Benvenuti al BAR CAMPARi

Wir sind eine Tagesbar, auch am Abend.
Bei uns können Sie eine eine deliziosa Pinsa genießen,
einen Espresso nehmen oder einen Aperitivo.
Sie können eine Kleinigkeit essen oder auch eine vollständige Mahlzeit.
Genießen Sie Ihren Lieblings-Campari-Drink oder wählen Sie eine Flasche
aus der Weinkarte. Wenn Ihnen nach einer Aranciata zumute ist:
sehr gern. Wir kennen keine Regeln, außer:
Sie sollen sich bei uns wohlfühlen.

Die Bar Campari lebt die Italianitá, das italienische Lebensgefühl.
Aber wir vergessen nicht, dass wir uns mitten in Wien befinden.
Aus der Kombination entsteht das Besondere.

In diesem Sinn:

Buon appetito. Wir freuen uns, dass Sie da sind.

Empfehlung des Hauses

HOME OF
GARIBALDI SPRITZ

EIN *Garibaldi*

VEREINT, WAS UNTRENNBAR ZUSAMMENGEHÖRT

UN „GARIBALDI“ UNISCE CIÒ CHE È DESTINATO A STARE INSIEME

Nord- und Süditalien sind ja bekanntlich zwei Paar Stiefel, das wusste wohl auch der Revolutionär Giuseppe Garibaldi, der schon im 19. Jahrhundert eine Einigung Italiens anstrebte.

Geschmacklich vollendet wurde diese dann in der Allianz von Campari und den süßen Orangen Siziliens. In Form eines Aperitivo-Cocktails, der für Perfektion im Einfachen steht: à la minute gepresster und aufgeschäumter Saft reifster Orangen trifft auf leuchtend roten Campari und einen Hauch Bergamotte – e basta! Jetzt noch mit einer aufgesetzten Orangenspalte dekoriert, fertig ist er, der Ferrari unter den Campari Oranges.

CLASSICI CAMPARI

CAMPARI SELTZ

Campari, Soda

8,90

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco, Soda
11,50

CAMPARI SHAKERATO
Campari auf Eis geshaked
9,50

AMERICANO
Campari, Cinzano 1757 Vermouth Rosso, Soda
10,50

CAMPARI GARIBALDI
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Bergamotte
10,50

ERNESTO
Campari, Ananas, Limette, Prosecco, Minze
13,50

NEGRONI
Campari, Bickens Gin, Cinzano 1757 Vermouth Rosso
13,50

VIELFALT IM GLAS:

Der italienische Spritz

VARIETÀ NEL BICCHIERE:
LO SPRITZ ITALIANO

Die Österreicher lieben ihren Wein gespritzt, doch die italienische Welt des Spritz bietet eine reiche Vielfalt, die weit über den klassischen Aperol Spritz hinausgeht. Egal ob Sie den erfrischenden Aperol Spritz, den fruchtigen Sarti Spritz oder den charaktervollen Campari Spritz bevorzugen – eines verbindet sie alle:
Sie bringen das Prickeln in die Abendgestaltung und sind nicht nur Getränke, sondern ein Ausdruck italienischer Lebensfreude. Jeder Spritz erzählt seine eigene Geschichte und bietet ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Lust auf etwas Erfrischendes? Dann probieren Sie einen Aperol Spritz. Oder doch lieber eine fruchtige Note? Der neue Sarti Spritz ist die perfekte Wahl! Und für alle, die es klassisch und charakterstark mögen, ist der Campari Spritz die ideale Begleitung.
Denn was auch immer der Tag bringt, es gibt immer einen Spritz, der perfekt dazu passt.

SELEZIONE SPRITZ

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Soda
9,80

SARTI SPRITZ
Sarti, Prosecco, Soda
11,90

HOME OF
GARIBALDI SPRITZ
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco
12,50

NEGRONI SPRITZ
Campari, Cinzano 1757, Vermouth Rosso, Bickens Gin, Soda
13,90

BASIL SPRITZ
Cinzano Vermouth Extra Dry, Basilikum-Ingwer Limonade, Soda

11,90

MINT & TONIC

Campari, Tonic Water, Limette, frische Minze

12,50

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, Soda

12,90

Crodino Spritz

FÜR APERITIVO-MOMENTE, DIE MAN GARANTIERT NICHT VERGISST.

PER GLI APERITIVI, CHE É IMPOSSIBILE DIMENTICARE

Von diesem erfrischenden Spritz-Getränk kann man nämlich ruhig ein wenig mehr genießen, sind der Crodino Biondo und Crodino Rosso doch ohne Alkohol, dafür voller italienischer Lebensfreude. Mit prickelndem Soda aufgespritzt verbindet sich der Geschmack sizilianischer Orangen oder Blutorangen mit 30 essentiellen Kräutern zu einer bittersüßen Symphonie, die seit 1965 aus dem piemontesischen Crodo bis Wien und in alle Welt erklingt.

Nüchtern betrachtet geht Aperitivo eben auch senza Alkohol, aber nie ohne köstliche, italienische Snacks oder die besten Amici.

SELEZIONE ANALCOLICA

ALKOHOLFREIE DRINKS

CRODINO BIONDO SPRITZ

Crodino Biondo mit bittersüßer Orangennote, Soda

9,70

CRODINO ROSSO SPRITZ

Crodino Rosso mit Blutorangennote, Soda

9,70

BAR CAMPARI LIMONADE

Frisch gepresster Zitronen- & Grapefruitsaft, Vanille, Soda

8,50

BALDINO

Crodino Rosso, Holunderblüten-Tonic, frischer Orangensaft

10,50

ROOIBOS LIMONADE

Rooibos, Limette, Gurke, Soda

8,90

Il Negroni

DER GRAF UNTER DEN CAMPARI COCKTAILS

IL NEGRONI: IL "CONTE" DEI CAMPARI COCKTAILS

Campari, Gin und Wermut – drei Zutaten, die wohl jeden Italiener spätestens ab 17 Uhr mit Wehmut erfüllen. Vor über 100 Jahren in einer durchzechten Nacht auf Wunsch des Conte Camillo Negroni erdacht, ist der legendäre Cocktail-Klassiker heute aus keiner Bar mehr wegzudenken. Da wundert es kaum, dass der beliebte Aperitivo inzwischen so viele Varianten kennt wie die Mailänder Settimana de la Moda alljährlich an neuen Designerkreationen.

Wenn Sie den Classico also ausreichend genossen haben, dürfen wir Ihnen zur Abwechslung eine kleine Selezione del Conte auf der folgenden Seite vorstellen.

SELEZIONE NEGRONI

NEGRONI

Campari, Bickens Gin,
Cinzano 1757 Vermouth Rosso

13,50

LOWLAND NEGRONI

Lowland Single Malt Whisky,
Del Professore Vermouth rosso, Campari

14,50

NEGRONI NUMERO DIECI

Appleton Estate 12 YO Rum, Cinzano 1757 Vermouth Rosso,
Campari, Cynar, Grand Manier Louis Alexandre

14,00

MEXICAN STAND OFF

Mezcal Verde, Campari,
Barolo Chinato

14,50

COFFEE NEGRONI

Bickens Gin, Campari, Ruby Port, roter Wermut,
Kaffee, Bitters
14,50

Il Negroni „Sbagliato"

WENN EIN MYTHOS AUS EINEM "FEHLER" ENTSTEHT

QUANDO DA UN „ERRORE"
NASCE UN MITO

Eines nachts 1972 goss Mirko Stocchetto in der Mailänder Bar Basso aus Versehen Schaumwein statt Gin in einen Negroni. Schnell war klar, dass diese Variante durchaus Berechtigung hat, sodass aus seinem kleinen Missgeschick ein Cocktailklassiker entstand, der seitdem unter seinem anekdotischen Namen auf der ganzen Welt geschätzt wird. Denn das italienische Wort „sbagliato" bedeutet tatsächlich „falsch".

Als trotzdem absolut richtiger Start in den Abend, wird unser Negroni Sbagliato von unseren Mitarbeitern direkt an Ihrem Tisch fertiggestellt und in einem Glas serviert, das an die Ursprünge der Mailänder Ikone erinnert.

SELEZIONE COCKTAIL

INSPIRED BY BAR BASSO MILANO

NEGRONI SBAGLIATO GRANDE

Campari, Cinzano 1757,
Vermouth Rosso, Prosecco

15,80

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Cinzano 1757,
Vermouth Rosso, Prosecco

13,90

MUNAKRA

Munakra Gin, Vanille, Zitrone, Tonic Water

14,50

KNICKERBOCKER

Rum, Zitrone, Grand Marnier, Ananas,
Orange, Himbeere

15,00

DIRTY ACID

Bickens Gin, Porfidio Agaven Gin,
Limette, Kokos-Kurkuma

15,00

NIGHT CAP

Highland Scotch Whisky, Kaffeelikör,
Vermouth dry

15,50

TYPISCH ITALIENISCH WIRD IHNEN ZU JEDEM DRINK
EINE KLEINE KÖSTLICHKEIT GEREICHT.

Averna Sour

TRIFFT EINE ORANGE EINE ZITRONE

UN'ARANCIA INCONTRA UN LIMONE

Die Pointe dieser Geschichte dürfte wohl der Genuss eines perfekt balancierten Sour Cocktails sein. Gut, dass Sie fragen: Das ist genau dann der Fall, wenn der bekannt säuerliche Geschmack der Zitrusfrüchte charmant durch die süßlich-aromatischen Noten einer Spirituose Ihrer Wahl begleitet wird. Molto interessante wird es, wenn die Essenz sizilianischer Kräuter, duftender Zitronen- und Orangenschalen, Früchte und Wurzeln genüsslich die im Glas klickenden Eiswürfel umspielt.

SELEZIONE COCKTAIL

AVERNA SOUR
Averna, Zitrone, Orange, Simple Syrup
13,^{90}

BAR CAMPARI GIMLET
Bickens Gin, Porfidio Agave Gin, hausgemachter Lime Sirup
14,^{50}

GIOIA
Skyy Vodka, Zitrone, Vanille, Ingwer, Espuma floreale

14,90

TROPICAL HIGHBALL

Sloe Gin, Vanille Rum, Limette,
Ananas-Minz-Limonade

13,90

HIGHLAND LEMONADE

Single Malt Whisky, Grapefruit, Holunder,
Zitrone, Victorian Lemonade

14,90

L' Aperitivo

ODER VON DER ITALIENISCHEN KUNST DES ZUSAMMENSEINS

L´APERITIVO: O MEGLIO,
L´ARTE ITALIANA DELLO STARE INSIEME

Von Milano bis Vienna, dass die Menschen und Metropolen der heutigen Zeit sehr geschäftig sind, ist unbestritten. Doch wer ein echter Mailänder wie unser Campari ist, lässt sich seine Lebensfreude nicht so leicht nehmen.

So wurde der Aperitivo in den frühen Abendstunden schnell zu einer angenehmen Gewohnheit, wo man mit Freunden und Kollegen den Tag bei einem Campari Spritz, Negroni oder Campari Garibaldi gemütlich ausklingen oder den Abend stilvoll beginnen lässt. Natürlich immer in guter Begleitung, auch was die köstlichen begleitenden Kleinigkeiten betrifft, die Sie mit einem Blick nach rechts gleich hier entdecken können!

SPUNTINI

KLEINE SNACKS AUS DER VITRINE

Antipasto misto — *klein / mittel / groß* 12,90 / 17,90 / 21,90
Gemischte Vorspeisen.

Octopussalat — 15,90
Limettendressing. Oliven.

Prosciutto San Daniele — 15,50
Parmigiano Reggiano.

Prosciutto San Daniele — 15,50
Mozzarella di Bufala Campana. Pomodori semi secchi.

Chorizo — 11,90
Gegrillte Paprika.

Mozzarella di Bufala Campana — 18,50
Pomodori semi secchi. Olivenöl.

Parmigiano Reggiano — 12,50
Olivenöl. Grüne Belice und schwarze Gaeta-Oliven.

Grüne Belice Oliven. Schwarze Gaeta-Oliven — 3,50

Kapernbeeren am Stiel — 3,50

Eingelegte Artischockenherzen — 5,50

Tramezzini — 3,95
Prosciutto / Schinken-Käse / Lachs / Salami / Thunfisch / Mozzarella

Ciabatta — 4,50
Prosciutto / Pecorino / Lachs / Salami

Focaccia — 4,50
Prosciutto / Salami / Lachs / Pecorino

Mini Croissants — 4,50
Prosciutto-Artischockenherz / Lachs-Kapern / Schinken-Käse-Ei / Salami

Zitronentarte — 5,90

Torta Caprese	5,90
Beerentörtchen	4,90
Cannoli ricotta *Ricottacreme, Pistazien, Schokolade*	5,90

BESUCHEN SIE UNSERE VITRINE NEBEN DER BAR

Pinsa

PIZZA? KENNT JEDER.

PINSA? PER I BUONGUSTAI!

Wie die klassische Pizza, die Pitta, Piadina und Focaccia ist auch die Pinsa eine Art Fladenbrot, die man entweder wie eine Pizza belegt oder aber auch pur, ohne alles, genießt. Was in Rom oft als klassisches Streetfood genossen wird, zelebrieren wir in der Bar Campari mit besonders raffinierten Geschmacksvariationen und einem besonderen Teig.
Der große Unterschied zu anderen Fladenteigen liegt nämlich in der Mehlmischung, die den Teig extra knusprig werden lässt. Dazu kommen noch Wasser, Olivenöl, wenig Salz und eine sehr lange Teigführung, was die Pinsa leicht und einzigartig macht.

Genießen Sie unsere Gourmet-Pinsa mit dem perfekten Cocktail für einen echten aperitivo italiano.

Buon appetito e cin cin!

PINSA
ROSSA

Margherita 12,90
Tomatensauce. Mozzarella Fior di Latte. Basilikum.

Acciughe 13,50
Tomatensauce. Sardellen. Kapern.

Prosciutto San Daniele 16,90
Tomatensauce. Geschmorte Melanzani. Rucola.

Salsiccia 16,90
Tomatensauce. Salsiccia. Mozzarella Fior di Latte. Zuckerschoten.

Diavolo 16,90
Tomatensauce. Mozzarella Fior di Latte. Scharfe Salami. Jalapenos. Kalamata Oliven. Getrockneter Ricotta.

PINSA
BIANCA

Caprese 16,90
Mozzarella di bufala. Cherrytomaten. Basilikum. Aceto balsamico crema.

Nerano 16,90
Zucchini. Provolone Monaco-Käse. Basilikum-Pesto. Mozzarella Fior di Latte.

Tartufo 20,90
Parmesancreme. Artischocken. Trüffel.

ANTIPASTI
VORSPEISEN

Antipasto misto *klein / mittel / groß* 12,90/ 17,90/ 21,90
Gemischte Vorspeisen.

Pimento de Padron con carciofi 14,50
Artischoken-Creme. Pimento de Padron. Amarant.

Bruschetta 14,50
Hauseigenes Brot. Cherrytomaten. Basilikum. Straciatella-Käse.

Burrata con pesca 15,50
Pfirsich. Eingelegte Schalotten. Sesam. Radieschen. Basilikum.

Prosciutto San Daniele 15,50
Mozzarella di Bufala Campana. Pomodori semi secchi.

Fritto misto 17,90
Frittierte Tintenfische. Calamari. Garnele. Chili-Limetten-Dip.

Mozzarella di Bufala Campana 18,50
Pomodori semi secchi. Olivenöl.

Vitello Tonnato 18,50
Kalbsrückenscheiben. Thunfischcreme. Kapernbeeren. Pinienkerne.

Carpaccio di manzo 18,50
Roh mariniertes Rinderfilet. Haselnuss. Petersilie. Frisée. Belper-Knolle-Käse. Kräutermayonnaise.

SCARPETTA
FOCACCIA & DIP

Focaccia 4,50
Focaccia

Focaccia Crema di pomodoro 7,50
Focaccia. Getrocknete Tomaten. Feta. Kapern. Pinienkerne.

Focaccia Crema di carciofi 7,50
Focaccia. Artischocken.

Focaccia Pesto di basilico 7,50
Focaccia. Basilikum-Pesto.

Focaccia drei Dips Variation 10,90
Crema di pomodoro. Crema di carciofi. Pesto di basilico

ZUPPA
SUPPE

Minestrone 7,90
Gemüse. Tomaten. Parmesan. Fisolen. Passatelli.

INSALATE
SALATE

Insalata verde *klein / groß* 5,90 /8,90
Blattsalat. Schwarzer Balsamico.

Insalata di rucola *klein / groß* 6,90 /10,90
Kirschtomaten. Parmesan. Aceto Balsamico di Modena. Olivenöl.

Insalata mista *klein / groß* 6,90 /10,90
Blattsalat. Fenchel. Karotte.

Panzanella Mediterano 7,90
Knuspriges Brot. Cherrytomaten. Kalamata-Oliven. Feta. Basilikum. Gurke.

Insalata di burrata 16,90
Blattsalat. Burrata. Rucola. Kirschtomaten. Kalamata-Oliven. Radieschen. Limetten-Dressing. Basilikum-Pesto.

Insalata con Prosciutto San Daniele 17,90
Rucola. Blattsalat. Prosciutto. Melone. Radieschen. Weißes Balsamico-Dressing

Insalata di finocchi 17,90
Geräuchter Lachs. Fenchel. Grüne Oliven. Weißes Balsamico-Dressing. Orange. Minze.

Garnelensalat 21,90
Blattsalat. Cherrytomaten. Gurke. Granatapfel. Feige.

Caesar Salad

Römersalat. Parmesan. Croûtons.	*mit Hühnerfilet und Pancetta-Speck*	*mit Garnele und Pancetta-Speck*
11,90	18,90	18,90

PRIMI PIATTI
PASTA & GNOCCHI & RISOTTO

Penne pomodoro – *auf Wunsch auch glutenfrei* 13,90
Tomatensauce. Cherrytomaten. Basilikum.

Mafaldine con pomodoro e burrata 16,90
Hausgemachte Mafaldine. Tomatensauce. Cherrytomaten. Basilikum. Burrata.

Gnocchi all'arrabbiata 16,90
Tomatensauce. Chili. Burrata. Basilikum.

Risotto di milanese 17,90
Safran. Garnelen.

Tagliolini Salsicca con finferli 18,50
Hausgemachte Tagliolini. Hausgemachte Salsicca. Eierschwammerl. Petersilie. Parmesan.

Pappardelle al ragu di carne 19,50
Hausgemachte Pappardelle. Ragu. Parmesan.

Ravioli di vitello 19,50
Hausgemachte Ravioli. Kalb. Ricotta. Salbeibutter. Parmesan.

SECONDI PIATTI
HAUPTSPEISEN

Maishendlbrust 22,90
Kräuter Veloute. Eierschwammerl. Babykartoffel. Petersilie.

Gegrillter Lachs 26,50
Weißweinsauce. Brunnenkresse. Zucchini. Quinoa. Thymian.

Tagliata di manzo 28,90
Ribeye. Salsa Verde. Pimentos de Padron. Babykartoffel. Cherrytomaten. Demi Glace.

CONTORNI
BEILAGEN

Pommes Frites 6,50

Bratkartoffeln 7,50

Pimentos de Padron 7,50

Trüffelpommes 9,50

DOLCI
DESSERT

Sorbetto al mango 9,90
Mango-Sorbet. Passionsfrucht. Waffel. Coconut flakes.

Sorbetto al limone 9,90
Zitronen-Sorbet. Prosecco oder Vodka.

Gelato al pistacchio 9,90
Pistazien-Eis. Pistazien. Waffel. Amarena-Kirschen.

Cannoli ricotta 5,40
Ricottacreme. Pistazien. Schokolade.

Tiramisu ENTHÄLT ALKOHOL 6,90
Biskuit. Mascarpone. Kaffee.

Panna cotta 5,90
Erdbeeren.

Zitronentarte 5,20

Torta Caprese 5,90

Beerentörtchen 4,90

FORMAGGIO
KÄSE

Parmigiano Reggiano 12,50
Olivenöl. Grüne Belice und schwarze Gaeta-Oliven.

Pecorino Stagionato 12,50
Grappa Rosinen.

Trüffelkäse Moliterno 12,50
Feigensenf.

Käsevariation am Brett 12,90
Pecorino Stagionato. Parmigiano Reggiano. Trüffelkäse Moliterno. Taleggio.

ALKOHOLFREI

Crodino Biondo 8,50

Crodino Rosso 8,50

Vöslauer *ohne / prickelnd 0,33l* 4,90

Vöslauer *ohne / prickelnd 0,75l* 8,50

San Pellegrino *0,25l* 5,90

San Pellegrino *0,75l* 8,90

Frisch gepresster Orangensaft *⅛l* 4,40

Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft *⅛l* 5,40

Holunderblütensirup-Soda *0,25l**	3,50
Holunderblütensirup-Soda *0,5l**	6,50
Soda Zitron *0,25l**	3,50
Soda *1/8l*	1,00

LIMONADEN

Fever-Tree *Tonic / Ginger Ale / Bitter Lemon / Ginger Beer 0,22l*	5,90
Balis *Basilikum-Ingwer-Limonade / Ananas-Minz-Limonade 0,25l*	5,90
Coca Cola *classic / light / zero 0,33l*	5,40
Red Bull Energy Drink *0,25l*	5,40
Red Bull Sugarfree *0,25l*	5,40
Red Bull Red Edition *0,25l*	5,40
Red Bull Seasonal Edition *0,25l*	5,40

**) Jugendgetränk*

BIER VOM FASS

Moretti	*0,1l*	3,00
	0,3l	5,80
Reininghaus Jahrgangspils 2024	*0,1l*	3,20
	0,3l	5,90

FLASCHENBIER

Peroni 0.0 - alkoholfrei	*0,3l*	4,90

ZWISCHENDURCH

Spritzer *vom Grünen Veltliner*	*0,25l*	6,50
Sommerspritzer *vom Grünen Veltliner*	*0,25l*	6,30
Kaiserspritzer *vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup*	*0,25l*	6,70

SCHAUMWEINE

SCHAUMWEINE IM GLAS 0,1l

Prosecco Adami D.O.C Treviso	7,50
Prosecco D.O.C	7,50
Mattia Vezzola Brut Rosé	11,90
Champagner Mathieu-Princet	15,90

SCHAUMWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Prosecco Adami D.O.C Treviso	54,00
Mattia Vezzola Brut Rosé	72,00
Cuvée Prestige Franciacorta Ca' del Bosco	99,00

VINI BIANCHI

WEISSWEINE IM GLAS 1/8l

Chardonnay *2024, Lageder, Südtirol*	6,90
Pinot Grigio *2024, Elena Walch, Südtirol*	7,90
Gavi di Gavi *2024, La Giustiniana Gavi di Gavi, Piemont*	7,90
Lugana *2024, Santa Christina Lugana-Garda, Venetien*	9,40
Sauvignon Blanc *2023/2024, Specogna, Friaul*	9,40
Grüner Veltliner Bognergasse *2024, Schmid, Kremstal*	5,50
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg *2024, Prager, Wachau*	9,80
Chardonnay *2023, Schwarz, Burgenland*	6,50

WEISSWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC *2023 Livio Felluga, Friaul*	54,00
Pinot Grigio Jesera *2023, Venica, Friaul*	59,00
Chardonnay BIO Ateyon *2021, Loacker, Südtirol*	69,00
Terre Alte *2021, Livio Felluga, Friaul*	157,00

VINI BIANCHI

WEISSWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Gewürztraminer *2023, Elena Walch, Südtirol*	42,00
Sauvignon Blanc BIO Tannenberg *2022, Manincor, Südtirol*	76,00
Chardonnay *2023, Schwarz, Burgenland*	38,00
Gelber Muskateller *2024, Trummer, Südsteiermark*	47,00
Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg *2024, Prager, Wachau*	59,00

VINI ROSATI

ROSÉWEINE IM GLAS 1/8l

Vin Ruspo *2022, Capezzana, Toskana*	7,90
Rosato Venezia Giulia *2024, Livio Felluga, Friaul*	8,90

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE 0,75l & 1,5l

Château Miraval *2023, Château Beaucastel, Provence*	0,75l 59,00
Château Miraval *2023, Château Beaucastel, Provence*	1,5l 109,00
Whispering Angel *2024, Château d'Esclans, Provence*	0,75l 59,00
Cuvée Rosé Prestige *2024, Château Minuty, Provence*	0,75l 59,00

VINI ROSSI

ROTWEINE IM GLAS 1/8l

Chianti Classico BIO D.O.C.G. *2021, Badia a Coltibuono, Toskana*	8,90
Merlot	8,90

2022, Venica, Friaul

Barbera d'Asti D.O.C.G. Ca di Pian 11,90
2021, La Spinetta, Piemont

ROTWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Il Bacialé Monferrato Rosso 52,00
2019, Braida, Piemont

Dolcetto d'Alba 58,00
2021, Elio Grasso

Pithos BIO 66,00
2021, Cos, Sizilien

Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 69,00
2019, Castello di Brolio, Toskana

Masseria Maìme 69,00
2015, Tormaresca, Apulien

Ilatraia 124,00
2018, Brancaia, Toscana

Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G. 179,00
2021, Altesino, Toskana

Tignanello 324,00
2019, Marchese Antinori, Toskana

Blaufränkisch Eisenberg DAC 53,00
2022, Krutzler, Burgenland

Opus Eximium Nr.34 62,00
2021, Gesellmann, Burgenland

HEISSGETRÄNKE

GOPPION CAFFÈ AUS TREVISO

Espresso oder Macchiato	3,60
Ristretto	3,60
Doppelter Espresso	6,80
Melange	5,90
Cappuccino	5,90
Caffè Latte	6,60
Espresso Lungo	4,50
Caffè Corretto	6,80

Caffè Affogato 7,80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Espresso Grand Marnier 8,20
dazu 2cl Grand Marnier

Espresso und Averna 6,80
Genießen Sie Averna nach Ihrem Espresso, für einen besonderen sizilianischen Moment

TEESPEZIALITÄTEN „BAR CAMPARI“

Bio Earl Grey
Hochwertige Mischung Schwarzen Tees aus China und Ceylon mit kräftigem Geschmack

Blutorange
Erfrischend, klarer Geschmack mit leicht herber Blutorangennote

Darjeeling
Vollmundiger und sehr aromatischer Tee mit weich-samtiger Note

Hsian Pen – Bio Jasmin
Einzigartig weiches, blumiges Aroma mit ausgeprägter Jasmin Note

Sencha Yuzuki – Grüner Tee
Charakteristisch herb-erfrischendes Aroma mit einem Hauch Süße im Abgang

Bio Fünf Kräuter Tee
Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblume, Schafgarbe, Himbeerblätter

Nana Minze
Erfrischender Geschmack, duftet nach frischer Minze

Kamille
Goldener Teeaufguss mit typischer Kamillennote, bekömmlich und magenwohltuend

– 6,90 –

SPIRITUOSEN

AMARI / BITTERS 4cl

Campari 6,90
Aperol 6,90
Averna 6,90
Averna Don Salvatore 9,90
Cynar 6,90
Braulio 6,90
Braulio Riserva 9,90

VERMOUTH 4cl

Cinzano Vermouth Bianco 6,50

Cinzano 1757 Vermouth di Torino rosso	6,50
Cinzano 1757 Vermouth di Torino dry	6,50

COGNAC 4cl

Bisquit & Dubouché V.S.	8,90
Bisquit & Dubouché V.S.O.P.	10,50

GIN 4cl

Bulldog London Dry Gin	8,90
Bickens London Dry Gin	10,00
O'ndina Gin	11,00

SINGLE MALT 4cl

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky 8 YO	13,80

IIRISH WHISKY 4cl

Jameson Irish Whisky	9,80

BOURBON & RYE 4cl

Wild Turkey Bourbon	9,80
Wild Turkey Bourbon 101	8,00
Wild Turkey Bourbon Rare Breed	12,00
Wild Turkey Rye Whiskey	10,00
Wild Turkey Masters Keep Revival	39,00
Wild Turkey Masters Keep Cornerstone	39,00
Wild Turkey Masters Keep Bottled in Bond 17YO	75,00

RUM 4cl

Appleton Estate Jamaica Rum Signature Blend	6,20
Appleton Estate Jamaica Rum 12 YO	9,50
Appleton Estate Jamaica Rum 21 YO	26,00
Appleton Estate Jamaica Rum 30 YO	95,00

VODKA 4cl

Skyy Vodka	8,90

TEQUILA & MEZCAL 4cl

Montelobos Ensamble Mezcal	8,90
Espolòn Blanco	8,90
Espolòn Reposado	8,90

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Tradizionale	4,00
Grappa di Moscato Nonino	4,50
Grappa Elisi	5,50
Grappa Tignanello	9,00
Grappa Levi	9,00

LIQUEUR 4cl

Grand Marnier Cordon Rouge	6,90
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	6,90
Frangelico Haselnusslikör	3,90
Bailey's Irish Cream	4,50
Ancho Reyes Chili Liqueur	8,50
Ancho Reyes Verde Liqueur	8,50
Amaretto	4,50
Limoncello	4,50
Mirto di Sardegna	4,50

ANIS 4cl

Absente absinth	9,00
Ouzo 12	8,50

WICHTIGE INFORMATION ZU ALLERGENEN

Eine Nennung erfolgt, wenn 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 den Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen!

*) *EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011*

PREISE IN EURO
INKL. ALLER STEUERN & ABGABEN

ÖFFNUNGSZEITEN

MO-SA von 11.00-24.00*

KÜCHE

MO-DO von 12-14.30 und 18-22.00

FR-SA von 12-22.00

ANTIPASTI & CO

11-23.00

An Sonn- und Feiertagen geschlossen

SALA DAVIDE

SOMMERPAUSE bis 2. November

nur bei Schlechtwetter geöffnet.

KONTAKT

Bar Campari
Seitzergasse 6, A-1010 Wien
Tel.: +43 1 532 35 53
info@barcampari.at
www.barcampari.at