

SANMARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006



scan for menu



cafesanmarcovienna





kaffee

Espresso	3,10
Ristretto	3,10
Espresso Macchiato / Kleiner Brauner ^G	3,30
Espresso Doppio	4,60
Großer Brauner ^G	4,80
Melange ^G	4,20
Cappuccino mit Schlag ^G	4,50
Verlängerter	3,90
Verlängerter Braun ^G	4,10
Latte Macchiato ^G	4,90
Irish Coffee Jameson ^G	6,20
Eiscaffe mit Vanilleeis ^{C,G}	6,50
Heiße Schokolade mit Schlag ^G	5,40



Wahlweise auch
mit Sojamilch^(F),
laktosefreier Milch^(G)
oder The Original
Oatly Hafermilch
0,60,-

tee

Bergkräuter ^(BIO) 4,20

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian -
Duftig, würzig und frisch wie die Morgenluft in den Bergen

Refreshing Mint 4,20

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension.

Green Dragon Lung Ching 4,20

Ein seltener Tee genuss, bei dem sich die typische leichte
Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Earl Grey 4,20

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergmottengeschmack.

Fruity Camomile 4,20

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Sweet Berries 4,20

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack.



Verfeinern Sie Ihren
Aufguss mit unserem
Premium Rum und
süßem Honig für einen
besonderen Genuss!

Rum 3,10,-
Honig 1,30,-

Frühstück

Wiener Frühstück vegetarisch A,C,F,G,H 8,50

Semmel / Croissant / Butter / Weiches Bio Ei / Marmelade oder Nutella

Bio Omlette vegetarisch A,C,E,F,G,H,M,N 8,20

Drei Bio Eier / Vollkornbrot / Butter / Salat

Acai Bowl vegan A,E,F,H,N 9,90

Frische Beeren / Kokosraspeln / Chiasamen / Granola / Kokosmilch

San Marco Toast A,C,E,F,G,H,M,N 9,90

Öfferl's Briochetoast / Avocadomash / knuspriger Speck / Cheddar / Bio Eierspeise

Vital Joghurt G,H 8,50

Griechischer Joghurt / Frische Beeren / Kokosraspeln / Banane / Granola / Zimt / Honig

Avocado Brot A,C,E,F,G,H,M,N 8,00

Vollkornbrot / Avocadomash / Tomaten

+ Bio Spiegelei 2,00

+ knuspriger Speck 2,20

+ Putenschinken 2,50

+ Prosciutto 4,50

+ Feta 2,50



jede weitere
Zutat +1,50,-

Feta / Emmentaler /
Cheddar / Putenschinken /
Speck / Tomaten /
Jungzwiebel /
Paprika

Frühstück täglich von
08:00 - 11:30

Frühstück

Spiegeleier & Prosciutto ^{A,C,E,F,G,M,N,H} 9,50

Zwei Bio Spiegeleier / Vollkornbrot / Prosciutto oder Putenschinken / Butter / Salat

Chefs Frühstück ^{A,C,G} 9,10 **ganztags*

Salzige Frühstückskrapfen / Kajmak - *Wahlweise zwischen Trüffelsalami, Prosciutto, Kulen oder Putenschinken*

Hangover Frühstück ^{A,C,E,F,G,H,L,M,N,O} 12,20

Semmel / Zwei Bio Spiegeleier / Speck oder Putenschinken / Drei Würstchen Schwein oder Pute / Bohnen in Tomatensauce / gegrillte Tomate / Rucola

extras

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Semmel 1,40 | Marmelade 1,40 |
| Croissant 2,20 | Nutella 1,90 |
| Toastbrot zwei Scheiben 1,00 | Butter 1,30 |
| Briochettoast Scheibe 1,70 | Honig 1,30 |
| Vollkornbrot Scheibe 1,40 | Bio Ei 2,00 |
| Avocadomash 3,00 | Knuspriger Speck 2,20 |
| Feta 2,50 | Prosciutto 4,50 |
| Emmentaler 2,00 | Putenschinken 2,50 |
| Pager Käse 4,80 | Kulen 3,50 |

Frühstück täglich von
08:00 - 11:30

vorspeisen

Tagessuppe A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O,P,R 5,60

auf Anfrage

Beef Tatar A,C,E,F,G,H,M,N,O 14,80

100g feinstes heimisches Rindfleisch / Zwiebel / Brot / Insalatino / Butter

salate

Caesar Salat A,E,F,G,H,M,N,O 10,90

Römersalat / Croutons / Grana Padano / Cherrytomaten /
Hausgemachtes Caesar Dressing

Avocado Salat E,F,H,M,N,O 11,50

Insalatino / Avocado / Cherrytomaten / gekochte Bio Eier
Mais / Rucoladressing



Extras

- 70g Feta 2,50,-
- 100g Thunfisch 3,40,-
- 175g Geräucherter Tofu 3,90,-
- 140g Hühnerbrustfilet 4,00,-
- 140g Crispy Chicken Filet 4,50,-
- 140g Black Angus Beef 7,50,-
- 3 Shrimps 5,50,-

pinsa

Trüffel A,C,G,E,F,H 12,90

Tomatensauce / Trüffelsalami / Rucola / Mozzarella

Kulen A,C,G,E,F,H,N,M 12,90

Tomatensauce / Kulen / Mozzarella

Mediterrano A,C,G,E,F,H,N,M 13,90

Tomatensauce / Prosciutto / Rucola / Kirschtomaten / Mozzarella

Thunfisch A,C,D,G,E,F,H,N,M 12,40

Tomatensauce / Thunfisch / Zwiebel / Mais / Mozzarella

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

pasta & gnocchi

Carbonara A,C,G,E,F,H,N,M,O 12,90

Speck / Ei / Grana Padano / Sahne

Pomodoro Mozzarella A,C,G,E,F,H,N,M,O 10,90

Tomaten / Mozzarella / Basilikum

Spinat Basilikum Pesto Vegan A,H,F 11,90

Spinat / Basilikum / Veganer Käse



Wählen Sie zwischen
frischen Linguine,
veganen Rigatoni
oder Gnocchi

bowls

Chicken Bowl A,E,F,G,H,N 12,90

140g Gegrilltes Hühnerfilet / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Shrimps Bowl A,B,D,E,F,G,H,O,R,N 15,40

5 Gegrillte Garnelen / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Black Angus Beef Bowl A,E,F,G,H,N 18,40

140g Gegrilltes Rinderfilet / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Tofu Bowl Vegan A,F,E,N,H 14,40

175g Geräucherter Tofu / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce / Avocado / Mais / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

burger & steak

San Marco Burger A,C,E,F,G,H,M,N 14,80

200g regionales Rindfleisch / Tomaten / Rote Zwiebel / Speck / Cheddar / Essiggurke / Salat / Cocktailsauce / Hausgemachte Kartoffelchips

Shrimps Burger A,B,C,D,E,F,G,H,M,N 15,90

Gegrillte Garnelen / Cheddar / Cocktailsauce / Tomaten / Rote Zwiebel / Salat / Hausgemachte Kartoffelchips

Club Sandwich A,C,G,M,F,N,H 13,90

Putenschinken / Ei / Mayo / Eisberg / Speck / Tomaten / Emmentaler / Hausgemachte Kartoffelchips / Chili Mayo

Crispy Chicken Burger A,C,E,F,G,H,M,N 13,90

Knusprig gebackenes Hühnerfilet / Tomaten / Salat / Cheddar / Chili Mayo / Hausgemachte Kartoffelchips

Beyond Burger Vegan A,F,N,O 15,10

Veganes Bun / Beyond Meat Patty / Vegane Cocktailsauce / Veganer Käse / Salat / Tomaten / Essigurken / Rote Zwiebel / Hausgemachte Kartoffelchips

Black Angus Filetsteak A,C,F,G,H,L,M,N,O 32,90

250g Black Angus Rinderfilet aus Irland / Sauce Bernaise / Beilage nach Wahl

beilagen

Salat mit Dressing ^{M,O} ... 4,50

Hausgemachte Kartoffelchips ... 4,80

Mediterranes Grillgemüse ^G ... 4,90

Süßkartoffelfries ^E ... 5,70

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

platten

San Marco A,E,F,G,H,N 19,50

Baranjski Kulen / Prosciutto aus Dalmatien / Trüffelsalami /
Pager Käse / Griechische Oliven / Trüffelkäse / Geröstetes Sauerteigbrot

Family nur auf Vorbestellung 24h A,C,E,G,H,F,L,M,N,O 49,00

Kulen / Prosciutto / Putenschinken / Oliven / Wallnüsse / Pager Käse / Feigensenf /
Manchego / Trüffelkäse / Chilikäse / Emmentaler / Obst / Sauerteigbrot / Kracker

Surf & Turf B,C,G,L,M,O 58,00

300g Bio Black Angus Filet aus Irland / 10 gegrillte Garnelen /
Mediterranes Grillgemüse / Sauce Bearnaise

saucen

Cocktailsauce* 1,60

Trüffelmayo* 1,60

Vegane Cocktailsauce* 1,60

Chili-Mayo* 1,60

BBQ* 1,60

Sweet Chili* 1,60

Ketchup* 1,60

Mayonnaise* 1,60

Süßer Senf* 1,60

*A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O,P,R

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

nachspeisen

Plazma Pancakes ^{A,C,E,G,H,F,N} 9,20

Plazma / Nutella

Frische Waffel ^{A,C,E,F,G,H} 11,40

Vanilleeis / Nutella / Frische Früchte

Torten ^{A,C,E,F,G,H} 6,40

aus unserer Vitrine

Himbeer Lava Cake ^{A,C,E,G,H,F} 7,90

Schokokuchen mit flüssigem Kern / Himbeerragout / Vanilleeis

French Toast ^{A,G,C,H} 10,10

Öfferl's Briochetoast / Himbeerragout / Zimt / Mandelsplitter / Vanillesauce



Extras

Himbeerragout 2,40,-
Vanilleeis 1,80,-
Frische Früchte 3,80,-
Nutella 2,20,-
Lino Lada 2,60,-

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00



alkoholfrei

Eisberg Energy Drink ^{0,25 l} 4,80

Coca Cola / Zero ^{0,33 l} 3,90

Orangina ^{0,25 l} 4,20

Rauch Säfte BIO Marille / Erdbeere / BIO Apfel Naturtrüb 0,20 l
BIO Schwarze Johannisbeere 3,90

Rauch Orange aus dem Glas 0,25 l 3,20 0,50 l 5,20

Montes prickelnd/ still 0,25 l 3,60

Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich / Granatapfel 0,33 l 3,90

Wasser Himbeer / Holunder / Zitrone 0,25 l 2,70 0,50 l 3,90

jugendgetränk

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone 0,25 l 3,20

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone 0,50 l 4,60



alkoholfrei

Cedevita Orange / Zitrone / Limette / Holunder 0,25 l 3,80

Schweppes 0,20 l 3,90

Original Wild Berry, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon,
Ginger Beer, Dry Tonic Water, White Peach, Pomegranate

Makava Bio Mate Zitronen Eistee 0,33 l 4,40

Sodawasser 0,125 l 1,60 0,25 l 2,80 0,50 l 4,00

Frischgepresster Orangensaft 0,25 l 6,40

Hausgemachte Zitronen-Minz Limonade 0,50 l 4,90

Hausgemachte Zitronen-Minz Limonade mit Soda 0,50 l 5,80



bier vom fass

Heineken ^{A 0,30 l} 4,40

Heineken ^{A 0,50 l} 5,40

Schladminger Bio Zwickl ^{A 0,30 l} 4,30

Schladminger Bio Zwickl ^{A 0,50 l} 5,40

Starobrno ^{A 0,30 l} 4,30

Starobrno ^{A 0,50 l} 5,40

flaschenbier

Corona Extra ^{A 0,355 l} 5,50

Karlovacko ^{A 0,33 l} 4,80

Gösser Natur Radler ^{A 0,33 l} 4,80

Heineken 0,0 ^{A 0,33 l} 4,80



weisswein

Grüner Veltliner ^{0 0,75 l} 37

2023 | Weingut Bründlmayer | AUT - Niederösterreich

Gelber Muskateller ^{0 0,75 l} 39

2023 | Weingut Gollenz | AUT - Vulkanland Steiermark

Graševina ^{0 0,75 l} 34

2023 | Weingut Iločki podrumi | HR - Slawonien

Malvazija ^{0 0,75 l} 33

2023 | Weingut Vina Laguna | HR - Istrien

Chardonnay Vrhunski ^{0 0,75 l} 42

2023 | Weingut Iločki podrumi | HR - Slawonien

Malvazija ^{0 0,187 l} 5,90

2023 | Weingut Vina Laguna | HR - Istrien



rotwein

Blaufränkisch ^{0 0,75 l} 33

2021 | Weingut Leberl | AUT - Burgenland

Cuvee Big John ^{0 0,75 l} 46

2022 | Weingut Scheiblhofer | AUT - Neusiedlersee

Dika Merlot ^{0 0,187 l} 5,90

2022 | Weingut Feravino | HR - Slawonien

schaumwein

Prosecco DOC Treviso ^{0 0,75 l} 38

Weingut Casa Gheller | IT - Venetien

Prosecco Frizzante ^{0 0,10 l} 4,20

Weingut Serena Vinicola | IT - Venetien

hauswein & spritzer

Grüner Veltliner	0 0,125 l	2,90
Weiß gespritzt	0 0,25 l	4,20
Kaiserspritzer	0 0,25 l	4,80
Pfirsichspritzer	0 0,25 l	6,80
Hugo gespritzt	0 0,25 l	6,20
Hugo Secco	0 0,25 l	7,40
Martini Pomegranate	Martini Bianco / Schweppes Pomegranate	0 0,25 l 6,80
Italicus Spritz	Prosecco / Italicus	0 0,25 l 7,90
Aperol Veneziano	0 0,25 l	7,70
Teranino Rose	Rotweinlikör / Rosenwasser / Rosenblüten	0,25 l 7,20
Limoncello Spritz	Prosecco / Soda / Limoncello	0 0,25 l 7,70
Orancello Spritz	Prosecco / Soda / Orancello	0,25 l 7,70
Lillet gespritzt	Lillet / Prosecco / Holunder / Gurke	0 0,25 l 7,50
Lillet Peach	Lillet / White Peach	0,25 l 7,50
Lillet Berry	Lillet / Schweppes Berry / Beerenmix	0 0,25 l 7,50
Lillet Rose	Lillet / Rosenwassern / Rosenblüten	0 0,25 l 7,20



champagner

Moet & Chandon Brut ^{0,70l}	120
Moet & Chandon Ice ^{0,70l}	160
Moet & Chandon NIR ^{0,75l}	190
Dom Perignon Blanc Vintage 2013 ^{0,75l}	440

gin & mixers

Hendrick's Gin 44% ^{4cl}	7,90 / Flasche ^{0,70l}	130
San Marco Premium Gin 43% ^{4cl}	6,80 / Flasche ^{0,70l}	120
Bombay Bramble 37,5% ^{4cl}	5,90 / Flasche ^{0,70l}	110
Malfy Con Limone 41% ^{4cl}	6,70 / Flasche ^{0,70l}	120

Schweppes^{0,20l} 3,90

Original Wild Berry, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon,
Ginger Beer, Dry Tonic Water, White Peach, Pomegranate

vodka & tequila & rum

Vodka Absolut 40% A 4cl 6,90 / Flasche 0,70 l 100
Eristoff Vodka Rot 20% A 2cl 3,70 / Flasche 0,70 l 85
Grey Goose 40% A 4cl 10,80 / Flasche 0,70 l 130
Olmecca Altos Reposado 40% 2cl 3,90 / Flasche 0,70 l 100
Diplomatico Reserva Exclusiva 12y 40% A 4cl 11,60 / Flasche 0,70 l 100
Havana Rum 3y 40% 2cl 3,30	
Inländer Rum 38% 2cl 3,20	
Bacardi Coconut 32% 4cl 4,40	

whiskey

Jameson Irish Whiskey 40% 2cl 4,50 / Flasche 0,70 l 120
Chivas Regal 12y 40% 2cl 4,50 / Flasche 0,70 l 120
Chivas Regal 18y 40% 2cl 6,90 / Flasche 0,70 l 190
Jack Daniel's 40% 2cl 4,60 / Flasche 0,70 l 130

digestif & obstbrand

Maraska Pelinkovac 28% ^{2cl}	3,90	
Jägermeister 35% ^{2cl}	3,90 / Flasche 0,70 l	110
Averna IT Kräuterlikör 29% ^{2cl}	3,90 / Flasche 1,00 l	130
Averna Sour ^{2cl}	4,40	
Honigschnaps AURA 29,3% ^{2cl}	3,90	
Birnenschnaps BAUER 36% ^{2cl}	3,90	
Zwetschkenschaps BAUER 36% ^{2cl}	3,80	
Haselnussschnaps BAUER 33% ^{2cl}	4,10	

likör

Italicus Rosolio di Bergamotto 20% ^{4cl}	6,60	
Orancello Orangenlikör ^{AURA} 30,5% ^{2cl}	3,80	
Limoncello Zitronenlikör ^{AURA} 30,5% ^{2cl}	3,80	
Teranino Rotweinlikör ^{AURA} 15,9% ^{2cl}	3,20 / Flasche 0,70 l	100

cognac

Remy Martin ^{2cl}	5,60
----------------------------------	------

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

cocktails & longdrinks

Mojito 9,60

Havana 3y / Limette / Rohrzucker / Soda / Minze

Mojito Berry 10,60

Havana 3y / Limette / Rohrzucker / Soda / Minze / Berrenmix

Cuba Libre 9,40

Havana 3y / Limetten / Coca Cola

Moscow Mule ^A 10,30

Vodka Absolut / Limette / Ginger Beer

Whiskey Sour 10,40

Jack Daniel's / Zitrone / Zuckersirup

San Marco Secret ^A 12,80

Vodka Absolut / Blue Curacao / Minze / Ginger Ale / Limette / Beerenmix

Bramble 11,20

Bombay Bramble / Rohrzucker / Zitronensaft / Beerenmix

Long Island Iced Tea 14,80

Vodka Absolut / Tequila / Rum / Gin / Zitronensaft / Zuckersirup / Cola



alkoholfreie cocktails

Virgin Mojito 8,20

Ginger Ale / Rohrzucker / Limette / Minze

Virgin Berry Mojito 9,20

Ginger Ale / Rohrzucker / Limette / Minze / Beerenmix

shots

5x Strawberry Lime Shots 23

Vodka / Erdbeerpüree / Limettensaft

10x Strawberry Lime Shots 42

Vodka / Erdbeerpüree / Limettensaft

allergene

- A GLUTEN**
Glutenhaltiges Getreide
- B KREBSTIERE**
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C EI**
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D FISCH**
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E ERDNUSS**
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F SOJA**
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G MILCH**
Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H NÜSSE**
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- L SELLERIE**
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M SENF**
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N SESAM**
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O SULFITE**
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂
- P LUPINEN**
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R WEICHTIERE**
Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse

*Bei "Take Away"
verrechnen wir einmalig 0,70€ p.P.
für das gesamte
Verpackungsmaterial !*