

SAN MARCO

*FLAVOURFUL
FOOD, AMAZING
DRINKS.*



scan for menu



cafesanmarcovienna



kaffee

Espresso 3,2

Ristretto 3,2

Espresso Macchiato / Kleiner Brauner ^G 3,4

Espresso Doppio 4,7

Großer Brauner ^G 4,9

Melange ^G 4,3

Cappuccino mit Schlag ^G 4,5

Verlängerter schwarz 3,9

Verlängerter braun ^G 4,1

Latte Macchiato ^G 5,1

Irish Coffee Jameson ^G 6,3

Eiscaffe mit Vanilleeis ^{C,G} 6,5

Heiße Schokolade mit Schlag ^G 5,4



Auch
mit Hafermilch (A)
erhältlich +0,6

Alle Kaffees auch
entkoffeniert

tee

Bergkräuter ^(BIO) 4,2

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – Duftig, würzig und frisch wie die Morgenluft in den Bergen

Refreshing Mint 4,2

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension.

Green Dragon Lung Ching 4,2

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typische leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Earl Grey 4,2

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergmottengeschmack.

Fruity Camomile 4,2

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

Sweet Berries 4,2

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack.



*Verfeinern Sie Ihren
Aufguss mit unserem
Premium Rum und
süßem Honig für einen
besonderen Genuss!*

*Rum +3,2
Honig +1,3*

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

Frühstück

Wiener Frühstück vegetarisch A,C,F,G,H 8,7

Semmel / Croissant / Bio Butter / Weiches Bio Ei / Marmelade oder Nutella

Bio Omlette vegetarisch A,C,E,F,G,H,M,N 8,4

Drei Bio Eier / Öfferl's Bio Vollkornbrot / Bio Butter / Salat

Acai Bowl vegan A,E,F,H,N 9,9

FrISChe Beeren / Kokosraspeln / Chiasamen / Granola / Kokosmilch

San Marco Toast A,C,E,F,G,H,M,N 11,3

Öfferl's Briochetoast / Avocadomash / knuspriger Speck / Cheddar / Bio Eierspeise

Vital Joghurt G,H 8,7

Griechischer Joghurt / FrISChe Beeren / Kokosraspeln / Banane / Granola / Zimt / Honig

Avocado Brot A,C,E,F,G,H,M,N 8,0

Öfferl's Bio Vollkornbrot / Avocadomash / Tomaten

+ Bio Spiegelei 2,0

+ knuspriger Speck 2,2

+ Putenschinken 2,5

+ Prosciutto 4,5

+ Feta 2,5



jede weitere
Zutat +1,5

Feta / Emmentaler /
Cheddar / Putenschinken /
Speck / Tomaten /
Jungzwiebel /
Paprika

Frühstück täglich von
08:00 - 11:30

Frühstück

Schnittlauchbrot A,G 5,2

Öfferl's Bio Vollkornbrot / Bio Butter / Tomaten / Schnittlauch

Klassisches Frühstück A,C,E,F,G,M,N,H 14,3

Öfferl's Bio Vollkornbrot / Semmel / Putenschinken / Emmentaler / Bio Butter / Marmelade oder Nutella / Weiches Bio Ei / Gurken & Tomaten / Griechischer Joghurt mit Früchten und Granola

Spiegeleier & Prosciutto A,C,E,F,G,M,N,H 10,2

Zwei Bio Spiegeleier / Öfferl's Bio Vollkornbrot / Prosciutto oder Putenschinken / Bio Butter / Salat

Chefs Frühstück A,C,G 9,8 **ganztags*

Salzige Frühstückskrapfen / Kajmak - Wahlweise zwischen Trüffelsalami, Prosciutto, Kulen oder Putenschinken

Hangover Frühstück A,C,E,F,G,H,L,M,N,O 13,4

Semmel / Zwei Bio Spiegeleier / Speck oder Putenschinken / Drei Würstchen Schwein oder Pute / Bohnen in Tomatensauce / gegrillte Tomate / Rucola

extras

Semmel 1,9
Croissant 2,5
Toastbrot zwei Scheiben 1,0
Briochet toast Scheibe 2,3
Vollkornbrot Scheibe 1,5
Avocadomash 3,0
Emmentaler 3 Scheiben 2,2
Manchego Schafskäse 5,4
Trüffel Käse 6,6
Feta 2,5

Marmelade 1,4
Nutella 1,6
Butter 1,5
Honig 1,3
Bio Ei 2,0
Knuspriger Speck 2,2
Prosciutto 4,5
Putenschinken 2,9
Kulen 4,3
Trüffelsalami 4,5

Frühstück täglich von
08:00 - 11:30

suppen & vorseisen

Tagessuppe A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O,P,R 5,8

auf Anfrage

Beef Tatar A,C,E,F,G,H,M,N,O 14,8

100g feinstes heimisches Rindfleisch / Zwiebel / geröstetes Brot / Insalatino / Bio Butter

salate

Caesar Salat A,E,F,G,H,M,N,O 10,9

Römersalat / hausgemachte Croutons / Grana Padano / Cherrytomaten / Hausgemachtes Caesar Dressing

Avocado Salat E,F,H,M,N,O 11,8

Insalatino / Avocado / Cherrytomaten / gekochte Bio Eier / Mais / Rucoladressing

Burrata Salat E,H,M,N,O 12,8

Cherrytomaten / Burratakäse / Pinienkerne / Olivenöl / Balsamicocrema / Rucola / Basilikum

Coleslaw E,H,M,N,O 3,9

Amerikanischer Krautsalat

Kleiner gemischter Salat E,H,M,N,O 5,4

Insalatino / Cherrytomaten / Radieschen / Balsamico-Senf Dressing



Extras

70g Feta +2,5

100g Thunfisch +5,0

140g Hühnerbrustfilet +4,0

140g Black Angus Beef +8,0

Burrata +5,0

3 Shrimps +6,0

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

pinsa

Trüffel A,C,G,E,F,H 13,5

Tomatensauce / Fior di latte / Trüffelsalami / Rucola / Mozzarella

Kulen A,C,G,E,F,H,N,M 13,0

Tomatensauce / Fior di latte / Kulen / Mozzarella

Mediterrano A,C,G,E,F,H,N,M 14,0

Tomatensauce / Fior di latte / Prosciutto / Rucola / Cherrytomaten

Thunfisch A,C,D,G,E,F,H,N,M 13,0

Tomatensauce / Fior di latte / Thunfisch / Zwiebel / Mais / Mozzarella

Burrata Vegetarisch A,G,F,H 14,5

Pesto Genovese / Burrata / Cherrytomaten / Basilikum / Aceto Balsamico



Wählen Sie zwischen
frischen Linguine,
veganen Rigatoni
oder Gnocchi

pasta & gnocchi

Carbonara A,C,G,E,F,H,N,M,O 13,0

Speck / Ei / Grana Padano / Sahne

Pomodoro Mozzarella A,C,G,E,F,H,N,M,O 11,0

Tomaten / Mozzarella / Basilikum

Genovese Vegan A,H,N 12,5

Basilikum / Cashews / Pinienkerne

beilagen

Mediterranes Grillgemüse ^G 5,5

Hausgemachte Kartoffelchips 5,0

Süßkartoffelfries ^E 6,0

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

bowls

Chicken Bowl A,E,F,G,H,N 13,0

140g Gegrilltes Hühnerfilet / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Shrimps Bowl A,B,D,E,F,G,H,O,R,N 15,5

5 Gegrillte Garnelen / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Black Angus Beef Bowl A,E,F,G,H,N 18,5

140g Gegrilltes Rinderfilet / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce oder Joghurt-Minz-Sauce / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

Tofu Bowl Vegan A,F,E,N,H 14,5

175g Geräucherter Tofu / Hausgemachte Sweet-Chili-Sauce / Avocado / Mais / Kurkuma-Reis / Grillgemüse / Salat

platten

San Marco A,E,F,G,H,N 23,0

Baranjski Kulen / Prosciutto aus Dalmatien / Trüffelsalami / Manchego Käse / Pager Käse / Griechische Oliven / Trüffelpäse / Geröstetes Sauerteigbrot

Family nur auf Vorbestellung 24h A,C,E,G,H,F,L,M,N,O 52,0

Kulen / Prosciutto / Putenschinken / Oliven / Wallnüsse / Pager Käse / Feigensenf / Manchego / Trüffelpäse / Chilipäse / Emmentaler / Obst / Sauerteigbrot / Kracker

Surf & Turf B,C,G,L,M,O 59,0

300g Bio Black Angus Filet aus Irland / 10 gegrillte Garnelen / Mediterranes Grillgemüse / Sauce Bearnaise

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

burger & steak

San Marco Burger A,C,E,F,G,H,M,N 15,0

200g regionales Rindfleisch / Tomaten / Rote Zwiebel / knuspriger Speck / Cheddar / Sandwichgurke / Salat / Cocktailsauce / Hausgemachte Kartoffelchips

Shrimps Burger A,B,C,D,E,F,G,H,M,N 16,0

Gegrillte Garnelen / Cheddar / Cocktailsauce / Tomaten / Rote Zwiebel / Salat / Hausgemachte Kartoffelchips

Club Sandwich A,C,G,M,F,N,H 14,0

Putenschinken / Bio Ei / Mayo / Eisberg / knuspriger Speck / Tomaten / Emmentaler / Hausgemachte Kartoffelchips / Chili Mayo

Crispy Chicken Burger A,C,E,F,G,H,M,N 14,5

Knusprig gebackenes Hühnerfilet / Coleslaw / Sandwichgurken / Hausgemachte Kartoffelchips / Chili Mayo

Beyond Burger Vegan A,F,N,O 15,5

Beyond Meat Patty / Veganer Cheddar / Salat / Tomaten / Sandwichgurke / Rote Zwiebel / Hausgemachte Kartoffelchips / Vegane Cocktailsauce

Smash Burger XO A,C,E,F,SG,H,M,N 14,5

Zwei XO Smash Pattys / Cheddar / Sandwichgurken / Jalapeno / Hausgemachte Kartoffelchips / Burgersauce

Black Angus Filetsteak A,C,F,G,H,L,M,N,O 34,0

250g Black Angus Rinderfilet / Sauce Bernaise / Wahlweise zwischen Hausgemachten Kartoffelchips, Mediterranem Grillgemüse oder Süßkartoffelfries

sauces

Cocktailsauce /
Trüffelmayo / Chili-Mayo /
BBQ / Sweet Chili / Ketchup /
Mayonnaise / Süßer Senf /
Vegane Cocktailsauce

A,B,C,D,E,F,G,L,M,N,O,P,R

je sauce ... 1,5

*A la Carte täglich von
11:30 - 22:00*

SAN MARCO

CAFE • BAR • LOUNGE

ESTD 2006

nachspeisen

Plazma Pancakes A,C,E,G,H,F,N 9,5

Plazma / Nutella

Frische Waffel A,C,E,F,G,H 12,5

Vanilleeis / Nutella / Frische Früchte

Torten A,C,E,F,G,H 6,5

aus unserer Vitrine

Himbeer Lava Cake A,C,E,G,H,F 7,5

Schokokuchen mit flüssigem Kern / Himbeerragout / Vanilleeis

French Toast A,G,C,H 11,0

Öfferl's Briochetoast / Himbeerragout / Zimt / Mandelsplitter / Vanillesauce



Extras

Himbeerragout +2,5

Vanilleeis +2,0

Frische Früchte +3,5

Nutella +2,0

Lino Lada +2,5

A la Carte täglich von
11:30 - 22:00

alkoholfrei

Eisberg Energy Drink 0,25 l 4,9

Coca Cola / Zero 0,33 l 4,1

Montes prickelnd/ still 0,25 l 3,6

Rauch Orange aus dem Glas 0,25 l 3,3 0,50 l 5,3

Rauch Säfte BIO Marille / Erdbeere / BIO Apfel Naturtrüb 0,20 l 4,1
BIO Schwarze Johannisbeere

Rauch Eistee Zitrone / Pfirsich / Granatapfel 0,33 l 4,1

Rauch Eistee Grüntee BIO 0,33 l 3,7

Rauch Maracuja g'spritzt BIO 0,33 l 4,1

Wasser Himbeer / Holunder / Zitrone 0,25 l 2,7 0,50 l 3,9

jugendgetränk

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone 0,25 l 3,2

Soda Himbeer / Holunder / Zitrone 0,50 l 4,6



alkoholfrei

Cedevita Orange / Zitrone / Limette / Holunder 0,25 l 3,9

Orangina 0,25 l 4,3

Schweppes 0,20 l 4,1

Original Wild Berry, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon,
Ginger Beer, Dry Tonic Water, White Peach, Pomegranate

Makava Bio Mate Zitronen Eistee 0,33 l 4,4

Sodawasser 0,125 l 1,8 0,25 l 3,0 0,50 l 4,0

Frischgepresster Orangensaft 0,25 l 6,5

Hausgemachte Zitronen-Minz Limonade 0,50 l 5,1

Hausgemachte Zitronen-Minz Limonade mit Soda 0,50 l 6,1

bier vom fass

Heineken A 0,30 l 4,6

Heineken A 0,50 l 5,8

Schladminger Bio Zwickl A 0,30 l 4,6

Schladminger Bio Zwickl A 0,50 l 5,8

Starobrno A 0,30 l 4,5

Starobrno A 0,50 l 5,7

flaschenbier

Corona Extra A 0,355 l 5,9

Karlovacko A 0,33 l 4,8

Gösser Natur Radler A 0,33 l 4,9

Heineken 0,0 A 0,33 l 4,9

weisswein

Altsteirer ^{0 0,75 l} 36

2023 | Weingut Germuth | AUT - Steiermark

Gelber Muskateller ^{0 0,75 l} 39

2023 | Weingut Gollenz | AUT - Vulkanland Steiermark

Graševina ^{0 0,75 l} 34

2023 | Weingut Iločki podrumi | HR - Slawonien

Malvazija ^{0 0,75 l} 33

2023 | Weingut Vina Laguna | HR - Istrien

Chardonnay Vrhunski ^{0 0,75 l} 43

2023 | Weingut Iločki podrumi | HR - Slawonien

Malvazija ^{0 0,187 l} 5,9

2023 | Weingut Vina Laguna | HR - Istrien

rotwein

Blaufränkisch ^{0 0,75 l} 33

2021 | Weingut Leberl | AUT - Burgenland

Cuvec Big John ^{0 0,75 l} 46

2022 | Weingut Scheiblhofer | AUT - Neusiedlersee

Dika Cabernet Sauvignon ^{0 0,187 l} 5,9

2022 | Weingut Feravino | HR - Slawonien

schaumwein

Prosecco DOC Treviso ^{0 0,75 l} 38

Weingut Casa Gheller | IT - Venetien

Prosecco Frizzante ^{0 0,10 l} 4,5

Weingut Serena Vinicola | IT - Venetien

hauswein & spritzer

Grüner Veltliner	0 0,125 l		3,2
Weiß gespritzt	0 0,25 l		4,3
Kaiserspritzer	0 0,25 l		4,9
Pfirsichspritzer	0 0,25 l		6,9
Hugo gespritzt	0 0,25 l		6,4
Hugo Secco	0 0,25 l		7,5
Aperol Spritz	0 0,25 l		7,8
Teranino Rose	Rotweinlikör / Rosenwasser / Rosenblüten 0,25 l		8,1
Limoncello Spritz	Prosecco / Soda / Limoncello 0 0,25 l		7,8
Orancello Spritz	Prosecco / Soda / Orancello 0,25 l		7,8
Lillet gespritzt	Lillet / Prosecco / Holunder / Gurke 0 0,25 l		7,6
Lillet Peach	Lillet / White Peach 0,25 l		7,6
Lillet Berry	Lillet / Schweppes Berry / Beerenmix 0 0,25 l		7,8
Lillet Rose	Lillet / Rosenwassern / Rosenblüten 0 0,25 l		7,3
Sarti Spritz	Sarti Rosa / Prosecco / Soda / Limette 0 0,25 l		8,7
Campari Spritz	Campari / Prosecco / Soda / Orange 0 0,25 l		8,7
Crodino Biondo Spritz	Crodino Biondo / Soda / Orange 0 0,25 l		6,7
St. Germain Spritz	St.Germain Holunderlikör / Prosecco / Soda 0 0,25 l		7,4



champagner

Moet & Chandon Brut ^{0,75 l} 125

Moet & Chandon Ice ^{0,75 l} 170

Moet & Chandon NIR ^{0,75 l} 210

gin & mixers

Hendrick's Gin 44% ^{4cl} 7,9 / Flasche ^{0,70 l} 140

Bombay Sapphire ^{London Dry Gin} 43% ^{4cl} 4,9 / Flasche ^{0,70 l} 100

Monkey 47 ^{Schwarzwald Dry Gin} 47% ^{Flasche 0,50 l} 150

Schweppes ^{0,20 l} 4,1

Original Wild Berry, American Ginger Ale, Original Bitter Lemon,
Ginger Beer, Dry Tonic Water, White Peach, Pomegranate

vodka & tequila & rum

Vodka Absolut 40% A 4cl	 4,9 / Flasche 0,70 l	 110
Eristoff Vodka Rot 20% A 2cl	 3,8 / Flasche 0,70 l	 90
Grey Goose 40% A 4cl	 9,8 / Flasche 0,70 l	 140
Olmecca Altos Reposado 40% 2cl	 3,8 / Flasche 0,70 l	 100
Patron Silver Tequila 40% 2cl	 4,6 / Flasche 0,70 l	 150
Bumbu The Original Rum 40% 4cl	 7,8 / Flasche 0,70 l	 140
Havana Rum 3y 40% 2cl	 3,5	
Bacardi Carta Oro Rum 37,5% 2cl	 3,2	

whiskey

Jameson Irish Whiskey 40% 2cl	 4,5 / Flasche 0,70 l	 120
Chivas Regal 12y 40% 2cl	 4,8 / Flasche 0,70 l	 130
Chivas Regal 18y 40% 2cl	 6,9 / Flasche 0,70 l	 190
Jack Daniel's 40% 2cl	 4,6 / Flasche 0,70 l	 130

digestif & obstbrand

Pelinkovac	Victoris AURA	31,19%	2cl		3,9	/ Flasche 0,50 l		110
Jägermeister	35%	2cl		3,9	/ Flasche 0,70 l		100	
Averna IT Kräuterlikör	29%	2cl		3,9	/ Flasche 1,00 l		120	
Averna Sour	2cl		4,5					
Honigschnaps AURA	29,3%	2cl		3,9				
Birnenschnaps MONOGRAM	40%	2cl		3,8				
Zwetschkenschaps KORLAT	40%	2cl		3,7				
Quittenschnaps KORLAT	40%	2cl		3,7				

likör

Orancello Orangenlikör	AURA	30,5%	2cl		3,6			
Limoncello Zitronenlikör	AURA	30,5%	2cl		3,6			
Teranino Rotweinlikör	AURA	15,9%	4cl		4,9	/ Flasche 0,70 l		90
Pfefferminzlikör	BERLINER LUFT	18%	2cl		2,9	/ Flasche 0,70 l		70

cognac

Remy Martin	40%	2cl		5,2				
-------------	-----	-----	-------	-----	--	--	--	--

cocktails & signature drinks

Mojito 9,8

Havana 3y / Limette / Rohrzucker / Soda / Minze

Mojito Berry 10,8

Havana 3y / Limette / Rohrzucker / Soda / Minze / Berrenmix

Cuba Libre 9,6

Havana 3y / Limetten / Coca Cola

Moscow Mule ^A 10,5

Vodka Absolut / Limette / Ginger Beer

Whiskey Sour 10,6

Jack Daniel's / Zitronen / Zuckersirup

San Marco Secret ^A 12,9

Vodka Absolut / Blue Curacao / Minze / Ginger Ale / Limette / Beerenmix

Bramble 11,8

Bombay Bramble / Rohrzucker / Zitronensaft / Beerenmix

Long Island Iced Tea 15,4

Vodka Absolut / Tequila / Rum / Gin / Zitronensaft / Zuckersirup / Cola

Bumbu 10,9

Bumbu Rum / Orangina / Minze

alkoholfreie cocktails

Virgin Mojito 8,4

Ginger Ale / Rohrzucker / Limette / Minze

Virgin Berry Mojito 9,4

Ginger Ale / Rohrzucker / Limette / Minze / Beerenmix

shots

5x Strawberry Lime Shots 23

Vodka / Erdbeerpüree / Limettensaft

10x Strawberry Lime Shots 42

Vodka / Erdbeerpüree / Limettensaft

5x Bumbu X Shots 25

Rum / Orange / Grenadine

10x Bumbu X Shots 46

Rum / Orange / Grenadine

allergene

- | | | | |
|----------|---|----------|---|
| A | GLUTEN
Glutenhaltiges Getreide | H | NÜSSE
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse |
| B | KREBSTIERE
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | L | SELLERIE
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| C | EI
Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse | M | SENF
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| D | FISCH
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | N | SESAM
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| E | ERDNUSS
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | O | SULFITE
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ |
| F | SOJA
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | P | LUPINEN
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| G | MILCH
Milch von Säugetieren wie Kuh, Schaf, Ziege, Pferd und Esel und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | R | WEICHTIERE
Weichtiere wie z.B. Muscheln, Austern, Schnecken und daraus gewonnene Erzeugnisse |

*Bei "Take Away"
verrechnen wir einmalig 0,70€ p.P.
für das gesamte
Verpackungsmaterial !*