

CAFE  
*Central*

Seit 1884

INNSBRUCK

# CAFE *Central*

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 Kaffeehaus-tischchen 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 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 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 Guest,

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 Hörtndl, 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: 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 Hotel-pauschalen 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.....	€ 3,20
Schwarzer Kaffee mit reiner Sahne	
Kapuziner (7,13) .....	€ 3,70
kleiner Brauner mit Schlagobers im Glas serviert	
Verlängerter schwarz .....	€ 3,90
Mokka mit heißem Wasser verlängert	
Verlängerter braun.....	€ 4,10
Mokka mit heißem Wasser verlängert, mit Sahne serviert	
Großer Mokka.....	€ 4,40
Doppelt starker Kaffee	
Wiener Melange (7) .....	€ 4,40
halb Verlängerter, halb heiße geschäumte Milch	
Großer Brauner.....	€ 4,70
Doppelt starker Kaffee mit reiner Sahne	
Franziskaner (7) .....	€ 4,90
Verlängerter mit Schlagsahne	
Café au lait (7).....	€ 5,10
Halb Kaffee, halb heiße Milch in der „bol“ serviert	
Central Einspänner (7) .....	€ 5,30
Verlängerter mit großer Portion Schlagobers und Staubzucker	
Portion Kaffee mit Sahne .....	€ 7,00
Central Café (4,7,8) .....	€ 8,00
Verlängerter mit Schlagobers, Aniskekse und Nusslikör	
Irish Coffee (4,7).....	€ 9,70
Großer Mokka mit Irish Whiskey und Schlagobers	
Glas Wasser	
Innsbrucker Quellwasser servieren wir zum Kaffee ohne Mehrkosten	
Portion Schlagobers.....	€ 1,60



## Italienische Kaffeespezialitäten

Espresso .....	€ 3,00
Ristretto .....	€ 3,00
kurzer Espresso	
Caffé Macchiato (7) .....	€ 3,50
Espresso mit Milchschaum	
Cappuccino (7,13) .....	€ 4,40
Espresso mit heiß geschäumter Milch	
Latte Macchiato (7) .....	€ 4,60
Je ein Drittel heiße Milch, Espresso und heißgeschäumte Milch im Glas serviert	
Espresso Afogato (7,13) .....	€ 4,70
Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	
Doppelter Espresso.....	€ 4,70
Eine Auswahl an frischen Mehlspeisen, Torten und Eisvariationen finden Sie in unserer Dessertkarte.	
<b>Kakao und Heißgetränke</b>	
Für die Zubereitung verwenden wir frische Milch aus Tirol.	
Kakao (7) .....	€ 4,50
Central Chocoretto (7,13).....	€ 7,80
Kakao mit 2 cl Amaretto und Schlagobers	
Lumumba (7,13).....	€ 7,80
Kakao mit 2cl Rum und Schlagobers	
Portion Schlagobers.....	€ 1,60
Heiße Zitrone im Glas .....	0,25l ... € 3,50

## Tee

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

Portion ..... € 4,60

### 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. 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 Minzennoten 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 Rooibos sorgen für eine geschmeidige Abrundung.

Ziehzeitempfehlung 4-5 Minuten

### Lemon Verbena - Kräutertee

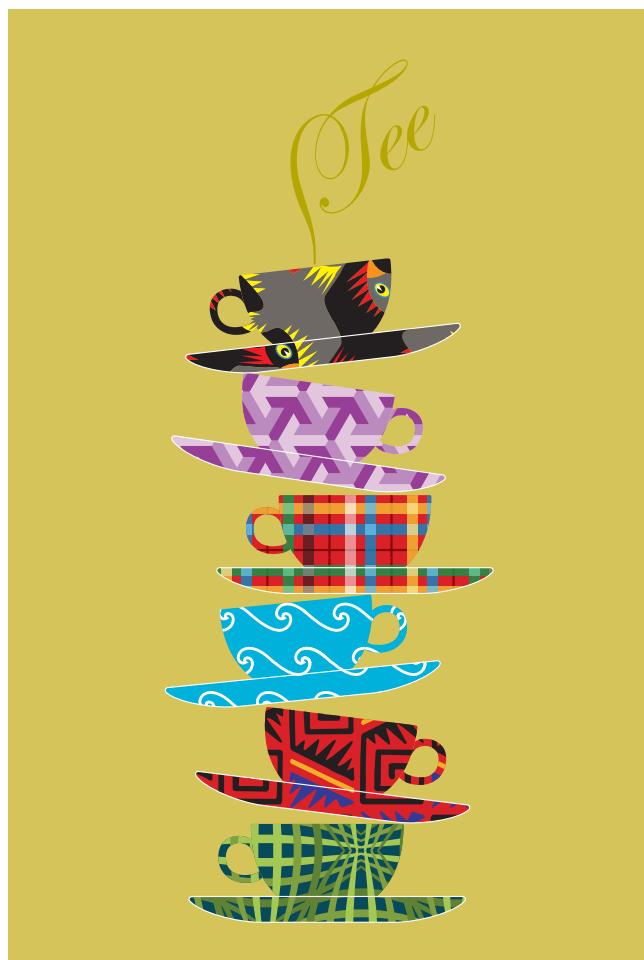
Eisenkraut und erfrischende grüne Minze ergeben einen glänzend grünen Aufguss. Mit typischen Geschmacksnoten von feinen Kräutern.

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 - 19.00 Uhr

Italienisches Frühstück (1, 4, 6, 7, 8, 12, 13) ..... € 5,70  
Espresso und ein Schokoladen Cornetto

Kleines *Central* Frühstück (4, 7, 13) ..... € 5,90  
Wahlweise mit einer Tasse Verlängertem Tee oder 1 Tasse Kakao,  
1 Semmel, 1 Stück Butter, 1 Marmelade

Kleines Süßes Frühstück (1, 4, 7, 8, 13) ..... € 6,00  
kleiner Mocca und ein Stück Guglhupf

Französisches Frühstück (1, 4, 7, 8, 12, 13) ..... € 9,00  
1 "bol" Milchkaffee, 1 Croissant, 1 Stück Butter und 1 Marmelade

Wiener Frühstück (1, 4, 6, 7, 8, 12, 13) ..... € 10,50  
Wahlweise mit einer Tasse Melange, Tee oder 1 Tasse Kakao,  
2 Wiener-Briochekipferln, 1 Stück Butter, Marmelade, 1 weiches Ei

Klassisches Frühstück (1, 4, 7, 13) ..... € 10,50  
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder 1 Tasse Kakao, 2 Semmeln,  
1 Stück Butter, 1 Marmelade, 1 weiches Ei

Wellness Frühstück (4, 7, 8, 12, 13) ..... € 12,00  
Portion hausgemachtes Müsli, eine Portion Obstsalat, eine Portion  
Natur- oder Fruchtjoghurt, und ein Glas frisch gepresster Orangensaft 0,2l

Veganes Frühstück (2, 4, 6, 8, 10, 12, 13) ..... € 13,50  
2 Aufstriche, Gemüsesticks, gegrillte Tomaten und Paprika, Obstsalat,  
Marmelade, Margarine und 2 Stück Vollkornbrot

Herhaftes Frühstück (1, 7, 10, 11) ..... € 15,00  
3 Miniostbratwürstchen, 3 Spiegeleier, gebratener Speck,  
eine Portion Senf und eine Semmel

Englisches Frühstück (1, 4, 7, 9, 10, 13) ..... € 16,00  
in Tomatensauce gekochte weisse Bohnen auf Toast, 3 Miniostbratwürstchen,  
gebratener Speck, 2 Spiegeleier und gebratene Tomate

*Central* Frühstück (1, 4, 7, 13) ..... € 16,00  
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder 1 Tasse Kakao, 2 Semmeln, 1 Stück  
Butter, 1 Marmelade, 1 weiches Ei, Schinken, Käse und Salamiauswahl

Vegetarisches Frühstück (4, 7, 13) ..... € 17,00  
frisch gepresster Karotten-Apfelsaft, 3 verschiedene Käse aus Tirol,  
1 Stück Butter, frische Paprika, Früchte, 3 Scheiben Schwarzbrot

Prosecco Frühstück (1, 3, 4, 7, 13) ..... € 18,00  
Glas Prosecco, 3 Scheiben Toastbrot, 1 Stück Butter, Räucherlachs,  
frischer Kren und schwarze Oliven

Frühstück zu zweit (1, 4, 7, 13) ..... € 34,00  
Wahlweise mit Portion Kaffee, Tee oder 1 Tasse Kakao, 4 Semmeln,  
2 Stück Butter, 2 Marmeladen, 2 weiche Eier, Schinken, Käse, Salamiauswahl,  
Portion Fruchtsalat und Naturjoghurt

## und zum á la carte Frühstück...

Butter (7) ..... 20g ... € 1,50  
Diätmargarine / Haselnußchreme (7, 8, 13) 20g ... € 1,50  
Marmelade nach Wahl: ..... 29g ... € 2,70  
Erdbeer, Marille oder Himbeere

Blütenhonig im Glas ..... 29g ... € 3,00  
Butterbrot mit Schnittlauch (7) ..... € 3,50  
Portion Schinken / Käse oder Salami (4, 7) ..... € 4,00  
Veganer Aufstrich ..... 20g ... € 4,00  
Portion Obstsalat ..... € 7,00  
Portion hausgemachtes Müsli (4, 7, 8, 12, 13) ..... € 8,00  
Räucherlachs ..... 100g ... € 8,50

## Brot und Gebäck

Scheibe Toastbrot (4, 7, 13) ..... € 1,00  
2 Scheiben Vollkornbrot (4, 13) ..... € 1,50  
Scheibe Schwarzbrot (4) ..... € 1,50  
Semmel (4) ..... € 1,50  
3 Scheiben Baguette (4) ..... € 2,00  
Salzstangerl, frisch gebacken (4, 12, 13) ..... € 2,00  
Kornspitz (4, 8, 12, 13) ..... € 2,00  
Wiener-Briochekipferl, frisch gebacken ..... € 2,50  
(1, 4, 6, 8, 12, 13)  
Croissant, frisch gebacken (1, 4, 7, 8, 12, 13) ..... € 2,50  
Schoko Croissant, frisch gebacken (1, 4, 7, 8, 12, 13) ..... € 3,50  
Glutenfreies Gebäck ..... € 3,50

## Eierspeisen

Für unsere Eierspeisen verwenden wir österreichische  
Eier aus Freilandhaltung

1 weiches Ei ..... € 2,00  
2 Eier im Glas ..... € 6,40  
2 Rühreier auf Toast (1, 4, 7, 13) ..... € 6,50  
Ham & Eggs oder Bacon & Eggs (1) ..... € 7,50  
Rühreier mit Schinken oder Speck (1, 7) ..... € 8,50  
Rühreier mit Käse (1, 7) ..... € 8,50  
Rühreier Mediterran (1) ..... € 8,50  
mit Tomaten-, Paprika-, und Zwiebelwürfeln  
Kernöl Eierspeise (1, 4, 8, 13) ..... € 8,50  
mit gefoastetem Schwarzbrot und Zwiebeln  
Strammer Max (1, 4, 7, 9, 13) ..... € 12,00  
gebratener Schinken, Paprikawürfel und 2 Spiegeleier,  
auf Schwarzbrot mit Salatgarnitur



**Alle Gerichte  
auf unserer Tageskarte  
auch für zu Hause**

CAFE  
*Central*  
Seit 1884  
INNSBRUCK

### Hausgemachte Suppen

Nudelsuppe	kleine Tasse .....	0,2l .... € 5,00
(1, 4, 7, 10, 13)	große Tasse.....	0,4l .... € 7,00
Frittatensuppe	kleine Tasse .....	0,2l .... € 5,00
(1, 4, 7, 10, 13)	große Tasse.....	0,4l .... € 7,00
Tomatensuppe mit Mozzarellabrot .....	0,4l .... € 8,00	
(4, 7, 9, 10, 13)		
<i>Central</i> Suppentopf (1, 4, 7, 13).....	0,4l .... € 8,00	
mit Fadennudeln, Rindfleisch und Suppengemüse		
Nudelsuppe mit Würstel (1, 4, 7, 10, 13) .....	0,4l ... € 9,50	
Gulaschsuppe mit einer Semmel (4, 7, 9, 10, 13) .....	€ 9,00	
Gulaschsuppe mit Würstl und einer Semmel....	€ 11,50	
(4, 7, 9, 10, 13)		

### Central Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 28,00
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
Gekochter Tafelspitz vom Ochsen (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) € 25,00	
in der Rindssuppe serviert, mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelpüren	
Rindsgulasch (4, 7, 9, 10, 13) .....	€ 21,00
mit Polenta oder Petersilienkartoffeln	
Penne (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 16,00
mit Wildbretsugo aus der Karwendeljagd	
<i>Central</i> Hühnerbrustsalat (7, 9, 10, 11, 13).....	€ 16,00
Gebratene Hühnerstreifen auf buntem Blattsalatteller, mit Balsamicodressing	
<i>Central</i> Schinken-Käsetoast (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 11,00
mit Salatgarnitur, Ketchup und Mayonnaise	
<i>Central</i> Schinken-Käsetoast (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 8,00
mit Ketchup und Mayonnaise	
1 Paar Frankfurter (4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 9,00
mit Saft und einer Semmel	
1 Paar Frankfurter od. St. Johanner (4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 7,00
mit Senf, frischem Kren und einer Semmel	
Gemischter Salat groß .....	€ 8,50
(9, 10, 11, 13) klein.....	€ 6,50
mit Balsamicodressing	
Blattsalatteller groß .....	€ 7,00
klein.....	€ 5,50
1 Stück Knoblauch Baguette (4, 7) .....	€ 4,00
<b>Für unsere Kleinen</b>	
Nudelsuppe mit Würstel (1, 4, 7, 10, 13) .....	€ 7,00
Penne mit Tomatensauce (1, 4, 7, 9, 10, 11, 13) .....	€ 8,50
Fischstäbchen mit Bratkartoffeln (1, 3, 4, 7, 9, 10) .....	€ 9,00
Kleines Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat .....	€ 18,00
(1, 4, 7, 9, 10, 11, 13)	
Beilagenänderung .....	€ 1,00

## Alkoholfreie Getränke

### Frischgepresste Obst- und Gemüsesäfte

Karottensaft mit Distelöl.....	0,2l .... € 4,70
Karotten- Orangensaft .....	0,2l .... € 5,00
Orangensaft .....	0,2l .. € 5,00
Vitamincocktail mit Ahornsirup .....	0,2l .... € 5,60
aus Orangen, Äpfeln und Karotten	
Mineralwasser belebend od. still.....	Fl. 0,33l .... € 3,60
	Fl. 0,75l .... € 6,10
Soda .....	0,30l .... € 3,00
	0,50l .... € 4,00
Soda Zitrone .....	0,30l .... € 3,40
	0,50l .... € 4,40
Innsbrucker Quellwasser .....	0,30l .... € 1,20
in der Karaffe serviert	0,50l .... € 1,70
in der Karaffe serviert	1,00l .... € 2,70

### Soda oder Innsbrucker Quellwasser mit Sirupen in den Sorten:

schwarzer-, weißer Holunder & Himbeere....	0,30l .... € 3,20
	0,50l .... € 4,20
Apfelsaft.....	0,30l .... € 3,90
Johannisbeersaft.....	0,30l .... € 3,90
Bio Marillensaft .....	Fl. 0,20l .... € 3,90
Mangosoft.....	Fl. 0,20l .... € 3,90
Orangensaft fair Trade .....	Fl. 0,20l .... € 3,90
aufgespritzt mit Soda oder Quellwasser..	0,30l .... € 4,30
	0,50l .... € 4,60
Eistee Pfirsich.....	0,30l.... € 3,90
Fanta .....	Fl. 0,33l .... € 3,90
Coca Cola .....	Fl. 0,33l .... € 3,90
Coca Cola Zero .....	Fl. 0,33l .... € 3,90
Almdudler .....	Fl. 0,35l .... € 3,90
Misch Masch.....	Fl. 0,33l .... € 4,10
Tonic Water / Bitter Lemon.....	Fl. 0,20l .... € 4,50
Red Bull .....	Fl. 0,25l .... € 5,10

## Prickelndes

Prosecco Spumante.....	0,10l .... € 5,00
	0,75l .. € 34,00
Prosecco Orange .....	0,10l .... € 5,50

## Sekt / Champagner

Bründlmayer Rose brut.....	0,75l .. € 69,00
Schlumberger Sparkling brut.....	0,75l .. € 52,00
Räucherlachs auf Toastbrot (4,7,13) .....	€ 4,50

## Spritzer

Weiße Wein gespritzt süß oder sauer (9) ..	0,25l .... € 4,70
Kaiserspritzer (9) .....	0,25l .... € 5,50
Weiße Wein, Soda, weißer Holunderblütensirup	
Aperol Sprizz (9) .....	0,25l .... € 6,50
Aperol, Soda, Weißwein	
Milano Sprizz (9) .....	0,25l .... € 7,00
Campari, Soda, Weißwein	
Veneziano Sprizz .....	0,25l .... € 7,00
Aperol, Soda, Prosecco	

## Aperitif

Sunbitter (alkoholfrei) .....	€ 4,20
Martini Bianco on the rocks .....	5 cl .... € 5,00
Aperol Soda .....	€ 5,50
Campari Soda .....	€ 5,50
Campari Orange .....	€ 6,50
Aperol Bitter Lemon .....	€ 6,50
Aperol Tonic.....	€ 6,50
Pastis Ricard on the rocks mit Wasser .....	4 cl .... € 6,50
Gin Tonic (Hendriks 4 cl) .....	€ 10,00

## Bier vom Fass

Ottakringer Helles Bio Pur (4) .....	0,2l .... € 3,60
	0,3l .... € 4,10
	0,5l .... € 5,00
Radler, süß oder sauer (4) .....	0,3l .... € 4,10
	0,5l .... € 5,00

## Bier aus der Flasche

Null Komma Josef alkoholfrei (4) .....	Fl. 0,33l .... € 4,00
Ottakringer Goldfassl Pils (4) .....	Fl. 0,33l .... € 4,50
Ottakringer helles (4) .....	Fl. 0,50l .... € 4,80
Maisel's Weisse hell oder dunkel (4) .....	Fl. 0,50l .... € 5,40
Maisel's Weisse alkoholfrei (4) .....	Fl. 0,50l .... € 5,40

## Weißwein

Welschriesling DOC (9) .....	1/8l .... € 5,40
Weingut Polz, Spielfeld – Südsteiermark	0,75l .. € 31,00
Sauvignon blanc (9) .....	1/8l .... € 5,60
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn – Canuntum, Burgenland	0,75l .. € 32,00
Grüner Veltliner, leicht und trocken (9) .....	1/8l .... € 6,00
Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Niederösterreich	0,75l .. € 35,00
Chardonnay (9) .....	1/8l .... € 6,00
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn – Canuntum, Burgenland	0,75l .. € 35,00
Olivini Lugana DOC (9) .....	1/8l .... € 6,40
Weingut Olivini, Lombardei – Italien	0,75l .. € 37,00

## Rotwein

Blaufränkisch Classic (9) .....	1/8l .... € 5,70
Weingut Paul Kerschbaum, Hortischon – Mittelburgenland	0,75l .. € 33,00
Zweigelt (9) .....	1/8l .... € 6,50
Weingut Heinrich, Gols, Neusiedler See - Seewinkel	0,75l .. € 37,00
Vinschgau Vernatsch „Sonnenberg“ .....	1/8l .... € 6,50
Kellerei Meran Burggräfler, Südtirol	0,75l .. € 37,00
Lagrein (9) .....	1/8l .... € 6,50
Erste + Neue Weinkellerei Kaltern	0,75l .. € 37,00
St. Laurent Erwein (9) .....	1/8l .... € 6,90
Weingut Höpler, Breitenbrunn / Neusiedlersee – Burgenland	0,75l .. € 40,00

## Spirituosen

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

## Roséwein

Rose vom Zweigelt (9) .....	1/8l ... € 6,00
Weingut Wilhelm Bründlmayer, Langenlois – Niederösterreich	0,75l .. € 35,00

## Kuchen und Torten

Guglhupf (1, 4, 7, 8, 13) .....	€ 3,90
Topfenstrudel (1, 4, 7, 8, 10) .....	€ 4,60
Apfelstrudel (1, 4, 7, 13) .....	€ 5,20

nach Wunsch servieren wir Ihnen unsere Strudel auch gerne warm

Vanillesoße zum Strudel (7) .....	€ 3,00
Portion Schlagobers.....	€ 1,60

Eine Auswahl an täglich frischen Kuchen und Torten finden Sie in unserer Kuchenvitrine

## Eisspezialitäten

1 Kugel Eis (1, 7) .....	€ 2,50
(Schokolade, Erdbeere, Vanille oder Zitrone)	
Gemischtes Eis (1, 7).....	€ 7,50
(Schokolade, Vanille und Erdbeere)	
Portion Schlagobers.....	€ 1,60
Coupe Danmark (1, 7) .....	€ 8,00
(Vanilleeis, Schokoladensoße, Schlagobers)	
Heiße Liebe (1, 7).....	€ 8,50
(Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers)	
Bananensplit (1, 7) .....	€ 8,90
(Vanilleeis, Schokoladensoße, Banane, Schlagobers)	
Fruchtgarten (1, 7).....	€ 9,00
(je 1 Kugel Vanille,- Erdbeere und Zitroneneis mit Früchten, Schlagobers und Erdbeersoße)	

## Eisschokolade / Eiskaffee

Eisschokolade (1, 7) .....	€ 7,00
Eiskaffee (1, 7).....	€ 7,00
gerührter Eiskaffee (1, 7).....	€ 8,00

## Süßspeisen

Frischer Obstsalat.....	€ 7,00
(mit Ahornsirup)	
Palatschinken (1, 4, 7, 8, 13).....	€ 8,00
(wir servieren Ihnen 2 Stück, wahlweise mit Preiselbeeren, Marillenmarmelade oder Haselnußcreme)	
Warmer Schokokuchen (1, 4, 7, 8) .....	€ 8,50
(mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Schlagobers)	

Eis-Palatschinken (1, 4, 7) ..... 12,00  
(2 Stück Palatschinken, mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schokoladensoße)

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus ... € 15,00  
(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. Eier
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.

No 77. ✓ 5. Jänner 1875.  
 Lern. Mundt. v. 14. 1875.  
 Dienst. Petz.  
 16. Jänner Grabhofer, Kainz  
 Joseph  
 In Gratiung Hotel Grabhofer  
 am 21. Jänner 1875 ein  
 Kino und Gasthaus eröffnet,  
 gleichsam am 28. Jänner 4. Fe  
 bruar eröffnet als Graciengäst  
 am 17. 4. 1875. Hier bestätigt  
 inspizt am 20. Februar 1875  
 Kino und Gasthaus ein  
 Kino und Gasthaus mit  
 1. vorallem Plan die Platz  
 und folgenden Bedingungen  
 erhalten ist. Stip.  
 1. Das auf dem Platz mit dem  
 Graciengäst und dem Kino,  
 mind. 1000 Quadratmeter Fläche  
 der Graciengäst ist abzutrennen,  
 ohne dabei mit dem auf  
 dem Kino einen Verlust zu  
 machen und zu verlieren, der  
 Platz ist der Graciengäst  
 in einem dichten Verbund  
 zu verkaufen.  
 2. Der Kino ist zu verkaufen  
 und bestehen darf und jeder  
 Käufer soll sich verpflichten,  
 die Kino in den folgenden 10  
 Jahren nicht zu verkaufen,  
 ist der Käufer nicht bereit  
 die Kino zu verkaufen  
 ist ein Vertrag über die jährliche  
 Betriebsförderung zu beobachten.  
 Datum 14. 1. 1875.  
 Mundt. v. 14. 1. 1875.  
 In Graciengäst Hotel Grabhofer  
 am 21. Jänner 1875 ein  
 Kino und Gasthaus eröffnet,  
 Dienst. Petz.  
 16. Jänner 1875.  
 Mundt. v. 14. 1. 1875.  
 Dienst. Petz.  
 16. Jänner 1875.  
 Datum 14. 1. 1875.  
 II

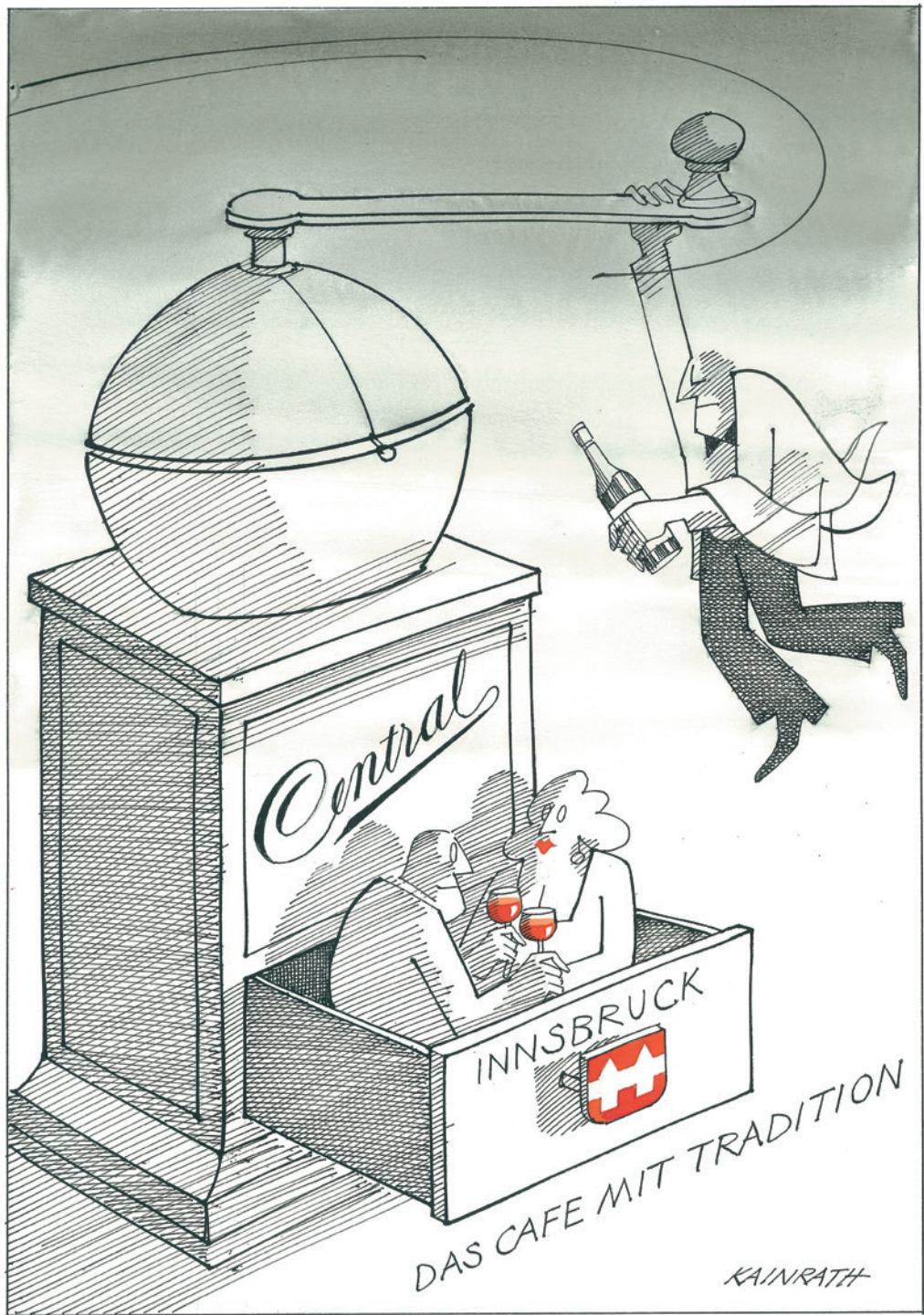
140 JAHRE  
 CAFE  
 Central  
 INNSBRUCK

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.







HOTEL  
*Central*



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

# Central

Seit 1884

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