



CAFÉ
RITTER

OTTAKRING

SEIT 1907
IN WIEN

GESCHICHTE

Café Ritter Ottakring

Seit 1907 begrüßt das Café Ritter seine Gäste und ist seither ein ganz besonderes Wiener Jugendstil-Kaffeehaus.

Jahrelang spielte hier Fußball-Legende Ernst Happel mit seinen Freunden in seinem zweiten Wohnzimmer Karten.

110 Jahre danach wurde das Café Ritter neu übernommen und nach umsichtiger Renovierung heißt das Café Ritter Ottakring seine Gäste - seit 13. Dezember 2016 - wieder sehr herzlich willkommen.

Wir freuen uns, Ihnen eine umfassende Auswahl an in- und ausländischen Zeitungen und Zeitschriften sowie ausgewählte Kaffeehausliteratur und Kinder-Bücher für unsere kleinen Gäste anbieten zu können.

Wir bieten Ihnen freies, zeitlich unlimitiertes WLAN.
Netzwerk: CafeRitterGast / Passwort: CafeRitterGast

Bei uns gibt es auch die Möglichkeit, Carambol zu spielen.
Caramboltisch-Preise bis 17 h € 6,50 pro Stunde - ab 17 h € 8,50 p. Stunde.

Sehr gerne können Sie unser Wiener Kaffeehaus für Veranstaltungen buchen.
Bitte danke kontaktieren Sie uns unter office@caferitterottakring.at.

Wir bieten Kaffee, Torten, Speisen und unseren Hauswein auch zum Mitnehmen an.

Gerne stellen wir auch Café Ritter-Geschenkgutscheine aus.

Wenn wir Ihnen bei den Eingangstüren behilflich sein können, bitte rechts vom Haupteingang läuten und wir sind für Sie da.
Für Kinderwagen und Rollstuhl empfehlen wir unseren Seiteneingang in der Lambertgasse.

Folgen auch Sie uns auf Instagram: [caferitterottakring](#)
und liken Sie uns auf Facebook: [caferitterottakring](#)

Weitere Informationen über das Café Ritter Ottakring und unsere öffentlichen Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage www.caferitterottakring.at

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Kellnerinnen und Kellnern.

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Rind (Weiderind aus dem Alpenvorland), **Tullnerfelder Schwein**, **Steirisches Geflügel** (aus dem Sulmtal), **Kalbfleisch** (a.d. Alpenvorland).

Sämtliche Fleisch- und Wurstprodukte kommen von:

Gissinger Fleischspezialitäten, Ottakringer Straße 140 (schräg vis-à-vis) & Fleischerei Metzker, Marieng. 7 / Ecke Rosensteing., 17. Bezirk.

Beide Betriebe traditionell in 3. Generation.

Milch und Milchprodukte:

aus Österreich - mit dem AMA-Gütesiegel -
NÖM - Waldviertler Bio-Milch und Waldviertler Bio-Butter

Eier: aus österreichischer Bio-Freilandhaltung -
geliefert von „Eier Huber“, dem Traditionsbetrieb im 16. Bez., Hutteng. 71

Weinviertler Pommes allumettes: Bauernland, Hollabrunn

Erdäpfel, Zwiebel, Karotten, Kraut, Äpfel: aus heimischer Landwirtschaft

Salate, Gurken und Paradeiser: aus der Genuss Region Wiener Gemüse

Saibling: aus heimischen Gewässern, Gut Dornau, NÖ

Wiener Qualitätswein:

Christ, Cobenzl, Edelmoser, Zahel
sowie

Weisser Burgunder, wächst direkt am Wilhelminenberg,
Weinbau Stippert, und wird nur 900 Meter oberhalb
von uns in der Ottakringer Straße 225 vinifiziert.

Bio-Apfelsaft: Mohr-Sederl, NÖ, Hohe Wand

Diese Speise- und Getränkekarte enthält exzellente Produkte und Speisen mit erstklassigsten Zutaten, regional & saisonal, und vieles kommt direkt aus dem 16. Bezirk.

Selbst unsere Mayonnaise ist hausgemacht, mit unseren Bio-Eiern.

Weiters, der Französische Salat, das Chutney, der vegane Avocadoaufstrich, die Haselnusscreme, das Müesli, etc.

Den für uns äußerst wichtigen Kaffee beziehen wir von Julius Meinl aus Ottakring. Die Meinl-top-Sorte 1862 Premium.

Unser Brot-, Gebäck- und Feingebäcklieferant ist Felberbrot. Die Felber-Filiale vis-à-vis vom Ritter, in der Ottakringer Straße 148, stellt den Beginn von Felberbrot vor 65 Jahren dar, dem Beginn dieses erstklassigen Wiener Bäckerei-Unternehmens. Wir holen 365 Tage / Jahr alles selber ab. Ökologischer geht es gar nicht.

Marmeladen und Preiselbeeren beziehen wir vom Traditionsunternehmen Staud's, Hubergasse 3, 1160.

Unser Bio-Honig kommt auch aus dem 16. Bezirk, MyHoney, Kleingartenanlage Waidäcker.

Die verführerischen Torten u.a. Mehlspeisen beziehen wir von der Bäckerei Schwarz (seit 1903 in 4. Generation) aus Wien Ober St. Veit.

Vanilleeis kommt von Muratti Gelateria vis-à-vis / Ottakringer Str. 146.

Auch bei den Getränken möchten wir „Vorritterin“ sein:
Ottakringer Bier (1160), Burschik's Vermouth (1150),
Wien Gin (1210) u.a. österreichische Gin-Sorten,
Waldviertler Whisky & Wodka,
Makava delighted ice tea (Graz), WieBitter (1030),
Tirola Kola (Brixlegg), Organics Tonic u.a. (Salzburg),
Secco weiß & Frizzante Rosé, beide aus dem Weinviertel.

FRÜHSTÜCK

Ganztags

Croissant Frühstück	€ 7,90
Kaffee Tee heiße Schokolade, Butter-Croissant	
Kleines Wiener Frühstück	€ 10,90
Kaffee Tee heiße Schokolade, Buttersemmel, weiches Ei, Marmelade o. Honig o. Haselnusscreme o. Avocadoaufstrich	
Tick Trick Track Pancake Frühstück	€ 11,90
Kaffee Tee heiße Schokolade, Pancake, Bio-Ahornsirup	
Veganes Frühstück	€ 10,90
Kaffee Tee, Handsemmel, 2 Stück Roggenbrot, Physalis, Avocadoaufstrich, Gemüsesticks, Dip mit Bio-Sojajoghurt	
Vegetarisches Frühstück	€ 12,90
Kaffee Tee, weiches Ei in einer halben Avocado, Kresse, Physalis, 2 Stück Toastbrot, Butter in Schnittlauch	
Zeitungsfrühstück	€ 13,50
Kaffee Tee, 2 Eier im Glas, Buttersemmel, 1 Glas (0,125) frisch gepresster Orangensaft	

Brexit Breakfast € 16,50

Kaffee | Tee, 2 Stück Toastbrot, Spiegelei, Heinz Baked Beans,
1 Frankfurter & Speck & Tomate & Champignons - gebraten

Bio-Lachs Frühstück € 16,90

Kaffee | Tee, 100 Gramm Bio-Lachs auf 2 Toastbrotstücken
mit Frischkäse, Physalis, Oberskren, Kapern, Chilisalz,
1 Glas Secco aus dem Weinviertel

Café Ritter Frühstück € 17,20

Kaffee | Tee | heiße Schokolade, Handsemmel, Kornspitz,
1 Stück Roggenbrot, Ei im Glas, Beinschinken, Physalis, Butterkäse,
Butter, Marmelade o. Honig o. Haselnusscreme o. Avocadoaufstrich,
1 Glas (0,125) frisch gepresster Orangensaft

Frühstück für Zwei € 39,00

2x Kaffee | Tee | heiße Schokolade, 1 Butter-Croissant,
1 Handsemmel, 1 Kornspitz, 1 Mohnstriezerl, 2 Stück Roggenbrot,
2x 1 Ei im Glas, Beinschinken & Butterkäse & Frischkäse
für Zwei, Physalis, 2x Butter, 2x Marmelade o. Honig o. Haselnusscreme o.
Avocadoaufstrich, 2 Gläser (0,125) frisch gepresster Orangensaft,
2 Gläser Secco aus dem Weinviertel

**Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsmarmelade
aus unserem Sortiment an Staud's Marmeladen.**

**Für Demmer Tee in der Kanne und
doppelten Kaffee beträgt der Aufpreis € 1,60.**

FRÜHSTÜCK À LA CARTE

(Alle Eier sind Bio)

Ei im Glas – eines oder zwei	€ 3,20/5,90
weiches Ei	€ 2,90
Eierspeis aus 2 oder 3 Eiern	€ 7,40/8,90
ein Spiegelei / zwei Spiegeleier	€ 3,20/5,90
Omelette aus 2 oder 3 Eiern	
- nature oder nature mit Petersilie	€ 8,20/9,40
- mit Zwiebeln Paprika Beinschinken Käse	
- gemischt	€ 8,60/9,80
Beinschinken oder Speck mit 2 oder 3 Eiern	€ 9,00/10,20
Bio-Handsemmel	
- mit Butter	€ 4,10
- mit Beinschinken & Butter & Kren	€ 6,10
- mit Butterkäse & Butter	€ 5,60
- mit Beinschinken & Butterkäse & Butter	€ 6,50
Schnittlauch-Butter-Roggenbrot, 2 Stück	€ 5,90
Beinschinken-Teller mit frischem Kren & Gurkerl	€ 8,50
Beinschinken-Butterkäse-Teller mit Frischkäse & frischem Kren	€ 8,20
Frischkäse mit Gemüsesticks nach Saison	€ 6,60
Käseteller (Gouda, Butter- und Frischkäse), Walnüsse, Staud's Marillenmarmelade, hgm. Chutney	€ 7,50

Hausgemachtes Müesli mit frischen Beeren	€ 7,60
Joghurt oder Bio-Sojajoghurt natur	€ 3,90
- mit Honig & gerösteten Walnüssen	€ 5,90
- mit frischen Beeren	€ 6,20
Portion Bio-Butter	€ 2,80
Staud´s Marmeladen - zur Auswahl	€ 3,50
- Bio-Ribisel, Bio-Holunder, Bio-Orange, Weichsel	
- Bio-Marille, Bio-Himbeere, Heidelbeere	
Bio-Honig aus dem 16. Bezirk	€ 3,50
hausgemachte Haselnusscreme	€ 3,60
hausgemachter veganer Avocadoaufstrich	€ 3,70
frisch gepresster Orangensaft, 0,125/0,25	€ 4,80/7,70
frisch gepresster Zitronensaft, 2 cl	€ 2,20

GEBÄCK

Butter-Croissant	€ 3,20
Bio-Handsemmel	€ 2,90
Bio-Kornspitz	€ 2,90
Bio-Mohnstriezel	€ 2,90
Bio-Roggen-Natursauerteigbrot, 2 Stück	€ 2,80
Toastbrot (Ölz, Vorarlberg), 2 Stück	€ 2,70
Glutenfreie Toastbrotsscheiben, 4 Stück	€ 3,00

KLEINE SPEISEN

Mayonnaise-Ei à la Franz Prokop	€ 9,90
Schinkenrolle mit Frischkäse gefüllt	€ 10,60
Beef Tartare (100g Toast Butter in Schnittlauch Salat-/Zwiebelgarnierung)	€ 16,90
Käse Toast	
- mit Ketchup oder hgm. Chutney	€ 5,60
- mit Pommes Frites & Ketchup oder hgm. Chutney	€ 9,90
Schinken-Käse Toast (mit Beinschinken vom Gissinger)	
- mit Ketchup oder hgm. Chutney	€ 6,60
- mit Pommes Frites & Ketchup oder hgm. Chutney	€ 10,90
Frankfurter mit Senf & Kren & Gebäck	€ 7,20
Frankfurter mit Gulaschsaft	€ 8,50
Budapester (ähnlich Debreziner) mit Senf & Kren & Gebäck	€ 8,60
Budapester mit Gulaschsaft	€ 9,90
Erdäpfelgulasch, vegan	€ 9,50
Erdäpfelgulasch mit einer Budapester	€ 10,80
Kleines Gulasch	€ 10,90

EXTRAS

Portion hgm. Mayonnaise oder hgm. Chutney	€ 3,30
Portion Ketchup Senf frischer Kren (alle aus Österreich)	€ 2,20
Portion Staud's Wild-Preiselbeeren	€ 4,10
Portion „Echt Steirisches Kürbiskernöl“	€ 3,20

BRÖTCHEN

(auf Bio-Roggen-Natursauerteigbrot)

Beinschinken vom Gissinger mit frischem Kren & Gurkerl	€ 4,50
Schnittlauch auf Bio-Butter	€ 3,70
Sardellen auf Frischkäse	€ 3,70
hgm. Avocadoaufstrich, Kresse, Radieschen, vegan	€ 3,70
Butterkäse, hgm. Chutney	€ 3,70
hgm. Eiaufstrich, Tomate	€ 3,70

SUPPEN

Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	€ 5,30
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	€ 5,00
Bohnensuppe (Bio-Bohnen), vegan, mit 2 Stück Roggenbrot	€ 5,90
Bohnensuppe mit einer halben Budapester & 2 Stück Roggenbrot	€ 7,20
Tagessuppe	€ 3,90

HAUPTSPEISEN

Eiernockerl (hausgemachte Nockerl) mit Gurkensalat	€ 11,70
Krautfleckerl mit Blattsalat, vegan	€ 10,90
Club Sandwich Classic mit Pommes allumettes	€ 16,90
Saiblingsfilet (Gut Dornau) mit gebratenem Gemüse, cremigem Joghurt, Petersilienerdäpfel	€ 22,80
Schweins- oder Hühnerschnitzel gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 15,90
Kleines Hühnerschnitzerl mit Pommes & Ketchup, für Kinder	€ 10,70
Cordon Bleu (vom Schwein) mit Beilage nach Wahl	€ 17,60
Pariser Schnitzel (vom Schwein) mit gemischtem Salat	€ 15,90
Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Petersilerdäpfel (in Butterschmalz in der Pfanne herausgebacken)	€ 22,80
Naturschnitzel (vom Kalb) mit Natursafterl und Reis	€ 22,80
Großes Gulasch mit Salzerdäpfeln	€ 18,60
Fiakergulasch - Spiegelei, Frankfurter, Gurkerl - mit Butternockerl oder Braterdäpfel	€ 19,90
Zwiebelrostbraten - rosa gebratene Beiried mit molligem Safterl und knusprigen Zwiebel, dazu Braterdäpfel	€ 22,80
Gebr. Beiriedschnitte Pfeffersauce Braterdäpfel Blattsalat	€ 28,90

GROSSE SALATE

Bio-Rote Rüben, Bio-Kichererbsen, Orangen, Minze, Physalis, vegan	€ 9,70
Gebratene Zucchini, Rucola, Walnüsse, Physalis, vegan	€ 9,70
Schafkäse, gebratene Avocado, Birne, auf Blattsalat	€ 10,90
Hühnerstreifen gegrillt, Apfel, Fenchel, auf Blattsalat	€ 12,40
Wiener Backhendlsalat, auf Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 12,90

BEILAGENSALATE

Blattsalat	€ 4,30
Gurkensalat	€ 4,60
Rahmgurkensalat	€ 4,80
Erdäpfelsalat	€ 4,60
Erdäpfel-Vogerlsalat	€ 4,70
Erdäpfel-Mayonnaise-Salat	€ 4,90
Gemischter Salat	€ 4,70

BEILAGEN

Pommes allumettes	€ 4,70
Petersilerdäpfel	€ 4,50
Braterdäpfel	€ 4,50
Salzerdäpfel	€ 4,50
Basmatireis	€ 4,50
Butternockerl	€ 4,50

WOCHENMENÜ

von Montag bis Freitag

wahlweise mit Suppe oder Blattsalat

MEHLSPEISEN

Arme Ritter French Toast, Vanillesauce, Staud's Wild-Preiselbeermarmelade	€ 9,90
Kipferllasagne (Vanillesauce, Beerenröster)	€ 9,90
Palatschinken - ein oder zwei Stück - mit Staud's Marillenmarmelade	€ 4,10/€ 7,60
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	€ 10,90
Portion Schlagobers	€ 2,10
Tupf Schlagobers / Schlagobershäubchen	€ 1,00
Portion Vanillesauce	€ 3,10

TORTEN UND KUCHEN AUS DER VITRINE

Apfelstrudel	€ 5,10
Topfenstrudel	€ 4,90
Nußbeugerl	€ 4,50
Punschkräpferl	€ 4,90
Kardinalschnitte	€ 5,20
Cremeschnitte	€ 5,20
Sachertorte, Malakofftorte, Topfentorte	€ 5,80
Esterházy-Schnitte, Nusstorte	€ 5,80
Ribiselschaumtorte, Himbeer-Streusel-Torte	€ 5,80
Saisontorte/-schnitte	€ 5,80

KAFFEE

Kleiner Schwarzer / Brauner	€ 3,50/3,70
Verlängerter Schwarz / Braun	€ 4,60/4,80
Großer Schwarzer / Brauner	€ 5,30/5,50
Melange (Milchschaum)	€ 5,00
Cappuccino Original (mehr Milchschaum)	€ 5,00
Häferlkaffee (mit viel Milch)	€ 5,70
Kaffee verkehrt (Caffè Latte)	€ 5,70
Kapuziner (Mocca mit Schlagoberstropfen/-tupf, Kakao)	€ 4,90
Einspänner (Mocca mit üppigem Schlagobershäubchen)	€ 5,30
Kaffee Neumann (doppelter Mocca mit Schlagobers)	€ 6,90
Wachauer Kaffee (Marillenbrand 2cl, Schlagobers)	€ 7,90
Irish Coffee (Jamson's Whiskey 2cl, Schlagobers)	€ 7,90
Kaffee mit Grappa (Julia Grappa 2cl)	€ 7,90
Maria Theresia Kaffee (Cointreau 2cl)	€ 7,90
* * *	
Wiener Eiskaffee (mit Schlagobers)	€ 7,60
Wiener Eisschokolade (mit Schlagobers)	€ 7,60
Affogato al caffè (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)	€ 5,60
Kaffee auf Eis (Verlängerter Brauner/Schwarzer auf Eis)	€ 4,80/4,60
Kalte Bio-Milch (0,25)	€ 3,80

Zur Auswahl haben wir Bio-Milch, laktosefreie Milch und vegane Milch.

TEE

MEINL TEE IM GLAS

€ 5,30

Organic Assam South India Blend - Schwarzer Tee bio

Organic Dragon Sencha - Grüner Tee bio

Tender Oolong - leicht anfermentierter Tee

Beauté de Rose - Früchtetee

Asian Spirit - Ingwer und Zitronengras - Kräutertee bio

Organic Camomile Serenade - Kamillentee bio

DEMMEERS TEE IN DER KANNE

€ 7,50

SCHWARZER TEE

Assam TGFOP BIO

Dieser Schwarze Tee aus Assam weist eine hohe Anzahl feinst verarbeiteter, goldener Blattspitzen auf und stammt aus biologischer Landwirtschaft. Im Aufguss ergibt er eine rot-goldene Tasse mit äußerst feinem und würzigen Aroma.

Darjeeling Gold BIO

Eine der kraftvollsten unserer Blattmischungen von Darjeeling, macht diesen Schwarzen Tee seit vielen Jahren zu einer beliebten Sorte. Der Aufguss besitzt eine leichte, fruchtige Note. Wunderbar auch mit etwas Milch am Morgen oder als Afternoon Tea.

China Golden Yunnan BIO

Klassischer Schwarzer Tee aus Yunnan, der Wiege des Tees. Diese schönen, gleichmäßig verarbeiteten, goldenen Blattspitzen aus biologischer Landwirtschaft, kennzeichnen eine feinherbe, weich-runde Balance mit mild-süßer Note, ohne rauchigen Beigeschmack.

Vietnam OP BIO

Ein besonderer Schwarzer Tee aus einer Wildpflückung im Norden Vietnams, in biologischer Landwirtschaft von kleinbäuerlichen Betrieben geerntet. Diese Seltenheit bringt eine kräftige und würzig-runde, kastanienrote Tasse hervor.

Tansania GFOP Luponde Fairtrade BIO

Ein vollmundiger Schwarzer Tee aus dem Teegarten Luponde in den abgelegenen Livingstonia Mountains am Rande des Lake Malawi in Tansania, der mit dem FAIRTRADE Gütesiegel ausgezeichnet ist. Die Teeblätter stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Earl Grey BIO

Der legendäre Klassiker unter den aromatisierten Schwarzen Tees. Unsere milde Mischung aus selektierten Schwarzen Tees aus Indien, stammt aus biologischer Landwirtschaft und wurde mit dem natürlichen Öl der italienischen Bergamotte verfeinert.

GRÜNER TEE

Gunpowder „Temple of Heaven“ BIO

Feinst gerollte, kugelförmige Teeblätter in höchster Qualität, aus biologischer Landwirtschaft. Seinen Namen verdankt er den Briten und ist heute einer der beliebtesten Grünen Tees. Angenehm leichter und frisch-herber Geschmack mit hellgelber Tasse.

Yunnan Grün BIO

Ein kräftiger Grüner Tee aus der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas, der Wiege des Tees. Die feinen Blätter aus biologischer Landwirtschaft ergeben einen bekömmlichen Aufguss und liegen wunderbar rund am Gaumen.

Green Manjulai BIO

Der duftig-frische Grüne Tee aus dem Süden Indiens stammt aus biologischer Landwirtschaft und wurde mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel für fairen Handel ausgezeichnet. Ergibt im Aufguss eine gelbe und runde Tasse.

Japan Genmaicha

Eine andere Art von japanischem Tee, aus Sencha und gerösteten Reiskörnern. Während die grünen Blätter trocknen, werden Reiskörner dazu gemischt und knusprig geröstet. Einzigartiger, angenehm gerösteter, süß-herber Geschmack.

WEISSER TEE

Pai Mu Tan White BIO

Ein ausgezeichneter Einstieg in die Welt der Weißen Tees. In dieser Spezialität aus China finden sich voluminöse, silberweiße und grüne Blätter aus biologischer Landwirtschaft. Besitzt eine mild-frische und naturbelassene Note und eine helle Tasse.

White Satin BIO

Edle, silbrig-glänzende Blätter von Weißem Tee aus Indien, aus biologischer Landwirtschaft. Diese delikate Spezialität ergibt einen besonders milden Aufguss mit weicher, natürlich-heller Note.

OLONG TEE

Formosa Dong Ding Green Oolong

Typischer, teil-fermentierter grüner Oolong aus Taiwan, überzeugt mit seinem vollmundigen weichen Geschmack. Die feinen Teeblätter enthalten nur sehr wenige Gerbstoffe, daher ist der Tee besonders mild. Mehrere Aufgüsse möglich.

PU ERH TEE

China Fancy Pu Erh

Pu Erh Tee aus China wird in einer langwierigen, aufwendigen Prozedur hergestellt. Der eigenwillige Geschmack dieser losen Blatt-Qualität ist von weicher, milder Süße. Ergibt eine dunkle, rötlich-braune Tasse. Mehrere Aufgüsse möglich.

ROOIBOS

Rooibos African Chai

Koffeinfreie "Masala" Mischung aus feinem Rooibostee von Südafrika mit Zimt, Kardamom, Zitruschalen, Ingwerstücken, Anis, Pfeffer und Nelken, ohne zusätzliche Aromen. Ergibt einen vollmundigen, angenehm würzig-süßen Geschmack, ideal auch als Chai Latte!

Rooibos Classic BIO

Bekömmliche und natürlich koffeinfreie "Rotbusch" Spezialität aus biologischer Landwirtschaft von Südafrika. Ergibt eine reichhaltige, vollmundige Tasse mit einer angenehm fruchtigen und süßen Note. Ideal mit etwas Milch, als Alternative zu Schwarzem Tee.

FRÜCHTETEE

Blutorange Deluxe BIO

Delikate Früchtevariation aus Apfelstücken, Hagebuttenschalen, Hibiskusblüten, roten Rübenstücken, Orangenschalen, Ringelblumenblüten, natürliches Aroma und Saflorblüten, die einen vollen Orangengeschmack ergibt. Aus biologischer Landwirtschaft.

Ribisel Kurkuma BIO

Aromatisierter Früchtetee

MATE

Mate Grün

Das "grüne Gold der Indios" wird aus Blättern der immergrünen Stechpalme "Ilex" von Brasilien gewonnen und ist das Nationalgetränk Südamerikas. Ergibt ein herb-aromatisches Getränk mit stark belebender Wirkung.

INGWERTEE

Ingwer Spice

Hochwertige geschnittene Ingwerwurzel aus China mit scharf-würzigem Geschmack. Eine herrlich wärmende Sorte.

PFEFFERMINZTEE

Pfefferminz

Hochwertige Minze mit hohem Gehalt an duftendem, ätherischen Menthol. Wirkt wohltuend und kühlend.

weitere HEISSGETRÄNKE

Ritter Chai Latte	€ 6,80
Espresso, Demmers Oriental Chai (Schwarzer Tee und Gewürze aus biologischer Landwirtschaft, gesüßt) mit heißer, geschäumter Bio-Milch serviert	
Demmers Oriental Chai Latte	€ 5,70
Schwarzer Tee und Gewürze aus biologischer Landwirtschaft, gesüßt und mit heißer, geschäumter Bio-Milch serviert	
Macha Latte	€ 7,50
Demmers Japanisches Grünteepulver aus biologischer Landwirtschaft, mit heißer, geschäumter Bio-Milch serviert	
Baby Latte (1/8 geschäumte Bio-Milch)	€ 2,00
Heiße Bio-Milch 0,25	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 5,90
- mit Schlagobers	€ 6,50
Wiener Schokolade (Rum 2cl, Schlagobers)	€ 7,90
Heiße Zitrone - frisch gepresster Zitronensaft	€ 4,30
Heiße Limonade - Himbeer Zitronenmelisse Holunder (Darbo)	€ 4,30
Heißes Wasser	€ 1,20
* * *	
hgm. Frischer Minze Tee mit frischem Zitronensaft und Bio-Honig	€ 5,50
Hausgemachter Orangenpunsch	€ 6,10

ALKOHOLFREIES

Bio-Apfelsaft, 0,25	€ 4,50
Bio-Apfelsaft, gespritzt, 0,25/0,50	€ 3,90/5,60
Bio-Apfelsaft, mit LW gespritzt, 0,25/0,50	€ 3,40/5,40
Pago 0,20 bio Marille	€ 4,80
Pago 0,20 Johannisbeere	€ 4,70
Orangensaft Pago 0,25	€ 4,30
Orangensaft Pago, gespritzt, 0,25/0,50	€ 3,80/5,40
Orangensaft Pago, mit LW gespritzt, 0,25/0,50	€ 3,40/5,20
MAKAvA delighted ice tea, mit Maté Tee, bio, vegan	€ 5,60
WIE.BITTER (Wermutbittergetränk aus 1030 Wien)	€ 5,60
Himbeerkracherl, Zitronenkracherl (RAX aus 1020 Wien)	€ 4,40
Almdudler	€ 4,40
Frucade	€ 4,40
Tirola Kola, Tirola Kola "leicht"	€ 4,70
TONIC water, bio, Organics	€ 5,40
bitter LEMON, bio, Organics	€ 5,40
purple BERRY, bio, Organics	€ 5,40
Red Bull	€ 5,60
Soda Zitron (frisch gepresster Zitronensaft) 0,25/0,50	€ 3,10/5,30
Soda Himbeer Zitronenmelisse Holunder (Darbo) 0,25/0,50	€ 3,30/5,50
Wasser Himbeer Zitronenmelisse Holunder (Darbo)	
- Jugendgetränk 0,25/0,50	€ 2,90/3,90
Vöslauer Mineralwasser 0,33 – prickelnd, still	€ 4,30
Vöslauer Mineralwasser 0,75 – prickelnd, still	€ 7,60
1/8 Sodawasser	€ 1,60
1/4 Sodawasser	€ 2,70
1/2 Sodawasser	€ 4,90

BIER

0,20 Ottakringer Wiener Original / Zwettler Original	€ 3,80
0,33 Ottakringer Wiener Original / Zwettler Original	€ 4,40
0,50 Ottakringer Wiener Original / Zwettler Original	€ 5,30
Ottakringer Pils, 0,33	€ 4,60
Ottakringer Bio Zwickel, 0,50	€ 5,90
Ottakringer Dunkles, 0,50	€ 5,50
Hadmar Bio Bier, Weitra Bräu, 0,50	€ 5,90
Die Weisse, Salzburger Biermanufaktur, 0,50	€ 5,90
Ottakringer Citrus Radler, 0,50	€ 5,40
Ottakringer Zitrone Minze Radler, alkoholfrei, 0,50	€ 5,40
Saurer Radler mit Zwettler Original, 0,50	€ 5,40
Ottakringer Null Komma Josef, alkoholfrei, 0,33	€ 4,40

WEIN

Unser exzellenter Hauswein kommt v. Weingut Hugl-Wimmer aus Poysdorf.

1/8 Hauswein (Grüner Veltliner / Zweigelt)	€ 3,60
1/4 Hauswein (Grüner Veltliner / Zweigelt)	€ 6,70
1/8 Hauswein Weiss / Rot gespritzt auf 0,25	€ 4,50
1/4 Hauswein Weiss / Rot gespritzt auf 0,50	€ 8,50
Kaiserspritzer, 0,25	€ 4,90
Sommerspritzer, 0,50	€ 7,30
Hauswein, 1 Liter, zum Mitnehmen	€ 9,90

aus der Bouteille

1/8 Grüner Veltliner, bio, Wien Bisamberg, Christ	€ 4,80 / Fl. € 28,20
1/8 Wiener Gemischter Satz DAC, bio, Oberlaa, Zahel	€ 4,80 / Fl. € 28,20
1/8 Pinot Blanc, Die Schwertführerinnen, Sooß	€ 4,70 / Fl. € 27,60
1/8 Weisser Burgunder, Stippert, Wien-Ottakring	€ 4,10/ Fl. € 24,00
1/8 Zweigelt Rosé, Hugl-Wimmer, Poysdorf	€ 4,90 / Fl. € 28,80
1/8 Zweigelt, bio, Mitteljoch,	
- Birgit Braunstein, Purbach	€ 4,90 / Fl. € 28,80
1/8 Blaufränkisch, bio, Johanneshöhe,	
- Silvia Prieler, Schützen am Gebirge	€ 4,90 / Fl. € 28,80

Flaschenweine

Grüner Veltliner, bio, Hoher Rain, Kremstal DAC, Geyerhof, Ilse Maier, Oberfucha, Furth bei Göttweig	€ 29,00
Wiener Gemischter Satz DAC, Edelmoser, Wien	€ 29,00
Riesling Federspiel, Jochinger, Jamek, Wachau	€ 37,00
Weissburgunder, Grinzing, Weingut Wien Cobenzl	€ 27,00
Blaufränkisch, Irrgarten, Pia Strehn, Deutschkreutz	€ 33,00
Siglos (Zweigelt, Blaufränkisch, Pinot Noir) von Silvia Heinrich, Deutschkreutz	€ 33,00

SECCO, FRIZZANTE, SEKT

Secco, Hugl-Wimmer, Poysdorf, 0,10	€ 4,50
Frizzante Zweigelt Rosé, bio, Müllner, Dürnleis, 0,10	€ 4,70
Schlumberger, Stifterl, 0,20	€ 8,50
Schlumberger Sparkling Brut, Wien, 0,75	€ 33,50
Kattus Organic Rosé, Wien, 0,75	€ 34,50

CHAMPAGNER

Gobillard & Fils Brut Tradition, 0,75	€ 66,00
Gobillard & Fils Brut Rosé, 0,75	€ 69,00
Pol Roger Brut Réserve, 0,75	€ 75,00
Roederer Brut, 0,75	€ 85,00

LONG DRINKS / SPIRITUOSEN

Burschik's Vermouth aus Wien - RED, KLASSIK, DRY, ROSÉ (6 cl)	€ 5,80
Burschik's Vermouth - OAK RED - aus dem Eichenfass (6 cl)	€ 8,50
Burschik's Sprizz (5 cl Burschik Klassik, 10 cl Secco, 5 cl Soda, Zitrone, Minze)	€ 6,90
Queen Elizabeth II. Platinum Jubilee (6 cl Dubonnet Rouge, 3 cl Gin, Lemmon, Ice)	€ 7,90
Aperol Spritz (mit Wein)	€ 5,90
Aperol Spritz (mit Secco)	€ 6,20
Hugo (Secco, Limettenscheibe, Minze, Hollersaft, Soda)	€ 6,20
Lillet Spritz (Lillet Blanc, Hollersaft, Soda)	€ 5,90
Campari Soda (4 cl)	€ 6,50
Campari Orange (4 cl)	€ 6,90
Campari Milano (4 cl, Secco, Minze, Cranberrysirup, Soda)	€ 7,30
Gin Tonic (4 cl Gordon's)	€ 8,90
Averna Sour (4 cl Averna)	€ 8,90
Wodka Red Bull (4 cl Absolut)	€ 8,90
Caipiroska (Absolut Vodka, Limette, Rohrzucker)	€ 8,90
Bacardi Cola (4 cl)	€ 8,90
Mojito (Havana Club Rum, Minze, Brauner Zucker)	€ 8,90
Whisky Cola (4 cl Johnnie Walker Red Label)	€ 8,90
Whisky Sour (4 cl Johnnie Walker Red Label)	€ 8,90
Averna, 2 cl	€ 4,30
Baileys, The Original Irish Cream, 2 cl	€ 4,30
Grand Marnier, 2 cl	€ 4,30
Cointreau, 2 cl	€ 4,30
Amaretto, Gozia, 2 cl	€ 4,30
Jägermeister, 2 cl	€ 4,30

Grappa, Julia Superiore, 2 cl	€ 4,30
Tequila Reserva 1800 Raposado, 2 cl	€ 5,40
Obstler, handwerklich gebrannt, Freihof, Lustenau, 2 cl	€ 4,20
Marille, Freihof, 2 cl	€ 4,70
Williams Birne, Freihof, 2 cl	€ 4,70
Veltlinerbrand, Domäne Wachau, 2 cl	€ 5,40
Remy Martin, 2 cl	€ 6,50
Mautner Inländer Rum, Wien, 2 cl	€ 3,70
Barcardi, 2 cl	€ 4,30
Havana Club, 3 Anos, 2 cl	€ 4,30
Barbados Rum, Plantation, 2 cl	€ 6,90
Rum by Krauss, Schwanberg, Oberösterreich, 2 cl	€ 6,90
Gordon's London Dry Gin, 2 cl	€ 4,30
Bombay Sapphire Gin, 2 cl	€ 4,90
Wien Gin, Handcrafted Original, Kesselbrüder, 21. Bez., 2 cl	€ 6,50
Gin by Krauss, London Dry, Schwanberg, Oberösterreich, 2 cl	€ 6,50
Absolut Vodka, 2 cl	€ 4,30
Moonshine Vodka, Dorfbrennerei Wallner, Neusiedler See, 2 cl	€ 4,90
norderd Vodka, Bio-Kartoffelvodka, Waidhofen/Thaya, 2 cl	€ 5,90
o. Vodka, organic, Farthofer, Öhling, Waldviertel, 2 cl	€ 6,60
Johnnie Walker, Red Label, Blended Scotch Whisky, 2 cl	€ 4,30
Jameson, Blended Irish Whiskey, 2 cl	€ 4,70
Auchentoshan, Single Malt Scotch Whisky, 12 yrs, 2cl	€ 5,90
Talisker, Single Malt Scotch Whisky, Isle of Skye, 10 yrs, 2 cl	€ 6,50
Original Rye Whisky, J.Haider, Roggenreith, Waldviertel, 6 yrs, 2 cl	€ 7,50
Whisky 3/3, Rogner, Roiten, Waldviertel, 2 cl	€ 8,70

GEDICHT

Ich war erst ein braver Schüler, war es wärmer oder kühler,
stets im Unterricht zugegen, nicht zum Schwänzen zu bewegen.
Doch der Weg zu meiner Klasse führte durch die Lambertgasse,
wo schon lang das „Ritter“ steht, welches man nur schwer umgeht.

Statt Geschichte und Latein kehrte ich bald lieber ein.
Während meine Lehrer schwafeln, wollte ich im Ritter tafeln,
weil's bei Bier und bei Billard irgendwie gemütlich war.
Demgemäß war für mich bitter dann die Sperre meines Ritter.
Und ich hab' es sehr vermisst, weil das meine Jugend ist.

Später beim Containerstierln zwischen Flaschen und Papierln
hatte ich immenses Glück, fand vom Ritter dort ein Stück.
Holz aus dessen erster Stunde geht bei mir nicht vor die Hunde.
Drum hab' ich nicht lang gefackelt und das Kleinod eingesackelt,
um zu warten lange Jahre, ob ich je von wem erfahre,
der im Schaffen und im Geist dessen würdig sich erweist.

Bis ich dann vor einem Jahr eine fand, die das wohl war.
Du, Martina, bist ein Engel. Du behobst die alten Mängel.
Ritter, du bist auferstanden. Reichlich Gäste sind vorhanden!
Mein Café steht voll und ganz wieder da im neuen Glanz.
Dir, der Ritter-Retterin, geb' ich dieses Brettl hin
und will mich mit dieser Planken äußerst herzlich nun bedanken.
Du Gastronomie-Apostel lebest hoch, Martina Postl!

„Kaffeehaushofrat“ HR Dipl.Ing. Heinrich Bauer

Text: HR Dir. Dr. Wolfgang Nurscher

Ritter, am 23.12.2017

