italienischen Kaffees wird eine Mischung aus südamerikanischen Hochland Arabica-Bohnen und ausgewählten Robusta verwendet. Die 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 **3,70**
Sehr starker und kurzer Espresso
Very strong and short espresso

Espresso Macchiato € **3,90**
Espresso mit Milchschaum
Espresso with milkfoam

Espresso doppio **5,20**
Doppelter Espresso
Double espresso

Schokolade Chocolate

Cappuccino [Ⓒ] **5,40**

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*

Die Kakaobohne kam im 17. Jahrhundert von Südamerika über Spanien nach Europa. Gerade rechtzeitig, um die eben entstandenen Kaffeesalons um eine weitere Spezialität – die Schokolade – zu bereichern.

Cocoa beans came to Europe in the 17th century from South America via Spain. Just in time to add another speciality – chocolate – to the recently established „Kaffeesalons“.

Heiße Schokolade mit Schlagobers [Ⓒ] **4,90**

Hot chocolate with whipped cream

Heiße Schokolade „Maria Theresia“ [Ⓒ] **7,50**

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 **2,90**

Auf Wunsch bereiten wir Ihren Kaffee
auch koffeinfrei zu.

*We will also be happy to prepare your
coffee with decaffeinated coffee on request.*



Schwarzer Tee Black tea

Ziehzeit: 3 Minuten
Brewing time: 3 minutes

KHM-Mischung 4,90

Erlesene Schwarze Tees aus Assam und Darjeeling.
Fine black tea from Assam and Darjeeling.

Old London Earl Grey 4,90

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 China, refined with high-quality aroma of bergamot

Früchtetee Fruit Infusion

Ziehzeit: 3 Minuten
Brewing time: 3 minutes

Waldfrüchte Cocktail 4,90

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.

Chill Out (Bio) 4,90

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) 4,90

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) 4,90

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 4,90

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.

Kräutertee Herbal Infusion

Ziehzeit: 2 Minuten
Brewing time: 2 minutes

Kamillenblüten (Bio) 4,90

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 4,90

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) 4,90

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

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

Mineralwasser Mineral water

Gasteiner Mineralwasser prickelnd

Sparkling mineral water

Flasche/bottle	0,33 l	3,70
	0,75 l	7,20

Gasteiner Mineralwasser still

Mineral water still

Flasche/bottle	0,33 l	3,70
	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	4,90
------------	--------	-------------

Apfelsaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy apple juice

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

Birnsaft naturtrüb

Obsthof Göthans

Naturally cloudy pear juice

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

Marillennektar (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

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

Hausgemachte Getränke

Home-made beverages

Bärnstein

Erfrischungsgetränk aus der Essenz des
Grünen Kaffees mit heimischen Zutaten
*Soft drink made of Green Coffee with
domestic ingredients*

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

Coca-Cola

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

Coca-Cola light

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

Soda Himbeere *

Soda water with raspberry juice

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

0,5 l **4,90**

Soda Zitrone *

*Soda with freshly squeezed
lemon juice*

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

0,5 l **4,90**

Eistee Mango

Kalter Schwarztee mit Mango und Minze
Cold black tea with mango and mint

Glas/glass 0,25 l **4,00**

Eistee Maracuja

Kalter Grüntee mit Maracuja und Minze
Cold green tea with maracuja and mint

Glas/glass 0,25 l **4,00**

Green Smoothie

Green Smoothie

Glas/glass 0,25 l **5,10**

Mango Lassi ^G

Hausgemachtes Milchmixgetränk mit
frischer Mango

*Home-made milk mixed drink with fresh
mango*

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

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 Sloe berry Blue Gin

mit Thomas Henry Tonic
*Reisetbauer Sloe berry Blue Gin with
Thomas Henry Tonic*

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

Granatapfel-Limetten Fizz

Ingwerlikör mit einem Spritzer Limettensaft,
fruchtigem Granatapfel und Wildberry-Tonic
*Ginger liqueur with a dash of lime juice,
fruity pomegranate and wildberry tonic
water*

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

Aperol Spritzer

Weißer Spritzer mit Aperol
White wine with Aperol and soda water

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

Weißer Spritzer

Weißwein mit Sodawasser
White wine with soda water

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

Weißweine White Wine

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 **5,50**

Grüner Veltliner °

Weingut Rainer Wess, Wachau
Leicht fruchtiger Wein der im Geschmack an
Äpfel und Wiesenkräuter erinnert.
*Slightly fruity wine with a taste which reminds
of apple and fieldherbs.*

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

Glas/glass 1/8 l **5,50**

Gelber Muskateller °

Weingut Studeny, Obermarkersdorf / Weinviertel
Ansprechende Muskatellerfrucht in der Nase
mit pikantem und vitalem Aroma.
*Pleasant smell of muscatel with nutty and
vitaly aroma.*

Flasche/bottle 0,75 l **29,00**

Glas/glass 1/8 l **5,10**

Rotweine Red Wine

Pinot Noir (Bio) °

Weingut Familie Auer, Tattendorf / Thermenregion

Sortentypische Burgunderaromen mit feiner Himbeere, Erdbeere und Preiselbeere im Duft. Erinnert an frisch geschnittene Pilze und etwas Lakritze.

Typically Burgunder aroma with the smell of raspberries, strawberries and cranberries. It also reminds of fresh cutted mushrooms and a little bit of licorice.

Flasche/bottle	0,75 l	33,00
Glas/glass	1/8 l	5,80

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	5,50

Zweigelt (Bio) °

Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion

Typischer Zweigelt mit anregenden schönen Kirschnoten im Duft.

Typically Zweigelt with pleasant cherry aroma.

Flasche/bottle	0,75 l	31,00
Glas/glass	1/8 l	5,50

Roséweine Rosé Wine

Langenloiser Rosé Zweigelt °

Weingut Bründlmayer, Langenlois / Kamptal

Dezentes, klares Lachsrosa mit einem Bouquet von roten Früchten unterlegt von dezenteren Würznoten. Am Gaumen zunächst sanft, dann frisch und feinfruchtig.

Tender salmon pink with a bouquet of red fruits in combination with slight hint of spice. First a smooth taste and then fresh with fine fruity taste.

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

Champagner Champagner

Champagner Roederer Brut Premiere °

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

Sekt *Sparkling wine*

Brioso Prosecco DOC Spumante °

Glas/glass 0,1 l **4,80**

Flasche/bottle 0,75 l **35,50**

Hochriegel Cuvée Sophie °

Glas/glass 0,1 l **5,30**

Flasche/bottle 0,75 l **38,90**

Schlumberger Sparkling °

Glas/glass 0,1 l **5,50**

Flasche/bottle 0,75 l **40,90**

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 **4,90**

Schlumberger Reserve Prestige Cuvée °

Flasche/bottle 0,75 l **49,00**

Schlumberger Reserve Pinot Noir °

Flasche/bottle 0,75 l **49,00**

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**

Bier Beer

Gösser Märzen vom Fass ^A

Draught beer

Pfiff	0,125 l	2,50
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 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
----------------	-------	-------------

Schwechater Wiener Lager

Bernsteinfarben mit einer dezenten Bittere, die durch karamellartige, malzige Aromen unterstützt wird, ohne süß zu wirken.
Amber colours with a subtle bitterness supported by caramel-like, malty aromas, without beeing sweet.

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

Genuss im Museum

Gourmet-Abend

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 unter +43 (0)50 876–1001 oder khm-sales@gourmet.at

Kunst-Genuss - Ihr Frühstück im KHM

Beginnen Sie Ihren kulturellen Tag mit einem ausgiebigem 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 unter +43 (0)50 876–1001 oder khm-sales@gourmet.at

Culinary Enjoyment in the Museum

Gourmet-Evening

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 by telephone under +43 (0)50 876–1001 or email us at khm-sales@gourmet.at

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 by telephone under +43 (0)50 876–1001 or email us at khm-sales@gourmet.at

*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

Öffnungszeiten

Di – So von 10:00 – 17:30 Uhr

Do von 10:00 – 20:30 Uhr

Mo nur in den Ferien von 10:00 – 17:30 Uhr

Warme Küche von 11:00 – 16:30 Uhr

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

Opening hours

Tue – Sun from 10.00 a.m. to 5.30 p.m.

Thu from 10.00 a.m. to 8.30 p.m.

Mon only during holidays from 10.00 a.m. to 5.30 p.m.

Hot dishes from 11.00 a.m. to 4.30 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

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in EUR including VAT.