

# Herzlich Willkommen!

## Café und mehr mit Domblick

Unsere Café Bar ARAGALL im HOTEL AM STEPHANSPLATZ ist ein echter Geheimtipp – mitten in Wien. Warme Farben, edle Hölzer und einzigartige Kunst bilden das unverkennbare Ambiente des unter Kennern beliebten Lokals, das nach dem spanischen Tenor und Kammersänger Giacomo Aragall benannt ist.

Die besondere Atmosphäre und das vielfältige Angebot an Speisen und Getränken laden zum Wohlfühlen und Genießen ein. Starten Sie den Tag mit einem reichhaltigen Frühstücks-Buffet, gespickt mit auserwählten Bio-Produkten. Verwöhnen Sie mittags Ihren Gaumen mit einem schmackhaften à la carte Menü und gönnen Sie sich nachmittags eine Mehlspeise und eine Wiener Melange.

Der After-Work-Cocktail darf natürlich auch nicht fehlen – den beeindruckenden Steffl-Blick stets inklusive.

## Wohlig warm durch den Winter

**Kartoffelsuppe** <sup>A,G,L,O</sup>  
mit Weißbrot Croûtons

€ 5,50



**Ofenkartoffel** <sup>G</sup>  
mit Sauerrahmdip, auf Wunsch mit Speck

€ 6,40



**Linsen mit Speck** <sup>A,C,D,G,L,O</sup>  
dazu Serviettenknödel

€ 9,60



**kleiner Germknödel** <sup>A,C,G</sup>  
mit brauner Butter

€ 6,80

# Hausgemachte Spezialitäten

**Beef Tatare** 120g <sup>C,M,A,O,N</sup> € 8,50  
mit Toast, Kapern, roten Zwiebeln, Essiggurkerl

**Lachs-Spinatrolle** <sup>C,D,G,H</sup> € 9,50  
auf Blattsalat und Pinienkernen

**Antipasti Variation St. Stephan** <sup>A,G,H,O</sup> € 10,90  
herzhafte Variation an hausgemachten  
Antipasti Spezialitäten, Prosciutto & Grana Padano

**Bouillon** <sup>A,C</sup> € 4,90  
Grießnockerl ODER Leberknödeln

**Wiener Suppentopf** <sup>A,C,L</sup> € 5,90  
vom Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse & Nudeln

**Gelbe Paprikasuppe** <sup>G,L</sup> € 5,50  
mit Kresse

**Gulaschsuppe** <sup>A,L,O</sup> € 5,80  
mit Handsemmel

**Hausgemachter Vorarlberger Käs'fladen** <sup>A,C,G</sup> € 7,50  
Original mit Vorarlberger Bergkäse, 9 & 32 Monate  
gereift, Zwiebeln und Paprika-Marmelade

**Vorarlberger Bergkäse Toast** <sup>A,C,G</sup> € 6,50  
Beinschinken & Vorarlberger Bergkäse  
Auf Wunsch bereiten wir Ihren Toast auch mit mildem Gouda zu.

**Original Wiener Sacherwürstel** <sup>A,C,G,M</sup> € 7,00  
mit Senf, Kren & Handsemmel

**Chilli con Carne** <sup>A,L</sup> € 9,50  
mit Handsemmel

**Krautfleckerl** <sup>A,C,G,L,O</sup> € 9,80  
dazu grüner Salat

# Klassiker

**“Charlyfresh” Wraps** € 6,50  
Steak & Cheese <sup>A,G</sup>  
ODER  
Mexican Chicken <sup>A,G,O</sup>

**Clubsandwich** <sup>A,C,G</sup> € 12,50  
mit gegrillter Hühnerbrust, Speck, Spiegelei  
und Pommes Chips

**Aragall Salatteller** <sup>A,C,G,H,O</sup>  
mit Hühnerbrust im Kokosmantel  
Croutons, Pinienkernen und Cocktailsauce € 11,50  
ODER  
mit gegrilltem Ziegenkäse  
Croutons, Pinienkernen und Honig-Senf Marinade € 10,50

**Bio Rinds–Gulasch** <sup>A,C,G,L</sup> € 12,50  
steirisches Bio-Rindfleisch mit Kaisersemmel

**Kalbsbutterschnitzel** <sup>A,C,G,L,O</sup> € 14,60  
an Kartoffel-Sellerie Püree

# Hausgemachte süße Speisen

<b>Wiener Kaffeehaus Schmankerl</b> <sup>A,C,G,H</sup> Wiener Melange und Kuchen des Tages	€ 6,50
<b>Marillen- oder Topfen-Palatschinken</b> <sup>A,C,G</sup>	€ 4,90
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <sup>A,C,G,O</sup> mit Vanillesauce	€ 4,60 € 5,70
<b>Hausgemachter Topfenstrudel</b> <sup>A,G,O</sup> mit Vanillesauce	€ 4,60 € 5,70
<b>Sacher Torte</b> <sup>A,C,F,G</sup>	€ 4,00
<b>Kuchen des Tages</b> <sup>A,C,G,H</sup> Fragen Sie gerne nach unseren Tagesangebot	€ 4,00
<b>Nougatknödel</b> <sup>A,C,F,G,H</sup> mit Vanille-Sauerkirschen und Schlagobers	€ 7,00
<b>Mohn-Topfen Torte</b> <sup>G</sup> mit Himbeerspiegel, hausgemacht	€ 4,00
Vanillesauce <sup>G</sup> ODER Vanilleeis <sup>G</sup>	€ 1,50

# Frühstücksbuffet

Genießen Sie unser reichhaltiges Frühstücksbuffet von Montag bis Freitag von 06:30 Uhr bis 10:00 Uhr sowie Samstag, Sonn- und Feiertags von 06:30 Uhr bis 11:00 Uhr.

Preis pro Person € 30,00  
(ausgenommen Aktionszeiträume)

## Kaffee

Kleiner Espresso	€ 3,10
Kleiner Brauner <sup>G</sup>	€ 3,20
Großer Espresso	€ 4,40
Großer Brauner <sup>G</sup>	€ 4,60
Verlängerter	€ 3,90
Verlängerter Braun <sup>G</sup>	€ 4,10
Melange <sup>G</sup>	€ 4,20
Cappuccino <sup>G</sup>	€ 4,60
Café Latte <sup>G</sup>	€ 4,90
Einspanner <sup>G</sup>	€ 4,90
Fiaker Kaffee <sup>G</sup>	€ 6,80
Irish Coffee <sup>G</sup>	€ 6,80
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Schlagobers <sup>G</sup>	€ 4,60

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffees auch mit Sojadrink <sup>F</sup> oder Laktose-freier Milch.

## Tee

Wir servieren ausschließlich hochwertigsten, offenen Tee in Premium-Qualität im 0,4l Kännchen vom traditionsreichen österreichischen Unternehmen „Julius Meinl“

**Schwarztee** (English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling, Monteviot Assam Harmutty, Wiener Dessert)  
**Grüntee** (Sencha, Grüntee, Jasmin)  
**Früchtetee** (Beerencocktail, Rising sun Rooibos)  
**Kräutertee** (Pfefferminze, Kräuter Cocktail, Kamille)

€ 4,80

# Alkoholfrei

Mineralwasser	0,33l	€	3,40
	0,75l	€	6,10
Apfelsaft Naturtrüb	0,25l	€	3,60
Apfelsaft gespritzt	0,25l	€	3,10
	0,50l	€	4,80
Traubensaft	0,25l	€	3,60
Traubensaft gespritzt	0,25l	€	3,10
	0,50l	€	4,80
Grander Soda	0,25l	€	2,10
	0,50l	€	2,90
Soda Zitrone, Himbeere	0,25l	€	2,40
	0,50l	€	3,20
Premium Fruchtnektar von „Rauch“ Marille, Johannisbeere, Mango, Erdbeere	0,20l	€	3,60
Premium Fruchtnektar von „Rauch“ gespritzt	0,50l	€	5,60
Frisch gepresster Orangensaft	0,25l	€	5,20
Almdudler	0,33l	€	3,80
Coca Cola, light	0,33l	€	3,80
Orangina	0,25l	€	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	€	3,60
Schweppes Tonic Water	0,20l	€	3,60
Schweppes Ginger Ale	0,20l	€	3,60
Red Bull	0,25l	€	4,80

Preise verstehen sich in Euro inklusive aller derzeit gültigen Steuern und Abgaben. Trinkgeld ist nicht inkludiert.  
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F=  
Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere



## Aperitif

Aperol Spritz <sup>○</sup>	0,25l	€	5,50
Aperol Soda <sup>○</sup>	0,25l	€	5,00
Aperol Orange <sup>○</sup>	0,25l	€	6,50
Frizzante Orange <sup>○</sup>	0,1l	€	4,70
Frizzante Veilchen <sup>○</sup>	0,1l	€	4,90
Sekt Orange <sup>○</sup>	0,1l	€	5,80
Bellini <sup>○</sup>	0,1l	€	5,80
Kir Royal <sup>○</sup>	0,1l	€	5,80
Campari Soda	0,25l	€	5,80
Campari Orange	0,25l	€	6,50
Noilly Prat Dry	4cl	€	5,90
Martini Dry, Bianco, Rosso	4cl	€	5,90

## Sekt

Frizzante "Floria Tosca" <sup>○</sup>	0,10l	€	4,40
	0,75l	€	29,00
Schlumberger Sparkling <sup>○</sup>	0,10l	€	5,40
	0,75l	€	36,00

## Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial <sup>○</sup>	0,20l	€	35,00
	0,75l	€	110,00
Veuve Cliquot <sup>○</sup>	0,75l	€	140,00
Dom Perignon <sup>○</sup>	0,75l	€	220,00
Röderer Cristall <sup>○</sup>	0,75l	€	299,00

Preise verstehen sich in Euro inklusive aller derzeit gültigen Steuern und Abgaben. Trinkgeld ist nicht inkludiert.  
Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Exklusive „**Qualitätsweine in der Edition ARAGALL**“  
von unserem Hauslieferanten Winzerhof Schober  
aus Fels/Wagram, Niederösterreich

## Weissweine

Grüner Veltliner <sup>○</sup> Classic Angelotti	1/8l	€ 4,60
Sauvignon Blanc <sup>○</sup> Roter Veltliner <sup>○</sup>	1/8l	€ 4,60
Muskateller <sup>○</sup>	1/8l	€ 4,60
Weißer Spritzer <sup>○</sup>	1/4l	€ 4,80
Crazy Rose <sup>○</sup>	1/8l	€ 4,60
Jede Flasche vom Weingut Schober	0,75l	€ 26,60
Grüner Veltliner DAC <sup>○</sup> Ewald Gruber	1/8l 0,75l	€ 7,00 € 42,00

## Rotweine

Zweigelt Cavaradossi <sup>○</sup>	1/8l	€ 4,60
Roter Spritzer <sup>○</sup>	1/4l	€ 4,80
Jede Flasche vom Weingut Schober	0,75l	€ 26,60
Wiener Trilogie <sup>○</sup> Weingut Wieninger	1/8l 0,75l	€ 7,00 € 42,00
Carnuntum Cuvée <sup>○</sup> Weingut Markowitsch	1/8l 0,75l	€ 9,00 € 54,00

## Bier

Trumer Pils vom Fass <sup>A</sup>	0,20l	€ 2,90
	0,30l	€ 3,80
	0,50l	€ 4,90
Ottakringer Radler <sup>A</sup>	0,50l	€ 4,90
Null Komma Josef <sup>A</sup>	0,33l	€ 3,60
Schneider Weisse Hefetrüb <sup>A</sup>	0,50l	€ 4,90
Ottakringer Zwickl <sup>A</sup>	0,50l	€ 4,90

## Longdrinks

Campari Soda	0,25l	€ 5,80
Campari Orange	0,25l	€ 6,50
Cuba Libre	0,25l	€ 7,90
Bacardi Cola	0,25l	€ 7,90
Gin Tonic	0,25l	€ 7,90
Vodka Tonic/Lemon	0,25l	€ 7,90
Vodka Redbull	0,25l	€ 9,50
Screwdriver	0,25l	€ 7,90
Whiskey Cola	0,25l	€ 7,90

## Sours

<b>Whiskey Sour</b>	€ 7,50
Bourbon, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Amaretto Sour</b>	€ 6,90
Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft	

# Alkoholfreie Cocktails

**Tropical Sunrise** € 6,90  
Orangensaft, Ananassaft, Marillenektar,  
Maracujanektar, Limettensaft, Grenadine

**Virgin Mary** € 6,90  
Tomaten-, Zitronensaft, Worcestershire Sauce,  
Pfeffer, Salz, Tabasco

## Cocktails

**Bloody Mary** € 8,80  
Vodka, Tomaten-, Zitronensaft, Worcestershire Sauce

**Caipirinha** € 8,80  
Pitú, Limette, Rohrzucker

**Manhattan Dry** € 8,80  
Canadian Club, Vermouth Rosso, Angostura Bitter

**Martini Cocktail** € 6,80  
Gin, Wermut, Angostura, Oliven

**Pina Colada**<sup>G</sup> € 9,20  
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Obers

**Sex on the Beach** € 8,60  
Pfirsichlikör, Vodka, Erdbeersaft, Cranberrysaft,  
Orangensaft

**Swimming Pool**<sup>G</sup> € 9,20  
Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft,  
Kokossirup, Obers

## Spirituosen

Havana Club 3a	4cl	€	5,50
Havana Club 7a	4cl	€	7,00
Gölles Hands on Gin	4cl	€	8,00
Bombay Sapphire Gin	4cl	€	6,50
Beefeater London Dry Gin	4cl	€	5,00
Tequila Olmeca Blanco	4cl	€	5,20
Tequila Olmeca Gold	4cl	€	5,20
Ramazzotti	4cl	€	5,20
Ramazzotti Rosato	4cl	€	5,00
Sandeman Port	4cl	€	5,90
Sandeman Sherry	4cl	€	6,20
Vodka Stolichnaya	4cl	€	6,20

## Cognac

Remy Martin VSOP	4cl	€	9,20
Remy Martin XO	4cl	€	28,00
Martell Noblige	4cl	€	9,80
Martell VSOP	4cl	€	5,60

## Brände & Schnäpse

Pernod	4cl	€	5,20
Marille	4cl	€	6,50
Birnenbrand	4cl	€	6,50
Kirsche	4cl	€	6,50
Obstler	4cl	€	6,50

## Liköre

Nusskernlikör	4cl	€ 4,20
Amaretto di Saronno	4cl	€ 5,60
Bailey's Irish Cream	4cl	€ 5,60
Cointreau	4cl	€ 6,20
Drambui	4cl	€ 6,20
Grand Marnier	4cl	€ 6,20

## Whiskey

J.W. Red Label	4cl	€ 6,20
J.W. Black Label	4cl	€ 7,20
J.W. Blue Label	4cl	€ 21,00
Chivas Regal	4cl	€ 6,20
Dalwhinni	4cl	€ 8,50
Lagavullin	4cl	€ 8,50
Oban	4cl	€ 8,50
Talisker	4cl	€ 8,50
Glenlivet 18y	4cl	€ 11,90
Tullamore Dew	4cl	€ 6,20
Canadian Club	4cl	€ 6,20
Jim Beam	4cl	€ 5,90
Four Roses	4cl	€ 6,20
Jack Daniels	4cl	€ 6,20



GRANDER belebtes Wasser ist Wasser zum Genießen!

Im HOTEL AM STEPHANSPLATZ fließt Wasser höchster Güte. Vitalisiert durch ein GRANDER Wasserbelebungsgerät entfaltet es sich zum Lebenselixier.

Belebtes Wasser begleitet Sie in der Bar ARAGALL als Trinkwasser, beim Genuss von Kaffee und Tee, sowie in unseren Gäste-Zimmern und allen öffentlichen Bereichen des Hotels.

Auch in der Küche dient es zur Zubereitung unserer feinen Speisen.

## **Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:**

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>)
- P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.