

CAFE
Central

Seit 1884

INNSBRUCK



Seit 1884

Chronik

- 1758 erstes Kaffeehaus in Innsbruck
- 1877 Johann Grabhofer eröffnet das Café Grabhofer und legt damit den Grundstein für das spätere Café Central.
- 1891 der Name „Café Central“ scheint erstmals in den „Innsbrucker Nachrichten“ auf.
- 1921 Wiener Kommerzbank mietet die Räumlichkeiten – die Kaffeehaustische weichen Bankschaltern.
- 1928 der gebürtige Wiener Josef Falkner übernimmt das Central und macht es zu einem Kaffeehaus im Alt-Wiener Stil.
- 1945 die französische Besatzung beschlagnahmt das Central und nutzt es als Comptoir Français.
- 1954 Neugestaltung und Wiedereröffnung des Café Central
- 1989 erstrahlt das Central nach umfangreichen Renovierungen im „neuen nostalgischen“ Glanz.
- 2007 Eröffnung Terrasse Gilmerstraße
- 2010 Eröffnung Terrasse Erlerstraße
- 2014 130 Jahre Café Central Aufnahme in das nationale Verzeichnis immaterielles Unesco Kulturerbe

„Was muss man im Café? Nur sein. Man kann fast alles, aber man muss fast nichts. Das Café ist ein Freiheitsraum. Der Mocca ist nur der Eintrittspreis.“

(Hans Weigel, Wiener Schriftsteller und Theaterkritiker, 1908 – 1991)

Mit diesem Satz aus Weigels Essay **„Das Kaffeehaus als Wille und Vorstellung“** ist eigentlich schon fast alles gesagt über das Café Central.

In seiner gemütlichen und gleichzeitig kosmopolitischen Atmosphäre wird Wiener Kaffeehaus-Kultur bewahrt und fortgesetzt.

**„Sie haben's gut,
Sie können ins Kaffeehaus gehen“**
(Kaiser Franz Josef I.)



Seit 1884

INNSBRUCK

Lieber Gast,

Ihr Besuch im Café Central freut uns sehr! Es wird im Geist der Wiener Kaffeehauskultur geführt.

Wir sind stets bemüht, Ihren Wünschen und Ansprüchen gerecht zu werden.

Unsere Küche bietet Ihnen bestmögliche Qualität und legt besonderen Wert auf die Verwendung von regionalen Produkten namhafter Tiroler Unternehmen.

- Fleischwaren - aus eigener Landwirtschaft und Jagd
- Fleisch- und Wurstwaren - Firma Andrä Hörtnagl, Hall in Tirol
- Teigwaren - Firma Recheis, Hall in Tirol
- Milch- und Molkereiprodukte - TirolMilch
- Obst und Gemüse - Firma Ischia
- Obst und Gemüse - Firma Niederwieser
- Gemüse – Gemüsebau Fischler, Thaur
- Mehl und Getreideprodukte - Firma Rauch Mühle, Innsbruck
- Marmeladen, Konfitüren, Fruchtsirupe - Firma Darbo, Stans
- Das Café Central ist täglich, auch an Sonn- und Feiertagen, von 6:30 bis 21:00 Uhr geöffnet (Küche von 10:00 bis 20:00 Uhr).
- Bei entsprechender Witterung stehen Ihnen von April bis November unsere Terrassen zur Verfügung.
- W-LAN auf den Terrassen und im Lokal.
- Pianoabend: Oktober bis April jeden Sonntag von 18:30 bis 20:30 Uhr.

Besonders hervorheben möchten wir unser reichhaltiges Frühstücksangebot täglich von 7:00 bis 20:00 Uhr.

Darüber hinaus empfehlen wir uns für

- Frühstück mit der Familie, Freunden oder Bekannten
- Frühstück mit Geschäftspartnern
- Pressefrühstück

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für 8 - 40 Personen für diverse Anlässe, Feiern und Seminare.

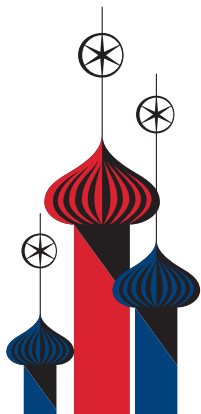
Wertgutscheine für unser gastronomisches Angebot, Hotelpauschalen und Skipässe für die Axamer Lizum erhalten Sie an der Hotel-Rezeption oder in unserem Webshop .

Für Aufenthalte in Innsbruck bietet Ihnen unser 4* Hotel Central mit 45 Standardzimmern, 26 Superiorzimmern, 2 Suiten, 5 Juniorsuite und 6 Studios den idealen Rahmen. Der Wohlfühlbereich mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabinen, Fitnessraum und Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht auf die umliegende Bergwelt sowie Fahrräder und E-bikes stehen unseren Hotelgästen unentgeltlich zur Verfügung!

Unsere Mitarbeiter an der Hotel-Rezeption beraten und informieren Sie gerne.

Kaffee

Kleiner Mokka	€ 2,50
Schwarzer Kaffee	
Kleiner Brauner	€ 2,70
Schwarzer Kaffee mit reiner Sahne	
Kapuziner (7, 13)	€ 3,10
kleiner Brauner mit Schlagobers im Glas serviert	
Verlängerter schwarz	€ 3,10
Mokka mit heißem Wasser verlängert	
Verlängerter braun	€ 3,30
Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit Sahne serviert	
Großer Mokka	€ 3,60
Doppelt starker Kaffee	
Wiener Melange (7)	€ 3,70
halb Verlängerter, halb heiße geschäumte Milch	
Großer Brauner	€ 3,80
Doppelt starker Kaffee mit reiner Sahne	
Franziskaner (7)	€ 3,90
Verlängerter mit Schlagsahne	
Café au lait (7)	€ 4,10
Halb Kaffee, halb heiße Milch in der „bol“ serviert	
Central Einspanner (7)	€ 4,20
Verlängerter mit großer Portion Schlagobers und Staubzucker	
Portion Kaffee mit Sahne	€ 5,00
Central Café (4, 7, 8)	€ 6,50
Verlängerter mit Schlagobers, Anisekse und Nusslikör	
Irish Coffee (4, 7)	€ 8,70
Großer Mokka mit Irish Whiskey und Schlagobers	
Glas Wasser	
Innsbrucker Quellwasser servieren wir zum Kaffee ohne Mehrkosten	
Portion Schlagobers	€ 1,00



KAFFEE NOSKO

Italianische Kaffeespezialitäten

Espresso	€ 2,70
Ristretto	€ 2,70
kurzer Espresso	
Caffé Macchiato (7)	€ 2,90
Espresso mit Milchschaum	
Cappuccino (7, 13)	€ 3,70
Espresso mit heiß geschäumter Milch	
Latte Macchiato (7)	€ 3,90
Je ein Drittel heiße Milch, Espresso und heißgeschäumte Milch im Glas serviert	
Espresso Afogato (7, 13)	€ 4,00
Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	
Doppelter Espresso	€ 4,00

Eine Auswahl an frischen Mehlspeisen, Torten und Eisvariationen finden Sie in unserer Dessertkarte.

Eisschokolade / Eiskaffee

Eisschokolade (1, 7, 8)	€ 5,50
Eiskaffee (1, 7, 8)	€ 5,90
gerührter Eiskaffee (1, 7, 8)	€ 6,90

Schokolade / Kakao und Heißgetränke

Für die Zubereitung unsere Premium-Schokoladen verwenden wir frische Milch aus Tirol.

Braune Schokolade (7)	€ 3,80
Central Chocoretto (7, 13)	€ 6,80
braune Schokolade mit 2 cl Amaretto, Schlagobers und Kakaopulver	
Lumumba (7, 13)	€ 6,80
braune Schokolade mit 2cl Rum, Schlagobers und Kakaopulver	
Portion Schlagobers	€ 1,00
Heiße Zitrone im Glas	0,25l € 2,90

Tee

Wir servieren Ihnen unseren Premium Tee im Kännchen mit Teegebäck, Kandiszucker, Akazienhonig und auf Wunsch gerne mit Milch, Sahne oder Zitronensaft.

Portion € 4,10

Darjeeling - Schwarztee

Tee von den Hängen des Himalayas. Hinter dem glänzend kupferfarbenen Aufguss verbergen sich Aromen, die an Haselnuss und Pfirsich erinnern. Sehr ausgewogen und harmonisch.
Ziehzeitempfehlung 4 Minuten

English Breakfast Imperial - Schwarztee

Eine Mischung von berühmten Tees aus den Hügelregionen Ceylons und Assams, welche dem Aufguss einen dunkelbraunen Farbton verleiht. Im Geschmack kräftig und reich an Holz- und Malznoten.
Ziehzeitempfehlung 4 Minuten

Earl Grey Supreme - Schwarztee

Eine Mischung von kostbarem chinesischem Tee. Enthaltene Bergamottessenz und Kornblüten haben balsamische Eigenschaften und wirken tonisierend. Der goldfarbene Aufguss hat einen zarten, fruchtigen Geschmack.
Ziehzeitempfehlung 4 Minuten

Ceylon - Schwarztee

Die langen Blätter der Teesorten von der Insel Ceylon im indischen Ozean ergeben einen glänzenden, leicht kupferfarbenen Aufguss. Lebhaft Aromen verbinden sich mit frischem und ausgewogenem Geschmack.
Ziehzeitempfehlung 4 Minuten

Pomegranate Oolong – Oolong Tee

Eine herrliche Mischung aus halbfermentiertem Tee, Blütenblätter und Granatapfel. Leichte Kräuter- und fein säuerliche Geschmacksnoten erfrischen im Abgang den Gaumen.
Ziehzeitempfehlung 6 Minuten

Green Forest - Grüntee

Die Mischung aus kostbarem, chinesischem Grüntee, Waldfrüchten und Rosenblätter ergibt ein zauberhaftes Aroma. Zart gelb-grüne Farbtöne werden von einem anhaltenden, süßen Nachgeschmack begleitet.
Ziehzeitempfehlung 3-4min

Pure Green - Grüntee

Eine große Auswahl an chinesischem Grüntee. Der Aufguss schimmert gelb-grünlich und schmeichelt dem Gaumen mit leichten Kräuteraromen und einem süßen Geschmack.
Ziehzeitempfehlung 3-4min

Green Mint – Grüntee

Ein chinesischer Tee mit eingerollten Blättern, die sich bei Berührung mit Wasser öffnen und einen gold-grünen Aufguss ergeben. Zu den anfänglichen Minzenoten entfalten sich zudem im Laufe der Zeit die Kräuteraromen von Gunpowder Tee.
Ziehzeitempfehlung 3- 4 Minuten

Minty Breeze - Pfefferminztee

Der Grobschnitt feinsten Pfefferminze ergibt einen vollen, würzigen und aromatischen Geschmack, der köstlich und erfrischend ist.
Ziehzeitempfehlung - 8 Minuten

Golden Chamomile - Kamillentee

Die ganzen Kamillenblüten der beliebten Heilpflanze sorgen für einen angenehmen, leicht bitteren Geschmack und eine beruhigende, wohltuende Wirkung.
Ziehzeitempfehlung - 8 Minuten

Jasmine - Grüntee

Grüntee mit Jasminblüten welche noch taunass gepflückt werden. Der Aufguss ist hell bernsteinfarben. Um alle feinen Aromen wahrnehmen zu können empfiehlt es sich ihn langsam nippend zu trinken.
Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten

Thai Solace - Kräutertee

Eine Mischung aus Ingwer, Zitronengras und Lakritze. Die exotischen und aromatischen Geschmacksnoten entführen die Sinne in ferne Länder.
Ziehzeitempfehlung 4-5min

Chamomile Mix - Kräutertee

Der elegante und weiche Geschmack der Kamillenblüten harmonisiert mit dem Aroma von Melisse und Fenchel. Die süßlichen und fruchtigen Geschmacksnoten des Rooibos sorgen für eine geschmeidige Abrundung.
Ziehzeitempfehlung 4-5 Minuten

Lemon Verbena - Kräutertee

Eisenkraut und erfrischende grüne Minze ergeben einen glänzend grünen Aufguss. Mit typischen Geschmacksnoten von feinen Kräutern.
Ziehzeitempfehlung 4-5 Minuten

Red Spring – Früchtetee

Eine erfrischende und durstlöschende Mischung mit einem sommerlich himbeerroten Farbton. Der anfänglich leicht säuerliche Geschmack offenbart in der Folge feine, vollmundige Beerenaromen.
Ziehzeitempfehlung 4-5 Minuten



Den Tag mit einem guten Frühstück beginnen

Frühstück täglich von 7.00 - 20.00 Uhr

Italienisches Frühstück (1, 4, 6, 7, 8, 12, 13) € 4,50
Espresso und ein Schokoladen Cornetto

Kleines *Central* Frühstück (4, 7, 13) € 4,90
Wahlweise mit einer Tasse Melange, Tee oder Kakao, 1 Semmel,
1 Stück Butter, 1 Marmelade

Kleines Süßes Frühstück (1, 4, 7, 8, 13) € 5,30
kleiner Mocca und ein Stück hausgemachter Guglhupf

Französisches Frühstück (1, 4, 7, 8, 12, 13) € 6,50
1 "bol" Milchkaffee, 1 Croissant, 1 Stück Butter und 1 Marmelade

Wiener Frühstück (1, 4, 6, 7, 8, 12, 13) € 7,90
Wahlweise mit einer Tasse Melange, Tee oder Kakao, 2 Wiener-Briochekipferl,
2 Stück Butter, Marmelade, 1 weiches Ei

Klassisches Frühstück (1, 4, 7, 13) € 7,90
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder Kakao, 2 Semmeln,
2 Stück Butter, 1 Marmelade, 1 weiches Ei

Wellness Frühstück (4, 7, 8, 12, 13) € 8,90
Portion hausgemachtes Müsli, eine Portion Obstsalat, eine Portion
Natur- oder Fruchtojoghurt, und ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l

Herzhaftes Frühstück (1, 7, 10, 11) € 9,50
3 Minirostbratwürstchen, 3 Spiegeleier, gebratener Speck und eine Portion Senf

Veganes Frühstück (2, 4, 6, 8, 10, 12, 13) € 9,70
2 Aufstriche, Gemüsesticks, gegrillte Tomaten und Paprika, Obstsalat,
Marmelade, Margarine und 2 Stück Vollkornbrot

Englisches Frühstück (1, 4, 7, 9, 10, 13) € 10,50
in Tomatensauce gekochte weiße Bohnen auf Toast, 3 Minirostbratwürstchen,
gebratener Speck, 2 Spiegeleier und gebratene Tomate

Central Frühstück (1, 4, 7, 13) € 12,50
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder Kakao, 2 Semmeln, 2 Stück Butter,
1 Marmelade, 1 weiches Ei, Schinken, Käse und Salamiwahl

Vegetarisches Frühstück (4, 7, 13) € 12,90
frisch gepresster Karotten-Apfelsaft, 3 verschiedene Käse aus Tirol,
2 Stück Butter, frische Paprika, Früchte, 3 Scheiben Schwarzbrot

Prosecco Frühstück (1, 3, 4, 7, 13) € 13,90
Glas Prosecco, 3 Scheiben Toastbrot, 2 Stück Butter, Räucherlachs,
frischer Kren, grüne und schwarze Oliven

Frühstück zu zweit (1, 3, 4, 7, 13) € 26,90
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder Kakao, 4 Semmeln, 4 Stück Butter,
2 Marmeladen, 2 weiche Eier, Schinken, Käse, Salamiwahl,
Portion Fruchtsalat und Naturjoghurt

und zum á la carte Frühstück...

Butter (7) 10g ... € 0,60

Diätmargarine / Nutella (7, 8, 13) 20g ... € 1,10

Marmelade nach Wahl: 29g ... € 1,90
Erdbeer, Marille oder Himbeere

Blütenhonig im Glas 29g ... € 2,20

Kalbsleberaufstrich 20g ... € 2,50

Butterbrot mit Schnittlauch (7) € 2,50

Portion Schinken / Käse oder Salami (4, 7) € 2,90

Veganer Aufstrich 20g ... € 3,50

Portion Obstsalat € 5,50

Portion hausgemachtes Müsli (4, 7, 8, 12, 13) € 6,50

Räucherlachs 100g ... € 6,90

Brot und Gebäck

Scheibe Toastbrot (4, 7, 13) € 0,90

Scheibe Vollkornbrot (4, 13) € 1,20

Scheibe Schwarzbrot (4) € 1,20

Semmel (4) € 1,20

3 Scheiben Baguette (4) € 1,50

Salztangerl, frisch gebacken (4, 12, 13) € 1,80

Kornspitz (4, 8, 12, 13) € 1,80

Wiener-Briochekipferl, frisch gebacken € 1,90
(1, 4, 6, 8, 12, 13)

Croissant, frisch gebacken (1, 4, 7, 8, 12, 13) € 1,90

Glutenfreies Gebäck € 2,90

Hausgemachter Gugelhupf (1, 4, 7, 8, 13) € 3,00

Eierspeisen

Für unsere Eierspeisen verwenden wir österreichische
Eier aus Freilandhaltung

1 weiches Ei € 1,30

2 Eier im Glas € 3,60

2 Rühreier auf Toast (1, 4, 7, 13) € 5,10

Ham & Eggs oder Bacon & Eggs (1) € 6,10

Rühreier mit Schinken oder Speck (1, 7) € 6,10

Rühreier mit Käse (1, 7) € 6,10

Rühreier Mediterran (1) € 6,10
mit Tomaten, - Paprika, - und Zwiebelwürfeln

Kernöl Eierspeise (1, 4, 8, 13) € 6,10
mit getoastetem Schwarzbrot und Zwiebeln

Strammer Max (1, 4, 7, 9, 13) € 8,00
gebratener Schinken, Paprikawürfel und 2 Spiegeleier,
auf Schwarzbrot mit Salatgarnitur



Alle Gerichte
auf unserer Tageskarte
auch **für zu Hause** in der tiefkühl- und
mirkowellengeeigneten Menüschele mit Deckel
100% recycelbar

CAFE
Central

Seit 1884

INNSBRUCK

Suppen

Tagessuppe	kleine Tasse	0,2l	€ 3,50
	große Tasse.....	0,4l	€ 4,50
Nudelsuppe	kleine Tasse	0,2l	€ 3,50
(1, 4, 7, 10, 13)	große Tasse.....	0,4l	€ 4,50
Frittatensuppe	kleine Tasse	0,2l	€ 3,50
(1, 4, 7, 10, 13)	große Tasse.....	0,4l	€ 4,50
Tomatensuppe mit Mozzarellabrot	0,4l	€ 5,90	
(4, 7, 9, 10, 13)			
<i>Central</i> Suppentopf (1, 4, 7, 13).....	0,4l	€ 5,90	
mit Fadennudeln, Rindfleisch und Suppengemüse			
Nudelsuppe mit Würstel (1, 4, 7, 10, 13)	0,4l ...	€ 5,90	
Gulaschsuppe mit einer Semmel (4, 7, 9, 10, 13)		€ 5,90	
Gulaschsuppe mit Würstl und einer Semmel.....		€ 7,50	
(4, 7, 9, 10, 13)			

Central Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 19,50
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Gekochter Tafelspitz vom Ochsen (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 16,90
in der Rindsuppe serviert, mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfeln	
Rindsgulasch (4, 7, 9, 10, 13)	€ 14,50
mit Polenta oder Petersilienkartoffeln	
Penne (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 12,50
mit Wildbretsugo aus der Karwendeljagd	
<i>Central</i> Hühnerbrustsalat (7, 9, 10, 11, 13).....	€ 11,00
Gebratene Hühnerstreifen auf buntem Blattsalatteller, mit Balsamicodressing	
<i>Central</i> Schinken-Käsetoast (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 7,50
mit Salatgarnitur, Ketchup und Mayonnaise	
<i>Central</i> Schinken-Käsetoast (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 5,60
mit Ketchup und Mayonnaise	
1 Paar Frankfurter (4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 5,90
mit Saft und einer Semmel	
1 Paar Frankfurter od. St. Johanner (4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 4,90
mit Senf, frischem Kren und einer Semmel	
Gemischter Salat groß.....	€ 5,50
(9, 10, 11, 13) klein.....	€ 4,50
mit Balsamicodressing	

Für unsere Kleinen

Nudelsuppe mit Würstel (1, 4, 7, 10, 13)	€ 5,00
Penne mit Tomatensauce (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	€ 8,00
Fischstäbchen mit Bratkartoffeln (1, 3, 4, 7, 9, 10)	€ 9,00
Kleines Wienerschnitzel mit Kartoffelsalat	€ 12,80
(1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	

Alkoholfreie Getränke

Frischgepresste Obst- und Gemüsesäfte

Karottensaft mit Distelöl.....0,2l € 4,20

Karotten- Orangensaft.....0,2l € 4,20

Orangensaft0,2l .. € 4,20

Vitamincocktail mit Ahornsirup0,2l € 4,50

aus Orangen, Äpfeln und Karotten

100% Biosäfte aus Österreich

Direkt gepresst, vegan aus kontrolliertem biologischen Anbau,
ohne Konservierungsstoffe mit natürlichem Fruchtzucker.

Birne – Johannisbeere.....0,25l € 3,80

90% Birne, 10% Johannisbeere, Brennwert pro 100g: 175,9 kj / 45,7 kcal

Apfel – Birne.....0,25l € 3,80

50% Apfel, 50% Birne, Brennwert pro 100g: 219 kj / 52 kcal

Apfel – Holunder.....0,25l € 3,80

90% Apfel, 10% Holunder, Brennwert pro 100g: 205,2 kj / 49 kcal

Apfel – Kirsch0,25l € 3,80

90% Apfel, 10% Kirsch, Brennwert pro 100g: 197 kj / 46 kcal

Apfel – Karotte – Rote Rübe0,25l € 4,00

60% Apfel, 30% Karotte, 10% Rote Rübe, Brennwert pro 100g: 175,4 kj / 42 kcal

Rote Rübe0,25l € 4,00

100% Rote Rübe, milchsauer vergoren, Brennwert pro 100g: 155 kj / 37 kcal

Mineralwasser belebend od. still.....Fl. 0,33l € 2,80

Fl. 0,75l € 4,90

Soda0,25l € 2,10

0,50l € 3,20

Soda Zitrone0,25l € 2,60

0,50l € 3,70

Innsbrucker Quellwasser0,30l € 0,60

in der Karaffe serviert0,50l € 0,90

in der Karaffe serviert1,00l € 1,50

Soda oder Innsbrucker Quellwasser mit Sirupen in den Sorten:

schwarzer-, weißer Holunder & Himbeere....0,25l € 2,60

0,50l € 3,60

Apfelsaft.....0,20l € 3,10

Johannisbeersaft.....0,20l € 3,10

MarillensaftFl. 0,20l € 3,10

Mangosaft.....Fl. 0,20l € 3,10

OrangensaftFl. 0,20l € 3,10

aufgespritzt mit Soda oder Quellwasser.. 0,30l € 3,50

0,50l € 3,80

Eistee Pfirsich0,30l..... € 3,00

Seven Up Orange.....Fl. 0,33l € 3,00

Misch MaschFl. 0,33l € 3,00

Cola.....Fl. 0,33l € 3,00

Cola Light.....Fl. 0,33l € 3,00

AlmdudlerFl. 0,35l € 3,00

Tonic Water / Bitter Lemon.....Fl. 0,20l € 3,50

Red BullFl. 0,25l € 3,90

Prickelndes

Prosecco Spumante.....0,10l € 4,00

0,75l .. € 27,00

Prosecco Orange.....0,10l € 4,30

Prosecco Aperol.....0,10l € 4,90

Spritzer

Weißwein gespritzt süß oder sauer (9) ..0,25l € 3,80

Rotwein gespritzt süß oder sauer (9).....0,25l € 3,80

Kaiserspritzer (9)0,25l € 4,20

Weißwein, Soda, weißer Holunderblütensirup

Aperol Sprizz (9)0,25l € 5,10

Aperol, Soda, Weißwein

Milano Sprizz (9).....0,25l € 5,50

Campari, Soda, Weißwein

Veneziano Sprizz0,25l € 5,50

Aperol, Soda, Prosecco

Aperitif

Sunbitter (alkoholfrei) € 3,70

Martini Bianco on the rocks..... 5 cl € 3,90

Aperol Soda € 3,90

Campari Soda € 4,20

Campari Orange € 4,70

Aperol Bitter Lemon € 5,20

Aperol Tonic..... € 5,20

Pastis Ricard on the rocks mit Wasser 4 cl € 5,90

Gin Tonic mit Gurke und schwarzem Pfeffer..... € 7,00

Bier vom Fass

Offakringer Helles (4)	0,2l	€ 2,60
	0,3l	€ 3,20
	0,5l	€ 3,90
Radler, süß oder sauer (4)	0,3l	€ 3,10
	0,5l	€ 3,90

Bier aus der Flasche

Null Komma Josef alkoholfrei (4)	Fl. 0,33l	€ 3,20
Offakringer Goldfassl Pils (4)	Fl. 0,33l	€ 3,50
Offakringer helles (4)	Fl. 0,50l	€ 4,00
Paulaner Weißbier hell oder dunkel (4) .	Fl. 0,50l	€ 4,20
Paulaner Weißbier alkoholfrei (4)	Fl. 0,50l	€ 4,20

Weißwein

Welschriesling DOC (9)	1/8l	€ 3,90
Weingut Polz, Spielfeld – Südsteiermark		
	0,75l ..	€ 22,50
Grüner Veltliner, leicht und trocken (9).....	1/8l	€ 4,30
Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Niederösterreich		
	0,75l ..	€ 25,00
Sauvignon blanc (9)	1/8l	€ 4,30
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn – Canuntum, Burgenland		
	0,75l ..	€ 25,00
Chardonnay (9).....	1/8l	€ 4,50
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttelsbrunn – Canuntum, Burgenland		
	0,75l ..	€ 26,00
Olivini Lugana DOC (9)	1/8l	€ 4,80
Weingut Olivini, Lombardei – Italien		
	0,75l ..	€ 27,00

Rosèwein

Rose vom Zweigelt (9).....	1/8l ...	€ 4,50
Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Niederösterreich		
	0,75l ..	€ 26,00

Rotwein

Kalterer See DOC (9)	1/8l	€ 3,50
Typischer Südtiroler Kalterer		
Vinschgau Vernatsch „Sonnenberg“	1/8l	€ 3,90
Kellerei Meran Burggräfler, Südtirol		

0,75l .. € 22,50

Small Hill Red (9)	1/8l	€ 4,20
Weingut Leo Hillinger, Jois/Neusiedlersee – Burgenland		
	0,75l ..	€ 24,00

Blaufränkisch Classic (9)	1/8l	€ 4,20
Weingut Paul Kerschbaum, Hortischo – Mittelburgenland		
	0,75l ..	€ 24,00

Zweigelt Fasangarten (9).....	1/8l	€ 4,50
Weingut Fischer, Soob – Thermenregion – Burgenland		
	0,75l ..	€ 25,00

Lagrein (9).....	1/8l	€ 4,80
Erste + Neue Weinkellerei Kaltern		
	0,75l ..	€ 27,00

Spirituosen

Amaretto di Saronno (8)	2 cl	€ 3,00
Stroh Rum 38 %	2 cl	€ 3,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	€ 3,00
Frangelico Haselnusslikör (1, 7, 8).....	2 cl	€ 3,20
Ramazotti	2 cl	€ 3,20
Obstler	2 cl	€ 3,50
Williams.....	2 cl	€ 4,00
Fine de Cognac, Hennessy.....	2 cl	€ 4,70
Grappa di Antica, Nonino – Friaul	2 cl	€ 4,90
Chivas Regal Scotch Blend 12 y (4)	4 cl	€ 8,00

Kuchen und Torten

Guglhupf (1, 4, 7, 8, 13).....	€ 3,00
Apfelstrudel (4, 7, 8, 13)	€ 3,70
Topfenstrudel (1, 4, 7, 8, 10)	€ 3,90
nach Wunsch servieren wir Ihnen unsere Strudel auch gerne warm	
Vanillesoße zum Strudel (7)	€ 2,50
Portion Schlagobers.....	€ 1,00
Haustorte (1, 4, 7, 13).....	€ 3,90
Eine Auswahl an täglich frischen Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchenvitrine	

Eisspezialitäten und Eiskaffee

1 Kugel Eis (1, 7, 8).....	€ 1,50
(Schokolade, Erdbeere, Vanille oder Zitrone)	
Gemischtes Eis (1, 7, 8)	€ 4,50
(Schokolade, Vanille und Erdbeere)	
Portion Schlagobers.....	€ 1,00
Coupe Danmark (1, 7, 8)	€ 6,20
(Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers)	
Heiße Liebe (1, 7, 8).....	€ 6,50
(Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers)	
Bananensplit (1, 7, 8).....	€ 6,90
(Vanilleeis, Schokoladensauce, Banane, Schlagobers)	
Fruchtgarten (1, 7, 8).....	€ 7,20
(je 1 Kugel Vanille,- Erdbeere und Zitroneneis mit Früchten, Schlagobers und Erdbeersauce)	
Eisschokolade (1, 7, 8).....	€ 5,50
(mit zwei Kugeln Vanilleeis)	
Eiskaffee (1, 7, 8)	€ 5,90
(mit zwei Kugeln Vanilleeis)	
Eiskaffee gerührt (1, 7, 8)	€ 6,90
(mit drei Kugeln Vanilleeis)	



Süßspeisen

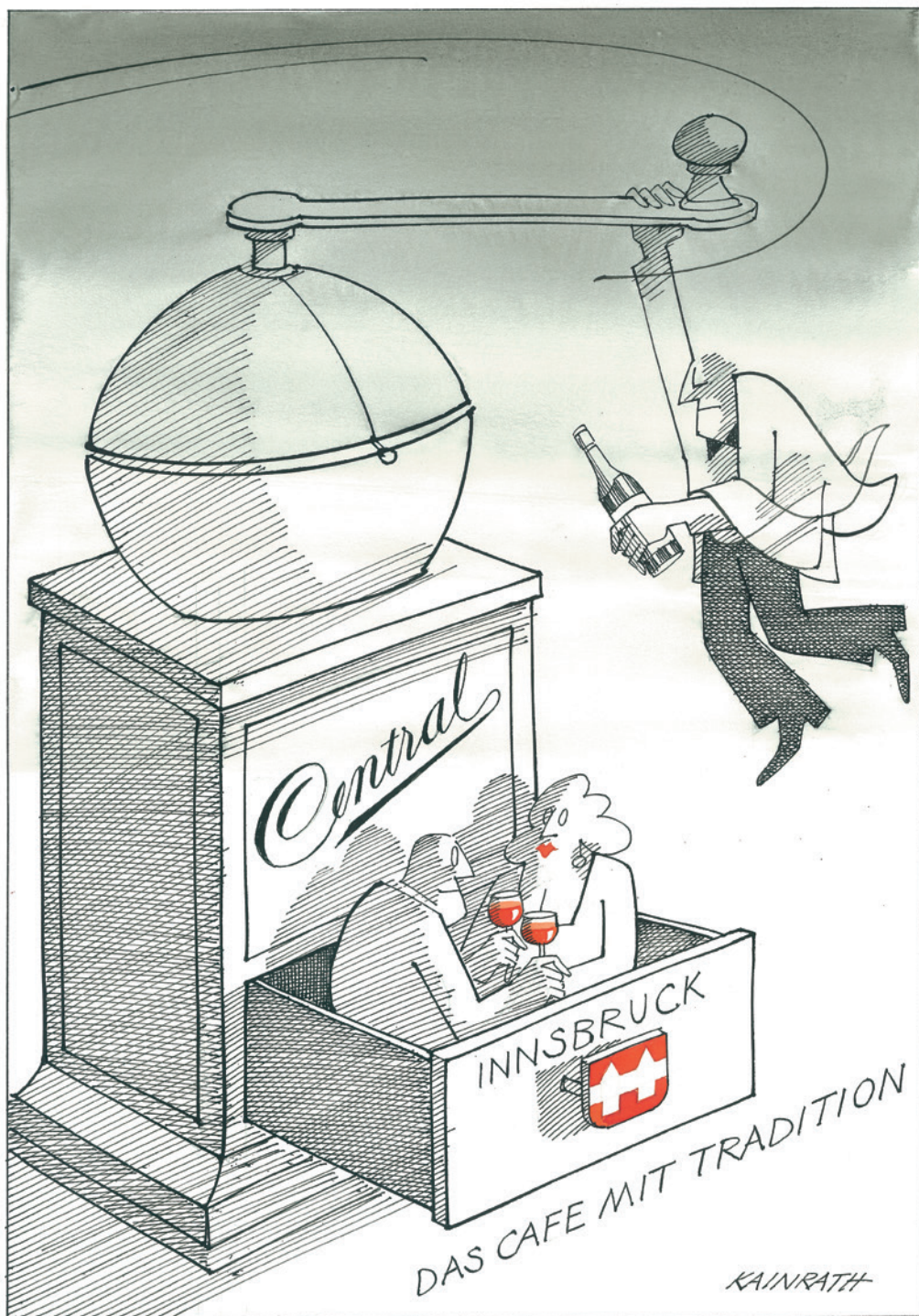
Frischer Obstsalat (1, 7, 8, 13)	€ 5,50
(mit Ahornsirup)	
Palatschinken (1, 4, 7, 8, 13).....	€ 6,00
(wir servieren Ihnen 2 Stück, wahlweise mit Preiselbeeren, Marillenmarmelade oder Nutella)	
Mohr im Hemd (1, 7, 8).....	€ 6,50
(mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Schlagobers)	
Eis-Palatschinken (1, 4, 7, 8)	8,80
(2 Stück Palatschinken, mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schokoladensauce)	
hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus....	€ 10,50
(1, 4, 7 – ca. 15-20 Minuten Zubereitungszeit)	

Unsere Preise sind Inklusiv-Preise in denen sämtliche Steuern und das Bedienungsentgelt enthalten sind.

Hauptallergene Stoffe

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

1. Eier
2. Erdnüsse
3. Fisch
4. Glutenthaltiges Getreide
5. Krebstiere
6. Lupinen
7. Milch
8. Schalenfrüchte
9. Schwefeldioxid und Sulfite
10. Sellerie
11. Senf
12. Sesamsamen
13. Soja
14. Weichtiere (Mollusken)





HOTEL *Central*



INNSBRUCK

Central**** wohnen

49 Standardzimmer, 24 Superiorzimmer, 2 Suiten,
3 Juniorsuiten und 6 Studios.

Der Wohlfühlbereich mit Sauna, Dampfbad, Infrarotkabinen,
Fitnessraum und Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht
auf die umliegende Bergwelt sowie Fahrräder und E-bikes
stehen unseren Hotelgästen unentgeltlich zur Verfügung!

Unsere Mitarbeiter an der Hotel-Rezeption beraten und
informieren Sie gerne.





Für die Verwendung
von Produkten aus der Region
bzw. aus Österreich wurden wir als
Bewusst Tirol Betrieb
und mit dem AMA Gastrosiegel
ausgezeichnet



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Österreichische UNESCO-Kommission
Immaterielles Kulturerbe/Nationales Verzeichnis

Wiener Kaffeehauskultur
anerkannt 2011

Central

Seit 1884

Gilmstraße 5
A-6020 Innsbruck
Tel: +43 512 5920
office@central.co.at
www.central.co.at