Cafeteria – Ristorante



DI. – SO. VON 10.00 – 22.00 UHR

1010 WIEN, BLUTGASSE 3

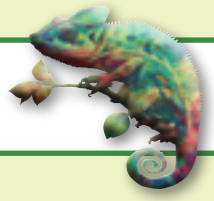
M: +43 676 950 2603

Kaffee - Coffee - Cafe

Espresso	**€ 2,80**
Espresso macchiato	**€ 3,00**
Espresso doppio	**€ 4,80**
Varlängerter I Americano	**€ 3,20**
Cappuccino	**€ 3,80**
Franziskaner *Cappucchino mit Schlagobers / with whipped cream, con panna*	**€ 4,80**
Latte macchiato	**€ 4,50**
Irish Coffee *Espresso doppio with Whiskey and whipped cream, con whiskey et panna*	**€ 7,50**
Heisse Schokolade mit Schlag *Hot chocolate with whipped cream, Cioccolata calda con panna*	**€ 5,50**
Tee *Diverse Sorten, Früchte, Earl grey, Kamille, Pfefferminz, etc.*	**€ 3,20**
Hausgemachter Bio Tee *Minzeblätter, Zitrone, Ingwer, Biohonig / mintleaves, lemon, ginger, honey*	**€ 5,50**

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

Snacks



Tagessuppe **€ 4,50**
Soup of the day I Minestra del giorno

Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck (A,M) **€ 9,60**
Viennese famous Sausage with Mustard, Horseradish and bread, Salsiccia viennese con senape, cren et pane

Chili-Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck (A,M) **€9,60**
Spicy Sacherwürstel with Mustard, Horseradish and bread Salsiccia piccante con senape, cren et pane

Antipasti Chamäleon (für 2 Personen) (A,G) **€ 19,20**
Prosciutto, Parmigiano, Oliven, Tomato secchi, Brot Auf dem Brett serviert

Antipasti quattro formaggio (für 2 Personen) (A,G,H) **€ 19,20**
4 cheeses, Olives, Tomato secctri, pumpkin kernel, bread

Diverse gegrillte Panini siehe Vitrine beim Eingang
Several stuffed Bread look at the Vitrine near entrance

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

Salate - Salads - Insalate

Insalata Italiana (G,M) **€ 16,80**
Blattsalat,Tomaten, Prosciutto, Mozzarella, Croutons, Apfel-Balsamico Dressing
Leafsalad,Tomatoes, italien ham, mozzarella, breadcrumbs, Balsmico-Apple Sc.

Steirischer Backhendlsalat (A,C,G) **€ 14,50**
Styrian fried Chicken Salad with Kemeloil
Insalata mista di pollo speziale

Kretischer Bauernsalat (G) **€ 12,50**
Blattsalat, Tomaten, Gurken, Oliven, Feta
Leafsalad, Tomatoes, Cucumber, greek Olives, Feta cheese
Insalata mista greca, Pomodore, Olive, Formaggio bianco

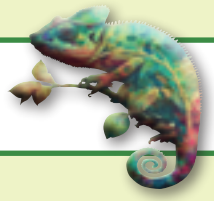
Büffelmozzarela (G,H) **€ 9,50**
Tomaten, Rucola, Pesto
Mozzarella di Bufala, Pomodere, Rucola, Pesto

Rucola mit Tomaten und Grana Padano (G) **€ 8,60**
Mit Balsamicodressing

Alle Salate werden mit Brot serviert / all Salads served with bread Tutti Insalate con Pane

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

Pasta



Spaghetti Bolognese Klassik (A,L) **€ 12,90**

Faschiertes Rind u. Schwein, Tomaten, Kräuter, Zwiebel, Knoblauch
Hashed Beef a. pork, Tomatoes, herbs, onions, garlic

Spaghetti Arrabiata vegan (A) **€ 12,50**

Tomaten, Paprikas, Kräuter; Zwiebel, Knoblauch, chili
Tomatoe, paprikas, herbs, onion, garlic, chili

Penne Pomodore vegan (A) **€ 9,80**

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch
Tomatoesauce, Oregano, garlic

Penne Siciliana (A,G) **€ 12,90**

Zucchini, melanzane, Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Mozzarella
Zucchini, egg plant, tomatoes, onion, garlic, Mozzarella

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

Hauptspeisen / Main Dishes

Gebackenes Hühnerschnitzel mit Erdäpfelsalat (A,C) **€ 16,80**

Breadcrumed fried chicken scallop with potatoe salad
Scallopina die pollo panata et fritta con insalata patata

Kartoffelpuffer mit Salat, Kräuterdip (A) **€ 13,50**

Hash browns on Salads with herbsdip
Frittelle di patate con insalate

Chamäleon Burger mit Pommes (A,G,M) **€ 14,50**

180 g Rind, Cheddar, Iceberg,Tomate, Zwiebel, Guacamole
180 g Beef, Cheddar cheese, lettuce, Tomatoe, Onions, Guacamole, French fries
180 g carme di manzo, formaggio, pomodore, cipolla, Guacamole, patati fritti

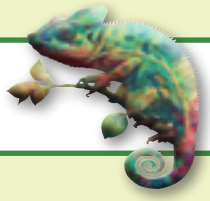
Crispy Chicken Burger mit Pommes (A,G,M) **€ 14,50**

Hühnerschnitzel, iceberg,Tomaten, spanische Salsa
Fried chicken, iceberg, tomatoes, spanish dip, french fries
Pollo panata, pomodore, insalata, salsa, patati fritti

No meat Burger mit Pommes vegan (A) **€ 14,50**

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

Getränke - Soft Drinks - Sensa alcol



Mineral Römerquelle (prickelnd / still)	0,33 l	€ 3,20
Soda Zitron	0,25 l	€ 3,00
Soda Zitron	0,50 l	€ 4,50
Apfel - oder Orangensaft	0,25 l	€ 3,80
Apfel - oder Orangensaft gespritzt	0,50 l	€ 5,50
Traubensaft gespritzt	0,50 l	€ 4,80
Coca Cola, Cola light	0,33 l	€ 3,80
Almdudler	0,33 l	€ 3,80
Makava Eistee (bio vegan)	0,33 l	€ 4,10
Rauch Eistee Pfirsich	0,33 l	€ 3,80
Ginger Ale (mister ginger)	0,33 l	€ 4,40
Red Bull	0,25 l	€ 4,40
Hausgemachte Bio Limo Ingwer/Zitrone, Lavendel/Zitrone, Rose/Zitrone	0,33 l 0,50 l	€ 4,80 € 5,80

Bier - Beer - Birra

Schremser vom Fass	0,3 l	€ 4,00
Schremser vom Fass	0,5 l	€ 5,50
Radler Gösser	0,3 l	€ 4,00
Erdinger Weizenbier	0,5 l	€ 5,50

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

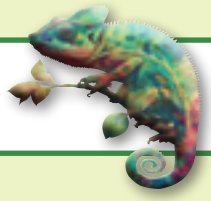
Wein - Wine - Vino

Weißwein	1/8 lt.	1/4 lt.	0,75 lt.
Grüner Veltliner DAC *Domäne Wachau*	€ 3,60	€ 6,80	€ 25,40
Grüner Veltliner Steinfeder DAC *Dürnstein, Gneis und Löss*	€ 3,90	€ 6,90	€ 28,00
Sauvignon Blanc *Weinbaugebiet Österreich*	€ 4,30	€ 7,20	€ 34,50
Gelber Muskateller *Weinbaugebiet Österreich*	€ 4,30	€ 7,20	€ 34,50
Welschriesling *Weinbaugebiet Steiermark*	€ 4,30	€ 7,20	€ 34,50

Rotwein			
Zweigelt *Weingut Markovits, Bgld*	€ 3,60	€ 6,80	€ 25,40
Blaufränkisch *Weingut Igler, Bgld*	€ 4,20	€ 7,90	€ 28,00
Vulkano *Weingut Igler*	Bottle	only	€ 55,00
Gespritzter weiß oder rot	1/4 lt.	€ 4,20	

Alle Steuern inklusive / all taxes includet

Spirit & Long Drinks



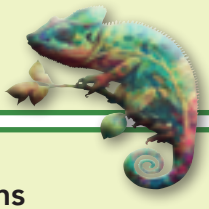
Grappa	2 cl	**€ 4,20**
Vodka Stolichnaya	2 cl	**€ 4,20**
Vodka Red Bull	4 cl	**€ 7,50**
GinTonic	4 cl	**€ 7,50**
Campari Soda	4 cl	**€ 6,50**
Campari Orange	4 cl	**€ 6,90**
Aperol Sprizz	1/4 l	**€ 6,90**
Limoncello Sprizz	1/4 l	**€ 6,50**
Moskov Mule *4 cl Vodka, Ginger beer*	1/4 l	**€ 12,50**

Sekt oder Prosecco	0,20 lt.	**€ 7,50**
Sekt Henkel trocken	0,75 lt.	**€ 28,00**
Prosecco Treviso	0,75 lt.	**€ 28,00**

Alle Steuern inklusive / all taxes includet



In respektvoller Referenz an Herrn Hans Schmid
Ehernals Chef des Restaurants Chamäleon



Für 2 Personen / For 2 Persons

Käse-Fondue Klassik (A,G,O) pro Person **€ 19,50**
Schweizer Käseklassiker mit Emmentaler, Greyerzer u. Appenzeller
The classic Swiss Cheese Dish

Käse-Fondue Moitie-Moitie (A,G,O) pro Person **€ 24,80**
Greyerzer und Vacherin Fribourgoise mit Kräütem

Zubereitung: Käsemischung, Weißwein, Kirschwasser, Beilage Brot