

# MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag

www.chilai.at  
www.facebook.com/chilairrestaurant

## FRÜHSTÜCKE

- Wiener groß<sup>ACG</sup>** 12,50  
Thun-Schinken, Brie, Ei im Glas, Marmelade, Butter, Bio-Handsemmel von Brotocnik und Croissant
- Chilai<sup>AG</sup>** 13,50  
Avocado, Ricotta, Himbeeren, Gemüseticks, Ziegenkäse mit Honig & Lavendel, Bio-Handsemmel von Brotocnik
- Englisch<sup>AC</sup>** 12,50  
Spiegelei, Baked-Beans, Würstel, Toastbrot, Speck und Marmelade
- Florentin<sup>ACG</sup>** 8,00  
Zwei Eier im Glas, mit Bio-Schnittlauchbrot
- Orientalisch<sup>AGHN</sup>** 12,50  
Hummus, Falafel, Oliven, Marmelade, Pitabrot, Feta, Griechisches Joghurt mit Nüssen und Honig
- Honey Moon<sup>ACEGH</sup>** 12,50 *bis 11:30 Uhr*  
American Pancakes, Palatschinken, French Toast, Nutella, Marmelade, frische Beeren
- Extra für Kinder**
- Nefes<sup>AG</sup>** 7,50  
Kakao, Banane, Cornflakes mit Milch
- Irem<sup>AGH</sup>** 7,50  
Kakao, Apfel, Wurst- oder Nutellasemmel

## FRÜHSTÜCK À LA CARTE

- Geräucherter Lachs<sup>G</sup>** mit Honig-Sensauce 7,50
- Bio-Schnittlauchbrot von Brotocnik<sup>AGN</sup>** 5,00
- Bio-Roggenbrot von Brotocnik<sup>AGN</sup>** 7,00  
mit Beingschinken von Thum und Kren
- Avocado<sup>AGN</sup>** 7,50  
auf getoastetem Bio-Roggenbrot mit Meersalz, Chili & Koriander  
mit Spiegelei<sup>C</sup>: +1,90
- Erdbeerbowl<sup>G</sup>** 6,50  
Griechisches Joghurt, Erdbeerpüree, Chia
- Porridge<sup>FG</sup>** mit frischen Beeren und Banane *bis 11:30 Uhr*  
mit Hafermilch **VEGAN** 6,50  
mit Milch oder laktosefreier Milch 6,00
- Müsli mit Griechischem Joghurt<sup>GH</sup>** 6,00  
mit frischen Früchten
- Nutella-Bananen Pancakes<sup>ACG</sup>** 8,00

## EXTRAS

- Portion Butter<sup>G</sup>** 1,40
- Portion Marmelade | Nutella | Honig** 1,40
- Croissant** 2,60
- Portion Thun Schinken** 5,00
- Portion Käse** 5,00
- Spiegelei<sup>C</sup> oder weiches Ei<sup>C</sup>** 1,90
- Kornspitz** 1,96

## TOASTS

- Croque Monsieur<sup>ACGLM</sup>** 9,50  
Schinken-Käse-Toast mit Käse überbacken
- Croque Madame<sup>ACGLM</sup>** 10,00  
Schinken-Käse-Toast mit Käse überbacken und Spiegelei
- Schinken Käse Toast<sup>AGM</sup>** 7,00  
mit Ketchup

## EIER SPEISEN

- Spiegelei von 3 Eiern mit Schnittlauch<sup>C</sup>** 5,50
- Ham and Eggs<sup>C</sup>** 6,50  
von 3 Eiern mit gebratenem Beinschinken von Thum
- Eierspeis mit Schnittlauch<sup>C</sup>** 5,50
- Eierspeis<sup>CG</sup> mit Avocado und Ziegenkäse** 7,00
- Eierspeis mit gebratenem Schinken von Thum<sup>C</sup>** 6,50
- Eierspeis mit Trüffel- oder Kernöl<sup>ACG</sup>** 6,50
- Eierspeis<sup>CD</sup> mit Räucherlachs und Zitronenöl** 7,00
- Bacon and Eggs<sup>C</sup>** 6,50
- Zwei Eier im Glas<sup>C</sup>** 3,80
- Shakshuka<sup>AC</sup>** 10,50  
würzige Sauce aus Tomaten mit Paprika, Chilischoten, Eiern dazu Pita Brot

## BIO-GEBÄCK von Brotocnik

- Handsemmel oder Roggenbrot (1 Scheibe)** 1,60
- Glutenfreies Brot 10 Minuten Backzeit** 2,80

## SUPPEN

- Tagessuppe (Mo - Fr)** 5,50
- Rote Linsensuppe mit Bio-Handsemmel<sup>L</sup>** 6,00
- Kräftige Rindssuppe mit Einlage<sup>L</sup>** 6,00

## SALATE

- Irem Salat<sup>G</sup>** 14,00  
Gegrilltes Landhundefilet, Rucola, Tomaten, Mozzarella, Basilikum-Pesto
- Steirischer Backhendelsalat<sup>ACGLM</sup>** 15,00
- Ziegenkäsesalat mit Honig & Lavendel<sup>ACGLM</sup>** 15,00
- Caesar's Salad<sup>ACDGM</sup>** 9,50  
getoastetes Bio-Roggenbrot und Parmesan
- Caesar's Salad Chicken<sup>ACDGM</sup>** 14,50  
Hühnerbrust, getoastetes Bio-Roggenbrot und Parmesan
- Caesar's Salad Prawns<sup>ACDGM</sup>** 16,50  
Garnelen getoastetes Bio-Roggenbrot und Parmesan

## LITTLE ITALY

- Pappardelle Pollo<sup>AG</sup>** 13,50  
Hühnerfleisch, Cherrytomaten, Pinienkerne, Grana
- Penne Arrabiata<sup>AL</sup>** mit Chili 13,50
- Spaghetti Gamberetti<sup>ABL</sup>** 16,50  
Getrocknete Tomaten, Chili, Garnelen, Knoblauch
- Risotto Limone<sup>GLO</sup>** 13,50  
mit gebratenen Garnelen oder Zander vom Grill 16,50

## EXTRA FÜR KINDER

- Kinderschnitzel mit Pommes<sup>ACG</sup>** 9,50
- Spaghetti mit Tomatensauce<sup>AL</sup>** 9,50

## WIENER KLASSIKER

- Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>ACGLM</sup>** 24,00  
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat
- Sacherwürste<sup>AGM</sup>** 8,50  
mit Kren, Senf und Bio-Handsemmel

## HAUPTSPEISEN À LA CARTE

- Hühnerschnitzel mit Pommes<sup>ACGLM</sup>** 14,00
- Wokgemüse<sup>FLN</sup> 12,00 VEGAN** mit Hühnerbrust 15,00
- Thaicurry<sup>FLN</sup> 12,00 VEGAN** mit Hühnerbrust 15,00
- Club Sandwich mit Pommes<sup>ACGM</sup>** 14,00  
Gegrillte Hühnerbrust, Tomate, Salat, Cocktaildressing, Spiegelei
- Steak Sandwich mit Pommes<sup>ACGM</sup>** 15,50  
Getoastetes Bio-Roggenbrot, Entrecote, Sensauce, Rucola, Tomaten und Blattsalat

## VEGAN

- Der legendäre Karfiol<sup>HN</sup>** 12,00  
Ofen gerösteter ganzer Karfiol auf Bett aus Roter-Rüben Humus mit Granatapfelkernen und Petersilie
- Orientalischer Veggieteller<sup>AGMN</sup>** 12,00  
Hummus, Falafel, Oliven, Kirschtomaten, Paprika, Antipasti, Rucola dazu Pitabrot

## BURGER WITH FRIES

- Cheeseburger<sup>ACGLMN</sup>** 16,00  
180g feinstes österreichisches Alpenrind, Cheddar Cheese, Salat, Tomate, Zwiebeln
- Chiliburger<sup>ACGLMN</sup>** 16,00  
180g feinstes österreichisches Alpenrind Chilischoten, haus eigene Chilimayonnaise, Salat, Tomate, Zwiebel
- Baconburger<sup>ACGLMN</sup>** 16,50  
180g feinstes österreichisches Alpenrind Cheddar Cheese, gegrilltem Speck, Salat, Spiegelei, Tomate, Paprika, Zwiebel
- Chickenburger<sup>ACGLMN</sup>** 16,00  
Gegrillte Hühnerbrust, Cheddar Cheese, Tomate, Zwiebel, Salat
- Trüffelburger<sup>ACGLMN</sup>** 16,00  
Zucchini, Melanzani, Tomaten, Salat Trüffelcreme, Brie
- Veggie-Falafel Burger<sup>ACGLMN</sup>** 16,00  
Falafel vom Grill, Salat, Tomate, Zwiebel, Paprika, Oliven, Joghurt-Minzsauc

## SWEET DREAMS

- Palatschinken<sup>\*</sup>** HAUSEGEMACHT 6,00  
mit Honig & Nüssen<sup>ACGH</sup>  
mit Marmelade<sup>ACG</sup>, mit Nutella<sup>ACGH</sup>
- Nutella-Bananen Pancakes<sup>ACGH</sup>** 8,00
- Apfelstrudel<sup>AGH</sup>** 5,00
- Topfenstrudel<sup>AGH</sup>** 5,00
- Zitrontorte<sup>ACG</sup>** 5,00
- Sachertorte<sup>ACG</sup>** 5,00
- Tarte au Chocolate<sup>\*</sup>** *Glutenfrei* 5,00
- Cheesecake<sup>\*ACG</sup>** 5,00

## BEFORE, BETWEEN OR AFTER

- Aperol Spritz** mit Wein 6,00 mit Prosecco 6,50  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
- Hugo** 6,70  
Prosecco, Hollundersirup, Zitronensaft, Soda, Minze
- Susie** 6,70  
Lillet Rouge, Zitronensaft, Beerenfrüchte, Fentimens Rose Lemonade, Minze
- Lillet Spritz** Soda, Lillet blanc, Hollunder, Gurke 0,25l 6,20
- Spritzer** Weiß | Rot | Pfirsich 0,25l 3,80
- Kaiser Spritzer** 0,25l 4,10
- Havana Mojito<sup>O</sup>** 8,70  
Havana Club Anejo 3 Anos, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda
- Espresso Martini<sup>O</sup>** 8,70  
frischer Espresso, Absolut Blue, Borgehetti, Zucker, Kaffeebohnen
- Caipirinha<sup>O</sup>** 8,70  
Cachaca, Limettenscheibe, Zuckersirup
- Cosmopolitan** 8,70  
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft, Orangenzeste
- Negroni** 8,70  
Gin, Campari, roter Wermut
- Long Island Ice Tea<sup>O</sup>** 13,00  
Absolut Vodka, Beefater Gin, Havana Club Anejo Blanco, Olmeqa Tequila

## Non alcoholic Cocktails

- Berry Fizz**  
Cranberrysaft, Beerenfrüchte, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda
- Virgin Mojito**  
Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Soda
- Rose Cup**  
Minze, Gurke, Zitronensaft, Hollundersirup, Fentimens Rose Lemonade
- Alle Cocktails: 7,80

- Gin Tonic** 8,50  
Beefater Gin, Fentimens, Zitrone
- Campari Soda** 8,00
- Cuba Libre** 9,00  
Havana Club Anejo 3 Anos, Cola, Limette
- Campari Orange** 9,00  
Campari, Orangensaft
- Vodka Red Bull** 9,00
- Moscow Mule** 9,20  
Absolute Blue, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer, Gurke

## SPIRITS

- Martini Bianco, Dry** 4cl 5,50
- Campari** 4cl 6,50
- Averna** 4cl 6,50
- Fernet Branca, Jägermeister** 4cl 6,50
- Beefeater** 4cl 6,50
- Beefeater 24** 4cl 7,50
- Malfi Limone** 4cl 7,50
- Malfi con Arancia** 4cl 7,50
- Monkey 47** 4cl 7,50
- Grappa Julia** 2cl 4,00
- Grappa Di Nonnio** 2cl 4,50
- Amaretto, Baileys<sup>G</sup>** 4cl 6,00
- Sambuca** 4cl 6,00
- Absolut Vodka** 4cl 6,50
- Grey Goose, Belvedere** 4cl 9,50
- Beluga Noble** 4cl 10,50
- Gölles Alte Zwetschke** 2cl 6,50
- Wieser Marillenbrand Classic** 2cl 6,50
- Havana Club 3 Years** 4cl 6,50
- Havana Club 7 Years** 4cl 7,00
- Tequila Olmeqa Gold** 4cl 6,50
- Chivas Regal 12 Years** 4cl 7,00
- Jameson** 4cl 6,50
- Jack Daniel's** 4cl 7,00
- Remy Martin V.S.O.P.** 4cl 7,00
- Martell Xo** 4cl 14,50

## REFRESHING

- Chilais Mango Frappe<sup>G</sup>** hausgemacht mit Minz-Joghurt 0,25l 4,90
- Shake nach Wahl<sup>G</sup>** 4,60  
Shake, Erdbeere, Schoko, Karamel, oder Banane
- Estragon Maracuja Limonade** 0,5l 4,80
- Beeren Limonade** 0,5l 4,80
- Basilikum Rosa Grapefruit Limo** 0,5l 4,80
- FRISCH GEPRESSTE SÄFTE**
- Orange** 0,25l 5,30
- Karotten** 0,25l 5,30
- Orange-, Karotte-, Apfel** 0,25l 5,30
- Wake up** 0,25l 6,60  
Karotte, Apfel, Orange, Zitrone, Leinöl, Agavendicksaft
- Römerquelle** Pricklend|Still 0,33l 3,60
- Römerquelle** Pricklend|Still 0,75l 6,50
- Soda** Jugendgetränk 0,25l 2,70
- Soda-Zitrone** Jugendgetränk 0,25l 2,80
- Soda-Himbeer** Jugendgetränk 0,25l 2,80
- Soda-Holunder** Jugendgetränk 0,25l 2,80
- Coca-Cola** Classic | Light | Zero 0,33l 4,00
- Almdudler** 0,33l 4,00
- Eistee** Zitrone | Pfirsich 0,33l 4,00
- Fentimens** 0,2l 4,20
- Premium Indian Tonic Water | Ginger Ale | Ginger Beer** Rose Lemonade
- San Bitter** 98ml 4,20
- Red Bull** Classic | Sugarfree 0,25l 4,70
- Leitungswasser** 0,3l 1,80 0,5l 2,30
- Rauch** Orange, Apfel, Mango, Johannisbeere, Marille 0,2l 4,20
- Rauch** mit Soda 0,5l 5,70
- Rauch** mit Wasser 0,5l 5,20

## OFFENES BIER

- Heineken<sup>A</sup>** 0,2l 2,90 | 0,3l 4,00 | 0,5l 5,20
- Schladminger Bio Zwickl<sup>A</sup>** 0,3l 3,90 0,5l 4,90
- Wiener Lager<sup>A</sup>** 0,3l 3,90 0,5l 4,90

## FLASCHENBIER

- Heineken** 0,33l 4,20
- Gösser** 0,5l 5,20
- Gösser Zitro Radler** 0,5l 5,20
- Heineken Zero alkoholfrei** 0,33l 4,20

## WEIN

- WEISS**
- Glas | Flasche*
- Grüner Veltliner** Matzner Hügel 1/8l 4,60 0,75l 27,00  
Hiedler Löss 2021
- Wr. Gemischter Satz DAC Bio 4,** 60 27,00  
Wiener 2021
- Gelber Muskateller DAC** 4,80 28,00  
Preisliebner Südsteiermark 2021
- Sauvignon Blanc** Spiegel 4,60 27,00  
Polz Südsteiermark 2021
- ROSÉ**
- Rosé Marie Christine** 5,20 31,00  
Château de L'Aumérade Côtes de Provence
- ROT**
- Zweigelt Bio** 4,60 27,00  
Nittnaus Anita & Hans 2019
- Cabernet Sauvignon** 4,60 27,00  
Gartner 2019
- Château Plaisance** 4,80 28,00  
Bordeaux Supérieur 2016

## SCHAUMWEIN

- Prosecco Cantina Breganze**  
Spumante Extra dry  
0,1l 5,50 - 0,75l 35,00
- Prosecco Casa Gheller**  
Prosecco DOC Treviso Brut  
0,75l 35,00
- Pol Roger**  
Champagne Brut Reserve GK  
0,75l 76,00
- Dom Pérignon**  
Vintage Blanc  
0,75l 290,00

## KAFFEE

- Alle Kaffees auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch: extra je 0,60
- Kleiner Espresso** 3,10
- Großer Espresso** 4,60
- Americano** Espresso mit heißem Wasser 3,90
- Americano mit Milch** 4,10
- Macchiato / Kleiner Brauner** 3,20  
Espresso, Milchschaum
- Macchiato Doppio / Großer Brauner** 4,70  
doppelter Espresso, Milchschaum
- Cappuccino** 4,60  
Espresso, Milch & Milchschaum
- Latte Macchiato** 4,60
- Latte Macchiato Doppio - im Glas** 5,60  
mit doppeltem Espresso
- Obermeier** 3,50  
Espresso & flüssiges Obers im Glas
- Einspänner** 5,00  
Großer Schwarzer & geschlagenes Obers im Glas
- Espresso con panna** 3,60  
Espresso & Schlagobers im Glas
- Cappuccino con panna** 4,70  
Espresso, Milch & Schlagobers
- Dark Espresso Chocolate** 4,90  
Espresso, Milch & dunkle Schokolade
- Alle unsere Kaffeespezialitäten servieren wir auch gerne mit extra Flavours:  
Caramel, Haselnuss, dunkle Schoko  
Aufpreis: 0,70
- Türkischer Kaffee** 4,00

## HOT & GOOD

- Chai Latte<sup>G</sup>** 4,40  
Indischer Gewürztee auf Milchbasis
- Golden Latte<sup>G</sup> VEGAN** 4,60  
Hafermilch, Vanille, Pink Pepperkorn, Kurkuma
- Dark Cream Chocolate<sup>G</sup>** 4,40
- Hazelnut Cream Chocolate<sup>G</sup>** 4,40
- Caramel Cream Chocolate<sup>G</sup>** 4,40  
Extra cremige dunkle Trinkschokolade mit Sahnehaube

## TEE VON DAMMANN

- Breakfast, Earl Grey, L'Oriental, Provence, Menthe, Verveine, Camomille, Rooibos, Vanille 4,10
- Tee mit Rum** 5,10

## HAUSEGEMACHT

- Ingwertee** 4,40  
Frischer Ingwer und frisch gepresster Orangensaft mit Honig verfeinert
- Minztee** 4,40  
Frische Minze und Limetten

## ICE CREAM DRINKS

- Eiskaffee<sup>G</sup>** 5,60  
mit 3 Kugeln Vanilleeis
- Eisschoko<sup>G</sup>** 5,60  
mit 3 Kugeln Vanilleeis
- Affogato<sup>G</sup>** 4,70  
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

## BAR FOOD

- Marinierter Olivenmix<sup>L</sup>** 5,00
- Nachos<sup>L</sup>** 5,50  
Guacamole, Jalapenos und Cheddarcheese
- Süßkartoffel Pommes<sup>L</sup>** 6,00

## BESUCHEN SIE UNS AUCH

- CHILAI 3**  
Ungargasse 66/1, 1030 Wien  
+43(0)1710 48 36  
chilai3@chilai.at

- DAS COTTAGE**  
Silbergasse 19, 1190 Wien  
+43 (0)1 328 00 84  
www.das-cottage.at  
www.facebook.com/dascottage190  
Alle Preise in Euro