

DASHOUSE

CAFE BAR VIENNA

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo	geschlossen
Di	10:00 – 19:00
Mi	10:00 - 19:00
Do	10:00 – 01:00
Fr	10:00 - 01:00
Sa	10:00 - 01:00
So	10:00 - 19:00

WLAN PASSWORT: *Blackcat06*



Gumpendorfer Straße 51, 1060 Wien

ALLE PREISE IN € INKLUSIVE ALLER ABGABEN UND STEUERN.
ALL PRICES IN € INCLUDING ALL TAXES AND DUTIES.

SPEISEN | FOOD

Eine Auswahl an frisch gebackenen Mehlspeise, Kuchen und Torten finden Sie in unserer Vitrine.

LANGSCHLÄFER FRÜHSTÜCK | bis 17 Uhr

Wiener Frühstück <i>Viennese Breakfast</i> A, G	6,90
Semmel, Butter, Marmelade / Breadroll, Butter, Jam	
Französisches Frühstück <i>French Breakfast</i> A, G	7,90
Croissant, Butter, Marmelade / Croissant, Butter, Jam	
Orientalisches Frühstück <i>Oriental Breakfast</i> A, G, N, O	12,90
Gebäck, Hummus, Oliven, Tomaten, Gurken, Käse, Putenschinken / Bread, Hummus, Olives, Tomatoes, Cucumber, Cheese, Turkey Ham	
Veganes Frühstück <i>Vegan Breakfast</i> A, G, N, O VEGAN	12,90
Gebäck, Hummus, vegane Wurstspezialität, Oliven, Tomaten, Gurken, vegane Käsealternative / Bread, Hummus, vegan Ham, Olives, Tomatoes, Cucumber, vegan Cheese	
Weiches Ei im Glas <i>Soft boiled egg</i> c	2,50

HAUSGEMACHTE WAFFELN / HOMEMADE WAFFLE bis 17 Uhr

Apfelmus Waffel / Applesauce Waffle A, F, G, C	11,90
Apfelmus, Zimt, Schlagobers, Zucker / Applesauce, Cinnamon, whipped Cream and Sugar	
Schokolade Waffel / Chocolate Waffle A, F, G, C	11,90
Frische Früchte, Schokolade, Schlagobers / fresh Fruit, chocolate and whipped Cream	
Vegane Waffel <i>Vegan Waffle</i>	
Apfelmus Waffel / Applesauce Waffle A, F VEGAN	11,90
Apfelmus, Zimt, Zucker / Applesauce, Cinnamon, Sugar	
Schokolade Waffel / Chocolate Waffle A, F VEGAN	11,90
Frische Früchte, Schokolade / fresh Fruit, chocolate	

ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); B Krebstiere; C Eier; D Fische; E Erdnüsse; F Soja; G Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)); H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse); L Sellerie; M Senf; N Sesam; O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid; P Lupinen; R Weichtiere



SPEISEN | FOOD

SNACKS

Flammkuchen | Tarte Flambée

Flammkuchen Mediterran A, G, O	12,90
Hirtenkäse, Paprika, Zucchini / Feta Cheese, Peppers, Zucchini	
Flammkuchen Elsässer Art A, G	13,90
Speck, Zwiebel / Bacon, Onion	
Flammkuchen Lachs Salmon A, D, G	14,90
Lachs, Lauch / Salmon, Leek	
Veganer Flammkuchen mit Gemüse Vegan Tarte Flambée with Veggies A, F, H, O VEGAN	14,90
Vegane Creme, 7 Gemüsesorten / vegan cream, 7 types of vegetables	

Toast

Schinken-Käse Toast mit Ketchup Ham & Cheese Toast with Ketchup A, G, M, O	7,90
Pesto Bread A, M, O VEGAN	10,90
Getoastetes Sauerteigbrot, Pesto, vegane Wurstspezialität, und Käsealternative, Salat, Knoblauch Mayonnaise / Toasted sourdough bread, pesto, vegan ham and cheese, salad, garlic mayonnaise.	
Kimchi Bread A, F, H, O VEGAN	10,90
Getoastetes Sauerteigbrot, Hummus, vegane Käsealternative, Kimchi, Salat, Knoblauch Mayonnaise / Toasted sourdough, hummus, vegan cheese, kimchi, salad, and garlic mayonnaise	

Ciabatta

Ciabatta Thunfisch Tuna Ciabatta A, C, D, G	9,90
Tunfisch, Zwiebeln, Tomaten, Käse / Tuna, onions, tomatoes, cheese	
Ciabatta Diavolo Spicy Ciabatta A, G, M, O	9,90
Salami, scharfer Pfefferoni, Tomate, Käse / Salami, hot pepperoni, tomato, cheese	

Meze

Kisir – Couscous Salat M, O VEGAN	8,90
Hummus-Teller mit Gebäck Hummus Plate with Bread A, N, O VEGAN	8,90
Oliven Olives O VEGAN	6,90

ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); B Krebstiere; C Eier; D Fische; E Erdnüsse; F Soja; G Milch (Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)); H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse); I Sellerie; M Senf; N Sesam; O Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid; P Lupinen; R Weichtiere



GETRÄNKE | BEVERAGES

KAFFEE | COFFEE

Espresso	3,30	Türkischer Kaffee <i>Turkish coffee</i>	4,50
Espresso Doppio	4,90	aus der Familien-Rösterei „Tok“ in Adana <i>from the family roastery “Tok” in Adana</i>	
Ristretto	3,30		
Cappuccino G	4,80	Iced Espresso Doppio	4,90
Verlängerter / Americano	4,30	Iced Latte G	5,50
Café Latte G	5,20	Iced Caramel Macchiato G	5,90
Flat White G	5,50	Heiße Schokolade <i>Hot Chocolate</i> G	5,50
Caramel Macchiato G	5,50	Chai Latte G	5,50
		Babuccino G	2,90

Alternativ mit Haferdrink oder laktosefreier Milch | *Alternatively with oat drink or lactose-free milk*

TEE | TEA

Tee von Julius Meinl <i>Tea by Julius Meinl</i>	4,50
English Breakfast, Earl Grey, Organic Refreshing Mint, Fruit Symphony, Camomile, Organic China Green Pure, Ingwer Zitrone	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC DRINKS

Vößlauer Mineralwasser <i>Vößlauer Mineralwater</i>	0,33l	3,30	0,75l	5,90
still oder prickelnd <i>still or sparkling</i>				
Soda Wasser <i>Soda water</i>	0,5l	3,30		
Soda Zitron/Himbeer <i>Soda lemon/raspberry</i> (Jugendgetränk)	0,5l	4,50		
Apfelsaft oder Traubensaft <i>Apple or grape juice</i>	0,3l	4,50		
vom Weingut Schabel <i>from Winery Schabel</i>				
Gespritzt <i>Juice & soda</i>	0,5l	4,90		
Säfte <i>Juice</i>	0,3l	4,30		
Orange, Cranberry, Ananas, Grapefruit <i>orange, pineapple, cranberry, grapefruit</i>				
Gespritzt <i>Juice & soda</i>	0,5l	4,70		
Hausgemachte Limonaden <i>Homemade lemonades</i>	0,5l	6,50		
Granatapfel-Basilikum, Holunder-Minze, Ingwer-Rosmarin <i>basil-pomegranate, elderflower-mint, ginger-rosemary</i>				
fritz-kola Original, Superzero	0,33l	4,50		
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder Apple-Cherry-Elderflower, Orange	0,33l	4,50		
Anjola bio-limonade Ananas & Limette Organic lemonade pineapple & lime	0,33l	4,90		
Schweppes Indian Tonic, Ginger Beer, Bitter Lemon, Wild Berry	0,2l	3,90		
Dr. Polidori Tonic	0,2l	7,20		
Rauch Eistee <i>Rauch Iced tea</i>	0,33l	4,50		
Zitrone, Pfirsich <i>lemon, peach</i>				
Almdudler <i>Herbal Lemonade</i>	0,35l	4,50		
Red Bull	0,2l	4,90		

GETRÄNKE | BEVERAGES

APERITIF

Aperol Spritz o	7,90
Aperol, Prosecco, Sodawasser	
Hugo o	7,90
Holundersirup, Limettensaft, Prosecco, Sodawasser, Minze	
Limoncello Spritz o	8,90
Limoncello, Prosecco, Sodawasser	
Lillet Wild Berry o	8,90
Lillet, Schweppes Wild Berry	
Rosè Aperol Spritz	8,90
Aperol, Rosa Lisa Rosè, Sodawasser	
Campari Soda o	6,70
Campari, Sodawasser	
Campari Orange o	7,30
Campari, Orangensaft	
Americano o	7,30
Roter Wermut, Campari, Sodawasser	
Bianco & Tonic o	7,70
Martini Bianco, Tonic	

ALKOHOLFREI | NON- ALCOHOLIC

Vibrante Spritz o	7,90
Martini Vibrante, Orangensaft, Soda	
Garden Negroni o	10,30
Alkoholfreier Gin, Martini Floreale, Holundersirup, Tonic	

HIGHBALLS

Das House Mule	11,70
Raki, Limettensaft, Ginger Beer	
Moscow Mule	11,30
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer	
Catwalk	10,70
Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft, Cranberryzaft	
Oriental G&T	11,70
Ophir Dry Gin, Schweppes Indian Tonic Water, Limette, Ingwer	
Berry Buck	10,30
Gin, Schweppes Wild Berry, Zitrone	
Salty Dog	10,30
Vodka, Grapefruitsaft	
Tikki Fritz	12,70
leichter Rum, Zitronensaft, bio-limonade Ananas & Limetten, Minze	

GETRÄNKE | BEVERAGES

BIER | BEER

Fassbier | Draught beer

Murauer A	0,3l	4,90	0,5l	5,90
Radler mit Kräuterlimonade A	0,3l	5,20	0,5l	6,20

Flaschenbier | Bottled beer

Heineken A	0,33l	4,90
Heineken 0,0 A	0,33l	4,90
Edelweiß A	0,5l	5,50

WEIN & SCHAUMWEIN | WINE

Glas

Flasche

Weißweine vom Weingut Schabel | White Wine from winery Schabel

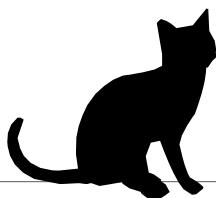
Grüner Veltliner o	0,125l	4,50	1,0l	27,00
Gemischter Satz o	0,125l	5,50	0,7l	33,00
Weißen Spritzer o	0,25l	4,90		

Rot- und Roséweine vom Weingut Schabel | Red- and roséwine from winery Schabel

Zweigelt o	0,125l	4,50	1,0l	27,00
Rosso Protto o	0,125l	5,90	0,7l	35,00
Rosa Lisa Rosè o	0,125l	5,50	0,7l	33,00

Schaumwein | Sparkling wine

Perlspiel Rosé vom Weingut Schabel o	0,1l	6,10	0,75l	42,00
Moët & Chandon Brut Impérial, Champagner o			0,75l	135,00



ABENDKARTE | EVENING MENU

ab 17 Uhr

Classic Cocktails

New York Sour A, O	15,90
Rye Whiskey, Zitronensaft, Zuckersirup, Rotwein	
Golden Cadillac G	12,70
Galliano, Crème de Cacao weiß, Sahne, Orangensaft	
French 75 o	14,30
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Schaumwein Rosé	
Amaretto Side Car o	13,70
Brandy, Amaretto, Zitronensaft, Grand Marnier	
Manhattan A, O	14,90
Rye Whisky, roter Wermut, Bitters	
Negroni o	12,70
Gin, roter Wermut, Campari	

Martinis

Classic Martini 1904 o	12,70
Gin, trockener Wermut, Orange Bitters	
Vesper Martini o	13,70
Gin, Vodka, Lillet Blanc	
Dirty Martini o	13,70
Vodka, trockener Wermut, Oliven	
Appletini	13,30
Vodka, Apfelsaft, Zitronensaft, Zuckersirup	
Espresso Martini	13,70
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Vanillesirup	
Pornstar Martini o	15,70
Vodka, Passionsfruchtlikör, Limettensaft, Vanillesirup, Passionsfrucht, Prosecco	

Shots - Mindestbestellung 2 Stück pro Geschmack

Averna Sour	5,70
Averna, Zitronensaft	
Barista Shots	6,90
Vodka, Espresso, Kaffeelikör, Vanillesirup	
Kratzbaum A	6,30
blended Scotch Whisky, Apfelsaft, Zitronensaft	
Blueberry	6,30
Gin, Mirtillo, Zitronensaft	
Lemon Drop	5,70
Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup	

All Time Favorites

Caipirinha	12,70
Cachaça, Limette, brauner Zucker	
Mojito	13,70
leichter Rum, Limette, brauner Zucker, Minze, Angostura Bitters, Sodawasser	
Piña Colada G	13,90
weißer Rum, brauner Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	
Cosmopolitan	12,70
Vodka, Triple Sec, Limettensaft, Cranberryensaft	
Frozen Strawberry Margarita	13,90
Tequila, Triple sec, Limettensaft, Zuckersirup, Erdbeeren	
Gin Basil Smash	13,90
Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum	
Mai Tai	13,90
weißer Rum, brauner Rum, Amaretto, Limettensaft, Ananassaft	

Signature Drinks

Yaramaz	16,70
Mezcal, Zitronensaft, würziger Holunder, Aquafaba	
Tschom Tschom G	13,70
weißer Rum, Cream Limoncello, Sahne, Maracujasaft, Orangensaft	
Sunny A	13,70
Bourbon Whisky, Feigensirup, Rosmarin, Angostura Bitters	

Sinirli	12,70
Hibiskus & Rosen infused Gin, Tonicwater, Zitrone	

Merakli	12,70
Dejavu Oriental Aperitif, Grüner Veltliner, Soda, Rosmarin	

Mocktails

Baghira	11,70
Apfelsaft & Traubensaft, würziger Holunder, Limettensaft, Rosenwasser, Minze	
Garfield	10,30
Orangensaft, Grapefruitsaft, Limettensaft, Almdudler, Zuckersirup	



SPIRITUOSEN | SPIRITS

AMARO & WERMUT & GRAPPA	4cl	RUM	4cl
Averna	5,40	J. Wray Silver	5,90
Martini Bianco o	4,90	Jamaica	
Martini Rosso o	4,90	Bumbu The Original Spiced	9,50
Cinzano Vermouth di Torino o	5,70	Barbados	
Nonino Grappa Lo Chardonnay	7,90	Appleton	10,40
		12 years, Rare Cask, Jamaica	
LIKÖRE LIQUEURS	4cl	Diplomatico	10,40
		12 years, reserve Exclusive, Venezuela	
Tekirdag Raki	5,40	Flor de Cana Centenario	12,90
Amaretto Disaronno H	5,40	12 years, Costa Rica	
Limoncetta Di Sorrento	5,40	Angostura 1824	16,90
Berliner Luft	5,40	12 years, Trinidad & Tobago	
Jägermeister	5,40	WHISKEY	4cl
Baileys Irish Cream	5,40	Glenfiddich A	9,40
		12 years, Speyside, Single Malt	
EDELBRÄNDE NOBLE BRANDS	2cl	Talisker A	11,60
Williams Birnenbrand	6,40	10 years, Isle of Sky, Single Malt	
vom Weingut Schabel		Laphroig A	13,60
Zirbengeist	8,80	10 years, Islay, Single Malt	
von Siegfried Herzog		Auchentoshan Three Wood A	14,90
		Lowland, Single Malt	
GIN	4cl	Monkey Shoulder A	9,40
Bombay Original	5,90	Blended Malt Whisky	
Opihr Oriental spiced Gin	7,40	Jameson A	5,90
Hendricks Gin	9,40	Irish Whisky	
Malfy Gin Rosa	9,40	Suntory the Chita A	14,90
Wien Gin	11,40	Single Grain, Japanese Whisky	
Monkey 47	13,90	Wild Turkey 81 Proof A	5,90
		Bourbon Whiskey	
VODKA	4cl	Wild Turkey 101 A	8,40
Absolut Vodka	5,9	Rye Whiskey	
Absolut Elyx	9,40	Woodford Reserve A	10,90
Belvedere Vodka	10,40	Distillers Select Bourbon Whiskey	
TEQUILA & MEZCAL	4cl	WEINBRAND BRANDY	4cl
Espolòn Blanco	6,90	Hennesy V. S. o	10,90
Espolòn Reposado	12,90	Pierre Ferrand Cognac 1840 o	13,40
Don Julio Tequila Anejo	16,40	Ararat 5 years Brandy o	6,90
Mezcal Del Vida Maguey	12,90	Pisco Control o	5,90