

# CHILAI

**MITTAGSMENÜ**  
Montag bis Freitag

www.chilai.at

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

## FRÜHSTÜCKE

von 8 bis 17 Uhr

Wiener klein <sup>ACG</sup>	7,00
Marmelade, Butter, Handsemmel und Croissant	
Wiener groß <sup>ACG</sup>	13,70
Thun-Schinken, Brie, Ei im Glas, Marmelade, Butter, Bio-Handsemmel und Croissant	
Chilai <sup>AGH</sup>	14,20
Avocado, Ricotta, Himbeeren, Chia Pudding mit Beerenmix, Ziegenkäse mit Honig & Lavendel, Bio-Handsemmel	
Englisch <sup>ACG</sup>	12,70
Spiegelei, Baked-Beans, Würstel, Toastbrot, Speck und Marmelade	
Florentina <sup>ACG</sup>	9,20
Zwei Eier im Glas, mit Bio-Schnittlauchbrot	
Orientalisch <sup>ACG</sup>	13,70
Rote Rüben Tzatziki, Muhammara, Auberginencreme (Baba Ganoush), Hummus mit Falafel, Marinierte Oliven, Pitabrot	
Honeymoon <sup>ACGH</sup>	13,70
American Pancakes, Platatschinken, Waffeln, Nutella, Marmelade, Beerenmix	
Das Royale <sup>ACDG</sup>	16,20
Räucherlachs, Chia Pudding mit Beerenmix, Rührei mit Avocado & Ziegenkäse, 1/8 frisch gepresster Orangensaft, Butter, Marmelade, Handsemmel	

## EIER SPEISEN

Spiegelei von 3 Eiern mit Schnittlauch <sup>C</sup>	5,20
Ham and Eggs <sup>C</sup>	6,70
von 3 Eiern mit gebratenem Beinschinken von Thum	
Eierspeis mit Schnittlauch <sup>C</sup>	5,70
Eierspeis <sup>CG</sup> mit Avocado und Ziegenkäse	7,20
Eierspeis mit gebratenem Schinken von Thum <sup>C</sup>	6,70
Eierspeis <sup>CD</sup> mit Räucherlachs und Zitronenöl	7,20
Bacon and Eggs <sup>C</sup>	6,70
Zwei Eier im Glas <sup>C</sup>	4,00
Frühstücks-Labneh <sup>ACG</sup>	12,20
Knoblauch-Labneh, weiche Eier, Harissa, Kräuter-Mix und Pitabrot	
Euf Bénédic <sup>ACG</sup>	12,20
Schinken vom Thum, pochierte Eier auf Muffin, Sauce Hollandaise	
Euf Hemingway <sup>ACDGL</sup>	13,20
Raucherlachs, Avocado, pochiertes Ei, Muffin, Sauce Hollandaise	
Lachs Bagel <sup>ACDMN</sup>	12,20
mit pochiertem Ei & Räucherlachs, Babyspinat & Ricotta	
Avocado Bagel <sup>ACDMN</sup>	11,70
mit einem pochierten Ei und Bacon	
Shakshuka <sup>AC</sup>	10,20
würzige Sauce aus Tomaten mit Paprika, Chilischoten, Eiern dazu Pita Brot - mit Feta + 1,00	

## ALL DAY LONG

Bio- Schnittlauchbrot von Broctnick <sup>AG</sup>	6,00
Avocado <sup>A</sup>	8,50
auf getoastetem Bio-Roggenbrot mit Meersalz, Chili & Koriander   mit Spiegelei <sup>C</sup> : + 1,00	
Porridge <sup>HG</sup> mit frischem Obst	6,70
mit Hafermilch	6,20
Crunchy Granola Bowl <sup>IGEHN</sup>	8,00
Griechisches Joghurt, hausgemachtes Granola, frische Kokosraspel & Beerenmix	
Nutella-Bananen Pancakes <sup>ACGH</sup>	8,50
Veganer Chia - Pudding <sup>H</sup>	7,50
Chia in Kokosmilch mit Beerenmix & Kokos	

## GESUND

Kurkuma Shot mit Ingwer, Honig & Zitrone	4,50
Hausgemachter Smoothie Green	8,00
Avocado, Blattspinat, grüner Apfel, Minze, Gurke, Mixsalat der Saison	
Hausgemachter Mango-Coconut Smoothie	8,50
Mango, Bio-Joghurt, Kokosmilch, Banane, Chia	
Smoothies Auf Wunsch Mit Proteinpulver + 1,00	

## EIN BISSCHEN HUNGRIG

Croque Monsieur <sup>ACG</sup>	11,20
Schinken-Käse-Toast mit Käse überbacken	
Croque Madame <sup>ACG</sup>	12,20
Schinken-Käse-Toast mit Käse überbacken und Spiegelei	
Schinken Käse Toast <sup>AG</sup> mit Ketchup	6,20
Chilai Sandwich <sup>ACGM</sup>	13,70
getoastetes Schwarzbrot, hausgemachte Chilimayonnaise, Salat, Tomate, Schinken von Thum, Emmentaler, Rührei, gebratener Speck, 1/2 Avocado	
Trüffel-Mayo-Pommes <sup>CG</sup> mit Parmesan	6,10
Süßkartoffel-Pommes <sup>CM</sup> mit Chilimayonnaise	8,00
Nachos <sup>L</sup>	6,10
Guacamole, Jalapenos und Cheddarcheese	
Meze Platte <sup>ACGN</sup>	14,20
Hummus, Falafel, Joghurt mit Honig und Walnüssen, Datteln, Muhammara, Melanzani-Dip	

**BIO- GEBÄCK**

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

- **Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass diese Speisen von Montag bis Freitag zwischen 11:45 und 14:00 Uhr nicht erhältlich sind, da unser Grill in dieser Zeit voll ausgelastet ist.**  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

## SUPPEN

Tagessuppe (Mo - Fr)	4,50
Kräftige Rindsuppe mit Einlage <sup>ACGL</sup>	5,50
Kürbis-Kokos-Curry-Suppe <sup>FHN</sup>	5,50

## SALATE

Caesar's Salat mit Huhn <sup>ACDGM</sup>	14,00
Hühnerbrust mit Croûtons und Parmesan	
Caesar's Salat mit Garnelen <sup>ABCDGM</sup>	16,50
Garnelen mit Croûtons und Parmesan	

## EXTRA FÜR KINDER

Nefi's Kinderschnitzel mit Pommes <sup>ACG</sup>	10,20
--	-------

## WIENER KLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>ACGLM</sup>	24,50
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	
Sacherwürstel <sup>AGM</sup>	9,50
mit Kren, Senf und Handsemmel	

## HAUPTSPESIEN Á LA CARTE

Hünerschnitzel mit Pommes <sup>ACG</sup>	14,60
Club Sandwich mit Pommes <sup>ACGM</sup>	14,80
Gegrillte Hühnerbrust, Tomate, Salat, Cocktaildressing, Spiegelei	
Trüffelpasta <sup>ACG</sup> mit Pilzen	14,90
Wokgemüse <sup>FLN</sup> 12,00  mit Hühnerbrust	14,80
Thai Curry <sup>FLN</sup>	12,80
mit Hühnerbrust	14,80
mit Garnelen	16,80
Chilai's Tafelspitz <sup>ACGL</sup>	18,50
mit Cremespinat und Röstkartoffeln	
Geschmorte Melanzani <sup>GN</sup>	13,50
Za'atar, Knoblauch-Labneh, Pinienkerne und Kräuter-Mix	
Geschmorte Hokkaido Kürbis <sup>GL</sup>	14,30
mit Risotto und Basilikum-Pesto	
Cremespinat <sup>ACGL</sup>	13,00
mit Spiegelei und Röstkartoffeln	

## VEGAN

Der legendäre Karfiol <sup>HN</sup>	13,50
Ofen gerösteter ganzer Karfiol, Humus mit Granatapfelkernen und Kräutern	
Gebratene Udon-Nudeln <sup>AFN</sup>	13,50
Yaki Udon mit Gemüse und Pilzen	
Gegrillter Kürbis <sup>H</sup>	15,30
auf Süßkartoffelpüree, Beluga Linsen und Roter Rube	

## ALL BURGER WITH FRIES

Ivy's Cheeseburger <sup>ACGM</sup>	16,00
180g feinstes österreichisches Alpenrind, Cheddar Cheese, Salat, Tomate, Zwiebeln	
optional dazu: Bacon 1,50   Spiegelei 1,20   Chili 1,00	
Smash-Burger <sup>ACGM</sup>	16,00
mit Trüffelmayo	
Chicknburger <sup>ACGM</sup>	15,50
Gegrillte Hühnerbrust, Cheddar Cheese, Tomate, Zwiebel, Salat	

## ECHT SÜSS HAUSGEMACHT

Kaiserschmarrn <sup>ACG</sup> mit Zwetschkenröster	7,20
Palatschinken	6,80
mit Honig & Nüssen <sup>ACGH</sup>	
mit Marmelade <sup>ACG</sup> , mit Nutella <sup>ACGH</sup>	
Nutella-Bananen Pancakes <sup>ACGH</sup>	8,50
Apfelstrudel <sup>ACGH</sup>	5,50
Topfenstrudel <sup>ACGH</sup>	5,50
Sachertorte <sup>ACG</sup>	5,90
Tarte au Chocolate <sup>G</sup>	5,90
Cheesecake <sup>ACG</sup>	5,90
Hausgemachte Tortenauswahl	5,90

**Wichtige Information zu Allergenen:** A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch oder Laktose H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere vegetarisch Glutenfrei

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 (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch 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! Gem. § 3 Abs 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

## BEFORE, BETWEEN OR AFTER

Aperol Spritz	6,50
Aperol, Prosecco, Soda, Orange	
Aperol Spritz Zero	6,20
Aperol, Soda, Orange	
Hugo	6,60
Prosecco, Hollundersirup, Zitronensaft, Soda, Minze	
Lillet Berry	7,10
Lillet Rouge, Zitronensaft, Beerenfrüchte, Fentimans Rose Lemonade, Minze	
Lillet Spritz Soda, Lillet blanc, Hollunder, Gurke	0,25l 6,50
Spritzer weißer Rot   Pfirsich	0,25l 4,10
Kaiser Spritzer	0,25l 4,50
Havana Mojito <sup>O</sup>	8,90
Havana Club Anejo 3 Anos, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda	
Caipirinha <sup>O</sup>	8,90
Cachaca, Limettenscheibe, Zuckersirup	
Espresso Martini <sup>O</sup>	8,90
frischer Espresso, Absolut Blue, Borgehiti, Zucker, Kaffeebohnen	
Cosmopolitan	8,90
Absolut Vodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft, Orangenzeste	
Negroni	8,90
Gin, Campari, roter Wermut	
Moscow Mule	9,40
Absolute Blue, Limettensaft, Angostura, Ginger Beer, Gurke	
Long Island iced Tea	13,90
Absolut Vodka, Havana Club Anejo 3 Anos, Beefeater Gin, Tequila Olmeca, Cointreau, Zitronensaft, Cola	

## NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Mojito	
Minze, Limettensaft, Zuckersirup, Soda	
Coconut Kiss	
Coconut, Ananas, Orange, Grenadine, Cream	
Alle Cocktails: 7,90	

Gin Tonic	8,80
Beefeater Gin, Fentimans Premium Indian Tonic, Zitrone	
Cuba Libre	9,30
Havana Club Anejo 3 Anos, Cola, Limette	
Campari Soda	9,30
Campari Orange Campari, Orangensaft	9,30
Skinny Beach	9,30
Absolut Vodka, Limettensaft, Soda	

## SPIRITS

Martini Bianco, Dry, Rosso	4cl 5,90
Campari	4cl 6,90
Averna	4cl 6,90
Fernet Branca, Jägermeister	4cl 6,90
Beefeater	4cl 6,90
Beefeater 24	4cl 7,90
Malfi Limone	4cl 7,90
Malfi con Arancia	4cl 7,90
Monkey 47	4cl 7,90
Grappa Julia	2cl 4,40
Grappa Di Nonnio	2cl 4,90
Amaretto, Baileys <sup>G</sup>	4cl 6,40
Sambuca	4cl 6,40
Absolut Vodka	4cl 6,90
Grey Goose, Belvedere	4cl 9,90
Beluga Noble	4cl 10,90
Havana Club 3 Years	4cl 6,90
Havana Club 7 Years	4cl 7,40
Tequila Olmeca Gold	4cl 6,90
Jameson	4cl 6,90
Johnnie Walker Black Label	4cl 8,50
Chivas Regal 12 years	4cl 6,90
Glenfiddich	4cl 9,80
Jack Daniel's	4cl 7,40
Remy Martin V.S.O.P.	4cl 7,40
Hennessy V.S.	4cl 6,90

## REFRESHING hausgemacht

Beeren Limonade	0,5l 5,60
Basilikum Rosa Grapefruit Limo	0,5l 5,60
Ingwer-Minze Limo	5,60
Zitronengras-Lemon Eistee	5,60
Smoothie Green	8,50
Avocado, Blattspinat, grüner Apfel, Minze, Gurke, Mixsalat der Saison	
Mango-Coconut Smoothie	8,50
Mango, Bio-Joghurt, Kokosmilch, Banane, Chia	
Smoothies Auf Wunsch Mit Proteinpulver + 1,00	

## FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Kurkuma Shot mit Ingwer, Zitrone & Honig	4,50
Orange	0,25l 7,10
Karotte	0,25l 6,10
Wake up	0,25l 6,90
Karotte, Apfel, Orange, Zitrone, Leinöl, Agavendicksaft	

MONTES Prickelnd Still	0,33l 3,90
MONTES Prickelnd Still	0,75l 6,90
Soda	0,25l 2,90
Soda-Zitrone, Holunder	0,25l 3,30
Himbeer	0,5l 5,00
Tirola Kola Classic   Light	0,33l 4,10
Almdudler	0,33l 4,10
Eistee Zitrone   Pfirsich	0,33l 4,10
Fentimans	0,2l 4,30
Premium Indian Tonic Water   Ginger Ale   Ginger Beer	
Rose Lemonade	
Red Bull Classic   Sugarfree	0,25l 4,70
Leitungswasser	0,3l 1,90   0,5l 2,60
Rauch Orange, Apfel, Mango, Johannisbeere, Marille	0,2l 4,10
Rauch mit Soda	0,5l 5,30
Rauch mit Wasser	0,5l 4,40

## SHAKES

Shake nach Wahl <sup>G</sup>	5,10
Vanille, Erdbeere, Schoko, Karamel, oder Banane	

## OFFENES BIER

Zipfer <sup>A</sup>	0,2l 3,10   0,3l 4,10   0,5l 5,10
Schladminger Schneeweiß <sup>A</sup>	0,3l 4,10   0,5l 5,10

## FLASCHENBIER

Heineken	0,33l 4,60
Wieselburger	0,5l 5,10
Wieselburger Schwarzbier	0,5l 5,10
Gösser Zitro Radler	0,5l 5,10
Heineken Zero alkoholfrei	0,33l 4,60

## WEIN WEISS

Glas   Flasche	1/8l 0,75l
Grüner Veltliner Matzner Hügel	5,20 26,40
Löss, Kemptal	
Wr. Gemischter Satz DAC Bio	5,40 28,40
Christ	
Gelber Muskateller DAC	5,40 28,40
Dreisiebner Südsteiermark	
Sauvignon Blanc Spiegel	5,40 28,40
Polz Südsteiermark	

## ROSE

Fräulein Rosé	5,60 30,40
Mayer am Pfarrplatz	

## ROT

Zweigelt Bio	4,80 26,40
Nittnaus Anita & Hans	
Cuvée Heideboden	4,80 26,40
Keringer, Neusiedlersee	
Cabernet Sauvignon	5,20 26,40
Gartner, Neusiedlersee	

## SCHAUMWEIN

Prosecco Casa Brutto	
Prosecco DOC Treviso Brut	0,1l 5,40 - 0,75l 35,40

## KAFFEE

Alle Kaffees auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch: extra je 0,40

Kleiner Espresso	3,50
Großer Espresso	4,70
Verlängerter Espresso mit heißem Wasser	4,20
Verlängerter <sup>G</sup> mit Milch	4,40
Macchiato <sup>G</sup> / Kleiner Brauner <sup>G</sup>	3,60
Espresso, Milchschaum	
Macchiato Doppio <sup>G</sup> / Großer Brauner <sup>G</sup>	4,80
doppelter Espresso, Milchschaum	
Cappuccino <sup>G</sup>	4,50
Espresso, Milch & Milchschaum	
Latte Macchiato <sup>G</sup>	4,80
Latte Macchiato Doppio <sup>G</sup> - im Glas mit doppeltem Espresso	5,40
Einspänner <sup>G</sup>	5,40
Großer Schwarzer & geschlagenes Obers im Glas	
Espresso con panna <sup>G</sup>	3,70
Espresso & Schlagobers im Glas	
Cappuccino con panna <sup>G</sup>	4,80
Espresso, Milch & Schlagobers	
Unsere Kaffeespezialitäten gerne mit extra Flavours: Caramel, Haselnuss, dunkle Schoko	
Aufpreis: 0,80	
Türkischer Kaffee	4,40

Iced Latte <sup>G</sup> Espresso, Milch, Eiswürfel	4,80
Iced Americano Espresso, Wasser, Eiswürfel	4,40

## HOT & GOOD

Chai Latte <sup>G</sup>	5,10
Milch, Milchschaum & Chai spiced flavour	
Golden Latte <sup>G</sup>	5,20
Hafermilch, Vanille, Kurkuma	
Matcha Latte <sup>G</sup>	5,20
Vanille, Matcha, Hafermilch	
Dark Cream Chocolate <sup>G</sup>	5,20
Extra cremige dunkle Trinkschokolade mit Sahnehaube	
Caramel Cream Chocolate <sup>G</sup>	4,70
Extra cremige dunkle Trinkschokolade mit Sahnehaube	
Baby Chino <sup>G</sup> aufgeschäumte Milch & Kakaopulver	3,90
TEE VON DAMMANN	5,20
Breakfast, Earl Grey, L'Oriental, Provence, Menthe, Verveine, Camomille, Roobois, Vanille	
Tee mit Rum	6,70

## HAUSGEMACHT

Ingwertee	5,70
mit Orange und Honig	
Minttee frische Minze und Limetten	5,70

## ICE CREAM DRINKS

Eiskaffee <sup>G</sup>	6,90
mit 3 Kugeln Vanilleeis	
Eisschok <sup>G</sup>	6,90
mit 3 Kugeln Vanilleeis	
Affogato <sup>G</sup>	6,20
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	

## BAR FOOD

Marinierter Olivenmix <sup>L</sup>	4,60
Nachos <sup>L</sup>	6,10
Guacamole, Jalapenos und Cheddarcheese	
Süßkartoffel-Pommes <sup>CM</sup> mit Chilimayonnaise	8,00
Trüffel-Mayo-Pommes <sup>CG</sup> mit Parmesan	6,10

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch oder Laktose H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen R Weichtiere vegetarisch Glutenfrei