

DAS
NEU
STADT

ÖFFNUNGSZEITEN
OPENING HOURS

MONTAG - SONNTAG

07:00 - 23:00 UHR

MONDAY - SUNDAY

07:00 AM - 11:00 PM



WASSER & ALKOHOLFREIES | WATER & SOFTS

Vöslauer prickelnd <i>sparkling / still still</i>	0,33 l	€ 4,20
Vöslauer prickelnd <i>sparkling / still still</i>	0,75 l	€ 7,20
Coca-Cola / Zero	0,33 l	€ 4,60
Fanta / Sprite	0,33 l	€ 4,60
Almdudler <i>Austrian herbal lemonade</i>	0,35 l	€ 4,60
Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich / Granatapfel	0,33 l	€ 4,90
<i>Rauch iced tea lemon / peach / pomegranate</i>		
Franz Josef Rauch Säfte, verschiedene Sorten	0,2 l	€ 4,50
<i>Franz Josef Rauch juices, assorted</i>		
Franz Josef Rauch Säfte gespritzt	0,5 l	€ 5,30
<i>Franz Josef Rauch juice spritzer</i>		
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	€ 5,50
Red Bull / Zero	0,25 l	€ 4,50
Red Bull Limited Edition		
Himbeere / Holunder / Zitrone gespritzt	0,5 l	€ 4,40
<i>raspberry / elderflower / lemon spritzer</i>		

HAUSGEMACHT | HOMEMADE

Hausgemachte Limonade (Himbeer oder Maracuja)	0.5 l	€ 5,50
<i>homemade lemonade (raspberry or passion Fruit)</i>		

KAFFEE | COFFEE

Espresso	€ 3,50
Espresso Macchiato	€ 3,80
Espresso Doppio / Double espresso	€ 5,00
Cappuccino	€ 4,50
Flat White	€ 5,00
Melange / Viennese Melange	€ 4,50
Verlängerter / Americano	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 5,50
Heiße Schokolade / Hot chocolate	€ 5,00
Affogato Vanilla ice cream topped with hot espresso	€ 6,00
zusätzlicher Geschmack / Extra flavor	€ 1,00
Karamell / Caramel	
Weißer Schokolade / White chocolate	
Haselnuss / Hazelnut	

TEE VARIATIONEN MEINL | TEA SELECTION MEINL € 6,00

Fruit Symphony Meinl
Organic China Green Pure
Organic Herbal Symphony
Organic Refreshing Mint
Organic English Breakfast Ceylon Blend
Kamille / Camomile
Organic Assam India
Wild Cherry
Earl Grey

*Suchen Sie sich ein Dessert aus und
erhalten Sie einen Kaffee Ihrer Wahl
für nur €2,50.*

*Choose a dessert and get a coffee of
your choice for only €2,50.*

BIERE VOM FASS | DRAFT BEER

	0,3 l	0,5 l
Budweiser Budvar	€ 4,00	€ 5,50
Ottakringer Bio Pur	€ 4,00	€ 5,50
Ottakringer Rotes Zwickl	€ 4,00	€ 5,50

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

	0,33 l	0,5 l
Erdinger Weissbier hell / dunkel		€ 5,50
Corona	€ 5,00	
Ottakringer Citrus Radler	€ 4,50	
Budweiser Budvar alkoholfrei	€ 5,00	
Erdinger Weissbier alkoholfrei		€ 5,50

APERITIF

	0,10 l	0,75 l
Zonin Prosecco DOC	€ 6,50	€ 33,00
Bründlmayer Brut Rosé	€ 11,00	€ 55,00
Lauren-Perrier Brut La Cuvée		€ 95,00

WERMUT | VERMOUTH

		4cl
Martini Bianco		€ 5,50
Martini Extra Dry		€ 5,50
Martini Rosso		€ 5,50

OFFENE WEISSWEINE | WINES BY THE GLASS – WHITE

	0,125l	0,75l
Grüner Veltliner Weinviertel DAC Bio WG Hess, Hohenruppersdorf, Weinviertel	€ 5,00	€ 25,00
Chardonnay Wiener Bio WG Wieninger, Wien	€ 7,00	€ 35,00
Gelber Muskateller WG Artner, Höflein bei Bruck an der Leitha, Carnuntum	€ 5,50	€ 27,50
Sauvignon Blanc Bio WG Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	€ 5,50	€ 27,50
Rotgipfler vom Berg WG Karl Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	€ 7,50	€ 37,50

WEISSWEINE | WHITE WINES

	0,75l
Grüner Veltliner DAC Bio WG Bründlmayer, Ried Berg Vogelgesang Langenlois, Kamptal	€ 40,00
Grüner Veltliner Smaragd DAC WG Domäne Wachau, Ried Achleiten Dürnstein, Wachau	€ 65,00
Riesling Federspiel DAC WG Georg Frischengruber, Rührsdorf, Wachau	€ 35,00

OFFENE ROTWEINE | WINES BY THE GLASS – RED

	0,125l	0,75l
Pinot Noir “Golser” WG Juris, Gols, Neusiedlersee	€ 7,00	€ 35,00
Cabernet Sauvignon Bio WG Leopold Auer, Tattendorf, Thermenregion	€ 6,00	€ 30,00
Cuvée “Hauns” WG Schwarz, Andau, Neusiedlersee	€ 6,50	€ 32,50
Zweigelt “Michl” WG Schwarz, Andau, Neusiedlersee	€ 6,50	€ 32,50

ROTWEINE | RED WINES

		0,75l
Merlot Reserve Bio	€ 9,50	€ 47,50
WG Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum		
Blafränkisch DAC		€ 38,00
WG Stubits, Ried Csaterberg Harmisch, Eisenberg		
Merlot Unplugged		€ 61,00
WG Hannes Reeh Andau, Neusiedlersee		

ROSÉ

	0,125l	0,75l
Blafränkisch Rosé	€ 6,00	€ 30,00
WG Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland		
“Rosa”		€ 37,00
WG Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee		

SPRITZIGES | SPRITZ DRINKS

Aperol Spritz € 9,50
(Aperol, Prosecco, Soda)

Campari Spritz € 9,50
(Campari, Prosecco, Soda)

Hugo Spritz € 10,50
(Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette /
Elderflower syrup, prosecco, soda, mint, lime)

Lillet Spritz € 9,50
(Lillet Blanc, Prosecco, Soda)

Lillet Wild Berry € 9,50
(Lillet Rosé, Wild Berry Tonic, Limettensaft /
Lillet Rosé, Wild Berry Tonic, lime juice)

Limoncello Spritz € 9,50
(Limoncello, Prosecco, Soda)

COCKTAILS 0%

No Gin Basil Smash € 12,00
(Undone No. 1 „No Gin“, Basilikum, Zitronensaft, Sirup /
Undone No. 1 “No Gin”, basil, lemon juice, syrup)

Sunset Lover € 13,50
(Undone No. 2 „No Rum“, Undone No. 7 „Bittersweet Aperitif“,
Passionsfruchtpüree, Passionsfruchtsirup, Zitronensaft /
*Undone No. 2 “No Rum”, Undone No. 7 “Bittersweet Aperitif”,
passion fruit purée, passion fruit syrup, lemon juice*)

Nach Anfrage erhalten Sie jeden Cocktail ihrer Wahl auch alkoholfrei.

Alcohol-free versions of any cocktail are available upon request.

COCKTAILS

Old Fashioned (Whiskey, Angostura Bitters, Zucker / <i>Whiskey, Angostura bitters, sugar</i>)	€ 13,00
Negroni (Gin, Campari, roter Wermut / <i>Gin, Campari, red vermouth</i>)	€ 12,50
Mai Tai (Rum, Mandelsirup, Cointreau, Limettensaft / <i>Rum, almond syrup, Cointreau, lime juice</i>)	€ 14,00
Mojito (Weißer Rum, Limette, Minze, Zucker, Soda / <i>White rum, lime, mint, sugar, soda</i>)	€ 13,50
Passionfruit Mojito (Weißer Rum, Passionsfrucht, Minze, Limette, Zucker, Soda, Passionsfruchtespuma / <i>White rum, passion fruit, mint, lime, sugar, soda, passion fruit espuma</i>)	€ 14,50
Cosmopolitan (Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft / <i>Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice</i>)	€ 13,00
Pornstar Martini (Vodka, Passionsfruchtpüree, Passionsfruchtsirup, Limettensaft, Prosecco / <i>Vodka, passion fruit purée, passion fruit syrup, lime juice, prosecco</i>)	€ 14,50
Espresso Martini (Vodka, Kaffeelikör, Espresso / <i>Vodka, coffee liqueur, espresso</i>)	€ 13,50
Whiskey Sour (Whiskey, Zitronensaft, Sirup, Aquafaba / <i>Whiskey, lemon juice, syrup, aquafaba</i>)	€ 13,50
Amaretto Sour (Amaretto, Zitronensaft, Sirup, Aquafaba / <i>Amaretto, lemon juice, syrup, aquafaba</i>)	€ 13,50
Raspberry Gin Sour (Gin, Himbeerpüree, Limettensaft, Himbeersirup, Himbeerespuma / <i>Gin, raspberry purée, lime juice, raspberry syrup, raspberry espuma</i>)	€ 14,50

GIN

	4cl
Bombay Sapphire	€ 10,50
Malfy Con Limone Gin	€ 11,50
Hendrick's	€ 13,00
Gin Mare	€ 13,00
Monkey 47	€ 14,00

RUM

	4cl
Zacapa Solera Gran Reserva	€ 14,00
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 12,00
Don Papa Baroko Single Island	€ 9,50
Bacardi Carta Blanca	€ 7,50
Bacardi Carta Negra	€ 8,50

VODKA

	4cl
Absolut	€ 7,50
Grey Goose	€ 9,50

WHISKEY

	4cl
The Macallan 12 years old double cask	€ 25,00
Talisker 10 years Isle of Skye Single Malt Scotch	€ 13,50
Glenfiddich 12 years Speyside Single Malt	€ 13,00
Jameson Blended Irish Whiskey	€ 9,00
Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee	€ 9,00

TEQUILA

Olmecca Silver blanco

4cl

€ 8,50

Olmecca Gold

€ 8,50

DIGESTIFS & LIQUEURS

Bailey`s

4cl

€ 7,00

Jägermeister

€ 7,00

Averna

€ 7,00

Disaronno Amaretto

€ 7,00

Pernod

€ 7,00

COGNAC & BRÄNDE

Remy Martin 1738

2cl

€ 7,50

Hämmerle Marille/Aprikose vom ganz Guten

€ 8,00

Hämmerle Himbeere vom ganz Guten

€ 8,00

Hämmerle Williams vom ganz Guten

€ 8,00

Nonino Grappa il Merlot

€ 7,50

SUPPEN & KLEINE SPEISEN | SOUPS & SNACKS

Frittatensuppe (A,C)

€6.80

Klare Rindsuppe mit feinen Palatschinkenstreifen
Clear beef broth with sliced pancake strips

Italienische Tomatensuppe (O)

€6.80

Aromatische Tomatensuppe mit Basilikum und Olivenöl
Aromatic tomato soup with basil and olive oil

Frankfurter Würstel (A,M)

€8,90

Klassische Würstel mit Senf, Kren & Semmel
Classic sausages with mustard, horseradish & bread roll

Trüffel - Pommes (V)

€7,00

Trüffelmayonnaise, Parmesan, Schnittlauch.
Truffle mayo, parmesan, chives.

Toast (A,G)

€6,50 / €7,50

Käse oder Schinken-Käse Toast mit Ketchup & kleinem gemischtem Salat
Cheese or ham & cheese toast with ketchup & small mixed salad

Hummus & Falafel

€13,90

Knusprige Falafel mit cremigem Hummus, orientalischem Salat und Pita
Crispy falafel with creamy hummus, oriental salad & pita

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Tafelspitz (G)

€24,90

Gekochtes Rindfleisch mit Rösterdäpfeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Boiled beef with roast potatoes, apple horseradish & chive sauce

Wiener Schnitzel vom Kalb oder Schwein (A,C,G)

€25,90 / €17,90

Kalbsschnitzel oder Schweineschnitzel mit Preiselbeeren & Erdäpfelsalat

Veal schnitzel or pork schnitzel with cranberries & potato salad

Cordon Bleu von der Pute (A,C,G)

€19.90

Gefülltes Putenschnitzel mit Schinken & Käse

Stuffed turkey schnitzel with ham & cheese

Das-Neustadt Burger (A,G)

€19,90

Brioche Bun, Rindfleisch-Patty, Speck, Cheddar, Salat & Tomate,
serviert mit Pommes & Ketchup

Brioche bun, beef patty, bacon, cheddar, salad & tomato, with fries & ketchup

Club Sandwich (A,G)

€18,90

Brioche Toast, Gegrillte Hühnerbrust, Speck, Tomate, Salat & Mayonnaise,
dazu Pommes & Tartarsauce

Brioche toast, grilled chicken breast, bacon, tomato, lettuce & mayo, with fries & tartar sauce

Spaghetti al Pomodoro (A)

€11.00

Spaghetti mit aromatischer Tomatensauce, frischem Basilikum & Olivenöl

Spaghetti with aromatic tomato sauce, fresh basil & olive oil

Süßkartoffel-Couscous-Teller (A,L,O)

€15.90

Gebackene Süßkartoffeln auf Tomaten-Paprika-Frikassee
mit Couscous und getrockneten Tomaten

Baked sweet potatoes on tomato-pepper fricassee with couscous and sun-dried tomatoes

SALATE | SALADS

Backhendlsalat (A,C,G,M), auch mit gegrilltem Tofu erhältlich



€14.50

Knuspriges Hühnerfilet oder gegrillter Tofu auf gemischtem Salat
mit Kürbiskernöl & Erdäpfelsalat

Crispy chicken fillet or grilled tofu on mixed salad with pumpkin seed oil & potato salad

Caesar Salat mit Huhn oder Garnelen (A,C,G)

€16.90 / €18.90

Parmesan, Römersalat, Croutons, Caesar-Dressing, wahlweise mit gegrillter
Hühnerbrust oder Garnelen

Romaine, croutons, Caesar dressing, choice of grilled chicken or prawns, parmesan

DESSERTS

Honigtorte „Medovik“ (A,C,G)

€6,50

Schichtkuchen mit Honig und Sauerrahmcreme

Layered honey cake with sour cream frosting

Kaiserschmarrn (A,C,G)

€9,50

Lockerer Schmarrn, Staubzucker und Zwetschgenröster

Shredded pancake with icing sugar & plum compote

Cheesecake (A,C,G)

€7,50

Cremiger Käsekuchen mit Beersauce

Creamy cheesecake with berry sauce

Apfelstrudel (A,C,G)

€7,50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Apple strudel with vanilla sauce



A	Gluten
B	Krebstiere
C	Eier von Geflügel
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Sojabohnen
G	Milch von Säugetieren
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesamsamen
O	Schwefeloxid und Sulfite
P	Lupinen
R	Weichtiere

BUSINESS ODER PRIVAT
BUSINESS OR PRIVATE

*Gerne können Sie in unserem Restaurant einen Tisch für sich,
Ihre Liebsten oder auch für Ihre Kollegen reservieren.*

*We are happy to reserve a table for you, your loved ones or
your colleagues.*

MONTAG – SONNTAG

11:30 – 21:30 Uhr – Snack Karte

MONDAY – SUNDAY

11:30 AM – 09:30 PM – Snack Menu

MONTAG – FREITAG

17:00 – 21:30 Uhr – Abendkarte

MONDAY – FRIDAY

5:00 PM – 09:30 PM – Dinner Menu

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
We look forward to welcoming you!

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMMENDATION

*Genießen Sie unser Frühstücksbuffet:
Enjoy our breakfast buffet:*

MONTAG - FREITAG

Monday - Friday

06:00 - 10:00 Uhr

€ 27,00 pro Person

Wochenende & Feiertage

Weekend & Public Holidays

07:00 - 11:00 Uhr

€ 30,00 pro Person

BESONDERER ANLASS SPECIAL OCCASION

*Gerne decken wir auf Wunsch auch in Weiß ein und ergänzen
dies mit der passenden Dekoration.*

*On request, we are also happy to set the table in white and
complement it with matching décor.*

*Vorfreude ist die schönste Freude!
Anticipation is the greatest joy!*



DAS
NEU
STADT

Business Lunch

Mo. – Fr. | 11:30 – 14:00 Uhr | 14,50 €

Vorspeise + Hauptgericht

Appetizer + Main course

Letzte Bestellung Last order: 13:45 Uhr

Genießen Sie unser ausgewogenes Mittagsangebot, frisch, schnell und perfekt für Ihre Arbeitspause. Leichte Hauptgerichte, knackige Salate und erfrischende Getränke, serviert in entspannter Atmosphäre.

Enjoy our balanced lunch menu, fresh, fast and perfect for your work break. Light mains, crisp salads and refreshing drinks, served in a relaxed atmosphere.

GUTEN APPETIT

BUEN PROVECHO

EET SMAKELIJK

AFIYET OLSUN

いただきます

DOBRÚ CHUŤ

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

ԲԱՐԻ ԱԽՈՐԺԱԿ

JÓ ÉTVÁGYAT

भोजन का आनंद लें

SMAKLIG MÅLTID

VEL BEKOMME

ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ

BOM APETITE

ENJOY YOUR MEAL

VELBEKOMME

请慢用

СМАЧНОГО

ПОРТА БУНА

SMACZNEGO

بالهنا والشفا

DOBROU CHUŤ

HYVÄÄ RUOKAHALUA

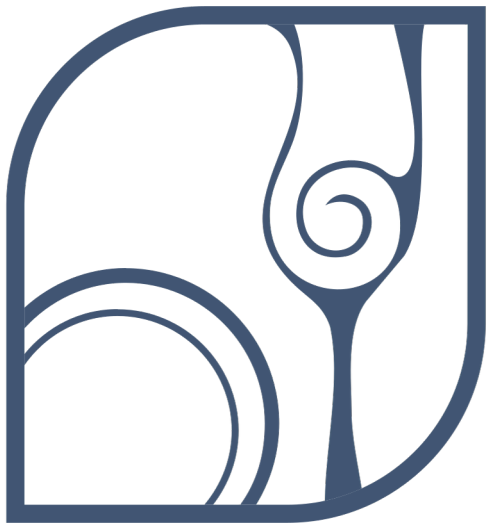
نوش جان

BUON APPETITO

잘 먹겠습니다

BON APPÉTIT

PRIJATNO



DAS
NEU
STADT