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

9,40

CAMPARI SPRITZ
Campari, Prosecco, Soda
11,90

CAMPARI SHAKERATO
Campari auf Eis geshaked
9,90

AMERICANO
Campari, Vermouth Rosso, Soda
10,90

CAMPARI GARIBALDI
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Bergamotte
10,90

ERNESTO
Campari, Ananas, Limette, Prosecco, Minze
13,90

NEGRONI
Campari, Bickens Gin,Vermouth Rosso
13,90

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
12,90

ITALIAN HUGO SPRITZ
Mondoro, Prosecco, Soda, Minze
13,90

HOME OF
GARIBALDI SPRITZ
Campari, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco
12,90

NEGRONI SPRITZ
Campari, Vermouth Rosso,
Gin, Soda
14,40

BASIL SPRITZ

Vermouth Extra Dry,
Basilikum-Ingwer Limonade, Soda

12,40

MINT & TONIC

Campari, Tonic Water, Limette, frische Minze

12,90

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

8,90

CRODINO ROSSO SPRITZ

Crodino Rosso mit Blutorangennote, Soda

8,90

BAR CAMPARI LIMONADE

Frisch gepresster Zitronen- & Grapefruitsaft, Vanille, Soda

8,90

BALDINO

Crodino Rosso, Holunderblüten-Tonic, frischer Orangensaft

10,90

ROOIBOS LIMONADE

Rooibos, Limette, Gurke, Soda

9,40

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, Vermouth Rosso
13,90

LOWLAND NEGRONI
Lowland Single Malt Whisky, Vermouth Rosso, Campari
14,90

NEGRONI NUMERO DIECI
Appleton Estate 12 YO Rum, Vermouth Rosso, Campari, Cynar, Grand Manier Louis Alexandre
14,50

MEXICAN STAND OFF
Mezcal Verde, Campari, Barolo Chinato
14,90

COFFEE NEGRONI

Bickens Gin, Campari, Ruby Port, roter Wermut,
Kaffee, Bitters
14,90

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, Vermouth Rosso, Prosecco

16,90

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

14,40

MUNAKRA

Munakra Gin, Vanille, Zitrone, Tonic Water

14,90

KNICKERBOCKER

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

15,40

HIGHLAND LEMONADE

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

15,40

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

BAR CAMPARI GIMLET

Bickens Gin, Porfidio Agave Gin, hausgemachter Lime-Cordial

14,90

AVERNA SOUR

Averna, Zitrone, Orange, Zucker

14,40

NIGHT CAP

Highland Scotch Whisky, Kaffeelikör, Vermouth dry, Vanille

15,90

COFFEE MAUI

Coffee Maui Rum, Overproof Rum, Limette, Mandel, Ananas

15,90

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

Selezione di Antipasti misti *klein / mittel / groß* 14,90 / 19,90/ 23,90
Prosciutto San Daniele. Gegrilltes Gemüse. Artischocken. Oliven ...

Bruschetta della casa 15,50
Kirschtomaten. Basilikumpesto. Stracciatella.

Mozzarella di Bufala Campana 18,90
Pomodori semi secchi. Olivenöl.

Prosciutto San Daniele *24 Monate gereift, hauchdünn von der Berkel* 17,50
Parmigiano Reggiano.

Prosciutto San Daniele *24 Monate gereift, hauchdünn von der Berkel* 17,50
Mozzarella di Bufala Campana. Pomodori semi secchi.

Salami piccante 11,90
Gegrillte Paprika.

Parmigiano Reggiano 13,90
Olivenöl. Grüne Belice und schwarze Gaeta-Oliven.

Grüne Belice Oliven. Schwarze Gaeta-Oliven 5,90

Kapernbeeren am Stiel 4,90

Eingelegte Artischockenherzen 6,90

Tramezzini 4,70
Prosciutto / Schinken-Käse / Lachs / Salami / Thunfisch / Mozzarella

Ciabatta 4,50
Prosciutto / Pecorino / Lachs / Salami

Focaccia 4,50
Prosciutto / Pecorino / Lachs / Salami

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

Zitronentarte 5,90

Torta Caprese	5,90
Beerentörtchen	5,90
Cannoli ricotta	5,90

Ricottacreme. Kandierte Orangen. Schokolade.

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 14,90
Tomatensauce. Mozzarella Fior di Latte. Basilikum.

Acciughe 15,90
Tomatensauce. Sardellen. Kapern.

Salsiccia 17,90
Tomatensauce. Salsiccia. Mozzarella Fior di Latte. Zuckerschoten.

Prosciutto San Daniele 18,90
Tomatensauce. Geschmorte Melanzani. Rucola.

Diavola 18,90
Tomatensauce. Mozzarella Fior di Latte. Scharfe Salami. Jalapenos. Kalamata Oliven. Parmesan.

PINSA
BIANCA

Caprese 17,90
Mozzarella di bufala. Cherrytomaten. Basilikum. Aceto balsamico crema.

Tartufo 21,90
Parmesancreme. Artischocken. Trüffel.

ANTIPASTI
VORSPEISEN

Selezione di Antipasti misti *klein / mittel / groß* 14,90/ 19,90/ 23,90
Prosciutto San Daniele. Gegrilltes Gemüse. Artischocken. Oliven ...

Focaccia 6,50

Bruschetta 15,90
Kirschtomaten. Basilikumpesto. Stracciatella.

Oktopussalat 15,90
Zart gekochte Oktopusstücke. Mediterranes Dressing. Taggiasca Oliven. .

Prosciutto san daniele e melone 17,50
Prosciutto. Zuckermelone.

Fritto misto 19,90
Frittierte Tintenfische. Calamari. Garnele. Amalfi-Zitronen-Dip.

Mozzarella di Bufala Campana 18,90
Pomodori semi secchi. Olivenöl.

Vitello Tonnato 19,90
Kalbsrückenscheiben. Thunfischcreme. Kapernbeeren. Pinienkerne.

Beef Tartare 24,50
Roh mariniertes Rinderfilet. Eigelb. Senfkörner. Kapernbeeren

ZUPPA
SUPPE

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

INSALATE
SALATE

Insalata verde *klein / groß* 7,90 / 10,90
Blattsalat. Schwarzer Balsamico.

Insalata di rucola *klein / groß* 8,90 / 12,90
Rucola. Cherrytomaten. Parmesan.
Schwarzes Balsamico Dressing. Olivenöl.

Insalata mista *klein / groß* 8,90 / 12,90
Blattsalat. Cherrytomaten. Gurke.
Limetten-Senf-Dressing. Fenchel. Karotte.

Insalata estiva 20,90
Rucola. Cherrytomaten. Wassermelone. Mozzarella. Minze.
Pinienkerne. Limetten-Senf-Dressing.

Garnelensalat 21,90
Blattsalat. Cherrytomaten. Gurke. Granatapfel.
Feige. Limetten-Senf-Dressing.

Caesar Salad

Römersalat. Parmesan. Croûtons.	*mit Hühnerfilet und Pancetta-Speck*	*mit Garnele und Pancetta-Speck*
14,90	21,90	22,90

PIATTO GRANDE

Penne pomodoro VEGAN *– auf Wunsch auch glutenfrei* 15,90
Penne. Tomatensauce. Cherrytomaten. Basilikum.

Spaghettone aglio olio e peperoncino 15,90
Hausgemachte Spaghettone. Chili. Knoblauch. Olivenöl. Petersilie. Parmesan.

Campanelle con salsiccia e finferli 19,90
Hausgemachte Campanelle. Hausgemachte Salsiccia. Eierschwammerl. Petersilie. Parmesan.

Gnocchi all´arrabbiata 20,50
Tomatensauce. Chili. Basilikum. Stracciatella.

Mafaldine con gamberi
e salsa cremosa di pomodoro picante 23,90
Hausgemachte Mafaldine. Garnelen. Cherrytomaten. Chili. Knoblauch. Petersilie. Pangratato.

Risotto alla milanese 21,90
Safran. Garnelen. Butter. Parmesan.

Petto di pollo 21,50
Maishendelbrust. Geflügelsauce. Salsa verde.

Polpo alla griglia 23,50
Gegrillter Oktopus. Romesco sauce. Geräucherter Mandela.

Branzino alla griglia 26,50
Gegrillter Wolfsbarsch. Weißweinsauce. Kräuteröl.

Tagliata di manzo 31,50
Ribeye. Diane sauce. Rosmarinbutter.

CONTORNI

Pimentos de Padrón 9,00

Gebratener wilder Brokkoli 9,00

Pommes Frites *mit Ketchup oder Mayonnaise* 7,50

Bratkartoffeln *mit Ketchup oder Mayonnaise* 7,50

Cajun Pommes *mit getrocknetem Ricotta und Chilimayo* 11.90

Trüffel Pommes *mit Trüffel, Parmesan und Trüffelmayo* 12,90

Chilimayo, Amalfi Mayo 2,50

Trüffelmayo 3,50

DOLCI
DESSERT

Sarti & Ice 9,00
Sarti. Zitronen-Sorbet. Grapefruit.

Munakra Regalo 9,90
Munakra Gin. Kokos Eis. Limette. Kokosflocken.

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

Tartufo di pizzo pistacchio 9,90
Tartufo Eis. Orange. Pistazien.

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

Panna cotta 5,90
Erdbeeren.

Cannoli ricotta 5,90
Ricottacreme. Pistazien. Schokolade.

Torta Caprese 5,90

Zitronentarte 5,90

Beerentörtchen 5,90

FORMAGGIO
KÄSE

Parmigiano Reggiano 14,50
Olivenöl. Grüne Belice und schwarze Gaeta-Oliven.

Pecorino Stagionato 14,50
Grappa Rosinen.

Taleggio 14,50
Grappa Rosinen.

Trüffelkäse Moliterno 14,50
Feigensenf.

Käsevariation am Brett 15,50
Pecorino Stagionato. Parmigiano Reggiano. Trüffelkäse Moliterno. Taleggio.

ALKOHOLFREI

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

Vöslauer *ohne / prickelnd 0,75l* 8,90

San Pellegrino *0,25l* 5,90

San Pellegrino *0,75l* 8,90

Frisch gepresster Orangensaft *⅛l* 4,80

Frisch gepresster Pink Grapefruitsaft *⅛l* 5,60

Holunderblütensirup-Soda *0,25l** 3,70

Holunderblütensirup-Soda *0,5l** 6,90

Soda Zitron *0,25l** 3,90

Apfelsaft naturtrüb *1/8l* 3,70

Fruchtnektar *Williams Christbirne / Marille / Johannisbeere 0,2l* 5,90

Soda *1/8l* 1,20

LIMONADEN

Crodino Biondo *0,175l*	7,50
Crodino Rosso *0,175l*	7,50
Fentimans *Tonic / Ginger Ale / Victorian Lemonade/ Sparkling Elderflower 0,2l*	6,40
Thomas Henry *Pink Grapefruit 0,2l*	6,40
Schweppes *Ginger Beer 0,2l*	6,40
Balis *Basilikum-Ingwer-Limonade / Ananas-Minz-Limonade 0,25l*	6,40
Coca Cola *classic / light / zero 0,33l*	6,40
Red Bull Energy Drink *0,25l*	6,40
Red Bull Sugarfree *0,25l*	6,40
Red Bull Seasonal Edition *0,25l*	6,40

**) Jugendgetränk*

BARETTINO „LATTERIA“

Heißer Matcha Latte *Matcha, heiße Milch und Milchschaum*	7,90
Iced Matcha Latte *Matcha, kalte Milch oder Haferdrink*	7,90
Heißer Chai Latte *Chai-Rooibos, heiße Milch und Milchschaum*	7,90
Iced Chai Latte *Chai-Rooibos, kalte Milch*	7,90
Heißer UBE Hafer Latte *Ube-Sirup und Haferdrink mit Haferschaumhaube*	7,90
Iced Ube Hafer Latte *Ube-Sirup, kalter Haferdrink*	7,90

BIER VOM FASS

Moretti	*0,1l*	3,30
	0,3l	5,90
Reininghaus Jahrgangspils 2024	*0,1l*	3,60
	0,3l	6,40

FLASCHENBIER

Moretti 0.0 - alkoholfrei	*0,3l*	5,90

ZWISCHENDURCH

Spritzer *vom Grünen Veltliner*	*0,25l*	7,10
Sommerspritzer *vom Grünen Veltliner*	*0,25l*	6,90
Kaiserspritzer *vom Grünen Veltliner mit Holunderblütensirup*	*0,25l*	7,40

VINI BIANCHI

WEISSWEINE IM GLAS 1/8l

Chardonnay *2024, Lageder, Südtirol*	8,90
Pinot Grigio *2025, Elena Walch, Südtirol*	9,90
Gavi di Gavi CORTESE *2025, La Giustiniana Gavi di Gavi, Piemont*	9,90
Lugana TREBBIANO *2025, Santa Cristina Lugana-Garda, Venetien*	10,90
Sauvignon Blanc *2024, Specogna, Friaul*	10,90
Grüner Veltliner Bognergasse *2025, Schmid, Kremstal*	6,40
Chardonnay *2024, Schwarz, Burgenland*	8,50
Wiener Gemischter Satz Weisleiten *2025, Mayer am Pfarrplatz, Heiligenstadt*	7,90
Gelber Muskateller *2025, Trummer, Südsteiermark*	9,90

WEISSWEIN IN DER HALBFLASCHE 0,375l

Weißburgunder Schulthauser *2022, St. Michael, Südtirol*	29,00

WEISSWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Pinot Grigio Friuli Colli Orientali DOC *2024 Livio Felluga, Friaul*	64,00
Pinot Grigio Friuli DOC *2023 Jermann, Friaul*	64,00
Pinot Grigio Jesera *2024, Venica, Friaul*	64,00
Ribolla Gialla *2021, Castello di Buttrio, Friaul*	59,00

Sharis CHARDONNAY, RIBOLLA GIALLA 59,00
2023, Livio Felluga, Friaul

Vermentino Quartomoro 59,00
2022 Oristano, Sardinien

Chardonnay BIO Ateyon 69,00
2021, Loacker, Südtirol

Terre Alte WEISSBURGUNDER, SAUVIGNON BLANC 157,00
2021, Livio Felluga, Friaul

Gewürztraminer 45,00
2024, Elena Walch, Südtirol

Edda Lei, Salento Bianco IGP CHARDONNAY, FIANO, MOSCATEL 55,00
2024, Cantine San Marzano, Apulien

Chardonnay 49,00
2024, Schwarz, Burgenland

Gelber Muskateller 58,00
2025, Trummer, Südsteiermark

Grüner Veltliner Federspiel Hinter der Burg 69,00
2025, Prager, Wachau

VINI ROSATI

ROSÉWEIN IM GLAS 1/8l

Alìe VERMENTINO, SYRAH 9,80
2025, Frescobaldi, Toskana

ROSÉWEINE IN DER FLASCHE 0,75l & 1,5l

Château Miraval CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, SYRAH 0,75l 64,00
2025, Château Beaucastel, Provence

Château Miraval CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, SYRAH 1,5l 128,00
2024, Château Beaucastel, Provence

Whispering Angel CINSAULT, GRENACHE, SYRAH 0,75l 64,00
2025, Château d'Esclans, Provence

Cuvée Rosé Prestige CINSAULT, GRENACHE, ROLLE, SYRAH 0,75l 64,00
2025, Château Minuty, Provence

VINI ROSSI

ROTWEINE IM GLAS 1/8l

Chianti Cetamura SANGIOVESE 10,90
2024, La Badia, Toskana

Merlot 10,90
2022, Venica, Friaul

Primitivo di Manduria DOC Taló 8,90
2023, Cantine San Marzano, Apulien

Hebo IGT CS, ME, SA, CF 10,90
2024, Azienda Agricola Petra, Toskana

ROTWEIN IN DER HALBFLASCHE 0,375l

Il Pino di Biserno CF, ME, CS, PETIT VERDOT 59,00
2022, Tenuta di Biserno, Toskana

ROTWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Il Bacialé Monferrato Rosso BARBERA, CS, CF, ME, PN 52,00
2019, Braida, Piemont

Dolcetto d'Alba 58,00
2022, Elio Grasso, Piemont

Pithos BIO FRAPPATO, NERO D'AVOLA 59,00
2021, Cos, Sizilien

Chianti Classico Riserva DOCG SANGIOVESE 69,00
2021, Castello di Brolio, Toskana

Masseria Maìme NEGROAMARO 96,00
2015, Tormaresca, Apulien

Amarone Classico DOCG CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA 99,00
2019, Masi Castasera, Valpolicella

Ilatraia CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC 124,00
2020, Brancaia, Toskana

Barolo Cannubi NEBBIOLO 159,00
2021, Francesco Rinaldi & Figli, Piemont

Brunello di Montalcino Riserva DOCG SANGIOVESE 199,00
2020, Altesino, Toskana

VINI ROSSI

ROTWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Tignanello SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 324,00
2019, Marchese Antinori, Toskana

Sassicaia CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 449,00
2020, Tenuta San Guido, Bolgheri

CF: CABERNET FRANC, ME: MERLOT, CS: CABERNET SAUVIGNON, PN: PINOT NERO
SA - SANGIOVESE

SCHAUMWEINE

SCHAUMWEINE IM GLAS 0,1l

Prosecco Adami D.O.C Treviso 7,90

Mionetto Prosecco 7,50

Mattia Vezzola Brut Rosé 12,50

Champagner Mathieu-Princet 16,90

SCHAUMWEINE IN DER FLASCHE 0,75l

Prosecco Adami D.O.C Treviso	57,00
Mattia Vezzola Brut Rosé	87,00
Cuvée Prestige Franciacorta Ca' del Bosco	99,00
Taittinger Brut	132,00
Laurent-Perrier Brut Rosé	229,00
Louis Roederer Cristal 2016	599,00

HEISSGETRÄNKE

GOPPION CAFFÈ AUS TREVISO

Espresso oder Macchiato	3,70
Ristretto	3,70
Doppelter Espresso	6,90
Melange	5,90
Cappuccino	5,90
Caffè Latte	6,90
Espresso Lungo	4,90
Caffè Corretto	7,50
Caffè Affogato *Espresso mit einer Kugel Vanilleeis*	8,40
Espresso Grand Marnier *dazu 2cl Grand Marnier*	8,90

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

– 7,40 –

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

Cocchi *Dry / Rosso / Americano*	6,50
Del Professore rosso	6,50

COGNAC 4cl

Bisquit & Dubouché V.S.	10,50
Bisquit & Dubouché V.S.O.P.	11,50

GIN 4cl

Bulldog London Dry Gin	9,50
Bickens London Dry Gin	11,00
O'ndina Gin	11,50

SINGLE MALT 4cl

Lagavulin Islay Single Malt Scotch Whisky 8 YO	15,50

IRISH WHISKY 4cl

Jameson Irish Whisky	10,50

BOURBON & RYE 4cl

Wild Turkey Bourbon	10,50
Wild Turkey Bourbon 101	11,50
Wild Turkey Bourbon Rare Breed	14,50
Wild Turkey Rye Whiskey	12,00
Wild Turkey Masters Keep Revival	45,00
Wild Turkey Masters Keep Cornerstone	45,00
Wild Turkey Masters Keep Bottled in Bond 17YO	85,00

RUM 4cl

Appleton Estate Jamaica Rum Signature Blend	7,50

Appleton Estate Jamaica Rum 12 YO	10,50
Appleton Estate Jamaica Rum 21 YO	29,00
Appleton Estate Jamaica Rum 30 YO	105,00

VODKA 4cl

Skyy Vodka	9,50

TEQUILA & MEZCAL 4cl

Montelobos Ensamble Mezcal	9,50
Espolòn Blanco	9,50
Espolòn Reposado	9,50

GRAPPA 2cl

Grappa Nonino Tradizionale	5,50
Grappa di Moscato Nonino	6,50
Grappa Elisi	7,90
Grappa Tignanello	10,50
Grappa Levi	13,90

LIQUEUR 4cl

Grand Marnier Cordon Rouge	8,50
Grand Marnier Cuvée Louis Alexandre	9,50
Frangelico Haselnusslikör	5,90
Bailey's Irish Cream	6,90
Amaretto	6,90
Limoncello	6,90
Mirto di Sardegna	6,90

ANIS 4cl

Absente absinth	9,50
Ouzo 12	8,90

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

MI-SA von 18.00-24.00*

(Reservierung von Vorteil)

KONTAKT

Bar Campari

Seitzergasse 6, A-1010 Wien

Tel.: +43 1 532 35 53

info@barcampari.at

www.barcampari.at