

Bier vom Fass / Draft beer

Ottakringer hell ^A 0,3l € 4,70

Ottakringer hell ^A 0,5l € 5,70

Märzen-/Lagerbier - 5,2% Vol. – Wien

Rotes Zwickl ^A 0,3l € 5,30

Rotes Zwickl ^A 0,5l € 6,30

Zwickelbier - 5,2% Vol. – Wien

Bier aus der Flasche / Bottled beer

Trumer Pils ^A 0,33l € 5,90

Ottakringer Wiener Original ^A 0,33l € 5,90

Ottakringer Pils ^A 0,33l € 5,90

Weitra Bräu Hadmar ^A 0,5l € 6,90


Weizenbier / Wheat beer

Die Weisse ^A 0,5l € 6,90

Alkoholfreies Bier / Non-alcoholic beer

Null Komma Josef ^A 0,33l € 5,40




Alkoholfreies / Non-alcoholic drinks


Mineralwasser prickelnd/ still 	0,33l € 4,50
Mineral water sparkling / without gas	0,75l € 7,60
Coca Cola / light / Zero (mit Süßungsmittel Aspartam)	0,33l € 6,20
Sprite/ Lemon lemonade	0,33l € 6,20
Fanta / Orange lemonade	0,33l € 6,20
Almdudler / herb lemonade  	0,33l € 6,40
Red Bull	0,25l € 8,00
Eistee Rauch Pfirsich  	0,33l € 6,50
/ Peach Ice Tea	
Eistee Rauch Zitrone  	0,33l € 6,50
/ Lemon Ice Tea	
Thomas Henry	0,2l € 6,90
Tonic Water /Bitter Lemon / Ginger Ale	
ORGANICS by Red Bull	0,25l € 6,90
Ginger Ale / Simply Cola 	
Fever Tree Ginger Beer	0,2l € 6,90
Apfel- /Orangensaft gespritzt	0,25l € 4,70
Apple / Orange juice with soda water	0,5l € 6,70
Orangensaft /Orange juice	0,2l € 5,20
Apfelsaft /Apple juice 	0,2l € 5,20
Johannisbeersaft / Black currant 	0,2l € 5,50
Marillensaft / Apricot juice  	0,2l € 5,50
Multivitaminsaft Multivitamin juice	0,2l € 5,50
Fruchtsaft, diverse Sorten gespritzt mit Quellwasser (Jugendgetränk) Fruit juice with tap water (for young people)	0,5l € 5,20



Kaffee / Coffee

Espresso / Kleiner Brauner ^G Espresso / Espresso with milk	€ 3,50
Doppelter Espresso / Großer Brauner ^G Double Espresso / Double Espresso with milk	€ 5,50
Verlängerter Extended Espresso	€ 4,80
Melange ^G Extended Espresso with milk foam	€ 5,20
Café Latte ^G	€ 5,20
Cappuccino ^G	€ 5,20
Heisse Schokolade ^G Hot chocolate	€ 5,50

Gerne bereiten wir Ihren Kaffee
koffeinfrei oder mit einer
pflanzlichen Milchalternative
(Sojadrink ^F / Haferdrink ^A) zu. 


All coffees are available decaffeinated
or with plant-based milk alternative
(soy drink ^F, oat drink ^A). 

Tee aus der Teekanne ^(BIO) Pot of tea

Assam ^(BIO)	€ 5,50
English Breakfast ^(BIO)	€ 5,50
Earl Grey ^(BIO)	€ 5,50
Grüner Tee / Green Tea ^(BIO)	€ 5,50
Pfefferminz / Peppermint Tea ^(BIO)	€ 5,50
Vitalkräuter / Herb Tea ^(BIO)	€ 5,50
Kamille / Chamomile Tea ^(BIO)	€ 5,50
Früchte Auslese / Fruit Tea ^(BIO)	€ 5,50



Aperitif

Sekt  °	0,1l	€ 6,90
Sekt mit Orange °		
Kir Royal °	0,1l	€ 7,10
Prosecco °	0,1l	€ 7,20
Champagner °	0,1l	€ 17,00
Martini °	4cl	€ 6,50
Bianco/rosso /extra dry		
Campari Soda		€ 6,80
Campari Orange		€ 7,40



Spritzer Variationen / Fizzy Drinks

Wein gespritzt  °		€ 5,20
White wine with soda		
Aperol Spritz mit Weisswein °		€ 7,80
Aperol, white wine, soda and slice of orange		
Aperol Lemon Spritz °		€ 7,80
Aperol and Bitter Lemon		
Aperol Spritz mit Prosecco °		€ 8,50
Aperol, Prosecco and slice of orange		
Hugo °		€ 8,50
Prosecco, elderflower, mint and lime		
Lillet Spritz °		€ 8,50
Lillet Blanc, Prosecco and elderflower sirup		
Lillet Wildberry °		€ 7,80
Lillet Blanc with Wild Berry Tonic		
Lillet Tonic °		€ 7,80
Lillet Blanc with Tonic Water		
Campari Spritz °		€ 8,50
Campari, Prosecco, Soda		
Limoncello Spritz °		€ 8,50
Limoncello, Prosecco, Soda		



Sekt / Sparkling Wine

0,75l

Kattus Sekt  °	€ 36,00
Prosecco Treviso Salatin °	€ 41,00
Schlumberger Sparkling  °	€ 54,00
Schlumberger DOM 2011  °	€ 69,00
Rosé Brut /Topf/ Kamptal  °	€ 59,00

Champagner / Champagne

0,75l

Gobillard, Brut Tradition °	€ 135,-
Moet Chandon, Brut Imperial °	€ 145,-
Dom Perignon, Vintage °	€ 390,-



Weißwein /

White Wine

0,125l 0,75l

GrüVe  °

Jurtschitsch/Kamptal € 6,90 € 40,90

Riesling Göttweiger Berg  °

DAC Edlinger/Kremstal € 6,90 € 40,90

Gelber Muskateller  °

Rabl/Kamptal € 6,90 € 40,90

Chardonnay   °

Wieninger / Wien € 7,60 € 44,00

Rosé  °

€ 40,90

Rotwein /

Red Wine

0,125l 0,75l

Zweigelt  °

Pasler/Neusiedlersee € 6,90 € 40,90

Pinot Noir   °

Johanneshof Reinisch
/ Thermenregion € 6,90 € 40,90

Cuvee Debüt DAC  °

(Zw,Me,Sy)
Auer/Carnuntum € 6,90 € 40,90

Süßwein /

Sweet Wine

0,375l

Beerenauslese  °

€ 43,00

Weitere Weinspezialitäten
finden Sie in unserer Weinkarte.

Find more wine specialities in the wine list.

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.
Prices are inclusive in EUR, prices may be subject to change.



Whisk(e)y

4 cl

Blended Scotch

Johnnie Walker Red Label	€ 8,50
Johnnie Walker Black Label	€ 13,30
Chivas Regal 12y	€ 10,80

Single Malt Scotch

Glenfiddich 12y	€ 15,30
Highland Park 12y	€ 15,30
Glenlivet 18y	€ 24,10
Lagavulin 16y	€ 21,90
Oban 14y	€ 19,30
Talisker Storm	€ 18,90

American

Jim Beam	€ 7,80
Jack Daniels	€ 10,90

Canadian & Irish

Canadian Club	€ 8,40
Jameson	€ 9,90

Cognac, Armagnac, Weinbrand & Calvados

4cl

Remy Martin VSOP	€ 17,30
Hennessy VS	€ 16,30
Clés des Ducs VSOP	€ 14,90
Asbach 3y	€ 9,80
Metaxa	€ 8,70
Calvados Pere Magloire	€ 12,40



Bitters & Liköre 4cl


Averna	€ 7,80
Fernet Branca	€ 7,80
Ramazzotti	€ 7,80
Jägermeister	€ 7,80
Cointreau	€ 7,80
Amaretto di Saronno ^H	€ 8,30
Southern Comfort	€ 9,40
Baileys Irish Cream ^G	€ 8,70
Sambuca	€ 8,70
Pernod	€ 8,70
Limoncello	€ 7,60
Cynar	€ 7,60
Drambuie	€ 10,90
Grand Marnier	€ 10,20

Sherry, Portwein 6cl

Sherry Almacenista ^O	€ 12,50
Taylor`s Select Reserve Port ^O	€ 7,80

Brände 4cl

Schnaps

Freihof Obstler	€ 8,60
Freihof Williamsbirne	€ 10,30
Freihof Marille	€ 10,30
Freihof Kirsche	€ 10,30
Reisetbauer "Sommelier Edition"	€ 18,50
St. Laurent Tresterbrand  ^O	

Grappa

Grappa Sarpa Barrique di Poli ^O	€ 12,30
Grappa Sarpa di Poli ^O	€ 10,70

Tequila

Olmecca Blanco	€ 7,90
Olmecca Gold	€ 7,90



Vodka

Stolichnaya	€ 8,10
Belvedere Vodka	€ 12,00
Grey Goose	€ 14,40

Rum

Bacardi	€ 8,60
Havana Club 3y	€ 8,60
Havana Club 7y	€ 10,90
Captain Morgan Spiced Gold	€ 8,60
Zacapa Centenario 23y	€ 20,40
Diplomatico	€ 17,70
Don Papa	€ 17,70

Gin

4cl

Beefeater / England	€ 8,00
Bombay Sapphire / England	€ 11,00
Tanqueray No10 / England	€ 12,00
Hendrick's / Scotland	€ 14,00
Mare / Spain	€ 16,00
Monkey 47 / Germany	€ 16,00

Tonic

Thomas Henry	0,2l	€ 6,90
Tonic Water		

Long Drinks (4cl Spirituose)

Vodka Tonic/Lemon	€ 12,00
Screwdriver (Vodka, Orangensaft)	€ 12,00
Vodka / Red Bull	€ 13,60
Cuba Libre	€ 12,00
Whiskey Cola	€ 12,00
Orange Blossom (Gin, Orangensaft)	€ 12,00



Cocktails

SUNRISE SAVOYEN ⁰ (Rum, Cherry Brandy, Apricot Brandy, Maracujasaft, Cranberrysaft)	€ 14,30
MELON BALL ⁰ (Vodka, Melonen Likör, Ananassaft)	€ 13,20
CAIPIRINHA (Cachaça, Limettensaft, brauner Zucker, Limetten)	€ 13,20
MOJITO (Rum, Limettensaft, brauner Zucker, Limetten, Minzblätter)	€ 13,20
MOSCOW MULE (Vodka, Limettensaft, Ginger Beer)	€ 14,30
WHISKEY SOUR (Bourbon, Zitronensaft, Läuterzucker)	€ 12,00
MAI TAI ^{HO} (Weißer Rum, dunkler Rum, Triple sec, Mandelsirup, Ananassaft, Orangensaft)	€ 13,20
SEX ON THE BEACH ⁰ (Vodka, Peach Brandy, Preiselbeersaft, Orangensaft)	€ 13,20
COSMOPOLITAN (Vodka, Cointreau, Preiselbeersaft, Limette)	€ 13,20
PINA COLADA ^{GFO} (Weißer Rum, Obers, Kokosnusscreme, Ananassaft)	€ 13,20



Mocktails /

Non Alcoholic Cocktails

VIRGIN CUCUMBER GIMLET (Gurke, Limettensaft, Läuterzucker, Soda)	€ 8,90
FRUIT PUNCH ⁰ (Ananassaft, Orangensaft, Maracujasaft, Cranberrysaft)	€ 8,90
VIRGIN MOJITO (Limonade, Limette, Minze, Brauner Zucker)	€ 8,90
PINEAPPLE COBBLER ⁰ (Ananassaft, Limettensaft, Erdbeersaft, Soda)	€ 8,90
SHIRLEY TEMPLE ⁰ (Ginger Ale, Grenadine)	€ 8,90
COCONUT KISS ^{FGO} (Ananassaft, Kokosnusssirup, Grenadine, Schlagobers)	€ 8,90

Wir haben für Sie täglich
von 08:00 Uhr bis 01:00 Uhr geöffnet.
Unsere Speisen erhalten Sie
von 10:00 Uhr bis 22:00 Uhr.

The bar is open daily
from 8 a.m. till 1 a.m..
Our regular dishes are available
from 10 a.m. till 10 p.m..




Suppen / Soups

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten und Gemüse ^{ACFGL}
Clear beef broth
with sliced pancake and vegetables € 6,00


Vorspeisen & Snacks / Starters & Snacks

Toast mit Schinken und Käse gefüllt ^{AFGL}
Toasted sandwich with ham and cheese € 7,50


Toast gefüllt mit Emmentaler,
Mildsitter, Zwiebel und Paprika ^{AFG} 
Toasted sandwich with Emmentaler
and Mildsitter cheese,
onion and bell pepper € 7,20

Toast SAVOYEN mit rosa Rinderfilet,
Speck und Cocktailsauce ^{ACFMGO}
Toast SAVOYEN with medium
Roasted beef tenderloin,
bacon and cocktail sauce € 17,00


Original Wiener Sacherwürstel
Mit frischem Kren
und Estragon Senf ^{AFGMO}
Original Vienna sausages
with fresh horseradish
and tarragon mustard € 8,50

Blattsalat mit Tomate, Gurke,
Balsamicodressing ⁰ 
Mixed green salad with tomato,
cucumber, balsamic dressing € 7,60

.. dazu gebackene
Hühnerbruststreifen ^{ACGNOFMH}
.. with breaded and
pan fried chicken stripes € 13,00

.. dazu gebratener Grillkäse ^{GNFOM} 
.. with grilled cheese € 11,50




Mini Frühingrollen mit vegetarischer
Füllung und Sweet- Chili Sauce ^{OL}
Mini spring rolls with vegetarian filling
and sweet chili sauce € 8,00


Kebba Bulgurtasche mit Rindfleisch
und Curry- Dattel Falafel
mit Knoblauchdip ^{AGCFMO}
Kebba bulgur pockets with beef
and curry - date falafel with garlic dip € 11,00

Hauptgerichte / Main dishes

Club Sandwich mit Erdäpfelspalten
und Cocktailsauce ^{ACGFMO}
Club sandwich with potato wedges
and cocktail sauce € 17,00


SAVOYEN Burger mit Rindfleisch,
knusprigem Speck, Jerome Käse
und Portobello Pilzen
dazu Erdäpfelspalten ^{ACFGMO}
`Savoyen` burger with beef, crispy bacon,
`Jerome` cheese, mushrooms
and potato wedges € 19,00


Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kräuter-
erdäpfel und Blattsalat ^{ACFGOM} 
Breaded and pan fried veal escalope Viennese
style with herb potatoes and green salad € 26,00


Pappardelle in feiner Pesto-
Obersauce mit frischem Parmesan
und Rucola ^{ACGH} 
Pappardelle pasta with creamy pesto sauce,
fresh parmesan and rocket salad € 14,90



Nachspeise / Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce ^{AFG} 
Apple strudel with vanilla sauce € 7,20

Topfenstrudel mit Vanillesauce ^{AFG} 
Curd cheese strudel with vanilla sauce € 7,90


**Schokoladen-
Himbeermousse
mit Brownie Streusel** ^{ACFGHO} 
Chocolate and raspberry mousse
with brownie crumble € 8,20

**Zu später Stunde
ab 22 Uhr servieren wir:
Supper from 22 p.m. we offer:**

**Herzhafte Gulaschsuppe
mit Gebäck** ^{AL}
Goulash soup with bread € 7,00

Panini gefüllt mit ...
Panini filled with ...
...Mozzarella ^{ACFGO} 
... Salami ^{ACFGO} € 7,00

**Toast mit Schinken
und Käse gefüllt** ^{AFGL}
Toasted sandwich with ham and cheese € 7,50

**Toast gefüllt mit Emmentaler,
Mildsitter, Zwiebel und Paprika** ^{AFG} 
Toasted sandwich with Emmenthaler
and Mildsitter cheese, onion and bell pepper € 7,20

Kennzeichnung für spezielle Speisen:



Vegetarisch / Vegetarian



Vegan



Bio / Organic



Aus der Region / Local Product





Das Österreichische Umweltzeichen ist ein freiwilliges staatlich vergebenes Gütesiegel für ökologische Wirtschaft, dass die Öffentlichkeit auf die Umweltbelastende Herstellung, Verwendung und Entsorgung von Gebrauchsgütern aufmerksam macht und im Gegenzug umweltfreundliche Produkte und Dienstleistungen kennzeichnet.

The Austrian Eco-Label is a voluntary state-awarded seal of quality for ecological business, that draws the public's attention to the environmentally harmful production, use and disposal of consumer goods, and in return it identifies environmentally friendly products and services.



Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenthaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)
- P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ALLERGENS:

the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal

- A** Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties) and products made of them
- B** Crustaceans and products made of them
- C** Eggs and eggs products
- D** Fish and fish products
- E** Peanuts and peanuts products
- F** Soybeans and soybeans products
- G** Milk and dairy products, including lactose
- H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products
- L** Celery and celery products
- M** Mustard and mustard products
- N** Sesame seeds and sesame products
- O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- P** Lupin and lupin products
- R** Molluscs and molluscs products

Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).

