

HALLO

... UND ZERWAS IM LUDWIG & ADELE

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns im Ludwig & Adele einkehren. Das Ludwig & Adele ist ein sehr besonderer Ort in Wien, da das Künstlerhaus mit dem Künstlerhaus Verein, der Albertina Modern, der Hausbar sowie dem Stadtkino Wien verschiedenste kulturelle und gastronomische Richtungen unter einem gemeinsamen Dach vereint. So teilen wir uns hier, quasi wie in einer WG, unseren Raum mit dem geschätzten Stadtkino Wien – daher kann es hin und wieder, bedingt durch den Kinobetrieb, zu etwas längeren Wartezeiten kommen. Unser Personal ist aber bemüht, Ihnen so rasch wie möglich all Ihre Wünsche zu erfüllen. Und sind wir uns ehrlich, der Alltag ist oft hektisch genug – nehmen Sie sich daher die Zeit, um gemütlich und ausgiebig bei uns zu verweilen – alleine, oder mit den Liebsten – um ausgelassen zu trinken & zu schmausen.

Ihr Ludwig & Adele Team

IM GLÄSCHEN

- OLIVEN** (ALO) \6,-
Sauerteigbrot vom Joseph, Kräuteröl
- HUMMUS** (AFNO) \7,-
Sauerteigbrot vom Joseph, Olivenöl, schwarzer Sesam
- VORARLBERGER BERGKÄSEWÜRFEL** (AG) \8,5
Sauerteigbrot vom Joseph

ABENDKARTE (ab 17:00)

SNACKS & SANDWICHES

- SUPPE DES TAGES** *(Allergeninfos auf Anfrage)* 6,5
Fragen Sie unser Team
- POMMES FRITES** *(CM) \5* 6,5
Ketchup und/oder Mayo
- SACHER WÜRSTEL** *(ACMO) * 9,5
Sauerteigbrot vom Joseph, Senf, Kren
- SCHINKEN-KÄSE TOAST** *(ACG) * 7,5
Bio-Beinschinken, Bregenzerwälder Bergkäse, Toastbrot vom Joseph
- KÄSE TOAST** *(ACG) * 7,-
Bregenzerwälder Bergkäse, Toastbrot vom Joseph
- KRÄUTERSAITLING SANDWICH** *(AEGHMO)* 12,-
Gerillter Kräutersaitling, Bergkäse, geröstete Sesamöl-Mayo, Pilz-
püree, gepickelte Zwiebel, Rucola, Sauerteigbrot vom Joseph \
- SCHOPFBRATEN SANDWICH** *(AEHMO) * 12,-
Schopfbraten, Spitzkraut, Dijonsenf-Mayo, Rucola, Sauerteigbrot
vom Joseph
- MATJES BRÖTCHEN** *(AHGMO)* 12,-
Apfel-Dill Sauce, Speckchip, Gartenkresse, gepickelte Schalotten
und Sauerteigbrot vom Joseph
- BLATTSALAT KLEIN/GROSS** *(OM) * 4,- | 6,-
Balsamico Dressing

Veggie \

Vegan \

Vegan möglich \5\

Fleisch \

HAUPTSPEISEN

FIAKERGULASCH (ACFGO) \	21,-
Rindfleisch, Würstel, Spiegelei, Essiggurkenl, Serviettenknödel	
KÄSESPÄTZLE (ACGO) \	19,-
für zwei	35,-
für vier	69,-
Käsemix vom Fendl, Röstzwiebeln, Schnittlauch, Apfelmus, Blattsalat oder Kartoffelsalat	
L&A SALAT (AHMNO) \	13,-
gemischte Blattsalate, gepickelte Schalotten, eingelegte Pilze, Haus-Balsamico-Dressing und geröstete Nüsse	
→ mit geräuchertem Tofu (AFHMNO) \	+4,-
KRAUTFLECKERL (ACGO) \	15,-
Sauerrahm, Blattsalat	
SCHINKENFLECKERL (ACG) \	17,-
Sauerrahm, Blattsalat	
WEISSER BOHNENEINTOPF (AFNO) \	16,-
Wurzelgemüse, eingelegte Pilze, Kartoffeln, gepickelte Schalotten, geröstete Nüssen, Sauerteigbrot vom Joseph	
→ mit Spiegelei (AFNO) \	+2,-

DESSERTS

TIRAMISU im Gläschen (ACG) \	7,-
APFELSTRUDEL (AGO) \5\	7,-
mit Schlagobers	

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone (0,25l | 0,5l) 3,1 | 4,1

→ Jugendgetränk

Apfel naturtrüb (Franz Josef RAUCH)

Rhabarber naturtrüb (Franz Josef RAUCH)

pur (0,25l) 3,9

gespritzt (0,25l / 0,5l) 3,9 | 4,9

gespritzt mit Leitungswasser (0,25l / 0,5l) 2,9 | 3,9

Vöslauer still / prickelnd (0,33l / 0,75l) 3,9 | 6,5

Red Bull (Classic / Sugarfree) 4,7

Fritz Kola superzero (zuckerfrei, 0,33l) 4,6

MAKAvA delighted ice tea (0,33l) 4,4

BALIS Basilikum-Ingwer Limo (0,25l) 4,8

ORGANICS – 100% BIO (0,25l) 4,7

Simply Cola

Fizzy Peach

Easy Lemon

Ginger Ale

Ginger Beer

Tonic Water

Purple Berry

Black Orange

HOMEMADE

Adeles Zitronenlimo (0,25l / 0,5l) 3,9 | 6,3

Ingwer, Zitronengras, Minze

BIER

VOM FASS

Ottakringer Lager (0,3l / 0,5l)	4,2 5,6
Ottakringer Rotes BIO Zwickl (0,3l / 0,5l)	4,5 5,8

FLASCHENBIERE

Ottakringer Helles (0,5l, Fl.)	5,1
Weißbier „Die Weisse“ (0,5l, Fl.)	6,2
Ottakringer Citrus Radler (0,5l, Fl.)	5,1
Ottakringer Null Komma Josef (alkoholfrei, 0,5l, Fl.)	5,1

KAFFEE & TEE

Unseren Kaffee beziehen wir von der Koffeinschmiede aus dem 3. Bezirk und unseren Tee vom Teefachhandel Jäger Tee neben der Staatsoper, dem ältesten Teehaus Wiens seit 1862.

Espresso Espresso Doppio	2,8 4,9
Verlängerter	3,9
Melange / Cappuccino	4,5
Caffè Latte	4,9
Heiße Schoki	4,9
Chai Latte	4,9
Tee (Teehaus Jäger)	4,8
• Assam Gold • Earl Grey (Bio) • Japan Sencha (Bio) • Kräutergarten	
• Nana Minze (Bio) • Beeren Kuss (Bio)	
+ Honig / Milch / Zitrone	0,5

WEIN

WEISS

0,125l | 0,75l

Grüner Veltliner „Stockwerk“ BIO 2023	5,3 31,-
L&A Edition von Geyerhof (<i>Kremstal, NÖ</i>)	
Gemischter Satz „Oberlaa“ BIO 2023	5,7 33,7
Zahel (<i>Wien</i>)	
Gelber Muskateller 2023	6,5 38,-
Pfeifer (<i>Vulkanland, STMK</i>)	
Riesling BIO 2023	6,2 36,5
Loimer (<i>Kamptal, NÖ</i>)	

BUBBLES

0,1l | 0,75l

Prosecco	5,1 31,5
Salatin DOC (<i>Venetien, ITA</i>)	
Prosecco BIO	43,-
L'Antica Quercia „Matù“ DOCG Brut (<i>Venetien, ITA</i>)	
Cava Brut Rosé	45,-
Dignitat (<i>Katalonien, SPA</i>)	
Crémant	44,-
Domaine de la Petit Roche (<i>Anjou, FRA</i>)	
Champagner	111,-
Richard Royer (<i>Champagne, FRA</i>)	

ROT & ROSÉ

0,125l | 0,75l

Cuvée BIO 2022	5,5 32,-
L&A Edition von Nittnaus (<i>Neusiedlersee, BGL</i>)	
Zweigelt „Ried Heideboden“ BIO 2023	5,5 32,-
Pittnauer (<i>Neusiedlersee, BGL</i>)	
Blaufränkisch „Ried Fabian“ 2022	6,5 38,-
Gager (<i>Mittelburgenland</i>)	
Rosé „Vom Stein“ BIO 2023	5,- 29,-
Prieler (<i>Leithaberg, BGL</i>)	

FUNKY & NATURAL

0,75l

Grüner Veltliner „Freisprung“ BIO 2020	61,-
RauschnittWeine (<i>Neusiedlersee, BGL</i>)	
Muskateller „Mit Achtung“ BIO 2017	55,-
Loimer (<i>Kamptal, NÖ</i>)	
Cuvée „Pusztá Libre!“ BIO 2022	35,-
Claus Preisinger (<i>Neusiedlersee, BGL</i>)	
PetNat Rosé „Rosenquarz“ BIO 2022	58,5
Birgit Braunstein (<i>Leithaberg, BGL</i>)	

SPRITZ

Weißer Spritzer (0,25l)	3,9
Veneziano Spritz	7,8
Aperol, Prosecco, Soda Water, Orange	
Lemon Spritz	7,8
Prosecco, Organics Easy Lemon, Mint	
Amore Spritz	8,8
OTTO Cello, Basil-Ginger Lemonade, Lemon, Mint	

COCKTAILS & SPIRITS

DRINKS & APERITIVO

Gin Ayronic → Hausbar Wien Signature	13,5
Gin, Ayran, Cucumber, Peach Bitters, Lime	
Rhabarber-Cello	12,5
OTTO Cello, OTTO Raki, Lemon, Rhubarb, Mint	
Espresso Martini Shot	12,5 4,5
Brandy, Coffee Liqueur, Coffee	
Negroni	12,-
Campari, Gin, Vermouth, Orange	
Negroni Sbagliato	11,-
Campari, Prosecco, Vermouth, Orange	
Americano	10,-
Campari, Vermouth, Soda Water, Orange	
Gin & Tonic	11,-
Gin, Organics Tonic Water	
London Mule	11,5
Gin, Cucumber, Lime, Mint, Organics Ginger Beer	
Kyjiw Mule	11,5
Vodka, Cucumber, Lime, Mint, Organics Ginger Beer	
LuZi +	11,5
Vodka, Homemade Lemonade, Mint	
Vodka Makava	11,-
Vodka, Makava Ice Tea	
Martini Vibrante Tonic <i>alcohol-free</i>	9,5

SPIRITS & LIKÖRE

2cl

Tanqueray Gin.....	3,8
Hendrick's Gin.....	4,6
Ketel One Vodka.....	3,8
Tullamore D.E.W. Irish Whiskey.....	3,2
The Balvenie 12y Single Malt.....	5,5
Toki Suntory Japanese Whisky.....	5,3
Remy Martin VSOP.....	5,5
Jose Cuervo 1800 Reposado Tequila.....	4,6
Don Papa Rum „Baroko“.....	4,8
Grappa Poli „Cleopatra Moscato“.....	4,3
Averna Amaro Siciliano.....	3,5
Sour.....	4,-
Fernet Branca.....	3,5
OTTO Cello aus Wien (Limoncello auf Raki-Basis).....	4,-
OTTO Raki aus Wien (4cl, mit Eis und Wasser serviert).....	7,4

EDELBRÄNDE

2cl

Bergblumenschnaps.....	5,-
Doris & Josef Farthofer (Öhling, NÖ)	
Bio-Zirbenschnaps.....	6,4
Doris & Josef Farthofer (Öhling, NÖ)	
Williamsbirne.....	4,4
Harald Keckeis (Rankweil, VBG)	
Vogelbeere.....	3,6
Gerhard & Ulrike Horvath (Deutsch Wagram, NÖ)	
Zwetschke im Kastanienfass.....	4,2
Martin Schosser (Ried im Traunkreis, OÖ)	

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Sojabohnen, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesamsamen, O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere