



Willkommen im DECENTRAL im Palais Harrach

*Ein neuer Lieblingsplatz im Herzen der Wiener City:
Hier trifft neu interpretierte Kaffeehauskultur
auf urbane Leichtigkeit. Raffinierte Patisserie
aus dem Café Central, moderne Klassiker, spritzige Drinks
und hausgemachte Spezialitäten machen das DECENTRAL
zu einem Ort für Genuss, Begegnung und kreative Auszeiten.*

*Eingebettet in dieses Ensemble:
die intime Bar Non Lieu, ein versteckter Raum inspiriert
von der Eleganz Adolf Loos' legendärer American Bar.*

*DECENTRAL – ein architektonisches Experiment
zwischen Historie und Gegenwart.
Offen, herzlich, handverlesen.*

Alles auch to go.

*Regionalität:
Unsere Spezialitäten frisch mit folgenden regionalen
Rohstoffen*

*Tartes & Mehlspeisen hausgemacht, Wien
Brot vom Bäcker Felzl, Wien
Milch und Milchprodukte, Österreich mit AMA-Gütesiegel
Eier, Österreich mit AMA-Gütesiegel
Erdäpfel & Zwiebel, Weinviertel
Obst & Gemüse, saisonal Österreich
Wein & Frizzante, Österreich
Bier, Wien*

Mo-So: 08:00-22:00 Uhr

decentral.wien



FRÜHSTÜCK

täglich von 07.30 - 13.00 Uhr

Klassisches Wiener Frühstück ^{A C F G} 9,80

Handsemmel oder Brot, Croissant, Bio Butter, Marmelade & weiches Bio Frühstücksei

Wiener Frühstück Plus ^{A C F G} 13,00

Handsemmel oder Brot, Croissant, Bio Butter, Marmelade, Duroc Beinschinken, Bio Almkönig & weiches Bio Frühstücksei

DECENTRAL Frühstück ^{A C D F G} 14,20

Handsemmel oder Brot, Croissant, Bio Butter, Marmelade, Räucherlachs, Frischkäse & weiches Bio Frühstücksei

Croissant pikant gefüllt & getoastet ^{A C F G} 6,70

Duroc Schinken & Bio Almkönig

Schnittlauchbrot ^{A G} 4,90

Bauernlaib vom Bäcker Felzl, Bio Butter & frischer Schnittlauch

Avocadobrot  ^{A H} 10,50

Sauerteigbrot vom Bäcker Felzl, smashed Avocado, veganer Frischkäse, getrocknete Tomaten, Baby Mangold & Basilikumpesto

Rührei aus 3 Bio Eiern

mit oder ohne frischem Schnittlauch wahlweise:

natur ^C 6,00

mit steirischem Bio Kernöl ^{ggA} & Kürbiskernen ^C 6,50

mit Pilzen ^C 6,70

mit Duroc Beinschinken ^C 7,70



FRÜHSTÜCK

täglich von 07.30 - 13.00 Uhr

Frühstücksbowl  F	10,20
<i>Vegane Erdbeer-Bananen Bowl, Soja Joghurt, Chia Samen, Ahornsirup & Kokoschips</i>	
Nutella-Kokos Pancakes A C F G H	10,20
<i>Frische Beeren</i>	
Pancakes A C F G H	10,20
<i>Frische Beeren & Ahornsirup</i>	
Chia Pudding (180g) 	5,50
<i>Mangopus & Beeren der Saison</i>	
Griechischer Joghurt (180g) A G	5,50
<i>Erdbeermus, Ahornsirup, Hafercrunch & Beeren</i>	
2 Scheiben Brot vom Bäcker  elzl A G N	2,40
1 Handsemmel vom Bäcker Felzl A	2,00
Rauch Orangenektar	0,20l 4,70

Runde dein Frühstück ab und finde unter SWEET & EASY eine Auswahl unserer hausgemachten Patisserie!



PIKANT & TASTY

Vulcano Schinkenteller A G M N O	13,00
<i>Ariatella Salami, Rohschinken 8 Mon. gereift, Duroc Beinschinken, Räucherspeck, Frischkäse, Perlzwiebel & Cornichons & Brot vom Bäcker Felzl</i>	
Hart & Weichkäse mit Marillen-Senfsauce A G H M N O	12,00
<i>Bio Butter, Kartoffelbrot & Bauernlaib vom Bäcker Felzl</i>	
Focaccia Smoked Salmon (leicht getoastet) A D G M O	13,80
<i>Räucherlachs, Frischkäse, Rucola & Honig-Senfsauce</i>	
Focaccia BLT (leicht getoastet) A C G M O	9,90
<i>Speck, Salat & Tomaten</i>	
Focaccia Caprese (leicht getoastet) A C G O	9,90
<i>Aioli Mayo, Rucola, Basilikumpesto & Glace</i>	
Focaccia Viva Verde A E G	12,50
<i>Aioli, Rucola, Halloumi gebraten, Avocado & Sweet Chilli Sauce</i>	
DECENTRAL BBQ Club A C D G M O	13,80
<i>Brioche Toast, BBQ Pulled Pork, Cheddar, karamellisierter Zwiebel Dip & Coleslaw</i>	
Quesadillas  A F H O	9,90
<i>gefüllt mit Soja, Ketjap Manis, Bohnen & Mais, Tomaten Salsa & Rucola</i>	
2 Scheiben Brot vom Bäcker Felzl A G N	2,40



SWEET & EASY (HAUSGEMACHT)

Croissant Viennese A C G		3,60
<i>Buttercroissant</i>		
Amandine A C G H		4,00
<i>Mandelcroissant</i>		
Chocolatin A C F G		4,00
<i>Schokocroissant</i>		
Zimtknopf A C G		3,80
<i>Zimtplunder</i>		
Gugelhupf A C F G	<i>pro Stück</i>	2,20
Hafer-Cookies A F G H	<i>pro Stück</i>	1,60

TARTES (HAUSGEMACHT)

DECENTRAL Chic A C F G Gelatine (halal)	4,90
<i>Schokoladentarte mit Crème fraîche</i>	
Topfen Soufflé A C G	4,90
<i>Topfentorte mit Früchten der Saison</i>	
Citrus Flair A C F G H Gelatine (halal) Dekor Nüsse	4,90
<i>Zitronentorte mit Passionsfruchtcreme</i>	
Karotten-Nougat Mèlange A C F G H Gelatine (halal)	4,90
<i>Karotten-Nusstorte mit Nougatmousse</i>	



CLASSIC SELECTION (HAUSGEMACHT)

Himbeer Harmony A C F G Gelatine 5,90
Brownie mit Himbeer Cremoso, Schokomousse, Marshmallow

Lemon Tarte A C G H 5,90
Mürbteig, Zitronencreme, Baiser

Sisi's Favourite A C F G H O E 122, E 132 * Gelatine (halal) 5,90
*Punschkrapfen mit Marillenmarmelade,
Rum & Schokoglasur mit Haselnüssen*

Veganes Törtchen des Tages  A F H E 122 * 5,90

Torte des Tages 5,90



OHNE %

Wiener Hochquellwasser still/prickelnd	0,35l	2,40
	0,75l	4,40
Soda Zitrone oder Soda Himbeer*	0,35l	3,90
Murelli Dracula (Cola)	0,33l	4,90
Murelli Wilde Zitrone	0,33l	4,90
Murelli Saisonangebot	0,33l	4,90
Balis Basilikum-Ingwer Limonade	0,33l	5,20
Schäfer Bio Eistee	0,33l	5,20
<i>Matcha-Ingwer-Zitronengras, Rooibos-Granatapfel-Preiselbeere</i>		
Schäfer Bio Säfte	0,25l	5,20
<i>Apfel naturtrüb, Marille-Apfel, Johannisbeer-Apfel</i>		
Schäfer Bio Säfte	0,60l	6,90
<i>gespritzt still/prickelnd</i>		

*= Jugendgetränke



COFFEE, TEA & LATTE – HOT OR ICED

Meinl Bio Fairtrade Kaffee & Bio Milch
(auch mit Hafermilch)

Kleiner Espresso oder Brauner ^G	3,90
Großer Espresso oder Brauner ^G	5,60
Verlängerter ^G	5,40
Wiener Melange ^G	5,40
Cappuccino ^G	5,40
Café Latte ^G	5,80
Chai Latte ^G	6,40
UBE Purple Café Latte ^G	6,40
UBE Purple Chai Latte ^G	6,90
<i>UBE ist eine lilafarbene Yamswurzel aus den Philippinen mit leicht süsslich, nussiger Note</i>	
Heiß gerührte Bio Peru Schokolade mit Milch ^G	6,40
Flavoured Coffee oder Schokolade mit lokalem Honig ^G	+ 2,50
<i>Karamell, Haselnuss ^H, Mandel ^H oder Vanille</i>	
Meinl Bio Tee im Kännchen	5,40
<i>Earl Grey Blossom, Dragon Sencha (Grüntee), Bergkräuter oder Früchtereigen</i>	



WEIN & FRIZZANTE

Hagn Priccobello Winzerfrizzante °	0,125l	5,20
Autherith Grüner Veltliner ° <i>Weinviertel DAC</i>	0,125l	4,80
Esterházy "Der Prinz" Cuveé Weiß °	0,125l	5,20
Christ Weißburgunder "Vollmondwein" °	0,125l	5,90
Esterházy Blaufränkisch Rosé °	0,125l	5,20
Schwarz Zweigelt "The Butcher" °	0,125l	5,60

BIER

Ottakringer Wiener Spezial ^A	0,30l	4,90
Der Wilde Radler ^A <i>Ottakringer Wiener Spezial & Murelli Wilde Zitrone</i>	0,30l	4,90
Brauwerk Native Tongue (Flasche) ^A	0,33l	6,20
Brauwerk Hellberry (Flasche) ^A	0,33l	6,20
Gusswerk JakobsGold Alkoholfrei (Flasche) ^A	0,33l	5,40



SPRITZ OHNE %

Martini Vibrante Wild Limonata ° <i>Martini Vibrante, Murelli Wilde Zitrone, Minze, Zitrone</i>	0,25l	6,70
Wild Berry Delight ° <i>Undone No.8, Zitronensaft, Kinley Pink Aromatic Berry, Heidelbeeren</i>	0,25l	7,70

SPRITZ MIT %

Weißer Spritzer °	0,25l	4,90
Gurktaler Alpenspritz ° <i>Gurktaler Alpenaperitiv, Kinley Tonic, Orange</i>	0,25l	7,70
Wiener Dirndl Bio Spritzer °	0,25l	7,70
Aperol Spritzer °	0,25l	7,70
Lavender Monaco Sprizz ° <i>Lavendellikör, Winzerfrizzante, Soda, Zitrone, Rosmarin</i>	0,25l	8,70
Gin Basil Unsmashed ° <i>Bombay Sapphire Gin, Balis Basilikum-Ingwer Limonade, Zitronensaft, Limette, Basilikum</i>	0,25l	8,70



= Vegan

Allergenkezeichnung (LMIV, Verordnung (EG) Nr. 1169/2011) A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch und Laktose, H Schalenfrüchte (Nüsse), L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite P Lupinen, R Weichtiere Q Aspartam - enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise sind in Euro angegeben, inklusive Mehrwertsteuer und gesetzlicher Abgaben.
Trinkgeld ist nicht inbegriffen.