

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 Kommerzialbank mietet die Räumlichkeiten – die Kaffeehaustischchen weichen Bankschaltern.
- 1928 der gebürtige Wiener Josef Falkner übernimmt das Central und macht es zu einem Kaffeehaus im Alt-Wiener Stil.
- 1945 die französiche Besatzung beschlagnahmt das Central und nutzt es als Comptoire Français.
- 1954 Neugestaltung und Wiedereröffnung des Café Central
- 1989 erstrahlt das Central nach umfangreichen Renovierungen im "neuen nostalgischen" Glanz.

2007 Eröffnung Terrasse Gilmstraße

2010 Eröffnung Terrasse Erlerstraße

2014 130 Jahre Café Central Aufnahme in das nationale Verzeichnis immaterielles Unesco Kulturerbe

2024 140 Jahre Café Central Beitritt Klimabündnis Verleihung österreichisches Umweltzeichen Green Hotel und EU -EcoLable

"Was muss man im Café? Nur sein. Man kann fast alles, aber man muss fast nichts. Das Cafe 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.)



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
- Mehl und Getreideprodukte Firma Rauch Mühle, Innsbruck
- Marmeladen, Konfitüren, Fruchtsirupe Firma Darbo, Stans
- 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 Samstag von 18:00 bis 20:00 Uhr.

Besonders hervorheben möchten wir unser reichhaltiges Frühstücksangebot täglich von 7:00 bis 19.00 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 und Hotelpauschalen erhalten Sie an der Hotel-Rezeption oder in unserem Webshop .

Für Aufenthalte in Innsbruck bietet Ihnen unser 4* Hotel Central mit 44 Standardzimmern, 27 Superiorzimmern, 2 Suiten, 5 Juniorsuiten 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€ 2,90 Schwarzer Kaffee
Kleiner Brauner € 3,10 Schwarzer Kaffee mit reiner Sahne
Kapuziner (7, 13) € 3,60 kleiner Brauner mit Schlagobers im Glas serviert
Verlängerter schwarz € 3,70 Mokka mit heißem Wasser verlängert
Verlängerter braun€ 3,90 Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit Sahne serviert
Großer Mokka € 4,20 Doppelt starker Kaffee
Wiener Melange (7) € 4,20 halb Verlängerter, halb heiße geschäumte Milch
Großer Brauner € 4,40 Doppelt starker Kaffee mit reiner Sahne
Franziskaner (7) € 4,70 Verlängerter mit Schlagsahne
Café au lait (7)
Central Einspänner (7) € 5,10 Verlängerter mit großer Portion Schlagobers und Staubzucker
Portion Kaffee mit Sahne € 6,90
Central Café (4,7,8)
Irish Coffee (4,7)€ 9,50 Großer Mokka mit Irish Whiskey und Schlagobers
Glas Wasser Innsbrucker Quellwasser servieren wir zum Kaffee ohne Mehrkosten





Italienische Kaffeespezialitäten

•	
Espresso	€ 3,00
Ristrettokurzer Espresso	€ 3,00
Caffé Macchiato (7)	€ 3,40
Cappuccino (7,13)	€ 4,10
Latte Macchiato (7)	€ 4,30
Espresso Afogato (7,13)	€ 4,50
Doppelter Espresso	. € 4,50

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

Kakao und Heißgetränke

Für die Zubereitung verwenden wir frische Milch aus Tirol

dus filot.	
Kakao (7)	€ 4,30
Central Chocoretto (7,13)	€ 7,50
Lumumba (7, 13)	€ 7,50
Portion Schlagobers	€ 1,50
Heiße Zitrone im Glas 0,251	€ 3,30

Tee

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

Portion € 4,50

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.
Ziehzeitempfehlungt 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. Lebhafte 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 chinesischen Grüntees. 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 feinster 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

Bio Vanilla Rooibos - Kräutertee

Koffeinfreier Bio-Rooibos-Tee aus Südafrika mit likörartigem Vanillegeschmack. Aufgrund seines hohen und intensiven Geschmacks wird er auch von der jüngeren Generation geschätzt. Ziehzeitempfehlung 5-8min

Chamomile Mix - Kräutertee

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

Lemon Verbeng - 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	Blütenhonig im Glas29g € 2,80		
Frühstück täglich von 7.00 - 19.00 Uhr	Butterbrot mit Schnittlauch (7) € 3,00		
Italienisches Frühstück (1,4,6,7,8,12,13) € 5,50 Espresso und ein Schokoladen Cornetto	Portion Schinken / Käse oder Salami (4,7) € 3,70		
Kleines Canad Frühstück (4, 7, 13)	Veganer Aufstrich		
Kleines Süsses Frühstück (1, 4, 7, 8, 13) € 6,00 kleiner Mocca und ein Stück Guglhupf	Räucherlachs		
Französisches Frühstück (1, 4, 7, 8, 12, 13) € 8,30 1 "bol" Milchkaffee, 1 Croissant, 1 Stück Butter und 1 Marmelade	Brot und Gebäck		
Wiener Frühstück (1, 4, 6, 7, 8, 12, 13) € 10,00 Wahlweise mit einer Tasse Melange, Tee oder 1 Tasse Kakao, 2 Wiener-Briochekipferln, 1 Stück Butter, Marmelade, 1 weiches Ei	Scheibe Toastbrot (4, 7, 13) € 1,00 2 Scheiben Vollkornbrot (4, 13) € 1,50		
Klassisches Frühstück (1, 4, 7, 13) € 10,00	Scheibe Schwarzbrot (4) € 1,50		
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder 1 Tasse Kakao, 2 Semmeln, 1 Stück Butter, 1 Marmelade, 1 weiches Ei	Semmel (4) € 1,50		
Wellness Frühstück (4,7,8,12,13) € 11,50	3 Scheiben Baguette (4) € 2,00		
Portion hausgemachtes Müsli, eine Portion Obstsalat, eine Portion Natur- oder Fruchtjoghurt, und ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,21	Salzstangerl, frisch gebacken (4, 12, 13) € 2,00		
Veganes Frühstück (2, 4, 6, 8, 10, 12, 13) € 13,00	Kornspitz (4,8,12,13) € 2,00		
2 Aufstriche, Gemüsesticks, gegrillte Tomaten und Paprika, Obstsalat, Marmelade, Margarine und 2 Stück Vollkornbrot	Wiener-Briochekipferl, frisch gebacken € 2,20 (1,4,6,8,12,13)		
Herzhaftes Frühstück (1,7,10,11) € 14,00	Croissant, frisch gebacken (1, 4, 7, 8, 12, 13) € 2,20		
3 Minirostbratwürstchen, 3 Spiegeleier, gebratener Speck, eine Portion Senf und eine Semmel	Schoko Croisant, frisch gebacken (1, 4, 7, 8, 12, 13) € 3,00		
Englisches Frühstück (1, 4, 7, 9, 10, 13) € 15,00 in Tomatensauce gekochte weisse Bohnen auf Toast, 3 Minirostbratwürstchen, gebratener Speck, 2 Spiegeleier und gebratene Tomate	Glutenfreies Gebäck € 3,20		
Contral Frühstück (1, 4, 7, 13) € 15,50	Eierspeisen		
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder 1 Tasse Kakao, 2 Semmeln, 1 Stück Butter, 1 Marmelade, 1 weiches Ei, Schinken, Käse und Salamiauswahl	Für unsere Eierspeisen verwenden wir österreichische Eier aus Freilandhaltung		
Vegetarisches Frühstück (4,7,13) € 16,50 frisch gepresster Karotten-Apfelsaft, 3 verschiedene Käse aus Tirol,	1 weiches Ei€2,00		
1 Stück Butter, frische Paprika, Früchte, 3 Scheiben Schwarzbrot	2 Eier im Glas € 4,70		
Prosecco Frühstück (1, 3, 4, 7, 13) € 17,00	2 Rühreier auf Toast (1, 4, 7, 13) € 6,00		
Glas Prosecco, 3 Scheiben Toastbrot, 1 Stück Butter, Räucherlachs, frischer Kren, grüne und schwarze Oliven	Ham & Eggs oder Bacon & Eggs (1) € 7,20		
Frühstück zu zweit (1, 4,7,13) € 32,00 Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder 1 Tasse Kakao, 4 Semmeln, 2 Stück Butter, 2 Marmeladen, 2 weiche Eier, Schinken, Käse, Salamiauswahl,	Rühreier mit Schinken oder Speck (1, 7) € 7,20		
	Rühreier mit Käse (1,7) € 7,20		
Portion Fruchtsalat und Naturjoghurt und zum á la carte Frühstück	Rühreier Mediterran (1) € 7,20 mit Tomaten,- Paprika,- und Zwiebelwürfeln		
Butter (7)20g € 1,50	Kernöl Eierspeise (1, 4, 8, 13) € 7,80 mit getoastetem Schwarzbrot und Zwiebeln		
Diätmargarine / Haselnußchreme (7, 8, 13) 20g € 1,50	Strammer Max (1, 4, 7, 9, 13) € 10,30		
Marmelade nach Wahl:29g € 2,70	gebratener Schinken, Paprikawürfel und 2 Spiegeleier,		
Erdbeer, Marille oder Himbeere	auf Schwarzbrot mit Salatgarnitur		



Alle Gerichte auf unserer Tageskarte auch für zu Hause



Seit 1884

INNSBRUCK

Hausgemach	te Suppen
(1, 4, 7, 10, 13)	kleine Tasse0,21 € 5,00 große Tasse0,41 € 6,00
	kleine Tasse
Tomatensuppe r (4, 7, 9, 10, 13)	nit Mozzarellabrot 0,41 € 7,50
Central Suppe mit Fadennudeln, Rind	ntopf (1, 4, 7, 13)0,4I € 7,50 fleisch und Suppengemüse
Nudelsuppe mit	Würstel (1, 4, 7, 10, 13) 0,4l € 7,50
Gulaschsuppe n	nit einer Semmel (4, 7, 9, 10, 13) € 8,00
Gulaschsuppe n (4, 7, 9, 10, 13)	nit Würstl und einer Semmel € 9,00
Central Klass	siker
Wiener Schnitze mit Kartoffelsalat und I	I vom Kalb (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) € 25,00 Preiselbeeren
Gekochter Tafelsp in der Rindssuppe servie	oitz vom Ochsen (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) € 20,50 ert, mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Rindsgulasch (4, mit Polenta oder Peter	7, 9, 10, 13) € 18,00 silienkartoffeln
Penne (1, 4, 7, 9, 10 mit Wildbretsugo aus	, 11, 13) € 15,00 der Karwendeljagd
Cintral Hühne Gebratene Hühnerstre	rbrustsalat (7,9,10,11,13) € 14,50 ifen auf buntem Blattsalatteller, mit Balsamicodressing
Central Schink mit Salatgarnitur, Ketch	en-Käsetoast (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) € 9,80 nup und Mayonnaise
Central Schink mit Ketchup und Mayo	en-Käsetoast (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) € 7,80 nnaise
1 Paar Frankfurto mit Saft und einer Sen	er (4,7,9,10,11,13) € 7,50 mmel
1 Paar Frankfurter mit Senf, frischem Krei	od. St. Johanner (4, 7, 9, 10, 11, 13)€ 5,90 a und einer Semmel
Gemischter Salat (9, 10, 11, 13) mit Balsamicodressing	groß € 8,00 klein € 6,00
Blattsalatteller	groß € 6,50 klein € 5,00
1 Stück Knoblauch	n Baguette (4,7)€ 2,50
Für unsere K	leinen
Nudelsuppe mit	Würstel (1, 4, 7,10, 13) € 6,00
Penne mit Tomate	ensauce (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) € 8,50
Fischstäbchen n	nit Bratkartoffeln (1, 3, 4, 7, 9, 10) € 9,00
Kleines Wienerso (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	chnitzel mit Kartoffelsalat€ 15,00

Alkoholfreie Getränke	Prickelndes
Frischgepresste Obst- und Gemüsesäfte	Prosecco Spumante0,10I € 4,80
Karottensaft mit Distelöl0,2l € 4,60	0,751 € 32,00
Karotten- Orangensaft0,21 € 4,90	Prosecco Orange0,10I € 5,20
Orangensaft0,2l € 4,90	Prosecco Aperol0,10I € 5,50
Vitamincocktail mit Ahornsirup0,21 € 5,50 aus Orangen, Äpfeln und Karotten	Sekt / Champagner
Mineralwasser belebend od. stillFl. 0,331€ 3,30 Fl. 0,751 € 5,80	Bründlmayer Rose brut
Soda	Räucherlachs auf Toastbrot (4,7,13) € 4,00
Soda Zitrone0,301 € 3,10 0,501 € 4,10	Spritzer
Innsbrucker Quellwasser0,301 € 1,00	Weißwein gespritzt süss oder sauer (9)0,251 € 4,50
in der Karaffe serviert 0,501 \in 1,50 in der Karaffe serviert 1,001 \in 2,50	Kaiserspritzer (9)
Soda oder Innsbrucker Quellwasser mit Sirupen in den Sorten:	Aperol Sprizz (9)
schwarzer-, weißer Holunder & Himbeere0,301€ 3,00 0,501€ 3,90	Milano Sprizz (9)
Apfelsaft0,301 € 3,70	Veneziano Sprizz
Johannisbeersaft0,301 € 3,70	<u> </u>
Bio MarillensaftFl. 0,201 € 3,70	Aperitif
MangosaftFl. 0,201 € 3,70	Sunbitter (alkoholfrei) € 4,20
Orangensaft fair TradeFl. 0,201 € 3,70	Martini Bianco on the rocks 5 cl € 5,00
aufgespritzt mit Soda oder Quellwasser 0,301 € 4,10	Aperol Soda € 5,20 Campari Soda € 5,20
0,501 € 4,30	Campari Orange € 6,20
Eistee Pfirsich	Aperol Bitter Lemon € 6,20
Fanta	Aperol Tonic € 6,20
Coca Cola	Pastis Ricard on the rocks mit Wasser 4 cl € 6,50
Coca Cola Zero	Gin Tonic (Hendriks 4 cl) € 9,50
Almdudler	
Misch MaschFl. 0,33l € 3,90	
Tonic Water / Bitter LemonFl. 0,201 € 4,20	
Red Bull FI. 0,25l € 4,80	

Bier vom Fass	
Ottakringer Helles Bio Pur (4)	0,21 € 3,40
Radler, süß oder sauer (4)	0,3l € 3,90
	0,51 € 4,80
	0,31 € 3,90
	0,51 € 4,80

Bier aus der Flasche		
Null Komma Josef alkoholfrei (4)	.Fl. 0,331	€ 3,90
Ottakringer Goldfassl Pils (4)	.Fl. 0,331	€ 4,30
Ottakringer helles (4)	.Fl. 0,50l	€ 4,60
Maisel's Weisse hell oder dunkel (4)	Fl. 0,501	€ 5,10

Maisel's Weisse alkoholfrei (4)Fl. 0,501 € 5,10

Weißwein

Welschriesling DOC (9)
0,75l € 29,00
Sauvignon blanc (9)
0,751 € 30,00
Grüner Veltliner, leicht und trocken (9)1/81 € 5,60 Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Niederösterreich
0,751 € 32,00
Chardonnay (9)
0,751€ 34,00
Olivini Lugana DOC (9)
0,751€ 36,00

Roséwein

Rose vom Zweigelt (9)	1/81	€ 5,60
Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Niederö	sterreich	
	0,751	€ 32,00

Rotwein

Blaufränkisch Classic (9)
0,751€ 32,00
Zweigelt Fasangarten (9)
0,751 € 34,00
Vinschgau Vernatsch "Sonnenberg" 1/81 € 6,00 Kellerei Meran Burggräfler, Südtirol
0,751 € 35,00
Lagrein (9)
0,75I € 35,00
St. Laurent Erwein (9)
0,751€ 36,00

Spirituosen

-	
Amaretto di Saronno (8)	2 cl € 3,90
Stroh Rum 38 %	2 cl € 3,90
Frangelico Haselnusslikör (1, 7, 8)	2 cl € 4,00
Williams	2 cl € 5,00
Hendricks Gin	4 cl € 6,00
Fine de Cognac, Hennesy	2 cl € 6,50
Grappa di Antica, Nonino – Friaul	2 cl € 6,50
Chivas Regal Scotch Blend 12 y (4)	4 cl € 8,50

Kuchen und Torten	
Guglhupf (1, 4, 7, 8, 13)	.€ 3,50
Topfenstrudel (1, 4, 7, 8, 10)	.€ 4,30
Apfelstrudel (1, 4, 7, 13)	.€ 4,90
nach Wunsch servieren wir Ihnen unsere Strudel auch gerne warm	
Vanillesoße zum Strudel (7)	.€ 3,00
Portion Schlagobers	.€ 1,50
Haustorte (1, 4, 7, 13)	.€ 4,40
Eine Auswahl an täglich frischen Kuchen und Tor finden Sie in unserer Kuchenvitrine	ten

Eisspezialitäten
1 Kugel Eis (1,7)
Gemischtes Eis (1,7)€6,00 (Schokolade, Vanille und Erdbeere)
Portion Schlagobers € 1,50
Coupe Danmark (1,7)
Heiße Liebe $(1,7)$ $€$ 8,00 (Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers)
Bananensplit (1, 7) $\$ $\$ $\$ 8,30 (Vanilleeis, Schokoladensoße, Banane, Schlagobers)
Fruchtgarten (1,7) € 8,50 (je 1 Kugel Vanille,- Erdbeere und Zitroneneis mit Früchten, Schlagobers und Erdbeersoße)

Eisschokolade / Eiskaffee	
Eisschokolade (1,7)	€ 6,50
Eiskaffee (1,7)	€ 6,80
gerührter Eiskaffee (1,7)	€ 7,80
Süßspeisen	
Frischer Obstsalat (mit Ahornsirup)	€ 6,90
Palatschinken (1, 4, 7, 8, 13)	€ 7,50
Warmer Schokokuchen (1, 4,7,8)	€ 7,90

Eis-Palatschinken (1, 4, 7)	9,90
(2 Stück Palatschinken, mit 2 Kugeln Vanilleeis	
und Schokoladensoße)	

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus ... € 14,90 (1,4,7 – ca. 15-20 Minuten Zubereitungszeit)

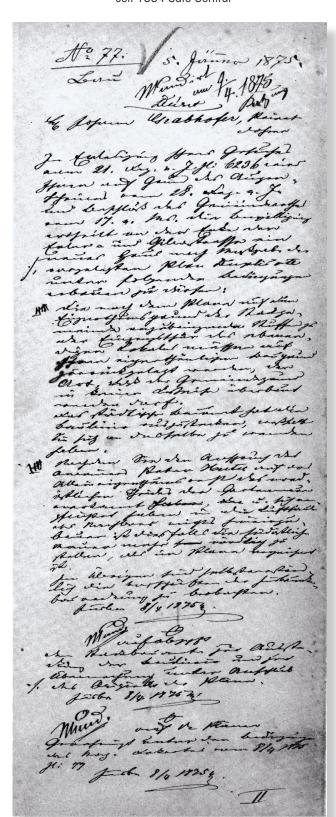


Hauptallergene Stoffe

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

Unsere Preise sind Inklusiv-Preise in denen sämtliche Steuern und das Bedienungsentgelt enthalten sind. Aus dem Stadtarchiv Innsbruck: Protokoll anno 1875 zur Einrichtung des Café Grabhofer, seit 1884 Café Central





INNSBRUCK

Als etabliertes Hotel und Kaffeehaus ist das Central bereits seit 140 Jahren ein bekannter und gern besuchter Treffpunkt in Innsbrucks Innenstadt. Neben dem Gästewohl steht auch die Gesundheit von Umwelt und Klima an oberster Stelle. So leistet das westlichste Alt-Wiener Kaffeehaus Österreichs einen wichtigen Beitrag für eine grünere Zukunft und ist sich seiner Vorbildwirkung als Tiroler Gastronomie- und Hotelleriebetrieb sehr wohl bewusst.

Das Engagement in Sachen Umwelt- und Klimaschutz wurde nun auch von offizieller Seite
geprüft und ohne Auflagen bestätigt. Neben
der Mitgliedschaft im "Klimabündnis Tirol"
freut sich das Central als 2. Hotel Innsbrucks
über die Aufnahme beim "Österreichischen
Umweltzeichen Green Hotel". Parallel dazu
konnte sich das Central als allererstes Hotel in
ganz Innsbruck die Zertifizierung mit dem
"EU Ecolabel" sichern, was uns mit großem
Stolz erfüllt und uns in unserem Tun noch
weiter bestärkt.

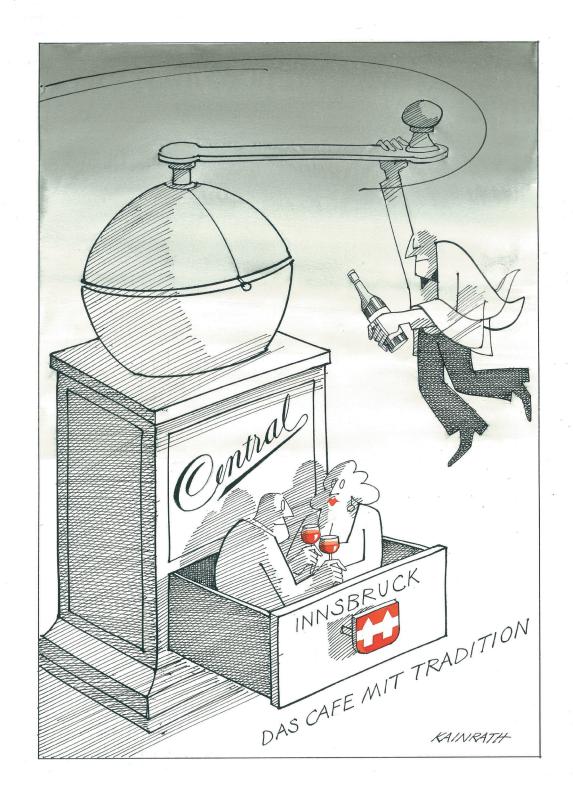
Als zentrale Anlaufstelle für Gäste aus aller Welt im Herzen der Alpen übernimmt das Central aktiv Verantwortung für die Umwelt und trägt seinen Teil zum Klimaschutz bei – damit man als Gast auch in Zukunft ganz bewusst und vor allem umweltbewusst im Central auf einen Kaffee gehen und übernachten kann.







Café Central seit 1884







INNSBRUCK

Central * * * * wohnen

44 Standardzimmer, 27 Superiorzimmer, 2 Suiten, 5 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



Seit 1884

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