

We only source
**THE VERY
BEST PRODUCE**

from suppliers
that are personally
approved by Jamie
& his team.

We always use
**FREE-RANGE &
HIGHER-WELFARE
MEAT**

from the best farms –
no compromise.

JAMIE OLIVER WIEN



NIBBLES

ALL €4.90

GIANT GREEN OLIVES A

Big green olives, sun-dried tomato tapenade & carta di musica bread

ULTIMATE GARLIC BREAD A, C, G

Buttermilk buns packed with garlic butter, topped with Parmesan

PROSCIUTTO BOARD A, C

12 months aged & freshly sliced to order, served with artisan grissini

TOMATO & RICOTTA BRUSCHETTA A, G

Slow-roasted tomatoes, whipped ricotta, basil & extra virgin olive oil

HAND-STRECHED FLAT BREAD A

With rosemary & sea salt or garlic butter

ANTIPASTI

OUR FAMOUS PLANKS

ULTIMATE PLANK A, C, D, G, M, R

A selection of our amazing starters: beef tartare, crispy squid, burrata & Italian nachos, served with ultimate garlic bread
€13.50 PER PERSON, FOR TWO OR MORE

CURED MEAT PLANK G

Fennel salami, prosciutto crudo, pepperoni salami & schiacciata piccante with mini buffalo mozzarella, Parmesan, a selection of pickles & olives €8.90 PER PERSON

SOUP OF THE DAY

Made with the best seasonal ingredients €5.50

PAPPA AL POMODORO A

A classic Tuscan soup of sweet tomatoes, garlic, toasted bread & basil €5.50

FLASH-FRIED PRAWNS A, B

With chilli, lemon & flat-leaf parsley €12.50

ITALIAN NACHOS A, C, G

Fried four-cheese ravioli & arrabbiata sauce €8.90

JAMIE'S BEEF TARTARE A, C, D, G

Premium beef fillet, capers & red onions, served with toasted ciabatta €12.90

BUTTERMILK SQUID C, G, M, R

Crispy squid with homemade garlic mayo & fresh lemon €12.50

JAMIE'S BURRATA A, G, M

With slow-roasted tomatoes, basil & extra virgin olive oil €11.90

PASTA

WE MAKE FRESH PASTA

Right here, every day, with love – simply tipo .00' flour, semolina, free-range eggs & a little water

CASARRECCE POMODORO A, C, G

Simple, delicious tomatoes & basil sauce with Parmesan €9.90
make it hot +€1.00

PUMPKIN RAVIOLI A, C, G

Homemade pasta filled with roasted pumpkin & ricotta in pumpkin sauce, topped with crispy sage €13.90

OUR FAMOUS PRAWN LINGUINE A, B, C, D

Garlicky prawns with tomatoes, fennel, saffron, fresh chilli & rocket €15.90

SPAGHETTI BOSCAIOLA A, C, G

With wild mushrooms, smoky pancetta & sweet cherry tomatoes, mild creamy garlic & chilli sauce €13.90

GENNARO'S TAGLIATELLE BOLOGNESE A, C, G, O

Rich, slow-cooked pork & beef ragú with red wine & Parmesan €12.90

CREAMY CASARRECCE CARBONARA A, C, G

Sweet tender leeks with golden smoky pancetta, cracked black pepper & Parmesan €11.90

CAPRESE RISOTTO G, O

Slow-roasted tomatoes, buffalo mozzarella, garlic, basil & extra virgin olive oil €12.90

*We serve all our pasta dishes as main course portions
however some are available in a smaller, starter or primi size
- just ask your server*

Gluten-free options are also available!

MAIN & GRILL

PAN-ROASTED SUSTAINABLE SALMON D, G, H

With seasonal vegetables, basil pesto & crème fraiche €19.90

VEAL MILANESE A, C, G

Veal coated in herby Parmesan breadcrumbs, served with salsa rosso crudo, rocket & lemon €19.90

GRILLED CHICKEN UNDER THE BRICK G, H

Free-range marinated chicken with homemade basil pesto, rocket & lemon €16.90

JAMIE'S STEAK TAGLIATA G

Chargrilled flat-iron steak with rocket, slow-roasted tomatoes, Parmesan, balsamic & extra virgin olive oil €18.90

ITALIAN STEAK & FRIES G

Chargrilled marinated 250g sirloin steak served with herby tomato salsa & steak fries €27.90

BURGER & SALAD

SUPER GREEN BURGER A, G

Quinoa, kale & bean patty, balsamic onions, cottage cheese, tomato & baby gem €11.90
Add steak fries for €3.00

THE JAMIE'S ITALIAN BURGER A, C, G, M, N

Prime Austrian beef in a brioche bun, pancetta, Cheddar, sticky balsamic onions, tomato & our special house sauce €13.90
Add steak fries for €3.00

SUPER FOOD SALAD F

A perfect balance of lentils, roasted beetroot & squash with mung beans, juicy clementine, red chicory, kale & extra virgin olive oil €12.90
Add higher-welfare chicken, tiger prawns or prosciutto for €4.00

JAMIE'S CAESAR SALAD A, G, H, M

Crispy lettuce, red chicory & cauliflower with crunchy baked croutons, herby yoghurt dressing, Parmesan, toasted hazelnut, chervil & sweet basil €11.90
Add higher-welfare chicken, tiger prawns or prosciutto for €4.00

PIZZA

*Artisan sourdough, hand stretched,
topped with the best ingredients & baked to perfection*

JULIETTA A, G

Slow-roasted tomatoes, basil, buffalo mozzarella & aged Parmesan – Jools' favourite turbo-charged Margherita €11.90

MARGHERITA A, G

Sicilian tomato sauce, basil, mozzarella & extra virgin olive oil €9.90

FOUR CHEESE A, G

Mozzarella, Cheddar, fontal & Parmesan with rocket & extra virgin olive oil €12.90

SAN DANIELE A, G

Sicilian tomato sauce, mozzarella & basil, topped with prosciutto, burrata, rocket & extra virgin olive oil €14.90

ITALIAN HOT A, G

Crushed tomatoes, mozzarella, schiacciata piccante & wild oregano €12.90

THE TUSCAN SALAMI A, G

Sicilian tomato sauce with Tuscan fennel salami, mozzarella, leccino olives, oregano & Parmesan €12.90

CHILLI FREAK A, G

Fiery chilli freak sauce, mozzarella, rainbow chillies, mint & lemon yoghurt to cool €10.90

GAMBERETTI A, B, G

Crushed tomatoes, mozzarella, marinated prawns, capers, rocket & lemon €14.90

*Check out our blackboards
for our daily specials made
with local & seasonal ingredients.*

SIDES

ALL €4.00

SWEET POTATO FRIES

With Jamie's spicy rub

ROCKET & PARMESAN SALAD G

With aged balsamic

FUNKY CHIPS

With garlic & parsley

GREEN SALAD G, M, O

Lemony yoghurt dressing or house dressing

POSH FRIES

With truffle oil & Parmesan

Wir beziehen nur
**DIE BESTEN
PRODUKTE**

von Herstellern, die
von Jamie persönlich
oder seinem Team
ausgewählt wurden.

Wir verwenden
ausschließlich
**FLEISCH AUS
FREILANDHALTUNG**

von besten
Bauernhöfen –
ohne Kompromisse.

JAMIE OLIVER WIEN



NIBBLES

ALL €4.90

GIANT GREEN OLIVES A

Grüne Mammut Oliven serviert mit Tapenade
aus sonnengetrockneten Tomaten & Carta di musica Brot

ULTIMATE GARLIC BREAD A, C, G

Sauerteigbrot mit Kräuter-
Knoblauchbutter & Parmesan

PROSCIUTTO BOARD A, C

12 Monate gereift & frisch aufgeschnitten
dazu Grissini

TOMATO & RICOTTA BRUSCHETTA A, G

Geröstete Tomaten, Ricotta, Basilikum
& Olivenöl Extra Vergine

HAND-STRECHED FLAT BREAD A

Mit Rosmarin & Meersalz oder Knoblauchbutter

ANTIPASTI

OUR FAMOUS PLANKS

ULTIMATE PLANK A, C, D, G, M, R

Eine Auswahl von unseren beliebtesten Vorspeisen:
Beef Tartare, Calamari Fritti, Burrata & Italian Nachos,
dazu unser Ultimate Garlic Bread

€13.50 PRO PERSON, FÜR ZWEI ODER MEHR

CURED MEAT PLANK G

Fenchel Salami, Prosciutto crudo, Pfefferoni Salami
& Schiacciata Piccante, serviert mit Mini-Büffelmozzarella,
Parmesan, eingelegtes Gemüse & Oliven €8.90 PER PERSON

SOUP OF THE DAY

Tagessuppe mit den besten Zutaten der Saison €5.50

PAPPA AL POMODORO A

Eine klassische toskanische Suppe aus Tomaten, Knoblauch,
getoasteten Brot, Basilikum & Olivenöl Extra Vergine €5.50

FLASH-FRIED PRAWNS A, B

Mit Chili, frischer Zitrone & Petersilie €12.50

ITALIAN NACHOS A, C, G

Knusprige Four Cheese Ravioli & Arrabiatta Sauce €8.90

JAMIE'S BEEF TARTARE A, C, D, G

Mit Kapern & roten Zwiebeln
serviert mit getoasteten Ciabatta €12.90

CALAMARI FRITTI C, G, M, R

Knusprige Calamari in Buttermilchteig
mit Knoblauch-Aioli & Zitrone €12.50

JAMIE'S BURRATA A, G, M

Mit geröstete Tomaten, Basilikum
& Olivenöl Extra Vergine €11.90

PASTA

WIR MACHEN FRISCHE PASTA

Vor Ort, täglich frisch & mit Liebe zubereitet – aus Weizenmehl Tipo 00,
Hartweizengrieß, Freilandeiern & etwas Wasser

CASARRECCE POMODORO A, C, G

Einfach gute Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan €9.90
make it hot +€1.00

PUMPKIN RAVIOLI A, C, G

Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Kürbis & Ricotta,
in Kürbissauce mit Salbei €13.90

OUR FAMOUS PRAWN LINGUINE A, B, C, D

Garnelen mit Knoblauch, Tomaten, Fenchel,
frischem Chili & Rucola €15.90

SPAGHETTI BOSCAIOLA A, C, G

Mit Pilzen, rauchigem Pancetta, Kirschtomaten,
Knoblauch & Chili €13.90

GENNARO'S TAGLIATELLE BOLOGNESE A, C, G, O

Gennaro's Ragout vom Schwein & Rind
langsam gekocht mit Rotwein & Parmesan €12.90

CREAMY CASARRECCE CARBONARA A, C, G

Mit Lauch, gold-braun gebratenem Pancetta,
schwarzem Pfeffer & Parmesan €11.90

CAPRESE RISOTTO G, O

Geröstete Tomaten, Büffelmozzarella, Knoblauch,
Basilikum & Olivenöl Extra Vergine €12.90

Wir servieren unsere Pastagerichte als Hauptgangportion.
Einige sind jedoch in einer kleineren, Vorspeisen- oder Primi- Größe
erhältlich. Fragen Sie unser Servicepersonal.

Glutenfreie Varianten erhältlich –
einfach nachfragen

MAIN & GRILL

PAN-ROASTED SUSTAINABLE SALMON D, G, H
Mit saisonalem Gemüse, Basilikum-Pesto & Creme Fraiche €19.90

VEAL MILANESE A, C, G
Jamie's Schnitzel vom Kalb serviert
mit Tomatensalsa, Rucola & Zitrone €19.90

GRILLED CHICKEN UNDER THE BRICK G, H
Mariniertes halbes Freilandhendl mit Basilikumpesto,
Rucola & Zitrone €16.90

JAMIE'S STEAK TAGLIATA G
Gegrilltes Flat Iron Steak mit Rucola, geschmorten Tomaten,
Parmesan, Balsamico & Olivenöl Extra Vergine €18.90

ITALIAN STEAK & FRIES G
Mariniertes 250g Sirloin Steak mit Jamie's
Tomatensalat & Steak Fries €27.90

BURGER & SALAD

SUPER GREEN BURGER A, G, N
Quinoa-Bean Patty mit Balsamico-Zwiebeln,
Cottage Cheese, Tomaten & Salat €11.90
Mit Steak Fries für €3.00

THE JAMIE'S ITALIAN BURGER A, C, G, M, N
Österreichisches Rindfleisch im Brioche Bun mit Pancetta,
Cheddar, Balsamico-Zwiebeln, Tomate & unserer Haussauce €13.90
Mit Steak Fries für €3.00

SUPER FOOD SALAD F
Eine perfekte Mischung aus Linsen, gerösteten Roten Rüben
& Ofenkürbis mit Mungobohnen, saftiger Clementine,
rotem Chicorée, Kohl & Olivenöl Extra Vergine €12.90
Mit Filet vom Freilandhendl, Garnelen oder Prosciutto je €4.00

JAMIE'S CAESAR SALAD A, G, H, M
Knackiger Römersalat mit rotem Chicorée, gehobeltem Karfiol,
knusprigen Croutons, Joghurt dressing, Parmesan,
gerösteten Haselnüssen, Kerbel & Basilikumkresse €11.90
Mit Filet vom Freilandhendl, Garnelen oder Prosciutto je €4.00

PIZZA

Hausgemachter Sauerteig, handgezogen,
belegt mit den besten Zutaten & perfekt gebacken

JULIETTA A, G
Geröstete Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella & Parmesan –
Jools favourite turbo-charged Margherita €11.90

MARGHERITA A, G
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum,
& Olivenöl Extra Vergine €9.90

FOUR CHEESE A, G
Mozzarella, Cheddar, Fontina & Parmesan
mit Rucola & Olivenöl Extra Vergine €12.90

SAN DANIELE A, G
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Prosciutto San Daniele,
Burrata, Rucola & Olivenöl Extra Vergine €14.90

ITALIAN HOT A, G
Tomatensauce, Mozzarella,
Schiacciata piccante & Oregano €12.90

THE TUSCAN SALAMI A, G
Tomatensauce, Mozzarella, toskanische Fenchelsalami,
Lecciono Oliven, Oregano & Parmesan €12.90

CHILLI FREAK A, G
Chilli Freak Sauce, Mozzarella, bunte Chilies,
Minze & zitronigem Joghurt €10.90

GAMBERETTI A, B, G
Tomatensauce, Mozzarella, marinierte Garnelen,
Kapern, Rucola & Zitrone €14.90

Unsere täglichen Specials
mit regionalen & saisonalen
Zutaten finden Sie
auf unseren Tafeln.

SIDES

ALL €4.00

SWEET POTATO FRIES

Mit Jamie's Schärfe

ROCKET & PARMESAN SALAD G

Mit altem Balsamico

FUNKY CHIPS

Mit Knoblauch & Petersilie

GREEN SALAD G/M, O

Mit Joghurt dressing oder Hausdressing

POSH FRIES

Mit Trüffelöl & Parmesan

Jamie's

BAR

APERITIVO

BAR SNACKS

COCKTAILS

WINES

SPIRITS

DESSERT

JAMIE OLIVER

APERITIVO

A light drink that sharpens your appetite before dinner

APEROL SPRITZ

Aperol, Soda, Prosecco
€ 6.90

HUGO

Prosecco, Mint, Lime, Elderflower
€ 6.90

TIGERBRÄU VOM FASS

Craft Beer, Groß Gerungs
0.3l **€ 3.90**

BELLINI / ROSSINI

Peach / Strawberry purée, Prosecco
€ 6.90

CAMPARI MILANO

Campari, Cranberry, Prosecco, Minze, Soda
€ 7.90

PROSECCO VOM FASS

1/8l **€ 4.50**
Karaffe 0.5l **€ 18.00**

BAR SNACKS

GIANT GREEN OLIVES

*Grüne Mammut Oliven serviert mit Tapenade
aus sonnengetrockneten Tomaten
& carta di musica Brot*
Big green olives, sun-dried tomato tapenade
& carta di musica bread
€ 4.90

PROSCIUTTO BOARD

*12 Monate gereift & frisch aufgeschnitten
dazu Grissini*
12 months aged & freshly sliced
to order with grissini
€ 4.90

ULTIMATE GARLIC BREAD

*Warme Sauerteigbrötchen mit Kräuter-
Knoblauchbutter & Parmesan*
Buttermilk buns packed with
garlic butter & parmesan
€ 4.90

TOMATO & RICOTTA BRUSCHETTA

*Geröstete Tomaten, Ricotta,
Basilikum & Olivenöl*
Slow roasted tomatoes, whipped ricotta,
basil & oliva oil
€ 4.90

ITALIAN NACHOS

*Knusprige Four Cheese Ravioli
& Arrabiata Sauce*
Fried four-cheese ravioli
& spicy arrabiata sauce
€ 8.90

JAMIE'S BEEF TARTAR

*Mit Kapern & rotem Zwiebel,
serviert mit getoasteten Ciabatta*
Premium beef fillet, capers & red onions,
served with ciabatta
€ 12.90

BUTTERMILK SQUID

*Knusprige Calamari im Buttermilchteig
mit Knoblauch Aioli & Zitrone*
Crispy squid with homemade garlic mayo,
rocket & fresh lemon
€ 12.50



COCKTAILS

Me & my team have created a list of delicious cocktails to perfectly complement your meal. Cheers! Jamie O X

JAMIE'S FAVOURITE

JAMIE'S NO.1 CUP

Campari, Martini Rosso, Martini Rosato,
Fresh Mint, Citronata

€9.90

JAMIE'S MOJITO

Bianco, Lime Juice,
Agave Syrup, Prosecco

€9.90

PASSION FRUIT & MANGO SMASH

Bacardi Carte Blanca Rum, Passion Fruit, Mango
Juice, Fresh Lime, Vanilla Syrup, Ginger Ale

€9.90

GIN GARDEN

Gin, Apple Juice,
Elderflower, Cucumber

€9.90

GIN X TONIC

GIN

TONIC

GARNISH

MAMA GIN OF LIFE <i>Huth Bio Gin</i> €6.90	Grapefruit Tonic Water +€3.00	GRAPEFRUIT
BOMBAY SAPPHIRE €7.90	Indian Tonic Water +€3.00	LEMON
REISETBAUER BLUE GIN €7.90	Elderflower Tonic Water +€3.00	LIME
HENDRICK'S €8.90	Slim Tonic Water +€3.00	CUCUMBER
MONKEY 47 €12.90	Slim Tonic Water +€3.00	BLUEBERRY
BROKERS GIN €7.90	Cherry Blossom Tonic Water +€3.00	CHERRY
BOTANIST €10.90	Indian Tonic Water +€3.00	ROSEMARY

ALL TIME CLASSIC

NEGRONI

Mama Gin, Campari, Martini Rosso

€9.90

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Brown Sugar,
Angostura Bitter, Soda

€9.90

OUR CLASSIC MARTINI

Mama Gin or Vodka,
Martini Extra Dry, Aged Parmesan
OPTIONAL Dirty Martini

€9.90

JAMIE'S SOURS

Amaretto or Whiskey or Mama Rum,
Lemon Juice, Angostura Bitter

€9.90

CAIPIROSHKA /
CAIPIRISSIMA / CAIPIRINHA

Cachaca or Vodka or Rum,
Fresh Lime, Agave Syrup

€9.90

PROSECCO & SPARKLING

PROSECCO DOCG BRUT MILLESIMATO

Jahrgangsprosecco

Villa Sandi, Venetien – IT


125ml

€6.00


bottle

€36.00

BRÜNDLMAYER ROSÉ

Bründlmayer, Kamptal – AT

–

€48.00

BRUT IMPERIAL

Moët Chandon Brut Imperial, Champagne – FR

–

€85.00

ROSÉ WINES

FRÄULEIN ROSÉ VON DÖBLING

Mayer am Pfarrplatz, Wien – AT

€4.80

€28.00

ROS'AURA

Feudi Di San Gregorio, Campania – IT

–

€31.00

HAUSWEIN / HOUSE WINE

AUS DER MAGNUM

GRÜNER VELTELINER, HUTH

Hans Setzer, Weinviertel – AT


125ml

€3.30


1,5l

€39.00

ZWEIGELT, HUTH

Haiden, Neusiedlersee – AT

€3.30

€39.00

WEISSWEIN / WHITE WINES

LEICHT & ERFRISCHEND

CRIPS, LIGHT & REFRESHING

ALBENTE BIANCO

Feudi Di San Gregorio, Campania – IT


125ml

€4.50


bottle

€26.00

WIENER GEMISCHTER SATZ

Wieninger, Wien – AT

€5.00

€30.00

GRÜNER VELTELINER L&T

Bründlmayer, Kamptal – AT

–

€30.00

PINOT GRIGIO

Erste + Neu, South-Tirol – IT

€5.00

€30.00

WEISSWEIN / WHITE WINES

MITTEL, AROMATISCH & FRUCHTIG

MEDIUM, AROMATIC & FRUITY


125ml


bottle

GOLDMUSKATELLER IGT Schreckbichl, South-Tirol – IT	€ 5.00	€ 30.00
SAUVIGNON BLANC GUTSWEIN Tement, Südsteiermark – AT	€ 5.50	€ 33.00
LUGANA DOC Famiglia Olivini, Lombardia – IT	-	€ 33.00
CHARDONNAY Grassl, Carnuntum – AT	-	€ 30.00
RIESLING FEDERSPIEL HIMMELSTIEGE Domäne Wachau, Wachau – AT	-	€ 28.00
GAVI DI GAVI Nicola Bergaglio, Piedmont – IT	-	€ 36.00
NEUBURGER BURGGARTEN Nikolaihof, Wachau – AT	-	€ 38.00

KRÄFTIG & VOLL RICH & FULL

WEISSBURGUNDER RESERVE Dürnstein, Weinviertel – AT	€ 6.00	€ 36.00
PINOT GRIS GOLA Wohlmuth, Südsteiermark – AT	-	€ 43.00
GRÜNER VELTLINER SMARAGD STEINBORZ Lagler, Wachau – AT	-	€ 50.00
CHARDONNAY DOC Planeta, Sicily – IT	-	€ 60.00
RIESLING SMARAGD RIED BACH Hirtzberger Mathias, Wachau – AT	-	€ 60.00

RED WINES

CHARMANT & ANIMIEREND
WARM & SMOOTH



125ml



bottle

ZWEIGELT - €28.00
Claus Preisinger, Burgenland – AT

CUVEE „SCHWARZER BULLE“ €5.00 €30.00
Huth & Schwarz, Neusiedlersee – AT

CHIANTI CLASSICO €6.50 €38.00
Nipozzano, Tuscany – IT

FORDERND, INTENSIV & WÜRZIG **BROADER, INTENSE & SPICY**

PRIMITIVO €5.50 €33.00
Feudi Di San Gregorio, Campania – IT

MALBEC €6.00 €36.00
Alta Vista, Mendoza – ARG

WIENER TRILOGIE €6.00 €36.00
Wieninger, Wien – AT

BIG JOHN - €39.00
Scheibelhofer, Neusiedlersee – AT

BLAUFRÄNKISCH AUS DEM KALK - €36.00
Michael Wenzel, Burgenland – AT

BARBERA D ALBA - €39.00
Elio Altare, Piedmont – IT

HEIDEBODEN - €40.50
Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee – AT

MONTEBRUNA - €43.00
Braida, Piedmont – IT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - €64.00
Avignonesi, Tuscany – IT


125ml


bottle

TIEF, OPULENT & STRUKTURIERT
DEEP, OPULENT & STRUCTURED

CONTE GIANGIROLAMO ROSSO IGP
Tenute Girolamo, Martina Franca, Puglia – IT

€ 60.00

BRUNELLO DI MONTALCINO
Castello Giacondo, Tuscany – IT

-

€ 69.00

GABARINZA
G&H Heinrich, Neusiedlersee – AT

-

€ 75.00

ADMIRAL
Pöckl, Neusiedlersee – AT

-

€ 85.00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Bennati, Veneto – IT

-

€ 80.00

BRUNELLO DI MONTALCINO
Poggio Di Sotto, Tuscany – IT

-

€ 240.00

CRAFT BEER

TIGERBRÄU vom Fass 0.3l	€ 3.90
TIGERBRÄU vom Fass 0.5l	€ 4.90
DIE WEISSE 0.5l	€ 5.50
BIG EASY IPA Brauwerk 0.3l	€ 5.30
SUNBEAM BLOND Brauwerk 0.3l	€ 5.30
BLACK & PROUD PORTER Brauwerk 0.3l	€ 5.30
RADLER 0.3l	€ 3.70
RADLER 0.5l	€ 4.70
ALKOHOLFREIES BIER 0.5l	€ 4.60

SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA
€ 6.90

GREY GOOSE
€ 9.90

BELVEDERE
€ 9.90

RUM

HUTH BARRELD „MAMA EDITION“	€ 8.90
BACARDI CARTA BLANCA	€ 6.90
DICTADOR 12 YO	€ 10.90
RON ZACAPA	€ 13.90
DIPLOMATICO MANTUANO EXTRA ANEJO	€ 8.90
PLANTATION BARBADOS EXTRA OLD 20TH ANNIVERSARY	€ 8.90

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER
€ 6.90

PATRON REPOSADO
€ 13.90

WHISKEY

JAMESON <i>Irish Whiskey</i>	€ 6.90
CHIVAS REGAL <i>Scotch Whisky</i>	€ 7.90
LAGAVULIN 16 YO <i>Single Malt</i>	€ 12.90
LAPHROAIG 10 YO <i>Single Malt</i>	€ 9.90
GLENFIDDICH 15 YO <i>Single Malt</i>	€ 11.90
JACK DANIELS <i>Tennessee Whiskey</i>	€ 6.90
NIKKA FROM THE BARREL	€ 12.90
MONKEY SHOULDERS <i>Malt Scotch Whisky</i>	€ 8.90
JOHNNIE WALKER BLACK	€ 8.90
WILD TURKEY 8 YO <i>Bourbon Whisky</i>	€ 6.90

DIGESTIF & LIQUOR

VILLA MASSA LIMONCELLO	€ 6.90	FERNET BRANCA	€ 5.90
DISSARONO AMARETTO	€ 5.90	AVERNA	€ 5.90
BAILEYS	€ 5.30	MOLINARI SAMBUCA	€ 5.30

COGNAC & CALVADOS

BOULARD CALVADOS X.O
€ 12.90

REMY MARTIN VSOP
€ 11.90

SCHNAPS & GRAPPA

GÖLLES WILLIAMS 2cl	€ 4.50
REISETBAUER WILLIAMS 2cl	€ 5.50
GÖLLES MARILLE 2cl	€ 4.50
REISETBAUER MARILLE 2cl	€ 5.50
GÖLLES QUITTE 2cl	€ 5.50
REISETBAUER APFEL EICHE 2cl	€ 4.50
GÖLLES ALTE ZWETSCHKE 2cl	€ 4.50
REISETBAUER VOGELBEERE 2cl	€ 8.50
VILLA SANDI GRAPPA PROSECCO	€ 6.90
VILLA SANDI GRAPPA BARRIQUE 10 YO	€ 8.90

VERMOUTH

MARTINI

EXTRA DRY

ROSSO

BIANCO

FIERO

€ 5.90 each

Unsere Wermuts werden in einer Maßeinheit von 6cl serviert.

All our vermouths are served in 6cl measures.

Unsere Spirituosen & Digestife werden in einer Maßeinheit von 4cl serviert.

All our spirits & digestives are served in 4cl measures.

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN PASSION
FRUIT & MANGO SMASH
Passion Fruit, Mango Juice, Fresh Lime,
Vanilla Syrup, Ginger Ale
€6.90

GINGER-MANGO MOJITO
Fresh Mint, Lime, Soda, Ginger Ale
€6.90

SOFT DRINKS

HOMEMADE LEMONADE
Fresh Citrus, Sugar, Mint Leaves, Soda
0.3l **€3.80** 0.5l **€5.00**
Add a splash of fruit flavour for €0.50

COCA-COLA
Coca-Cola, Zero
0.3l **€3.80**

FRUIT JUICES
0.3l **€3.80** 0.5l **€5.00**

FRUIT JUICES X SODA
0.3l **€3.30** 0.5l **€4.30**

THOMAS HENRY
Indian, Cherry Blossom, Grapefruit,
Elderflower, Slim, Bitter Lemon, Ginger Ale
€3.90

HOMEMADE ICE TEA
0.3l **€3.80** 0.5l **€5.00**

ARANCIATA / CITRONATA
San Pellegrino
0.3l **€3.90**

MINERAL WATER
Still / Sparkling | *Still / Prickelnd*
0.33l **€3.00** 0.75l **€5.80**

SODA LEMON / RASPBERRY /
ELDERFLOWER
0.3l **€2.90** 0.5l **€3.90**

SODA
0.5l **€2.20** 1l **€2.80**

TEA & COFFEE

ESPRESSO.....	€2.90	DOUBLE ESPRESSO	€3.90
MACCHIATO	€3.00	DOUBLE MACCHIATO	€4.00
CAPPUCCINO	€3.60	MELANGE	€3.60
AMERICANO.....	€3.25	LATTE.....	€3.85
HOT CHOCOLATE.....	€4.80	TEA <i>Selection of premium teas</i>	€3.65

COFFEE SPECIALS

CAFFE CORRETTO

A shot of Espresso,
Amaretto & Cream

€ 6.50

ICE COFFEE

A shot of Espresso, Milk,
Vanilla Ice Cream

€ 5.50

AFFOGATO

A shot of Espresso on
Vanilla Ice Cream

€ 5.50

IRISH COFFEE

A shot of Espresso, Jameson,
Brown Sugar & Cream

€ 6.50

DESSERT

VIN SANTO TIRAMISÙ

*Das klassische italienische Dessert,
verfeinert mit Orangen Zesten
& Schokospäne*

The classic Italian dessert
with Vin Santo, chocolate shavings
& orange zest

€ 5.80

VANILLA PANNA COTTA

*Mit Amarena Kirschen
& Schokoladenspänen*

With Amarena cherries
& shaved chocolate

€ 5.80

EPIC CHOCOLATE BROWNIE

*Brownie mit reichhaltiger Schokoladenseife,
Vanilleeis und karamellisiertem Popcorn*

With proper chocolate sauce,
vanillia ice cream & caramelised popcorn

€ 7.80

TIRAMISU PAVLOVA

*Schokoladen-Meringue mit
Schokoladensauce,
Haselnüssen & Schoko Eis*

Coffee pavlova with chocolate sauce,
toasted hazelnut & chocolate ice cream

€ 6.80

THE CHOCOLATE BOMB „AMBASSADOR“

*Milchschokolade-Haselnusskugel
gefüllt mit Schokoladenmousse,
Karamel und kuscheligem Biskuit,
dazu Vin Santo-Toffeesauce
& Vanille Eis*

Chocolate hazelnut sphere
filled with chocolate mousse,
caramel & crunchy biscuit,
served with vin santo toffee sauce
& vanilla ice cream

€ 7.80

ICE CREAM & SORBET

*Drei Kugeln Eis oder Sorbet
von Sweet Hell –*

fragen sie nach unseren Sorten
Three delicious scoops of ice cream –
ask your server for today's selection

€ 5.80

DESSERT WINE

BEERENAUSLESE 2017

*Gelbe Früchte, exotisch, zart,
feine Süße mit schöner Säure*
Yellow fruits, exotic, delicate,
fine sweetness with nice acidity

75ml € 6.90 375ml € 34.50

WE'RE PROUD OF OUR PRODUCERS

We work hard to make your
Jamie Oliver Wien experience a little
bit special, which is why we always
source the very best ingredients

JAMIOLIVERWIEN.AT



PLA Strohhalme werden aus erneuerbaren Ressourcen, wie Zucker- oder Maisstärke, hergestellt. In Jamie Oliver Vienna verwenden wir diese Strohhalme, um unnötige Umweltverschmutzung zu vermeiden und zu einer nachhaltigen Zukunft beizutragen.

PLA stands for polylactic acid which is made from renewable resources such as sugarcane or corn starch. Since PLA straws are derived from natural ingredients, they are simply better for the environment. In Jamie Oliver Vienna we use these straws to avoid unnecessary pollution and contribute to a sustainable future.

Unsere Preise sind in Euro angegeben und beinhalten die Mehrwertsteuer. Der Konsum von rohem oder nicht durchgekochtem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko von nahrungsbedingten Erkrankungen erhöhen, vor allem, wenn Sie unter einer Krankheit leiden. Bitte geben Sie dem Kellner oder der Kellnerin Bescheid, falls Sie Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten haben, damit wir Ihnen bei der Auswahl des passenden Gerichts behilflich sein können. Obwohl wir uns bemühen, auf Nahrungsmittelallergien einzugehen, können wir nicht immer garantieren, Ihren Bedürfnissen nachzukommen. Beachten Sie, dass einige unserer Gerichte Spuren von Erdnüssen/Nüssen enthalten können. Unsere Oliven haben Kerne.

All our prices are stated in EUR and include VAT. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have a medical condition. Please advise your server of any allergies so they can help you choose an appropriate dish. Although every effort will be made to accommodate food allergies, we cannot always guarantee meeting your needs. Please note some of our dishes may contain traces of peanuts/nuts. Our olives contain stones.