
NepoMuk
Bar Salon Eatery

UNSERE GESCHICHTE

Hereinspaziert in unser herrliches Wohnzimmer und Herz des Hauses!

Wir feiern hier den charismatischen Esprit, den Tatendrang, die Weltoffenheit, die Wienliebe, den Mut, die Kreativität sowie den Aktionismus von Johann Nepomuk Nestroy (*7. Dezember 1801 in Wien; † 25. Mai 1862 in Graz; Dramatiker, Schauspieler und Opernsänger).

Tagsüber zelebrieren wir hier Wiener Gemütlichkeit mit Kaffee- & Teespezialitäten, Wein, kulinarischen Klassikern und Mehlspeisen. Ab 18:00 Uhr wandelt sich das, von ´Studio Matteo Thun & Partners´ gestaltete, Design-Ambiente zu

´Margaretens bitter-süssem, kollektiven, verwurzelten Geniesser Salon´

in dem unsere charismatischen Hosts bei kuratierten DJ-Sounds, unter funkelnden Lusterunikaten eine handverlesene, beste Auswahl von Wiener Wein bis Sprudel, von Kaffee bis Limonaden, von Mocktails bis Bitters, von Cocktails bis Spritzes, von Salat bis Schnitzel und von Clubsandwich bis Brownies offerieren. Ganz in Nepomuks Sinne: Lassen Sie es sich einfach gutgehen! Nepomuk freut sich Sie verwöhnen zu dürfen.

Öffnungszeiten täglich:
11:00-18:00 Uhr (Tages-Kaffeebarkarte mit kulinarischen Klassikern & Service in Bereitschaft)
18:00-00:00 Uhr (Barkarte mit Cocktails & kulinarischem À la carte Angebot)

OUR STORY

Come into our wonderful living room and heart of the house!

Here we celebrate the charismatic esprit, drive, cosmopolitanism, love of Vienna, courage, creativity and actionism of Johann Nepomuk Nestroy (* December 7, 1801 in Vienna; † May 25, 1862 in Graz; playwright, actor and opera singer).

During the day, we celebrate Viennese coziness with coffee- & tea specialties, wine, culinary classics and sweets. From 6 pm, the design ambience created by 'Studio Matteo Thun & Partners' transforms into

'Margareten's bitter-sweet, collective, rooted connoisseur salon'

where our charismatic hosts, accompanied by curated DJ sounds under our sparkling, unique chandeliers, offer a hand-picked, best selection from Viennese wine to sparkling water, from coffee to lemonades, from mocktails to bitters, from cocktails to spritzes, from salad to schnitzel and from clubsandwich to brownies. In the spirit of Nepomuk: just have a good time! Nepomuk looks forward pampering you.

Daily opening hours

11:00-18:00 (daily coffee bar menu with culinary classics & service on call)

18:00-00:00 (bar menu with cocktails & culinary à la carte offering)

KÜCHE I CULINARY

Gedeck | Tomaten Pesto | Salz Butter | Wurzelspeck | Bio Wurzelbrot A, C, G, M, L

| cover | tomato pesto| salted butter | root bacon | organic root bread

3,50 €

Vorspeisen & Suppen | Starters & Soups

Rinder Carpaccio mit Bio Wurzelbrot | gegrillte Kräuterseitlinge | Grana | Rucola | Cherry Tomaten | Senf Sauce C,G,M,O

beef carpaccio | organic root bread | grilled chanterelle mushrooms | grana | rocket | cherry tomatoes | mustard sauce

19,50

UNSER KLIMATELLER

Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing | Pflücksalat | Rucola | Orangen | Birne | Bio Schwarze Nüsse | Quina M,H,O

wild herb mix with balsamic vinaigrette | picked greens | arugula | oranges | pear | organic black nuts | quinoa

19,00

Bio Alt Wiener Suppentopf | Bio Rinder Consommé | Bio Tafelspitz Stücke | Frittaten | Bio Wurzel Gemüse A,C,G,L

organic old viennese soup pot | organic beef consommé | organic boiled beef | pancake stripes | organic root vegetables

9,50

Hauptgang | Main course

Gegrilltes Zanderfilet | Bio bunte cremige Linsen | Birne | Chorizo Brösel D,F,G,L,O

grilled zander fillet | organic colorful creamy lentils | pear | chorizo crumbs

24,50 €

Hauptgang | Main course

Wiener Schitzel vom Kalb aus der Pfanne | Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren A,C,G

original "Wiener Schnitzel" of veal | parsley potatoes | lemon | cranberries

27,50 €

Bio Tafelspitz vom Jungstier | Braterdäpfel | Bio Wurzel Gemüse | Bio Markknochen | Apfelkren | Schnittlauch Sauce A,C,G,F,L,M,O

organic boiled beef topside from young bull | fried potatoes | organic rood vegetables | organic marrow bones | apple horseradish | chives sauce

28,00 €

Buratta Tortellini | Tomaten Sauce | Büffelmozzarella | Basilikum | Parmesan A,C,G,H,L,O

buratta tortellini | tomato sauce | buffalo mozzarella | basil | parmesan

18,50 €

Hauptgang | Main course

Burger "I am from Austria" | Hochlandrind Paty | Salat | Salzgurke | Ochsenherztomaten | Rote Zwiebel Marmelade | Bio Bergkäse | Chipotle Sauce (nicht scharf) | Brioche | Steak Fries A,C,G,L,O

Burger "I am from Austria"|highland beef paty | salad | pickled cucumber | oxheart tomatoes |
red onion marmalade | organic alpine cheese | chipotle sauce (not spicy) | brioche | steak fries

19,00€

Cordon Bleu vom Strohschwein | Bio Bergkäse | Schinkenspeck | Kartoffelpüree | Stangensellerie A,C,G,L,O

Cordon Bleu from straw pig | organic alpine cheese | bacon | mashed potatoes | celery sticks

20,00 €

Hauptgang | Main course

Philly Cheese Steak Sandwich | Beef Filet | Remoulade | Cheddar | Paprika | Schalotten Konfit | Jalapeno A,C,D,F,G,M,O

Philly cheese Steak Sandwich | Beef Filet | remoulade | cheddar | paprika | shallots confit | jalapeno

21,00 €

Ceasar Salat | Knackiger Romana Salat | Ciabatta Croutons | eingelegte Tomaten | Parmesan | Kapern | Puten Bacon Chips | Eier A,C,D,G,M,O

Caeser Salat | crisp romaine lettuce | ciabatta croutons | pickled tomatoes | parmesan | capers | turkey bacon bits | eggs

15,50 €

wahlweise mit | optionally with:

+ beef tournedos (80g)	8,00
+ Crispy Maishendelfilet Stücke (100g) A,C,G **| corn-fed chicken fillet**	7,50

Hauptgang | Main course

Nepomuk-Steak Cut's

Beef Filet 180g	27,50€
Bio Rib eye Steak 300g	36,00€

Mit Cowboy Butter [G,M] und Senfkaviar [M,O] | with cowboy butter and mustard caviar

Pimp your Steak!

Beilagen | side dishes:

Parmesan Steak Fries [C,G]	7,00
**Kartoffelpüree	mash potatoes [G]**	6,50
**Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing [M]	wild herb mix with balsamic vinaigrette**	5,50
**Grill Gemüse [L]	grilled vegetables**	6,50

Sauce:

**Grüner Pfefferrahmsauce	green pepper cream sauce [G,L,O]**	3,00
Chili Mayo [C,G]	3,00
Kren Aioli [C,G,M]	3,00

Johann Nepomuk

Johannn Nepomuk Nestroy, der österreichische Lustpieldichter und Charakterdarsteller, ist bekannt für seine satirischen und geistreichen Zitate, oft mit einem Hauch von schwarzem Humor.
Berühmte Beispiele sind:

"Geschwindigkeit ist keine Hexerei!"
"Die Phönizier haben das Geld erfunden - aber warum so wenig?!"
"Kunst ist, wenn man's nicht kann, denn wenn man's kann, ist's keine Kunst."

Johann Nepomuk Nestroy, the Austrian comedic playwright and character actor, is known for his satirical and witty quotes, often with a touch of dark humor.
Famous examples include:

"Speed is no witchcraft!"
"The Phoenicians invented money – but why so little of it?!"
"Art is when you can't do it, because if you can do it, then it's not art."

Dessert:

Vegane Créme Brülée | Zwetschgen Ragout | Schokoladen Erde A,F,H

vegan crème brûlée | plum ragout | chocolate soil

9,00 €

Kaiserschmarrn | Bio Apfelmus | Beeren A,C,G

“Kaiserschmarrn” austrian shredded pancake | organic applesauce | beeries

10,00€

Add-Ons:

Portion Ketchup L **or Portion Mayo** C,G

2,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE I ALCOHOL-FREE

Red Bull Classic, Sugar Free	0,25l	5,90
Schweppes Indian Tonic Water	0,20l	4,80
Schweppes Ginger Ale	0,20l	4,80
Schweppes Bitter Lemon	0,20l	4,80
Thomas Henry Spicy Ginger	0,20l	5,50
Thomas Henry Tonic	0,20l	5,50
CocaCola / Zero	0,33l	5,00
Almdudler / Sugar Free	0,33l	5,00
Ice Tea Lemon / Peach	0,33l	5,00
Römerquelle	0,33l	4,40
Still, Prickelnd	0,75l	7,20

Soda

Holunder / Himbeere / Zitrone	0,25l	2,30
elderflower / raspberry / lemon	0,50l	4,60

Pago Fruchsaft	0,20l	4,40
Bio Orange / Bio Apfel / Ananas Schwarze Johannisbeere / ACE Bio Marille Bio orange/ Bio apple / Ananas blackcurrant / ACE / Bio apricot		
Saft Spritzer	0,50l	6,40

BIER FOM FASS I DRAFT BEER

Gösser Märzen [A]	0,3l	5,50
	0,5l	7,00
Schladminger Bio Zwickl [A]	0,3l	5,70
	0,5l	7,50

FLASCHEN BIER I BOTTLED BEER

Gösser Stiftsbräu [A] Dunkles Bier / Dark Beer	0,5l	7,00
Edelweiss Naturtrüb [A] Weizen Bier / Wheat Beer	0,5l	7,00
Radler A	0,5l	7,00
Gösser Naturgold 0% [A] Alkoholfreies Bier / Non - alcoholic Beer	0,5l	7,00

BARISTA-KAFFEEHAUS-KREATIONEN

Kleiner Mocca | Espresso	3,10
Großer Mocca | Double Espresso	4,10
Verlängerter | Americanno	3,90
Cappuccino [G]	4,80
Wiener Melange [G]	4,80
Latte Machiato [G]	5,00
Ronnefeldt Tee | Tea English Breakfast/ Earl Grey/ Morgentau / Sweet Berries / Creamy Orange / Peppermint / Camomile / Lemon Fresch / Green Dragon	5,00
Heiße Schokolade | hot chocolate [G]	5,20
"Monin" Sirup Aroma's [E] Haselnuss / Vanilla/ Mandel / Kokos Hazelnut / Vanilla / Almond / Coconut	1,50

WEINE I WINE

WEISSWEINE | WHITE WINE

Jurtschitsch Grüner Veltliner Terrassen Bio 2024, Kamptal ° — 0,125l 7,50 / 0,75l 44,00

trocken, helles Grüngelb, Silberreflexe, feine mineralische Würze, Wiesenkräuter, weißes Kernobst und Orangen Zesten

dry, greenish yellow, silver reflections, fine mineral spice, meadow herbs, stone fruit and orange zest

Zahel Wiener Gemischter Satz Bio 2024, Wien ° — 0,125l 6,90 / 0,75l 35,00

trocken, gelbgrüne Farbe, weißer Pfirsich und Marillen Geruch, Ananas, zart nach junger Banane, am Gaumen gut eingebundene Säure, fruchtig mit leicht bis mittelkräftigem Abgang

dry, yellow-green color, white peach and apricot aroma, pineapple, delicate notes of young banana, wellintegrated acidity on the palate, fruity with a light to medium-bodied finish

Skoff Gelber Muskateller 2024, Südsteiermark ° — 0,125l 7,50 / 0,75l 44,00

Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, Bukett nach Holunderblüten, helles Steinobst und Grapefruit Zesten. Leichte Säure und im Abgang feine Fruchtnoten mit einer Prise Kräuter.

Light yellow color with green reflections, bouquet of elderflower, light stone fruit and grapefruit zest. Slight acidity and a fine fruity finish with a pinch of herbs.

WEINE I WINE

WEISSWEINE | WHITE WINE

Jurtschitsch Riesling Platin Bio 2024, Kamptal ° — 0,125l 7,50 / 0,75l 44,00

trocken, strahlendes Strohgelb, in der Nase fein-fruchtige Steinobstnoten, mineralisch mit klaren Nuancen von saftigem Pfirsich und Marille

dry, bright straw yellow, fine fruity notes of stone on the nose, mineral with clear nuances of juicy peach and apricot

Sabathi Sauvignons Blanc Bio 2024, Südsteiermark ° — 0,125l 8,00 / 0,75l 47,00

trocken, Aromen von gelber und roter Paprika, gefolgt von Anklängen frischer Wiesenerdbeeren: delikate, saftige und fühlbare Mineralien, im Abgang leichte Würze

dry, aromas of yellow and red peppers, followed by hints of fresh meadow strawberries; delicate juiciness and tangible minerality, slightly spicy on the finish

Aumann Chardonnay Reserve 2024, Thermenregion ° — 0,125l 9,50 / 0,75l 55,00

trocken, leuchtendes goldgelb, leichtes Zitrus - Biskuit Aroma; präsente Nusstöne, gepaart mit weichen Vanillearomen

dry, bright golden yellow, light citrus and biscuit aroma; present nutty tones, paired with soft vanilla aromas

ROTWEINE | RED WINE

Leberl Zweigelt Föllikberg 2022, Leithaberg ° — 0,125l 6,50 / 0,75l 38,00

Dunkelrote saftige Kirschen und Weichseln zarte Würze und Fülle, harmonisch und animierend

Dark red juicy and sour cherries, delicate spiciness and fullness, harmonious and animating

Gesellmann Blaufränkisch vom Lehm 2023, Mittelburgenland ° — 0,125l 7,00 / 0,75l 40,00

leichter Geruch nach Gewürznelken unterlegter Kirschfrucht, zart nach Lakritze und Cassis, zarter Geschmack nach Brombeere mit einer pfeffrigen Würze im Abgang

light smell of clove-infused cherry fruit, delicate licorice and cassis, delicate taste of blackberry with a peppery spice on the finish

Umathum Haideboden 2022, Neusiedlersee ° — 0,125l 9,50 / 0,75l 55,00

intensives Granatrot, in der Nase Aromen von Johannisbeeren und Kirschen, die sich am Gaumen widerspiegeln, feine rauchige Note, vollmundig und mild

Intense garnet red, aromas of currants and cherries, fine smoky note, full-flavoured and mild

ROTWEINE | RED WINE

Markowitsch Cuvée 2021, Carnuntum ° — 0,75l 55,00

50% Merlot und 50% Zweigelt, in der Nase fruchtige Kirsche, zarte Röstaromatik, am Gaumen Weichsel, Kirsche und intensive Gewürze, saftig und elegant, langer Abgang

50% Merlot und 50% Zweigelt, scent of fruity cherry, delicate roasted aroma, cherry and intense spices, juicy and elegant, long finish.

Netzl Cuvée Edles Tal 2021, Carnuntum ° — 0,75l 46,00

33% Zweigelt 33% Merlot 33% Blaufränkisch, dunkles rubingranat, feine Kirschfrucht, reife Zwetschgen, ein Hauch von frischen Feigen, Saftig, reife
rotbeerige Frucht, feine Extraktsüße, etwas Nougat

33% Zweigelt 33% Merlot 33%Blaufränkisch, dark ruby garnet, delicate cherry fruit, mature plums, a touch of fresh figs, juicy, ripe red berry fruit, delicate extract sweetness, some nougat

Kerschbaum Opera 2020, Mittelburgenland ° — 0,75l 46,00

60% Blaufränkisch und 40% Merlot, gut eingebundene Tannine und würzige Noten, dunklen Beerennoten und mittellangem Abgang

60% Blaufränkisch und 40% Merlot, well integrated tannins and spicy notes, dark berry notes and medium length finish

ROSÉ WEIN | ROSÉ WINE

Bründlmayer Rosé Zweigelt Bio 2024, Kamptal °	**0,125l**	**7,00**
	0,75l	**40,00**

trocken, Zartes helles Rosa, dezente Fruchtsüße, angenehmer blumiger und leicht würziger Abgang

dry, delicate light pink, subtle fruity sweetness, pleasant floral and slightly spicy finish

Domäne Wachau Rosé Zweigelt Federspiel 2024, Niederösterreich °	**0,125l**	**9,50**

trocken, Würziges und fruchtiges Bukett nach Himbeeren, Kirschen und Kräutern – erfrischend und charmant im Abgang

dry, spicy and fruity bouquet of raspberries, cherries and herbs - refreshing and charming on the finish

SEKT | SPARKLING WINE | CAMPAGNER

Steininger Riesling Sekt °	**0,1l**	**8,50**
	0,75l	**58,00**
Zuschmann-Schöfmann Grüner Veltliner Brut Bio °	**0,75l**	**49,00**
Zahel Blanc de Blanc Gemischter Satz Bio °	**0,75l**	**55,00**
Mayer "Das Prickelnde Fräulein" Rosé °	**0,1l**	**7,50**
	0,75l	**44,00**
Zuschmann-Schöfmann Rosé Brut Reserve Bio °	**0,75l**	**48,00**
Pol Roger °	**0,1l**	**14,50**
	0,75l	**85,00**
Laurent-Perrier °	**0,75l**	**90,00**

SPRITZ O'CLOCK

Wermut Spritz 10,50
Alfred Wermut dry, 0,1 Steininger Sekt, Soda

Campari Milano 10,50
Campari, 0,1 Steininger Sekt,
Cranberry-Saft, Minze

Campari Spritz 10,50
Campari, 0,1 Steininger Sekt, Soda

Aperol Veneziano 10,50
Aperol, 0,1 Steininger Sekt, Soda

Sanddorn-Alpen-Spritz 10,50
Gurktaler-Alpenaperitif, 0,1
Steininger Sekt, Soda

Weißer Spritzer 0,25l 8,00
Hagn Grüner Veltliner, Soda

COCKTAIL ZERO%

Crodino Spritz 10,50
Crodino, Soda, Orangesaft

Virgin Mojito 10,50
Ginger Ale, Soda, Limette, Minze

VirGin Fizz 10,50
Tanqueray 0%, Zucker, Zitrone, Soda

Virgin Aperol 10,50
Sanbitter, Soda, Orange

Talisman - 100% NOgroni 13,00
Tanqueray 0%, Martini Vibrante 0%,
Sanbitter

Shirley Temple 8,00
Ginger Ale, Grenadine, Zitronensaft

COCKTAILS

Negroni 14,50
Beefeater's Gin, Antica Formula, Campari

Negroni Sbagliato 13,50
Antica Formula, Steininger Sekt, Campari

Amaretto Sour [c] 13,50
Amaretto, Zitrone, Angostura, Eiweiß

Moskow Mule 13,50
Wyborowa Vodak, Ginger Beer, Limette

Whiskey Sour [c] 13,50
Jameson, Zitrone, Angostura, Eiweiß

Pimm's Cup 13,50
Pimm's No. 1, Ginger Ale, Orange,
Limette, Zitrone, Gurke

Gin Basil Smash 13,50
Beefeater's Gin, Zitrone, Basilikum, Zucker

Austrian Espresso Martini 14,50
Ignaz Vodka, Wiener Mocca, Espresso

Margarita 13,50
Olmeca Tequila, Cointreau, Zitrone

Mojito 13,50
Bacardi Rum, Minze, Limette, Zucker

Gin Fizz [c] 13,50
Beefeater's Gin, Zucker, Zitrone, Soda

Wiener Blut - 100% Viennese Negroni 14,50
Wien Gin, Burschik Rosso,
Wiener Dirndl Bio

SPIRITUOSEN | SPIRITS

Bitters

Averna	4cl	6,00
Campari	4cl	6,50
Aperol	4cl	5,50
Jägermeister	4cl	5,30
Pernod / Ricard	4cl	5,50
Ramazzotti	4cl	6,50

Gin

Beefeater's Dry	4cl	5,50
Bombay Sapphire	4cl	7,30
Hendrick's	4cl	8,00
Monkey 47	4cl	9,00
Wien Gin	4cl	9,50

Cognac

Remy Martin VSOP	4cl	10,00
Hennessy VS	4cl	9,50

Vodka

Absolut	4cl	7,00
Ignaz	4cl	5,50
Grey Goose	4cl	11,00
Wyborowa	4cl	5,50

Tequila

Olmeca Gold	4cl	5,00
Olmeca Silver	4cl	5,00

Rum

Bacardi	4cl	6,00
Havana Club 3 Anos	4cl	6,00
Havana Club 7 Anos	4cl	9,00
Don Papa Baroko	4cl	10,00

Brandy

Asbach Uralt	4cl	7,00

Vermouth

Martini Extra Dry / Rosso / Bianco	4cl	5,50
Antica Formula	4cl	6,00
Belsazar	4cl	6,00
Alfred Dry / Rosso	4cl	6,50
Burschik Rosso	4cl	6,50
Vermouth	4cl	6,50

Whiskey

Four Roses	4cl	6,00
Johnnie Walker Red Label	4cl	5,50
Johnnie Walker Black Label	4cl	10,00
Jameson	4cl	6,50
Jack Daniels	4cl	7,50
Tullamore Dew	4cl	8,50
Chivas Regal 12 Years	4cl	9,00
Glenfiddich 12 Years	4cl	12,00
Laphroig 10 Years	4cl	13,00

Freihof Schnäpse

Williams Birne / Williams pear	2cl	4,00
Marille / Apricot	2cl	4,00
Haselnuss / Hazelnut	2cl	4,00

Hämmerle Schnäpse

Himbeer / Raspberry	2cl	6,00
Kriecherl / Wild plum	2cl	6,00
Vogelbeer / Red berries	2cl	6,00

Grappa

Poli Grappa Moscato	4cl	10,00

Liköre

Bailey Irisch Cream	4cl	5,80
Wiener Mocca	4cl	6,50
Limoncello di Capri	4cl	8,00
Amaretto	4cl	6,00
Sambuca Molinari	4cl	6,50
Cointreau	4cl	6,50

UNSERE LOKALEN PARTNER I OUR LOCAL PARTNERS

Getränke | drinks

Kaffee | coffee	J.Horning - Graz, Steiermark
Schokolade | coffee	Julius Meinl - Wien
Spirit's	Wien Gin, Hämmerle, Wiener Mokka, Freihof, Ignaz, Alfred, Burschik, Vreimuth, Wiener Dirndl, Gurktaler
Wein, Bier | coffee	100% Österreichische Produzenten | 100% austrian producers
Wasser | coffee	Römerquelle
Softdrink's	Almdudler, Red Bull, Pago Säfte

Lebensmittel | food

Fleisch | meat:	Familie | family Wiesbauer - Reidling, Niederösterreich
Fisch | fisch:	Familie | family Wiesbauer - Reidling, Niederösterreich
Gemüse und Obst | vegetables and fruit:	Familie | family Unfried - Krems, Niederösterreich
Brot | bread	Back Gmbh - Grossweikersdorf, Niederösterreich
Ei | egg	100% lokale Boden-&Freilandhaltung | 100% local & free range

A=Gluten
B=Krebstiere
C=Eier
D=Fische
E=Erdnüsse
F=Soja
G=Milch
H= Schalenfrüchte
L=Sellerie
M=Senf
N=Samen
O=Sulfite
P=Lupinen
R=Weichtiere

Bis zum bitteren Ende

“Bittersüße Satire” – Ein treffendes Wort für den Stil Johann Nepomuk.
Seine Stücke sind oft humorvoll und unterhaltsam, aber gleichzeitig enthalten sie eine ernste, kritische Botschaft, was sie “bittersüß” macht.

Der einzige Grund hier Bitter zu sein ist mit einen Wiener Negroni in der Hand.

“Bittersweet satire” – a fitting phrase for Johann Nepomuk’s style.
His plays are often humorous and entertaining, yet at the same time they carry a serious, critical message – which makes them “bittersweet.”

The only reason to be bitter here, however, is with a Viennese Negroni in hand.