MELOUNGE

DETOX
Mandarine – Ingwer – Rucola Saft
Mandarin – Ginger – Rucola Juice

SKIN GLOW
Orange – Karotte –
Rote Beete Saft
Orange – Carrot –Beetroot Juice

RE-ENERGIZE
Grüner Apfel – Gurke –
Petersilien Saft
Green Apple – Cucumber – Parsley Juice

DE-STRESS
Banane – Ananas – Kokosnussmilch - Spinat Smoothie
Banana – Pineapple – Coconut Milk - Spinach Smoothie

€ 9.00

MELOUNGE

TEA & THE CITY

Erleben Sie unsere Neuinterpretation des klassischen Afternoon Teas zwischen Wien und Manhattan!
Experience our new twist of the classic Afternoon Tea Time, merging the cities of Vienna and New York.

Jeden Tag von 14:00 bis 18:00 Uhr
Every day from 2pm till 6 pm

Garnele-Pulpo Wrap
Prawn-octopus wrap
Gänsestopfleber Mousse Stanitzel
Foie gras mousse cone
Johannisbeeren-Blaukäse Roulade mit gerösteten Mandeln
Blackcurrant-blue cheese rolls with roasted almonds
Hausgebeizter Lachs auf Vollkorn Chip, Kaviar
Homemade graved lax on whole-wheat chip, caviar
Sandwich vom „Thum“ Schinken und getrüffelter Eiersalat
Organic “Thum” ham and truffle oil egg salad sandwich
Buttermilch Scones, Erdbeer-Pfeffer Marmelade
Buttermilk scones, strawberry-pepper jam
Petit Fours

€ 49,00 pro Person / *per person*

Inkl. einem Glas Champagner und einem Glas “Jasmin Tee”Cosmopolitan
Incl. a glass of Champagne and a glass of “Jasmin tea” Cosmopolitan

***Oder**/or*

€ 39,00 pro Person / *per Person*

Inkl. einem Glas “Jasmin Tee” Cocktail oder einem alkoholfreien “Jasmin Cosmopolitan”
Incl. a glass of “Jasmin tea” Cosmopolitan or one glass of alcohol free “Jasmin Cosmopolitan”

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

VORSPEISEN | *Appetizers*

Rindertatar 150 Gramm **€ 18,00**
Angemachtes Rindertatar, getoastetes Baguette
Beef tatar 150 grammes, toasted baguette

Kartoffel Safran Suppe **€ 7,50**
Potato saffron soup

Hummer Suppe **€ 14,00**
Lobster bisque

Gänsestopfleber mit Brioche **€ 32,00**
Pochierte Birne, Dattelkompott
Foie Gras terrine with brioche, poached pear, date compote

Geräucherter Lachs « Balik NO1 » **€ 39,50**
Avocado, Ei-Creme, Wasabi
Smoked salmon « Balik NO1 », avocado, egg cream, wasabi

Middle Eastern Mezze **€ 21,00**
Hummus, Falafel, gefüllte Weinblätter, Tabouleh, eingelegtes Gemüse
Middle Eastern mezze platter with hummus, falafel, stuffed wine leaves, Tabbouleh and mixed pickles

Burrata **€ 25,00**
250 Gramm, frischer Basilikum, Olivenöl
Burrata, 250 g, fresh basil, olive oil

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

SALATE | *Salads*

Caesar Salad **€ 16,00**
Römersalat, Parmesan, Croûtons,
Caesar Dressing, Eidotter
Romaine lettuce, parmesan, croûtons,
Caesar Dressing, egg yolk

…mit gegrillter Hendlbrust /*with grilled chicken breast* **€ 19,50**

…mit 3 Riesengarnelen /*with 3 king prawns* **€ 24,00**

Melounge Salat **€ 14,00**
Gemischter Marktsalat, Walnüsse, Birne
Blauschimmelkäse, Birnenvinaigrette
Wild greens, walnuts, pear, blue cheese, pear vinaigrette

Quinoa Salat **€ 12,00**
Rote Beete, Grünkohl, Kichererbsen und Tahini
Quinoa salad, kale, chickpeas and Tahini

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

Burger & Sandwiches

Beef Burger - 250g **€ 21,00**
Serviert im Kürbiskernweckerl, Brie, knusprige Zwiebeln, Salat, Krautsalat, Pilze, Paprika Anchovy Chutney, Dstrikt Burger Sauce, handgeschnittene Pommes mit Parmesan und Trüffel Öl
Served with a pumpkin seed bun, Brie cheese, crispy onions, salad, mushroom, coleslaw, Dstrikt Burger Sauce, hand-cut fries with parmesan and truffle oil, pepper and anchovy relish

Steak Sandwich **€ 18,00**
Ciabatta Brot, rotes Zwiebelchutney, Rucola Salat
Ciabatta bread, red onion chutney, rocket salad

Thunfisch-Salat Sandwich | *Tuna salad sandwich* **€ 12,00**
Ciabatta Brot, Thunfischsalat, Tomaten, Salat
Ciabatta bread, tuna salad, tomatoes, lettuce

Clubsandwich **€ 18,00**
Maispoularde, Landei, Speck, Tomate, Eisbergsalat, Cocktailsauce
Corn-fed chicken breast, egg, bacon, lettuce, tomato,cocktail sauce

Kilian's Schinken-Käse Toast **€ 9,00**
Kilian's ham and cheese toast

Melounge Spezialität / Signature dish

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

HAUPTGERICHTE | *Main Courses*

Wiener Schnitzel **€ 26,00**
Erdäpfel-Vogerlsalat, Zitrone, Preiselbeeren
Potato and lamb's lettuce salad, lemon, cranberries

Sautierter Lachs **€ 34,00**
Gegrilltes Gemüse, Salsa Verde
Sautéed Salmon with grilled vegetables, salsa verde

Maispoularde **€ 29,00**
Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse
Corn-fed chicken breast, rosemary potatoes, grilled vegetables

Lammkotelett **€ 32,00**
Minze, Couscous
Lamb chops, mint, couscous

Karamellisierter Fenchel und Ziegenkäse **€ 15,00**
Grüner Spargel
Caramelized fennel, goat cheese, green asparagus

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

Dstrikt Spezialitäten vom Grill
Dstrikt Specials from the grill

Täglich ab 18:00 Uhr verfügbar
Daily available from 6pm

Dry aged Rinder Filet « Lady » 180 g **€ 29,00**
Dry aged beef tenderloin « Lady » 6oz

Dry aged Rinder Filet « Gentleman » 300 g **€ 45,00**
Dry aged beef tenderloin « Gentleman » 10oz

Beilagen *Sidedishes*	**je € 3,50** *each*	**Saucen** *Sauces*	**je € 1,50** *each*
Pommes *French fries*		Rotweinsauce *Red wine sauce*	
Zwiebelringe *Onion rings*		Aiolisauce *Sauce aioli*	
Glasiertes Wurzelgemüse *Glazed root vegetables*		Café de Paris Butter *Cafe de paris butter*	
Gemischter Salat *Mixed salad*		*Grüne* Pfeffersauce *Green pepper sauce*	

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

SÜSSES | *Sweet*

The Ritz-Carlton Torte **€ 8,00**
Dunkle Valrhona Schokolade, kandierte Orange
Dark Valrhona chocolate, candied orange

Kuchen des Tages **€ 4,80**
Empfehlung des Tages
Cake of the day

Marmorgugelhupf
Zwei Stück **€ 3,80**
Marble cake (two pieces)

Dstrikt gebackener Cheese Cake **€ 18,00**
Dstrikt baked cheese cake, graham crackers crust

Apfel- oder Topfenstrudel **€ 7,00**
Vanillesauce, Schlagobers
Apple strudel or curd cheese strudel
Vanilla sauce, whipped cream

Halbflüssiger Schokoladenkuchen **€ 9,00**
Vanilleeis, frische Beeren
Molten chocolate cake, vanilla ice cream, fresh berries

Gemischte Beeren Schüssel **€ 12,00**
Mixed berry bowl

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

HEISSGETRÄNKE | *Hot beverages*

Kleiner Brauner *Single espresso with hot milk on the side*	**€ 4,00**
Großer Brauner *Double espresso with hot milk on the side*	**€ 4,50**
Verlängerter *Cup of Coffee*	**€ 4,50**
Wiener Melange *Cappuccino*	**€ 4,50**
Latte Macchiato *Latte Macchiato*	**€ 5,00**
Milchkaffee *Big cup of coffee with milk*	**€ 5,00**
Heiße Schokolade *Hot chocolate*	**€ 5,00**

ZUM AUFWÄRMEN … | *To warm up …*

Eierlikör Caffé Latte/*Eggnogg Café Latte*	**€ 6,50**

Melounge Spezialität / Signature drink

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

TEE SELEKTION | *Tea selection*

Genießen Sie einen der erstklassigen Tees des Pariser Traditionsunternehmens Dammann Frères, das seit 1692 mit Umsicht und Leidenschaft kreative Mischungen entwickelt, die niemals gewöhnlich sind.

Enjoy one of our high-class teas from the exclusive Paris tea house Dammann Frères that handcrafts creative blends with great passion since 1692.

SCHWARZE TEES | *Black teas* — *€ 8,00*

Strong Breakfast, Strong Breakfast Orange, Earl Grey, Rukeri
Assam Duflating 2nd Flush 2014, The Darjeeling Singtom GFOP Bio,
Darjeeling GFOP Superieur, Original Lapsang, Tarry Souchong,
Yunnan Céleste, Maté torréfié, Goût Russe Douchka

GRÜNE TEES | *Green teas* — *€ 8,00*

Sencha Fukuyu, Houjicha Mandarine Pomme, Gyokuro BIO,
Thé Vert à la Menthe, Jasmine Pearl, L'Oriental, Lotus, Gunpowder

FRÜCHTE & KRÄUTER TEES | *Fruit & herbal teas* — *€ 8,00*

Rooibos Citrus, Tisane du Soleil, Tisane de la Maison Blanche,
Camomille, Verbena, Menthe poivrée, Pomolone, Rose Bud

WEISSE TEES | *White teas* — *€ 8,00*

Great Earl Grey, The Anji, Pai Mu Tan "Pivoine Blanche"

GELBE & OOLONG TEES | *Yellow & Oolong teas* — *€ 8,00*

Meng Ding Huang Ya, Oolong Châtaigne, Jade Oolong

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | *Non-alcoholic beverages*

Pepsi I Pepsi Light *	**0,33 l**	**€ 4,50**
Coca Cola I Light I Zero	**0,33 l**	**€ 4,50**
Seven Up *	**0,33 l**	**€ 4,50**
Almdudler	**0,35 l**	**€ 5,50**
Red Bull I Red Bull sugar free	**0,25 l**	**€ 7,00**
Fever Tree Ginger Ale	**0,20 l**	**€ 5,00**
Fever Tree Bitter Lemon	**0,20 l**	**€ 5,00**
Fever Tree Tonic Water	**0,20 l**	**€ 5,00**
Frucht Säfte | Fruit juices	**0,20 l**	**€ 4,50**
Frisch gepresste Säfte Freshly squeezed juices	**0,20 l**	**€ 8,00**

WASSER | *Water*

Vöslauer still	**0,33 l**	**€ 4,00**
	0,75 l	**€ 9,00**
Vöslauer prickelnd	**0,33 l**	**€ 4,00**
	0,75 l	**€ 9,00**
Evian	**0,33 l**	**€ 5,50**
	0,75 l	**€12,00**
San Pellegrino	**0,25 l**	**€ 5,00**
	0,75 l	**€12,00**

* Jugendgetränk

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

SCHAUMWEIN & CHAMPAGNER
Sparkling wine & Champagne

Frizzante Punkt Genau	**0,10 l**	**€ 6,00**
Weingut Gruber, Weinviertel (A)	**0,75 l**	**€ 40,00**
Brut Reserve 2010	**0,75 l**	**€ 67,00**
Weingut Bründlmayer, Kamptal (A)		
Roederer Brut	**0,10 l**	**€ 17,00**
	0,75 l	**€ 99,00**
Roederer Rosé Brut 2010	**0,10 l**	**€ 23,00**
	0,75 l	**€ 120,00**
Billecart Salmon Blanc de Blancs 1999	**0,75 l**	**€ 223,00**
Dom Pérignon 2004	**0,75 l**	**€ 436,00**
Krug Vintage 2000	**0,75 l**	**€ 720,00**
Roederer Cristal 2006	**0,75 l**	**€ 560,00**

ROSEWEIN | *Rose wine*

2014 Whispering Angel	**0,10 l**	**€ 8,50**
Chateau d'Esclans, Provance (F)	**0,75 l**	**€ 55,00**

DESSERTWEIN | *Dessertwine*

2013 Riesling Spätauslese	**0,10 l**	**€ 13,00**
Jurtschitsch, Kamptal (A)	**0,75 l**	**€ 89,00**

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

WEISSWEIN | *White wine*

2014 Grüner Veltliner DAC Weinviertel	**0,10 l**	**€ 4,50**
Weingut Weinrieder, Weinviertel (A)	**0,75 l**	**€ 30,00**
2013 Spätrot Rotgipfler	**0,10 l**	**€ 6,50**
Weingut Fischer, Thermenregion (A)	**0,75 l**	**€ 44,00**
2014 Chardonnay DAC Leithaberg	**0,10 l**	**€ 6,70**
Weingut Artner, Neusiedlersee-Hügelland (A)	**0,75 l**	**€ 45,00**
2012 Pinot Blanc	**0,10 l**	**€ 7,00**
Weingut Feiler-Artinger, Burgenland (A)	**0,75 l**	**€ 47,00**
2014 Pinot Grigio	**0,10 l**	**€ 7,20**
Acienda Di Leonardo, Friuli (I)	**0,75 l**	**€ 48,00**
2014 Gelber Muskateller Krepskogel	**0,10 l**	**€ 8,30**
Erwin Sabathi, Südsteiermarkt (A)	**0,75 l**	**€ 54,00**
2014 Riesling DAC Johannisberg	**0,10 l**	**€ 8,50**
Weingut Geyerhof, Kremstal (A)	**0,75 l**	**€ 55,00**
2014 Sauvignon Blanc STK	**0,10 l**	**€ 9,50**
Weingut Gross, Südsteiermark (A)	**0,75 l**	**€ 66,00**
2014 Riesling Smaragd Kellerberg	**0,10 l**	**€ 21,50**
Weingut FX Pichler, Wachau (A)	**0,75 l**	**€ 149,00**
2011 Chardonnay Tatschler	**0,10 l**	**€ 23,00**
Weingut Kollwentz, Neusiedlersee-Hügelland (A)	**0,75 l**	**€ 159,00**
2008 Pouilly Fume Silex	**0,10 l**	**€ 52,00**
Didier Dagueneau, Val de Loire (F)	**0,75 l**	**€ 360,00**
2009 Chablis Montee de Tonnerre	**0,10 l**	**€ 68,00**
Domaine Raveneau, Bourgogne (F)	**0,75 l**	**€ 462,00**
2009 Mersault 1er Cru Sous le Dos d'Ane	**0,10 l**	**€ 75,00**
Domaine Leflaive, Bourgogne (F)	**0,75 l**	**€ 517,00**

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

ROTWEIN | *Red wine*

2014 Carnuntum Cuvée	**0,10 l**	**€ 4,50**
Weingut Netzl, Carnuntum (A)	**0,75 l**	**€ 30,00**
2012 Crianza	**0,10 l**	**€ 7,00**
Real de Leston, Rioja (E)	**0,75 l**	**€ 47,00**
2014 Pinot Noir Johanneshof	**0,10 l**	**€ 7,00**
Weingut Reinisch, Thermenregion (A)	**0,75 l**	**€ 47,00**
2012 Merlot	**0,10 l**	**€ 9,00**
Weingut Grosz, Burgenland (A)	**0,75 l**	**€ 59,00**
2012 Blaufränkisch Hochäcker	**0,10 l**	**€ 9,20**
Weingut Amminger, Burgenland (A)	**0,75 l**	**€ 64,00**
2011 Genesis	**0,10 l**	**€ 10,00**
Weingut Pöckl, Neusiedlersee (A)	**3,00 l**	**€ 270,00**
2012 Chianti Classico	**0,10 l**	**€ 10,50**
Badia a Coltibuno, Tuscany (I)	**0,75 l**	**€ 69,00**
2008 Cabernet Sauvignon	**0,10 l**	**€ 11,50**
Alpamanta, Mendoza (AR)	**0,75 l**	**€ 79,00**
2012 Moulin a Vent Grand Cuvée	**0,10 l**	**€ 12,00**
Domaine Labruyere, Beaujolais/Bourgogne (F)	**0,75 l**	**€ 82,00**
2009 Brunello di Montalcino	**0,10 l**	**€ 20,50**
Banfi, Tuscany (I)	**1,50 l**	**€ 284,00**
1998 St. Laurent vom Stein	**0,10 l**	**€ 21,50**
Weingut Umathum, Neusiedlersee (A)	**0,75 l**	**€ 149,00**
2004 Vall Llach de Vall Llach	**0,10 l**	**€ 33,00**
Vall Llach, Priorat (E)	**0,75 l**	**€ 225,00**
2012 Le Pavillon Hermitage	**0,10 l**	**€ 55,00**
Chapoutier, Rhône (F)	**0,75 l**	**€ 384,00**
2002 Chateau Cos d'Estournel	**0,10 l**	**€ 86,00**
Bordeaux (F)	**0,75 l**	**€ 599,00**
2009 Costa Russi	**0,10 l**	**€ 97,00**
Gaja, Barbaresco/Piemont (I)	**0,75 l**	**€ 678,00**
1986 Chateau Cheval Blanc	**0,10 l**	**€ 195,00**
Bordeaux (F)	**0,75 l**	**€ 1490,00**

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*

Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.

If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

BIER | *Beer*

Stiegl Pils vom Fass	**0,33 l**	**€ 5,00**
	0,50 l	**€ 7,50**
Weisse Naturtrüb vom Fass	**0,33 l**	**€ 5,00**
	0,50 l	**€ 8,00**
Stiegl Weissbier	**0,33 l**	**€ 5,50**
Brewdog Punk IPA	**0,33 l**	**€ 5,50**
Anchor Steam	**0,33 l**	**€ 6,00**
Guinness	**0,33 l**	**€ 6,00**
Clausthaler Alkoholfrei	**0,33 l**	**€ 6,00**

ALKOHOLFREIE COCKTAILS | *Non-alcoholic cocktails*

Raspberry Smash **€ 9,00**
Himbeeren, Zitrone, Zuckersirup, Soda
Raspberries, lemon, sugar syrup, soda water

Virgin Mojito **€ 9,00**
Limette, Zuckersirup, frische Minze, Ginger Ale
Lime, sugar syrup, fresh mint, ginger ale

Apfelstrudel Spritzer **€ 9,00**
Naturtrüber Apfelsaft, hausgemachter Vanille-Zimtsirup, Limettensaft, Soda
Unfiltered apple juice, homemade vanilla-cinnamon syrup, lime juice, soda water

Melounge Spezialität / Signature drink

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

APERITIF GETRÄNKE | *Apéritif drinks*

Cucumber Martini **€ 14,00**
Hendrick's Gin, Limettensaft, Holundersirup, Gurke
Hendrick's gin, lime juice, elderflower syrup, cucumber

Kir Royal **€ 16,00**
Champagner, Crème de Cassis
Champagne, crème de cassis

Negroni **€ 14,00**
Tanqueray Gin, Antica Formula Wermut, Campari
Tanqueray gin, Antica Formula vermouth, Campari

Bloody Mary **€ 14,00**
Ketel One Wodka, Tomatensaft, Worcester Sauce, Tabasco, Sellerie Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Vodka, tomato juice, Worchester sauce, Tabasco, celery salt, pepper, lemon juice

Melounge Cosmopolitan **€ 14,00**
Roiboos Citrus Wodka, Grand Marnier, Limettensaft, Preiselbeerensaft
Roiboos citrus infused vodka, Grand Marnier, lime juice, cranberry juice

Melounge Spezialität / Signature drink

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

DIGESTIF GETRÄNKE | *Digestif drinks*

Averna / Ramazzotti / Fernet Branca	**(4 cl)**	**€ 7,00**
Taylor's Vintage Port 2000	**(5 cl)**	**€ 19,00**
Hennessy Fine de Cognac	**(4 cl)**	**€ 15,00**
Reisetbauer Schnaps Williams, Marille oder Zwetschke *Williams, apricot or plum*	**(4 cl)**	**€ 18,00**
Espresso Martini Ketel One Wodka, Kahlúa, frischer Espresso *Ketel One vodka, Kahlúa, fresh espresso*		**€ 14,00**

Chocolate Old Fashioned **€ 16,00**
Criollo Pampero Aniversario Rum, Zuckersirup, Mozart Schokoladenbitters, Orangenschale
Criollo infused Pampero Aniversario rum, Mozart chocolate bitters, sugar syrup, orange zest

Melounge Spezialität / Signature drink

Alle Preise inklusive MwSt. | *All prices include VAT.*
Wenn Sie Fragen zu unseren Speisen bezüglich Allergien haben, zögern Sie bitte nicht unser Personal zu fragen. Wir helfen Ihnen sehr gerne weiter und beraten Sie bei der Speisen – und Getränkeauswahl.
If you have any dietary requirements or are concerned about food allergies you are invited to ask one of our team members for assistance when selecting menu items.

MELOUNGE

SPRING AFTERNOON TEA

Jeden Tag von 14:00 bis 18:00 Uhr
Every day from 2pm till 6 pm

Klassisches BLT-Sandwich
Classic BLT Sandwich
Foie Gras Lollipop mit Himbeeren
Foie Gras Lollipop with Raspberry
Pulpo mit Rucola und Piementos auf Crostini
Crostini with Pulpo, Rucola and Pepper
Blätterteigchip mit Ziegenkäse und rotem Pesto
Puff Pastry Chip with Goat Cheese and Pesto Rosso
Risottopraline mit Bärlauch und schwarzen Oliven
Risottopraline with Wild Garlic and Black Olives
Buttermilch Scones, Erdbeer-Pfeffer Marmelade
Buttermilk Scones, Strawberry-Pepper Jam
Petit Fours

€ 49,00 pro Person / *per person*
Inkl. einem Glas Roederer Brut und einem Glas Frühlings-Cocktail
Incl. one glass of Roederer Brut and one glass of Spring-Cocktail

€ 39,00 pro Person / *per person*
Inkl. einem Glas Frühlings-Cocktail
Incl. one glass of Spring-Cocktail

MELOUNGE

Wiener Weine

Viennese Wines

WEINGUT FRITZ WIENINGER
STAMMERSDORF, WIEN

Das Weingut Wieninger steht für Spitzenweine aus Wien und ist international bekannt. Fritz Wieninger ist Wegbereiter für qualitativ hochwertigen Wein aus Wien.

The winery Wieninger stands for top wines from Vienna and is internationally known. Fritz Wieninger is a pioneer for high-quality wine from Vienna.

2012 Wiener Gemischter Satz Nussberg Alte Reben DAC
…wunderbares Bouquet vom Steinobst, gelber Apfel & Marille…
…wonderful bouquet of yellow apple & apricot…
0,75 l € 52,00

2013 Pinot Noir Grand Select
…reife Kirschfrucht, feine rotbeerige Nuancen…
…ripe cherry fruit, fine red berry nuances…

0,375 l € 49,00
0,75 l € 99,00

2008 Danubis Grand Select (CS, ME, ZW)
…Aromen von Cassis, Brombeeren, Tabak…
…aromas of cassis, blackberries, tobacco…
0,75 l € 95,00