CAVALLO

RESTAURANT - BAR & MORE

CAVALLO CATERING

FRESH TO ACHIEVE THE
HIGHEST QUALITY

SCAN FOR WIFI

SUNDAYBRUNCH

09.30 - 14.00

#ALLYOUCANEAT

EVERY WEEKEND

BEST MUSIC SUPPORTED
BY OUR DEEJAYS

LATE NIGHT KITCHEN

CAVALLO - Restaurant - Bar & more

CAVALLO

RESTAURANT - BAR & MORE

Catering

by Cavallo

FRESH TO ACHIEVE THE
HIGHEST QUALITY

Weitere Informationen & Anfragen erhalten Sie unter office@cavallo-vienna.at

INHALTS VERZEICHNIS

FRÜHSTÜCK 04-07
KAFFEE & TEE 08-09
SUPPEN 10
SALATE 11-12
VORSPEISEN 13-15
PASTA 17-18
PIZZA 19-23
HAUPTGERICHTE 24-27
BURGER 28-29
DESSERTS 30-33
COCKTAILS 36-43
DRINKS 44-45
WEIN 46-47
SPIRITS 48-49

HOLLYWOOD BREAKFAST A,C,E,G,H

FÜR 2 PERSONEN / FOR 2 PEOPLE

Oliven, Kapern, Avocado, Putenschinken, Gurke, Butter, Käse, Honig, Marmelade, Nougatcreme, kleiner gemischter Salat und Omelett + 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft

Olives, capers, avocado, turkey ham, cucumber, butter, cheese, honey, jam, nougat cream, small mixed salad and omelette + 2 glasses of freshly squeezed orange juice

€ 28,50

FRÜHSTÜCK

CAVALLO BREAKFAST A,C € 13,50

Crispy Hash Browns, gebratener Rindsspeck, Babyspinat, Spiegelei, Mini-Pancakes, Haferbrei
Crispy hash browns, fried beef bacon, baby spinach, fried egg, mini pancakes, oatmeal

HOMEMADE GRANOLA A,E,G,H € 8,50

Joghurt, frische Früchte, Honig
Yogurt, fresh fruits, honey

BLUEBERRY PANCAKES A,C,G € 11,50

Ahornsirup, Früchte
Maple syrup, fruits

HOLLYWOOD BREAKFAST A,C,E,G,H € 28,50

Oliven, Kapern, Avocado, Putenschinken, Gurke, Butter, Käse, Honig, Marmelade, Nougatcreme, kleiner gemischter Salat und Omelett + 2 Gläser frisch gepresster Orangensaft
Olives, capers, avocado, turkey ham, cucumber, butter, cheese, honey, jam, nougat cream, small mixed salad and omelette + 2 glasses of freshly squeezed orange juice

SYRNIKI A,C,G € 16,50

Syrniki mit Joghurt, Früchten, Kondensmilch
Syrniki with yogurt, fruits, condensed milk

EIERSPEISE AUS 2 EIERN C € 4,90

+extra Ei 1,50€ / +Speck 1,50€ / + Schinken 1,00€
+extra egg 1,50€ / +bacon 1,50€ / +ham 1,00€

Wir verwenden ausschließlich Freilandeier.
We only use free-range eggs.

HOMEMADE GRANOLA
€ 8,50
BLUEBERRY PANCAKES
€ 11,50
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT
€ 4,90
EIERSPEISE AUS 2 EIERN
€ 4,90

CAVALLO BREAKFAST
€ 13,50
CAFE LATTE
€ 5,90
SYRNIKI
€ 16,50

MASH
Chocolate
€ 7,50
Oreo
Shake
MARLEY
BREWED
COFFEE
MARLEY BRÜHKAFFEE
€ 9,90

KAFFEE

ESPRESSO	€ 3,20
ESPRESSO MACCHIATO G	€ 3,50
ESPRESSO DOPPIO	€ 5,20
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO G	€ 5,50
MELANGE G	€ 4,90
CAPPUCCINO G	€ 5,50
CAFE LATTE G	€ 5,90
LATTE MACCHIATO G	€ 5,90
CARAMEL LATTE MACCHIATO G	€ 6,50
ICED LATTE MACCHIATO G	€ 6,50
ICED CARAMEL LATTE MACCHIATO G	€ 6,90
HEISSE SCHOKOLADE G	€ 6,90
HEISSE SCHOKOLADE HELL G	€ 6,90
MASH CHOCOLATE G 🔥	€ 7,50
HONEY ICED ESPRESSO	€ 7,50
MARLEY BREWED COFFEE G	€ 9,90

TEE

CAVALLO TEA	€ 6,50

Organic orange-syrup, berries, mint, honey, lemon

BIO SCHÄRF ORGANIC TEA	€ 5,90

- Earl Grey
- English Breakfast
- Darjeeling
- Herbal tea
- Green Jasmin
- Fruit Nature
- Chamomile
- Mint Power
- Rooibos
- Chai Chai

SUPPEN

TOMATEN-SHRIMP-SUPPE A, R € 9,50

Tomaten, Shrimps dazu hausgemachtes Weißbrot
Tomatoes, shrimps served with homemade white bread

LINSENSUPPE VEGAN G, I, J, L € 6,50

Rote Linsen mit mediterranen Gewürzen dazu hausgemachtes Weißbrot
Red lentils with mediterranean spices served with homemade white bread

SALATE

MEDITERRANER SALAT G € 10,50

Paprika, Schafskäse, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebel, Olivenöl
Pepper, feta cheese, tomato, cucumber, olives, onion, olive oil

CAESAR SALAT A, C, G € 16,50

Römersalat, Cherrytomaten, pochiertes Ei, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan, Hausgemachtes Caesardressing
Romaine lettuce, cherry tomatoes, poached egg, grilled chicken breast, parmesan cheese, homemade caesar dressing

CAVALLO SALAT M, R € 17,50

Bunter Salat, Avocado, Cherrytomaten, Jungzwiebel, Garnelen, Mangodressing
Mixed salad, avocado, cherry tomatoes, young onion, shrimps, mango dressing

BURRATA G, H € 14,50

Basilikum-Pesto, Cherrytomaten, Pinienkerne, Rucola dazu frisches Pizzabrot
Basil pesto, cherry tomatoes, pine nuts, arugula served with fresh pizza bread

RUCOLA TOMATEN AVOCADO SALAT G, O € 11,50

Mit Pinienkernen, Parmesan, Balsamicodressing und Honig
With pine nuts, parmesan, balsamic dressing and honey

LACHS TERIYAKI SALAT A, D, F, N, O € 18,50

Grüner Salat, Rucola, Avocado, Erdbeeren, Sesam und Teriyakisoße
Green salad, arugula, avocado, strawberries, sesame and teriyaki sauce

VEGAN TABOULE A, E, H, N € 12,50

Couscous, Olivenöl, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Kräuter, Zitronensaft, Rosinen
Couscous, olive oil, peppers, onion, tomatoes, herbs, lemon juice, raisins

VEGAN TABOULE A, E, H, N

Couscous, Olivenöl, Paprika, Zwiebel, Tomaten, Kräuter, Zitronensaft, Rosinen

Couscous, olive oil, peppers, onion, tomatoes, herbs, lemon juice, raisins

€ 12,50

LACHS TERIYAKI SALAT A, D, F, N, O

Grüner Salat, Rucola, Avocado, Erdbeeren, Sesam und Teriyakisoße

Green salad, arugula, avocado, strawberries, sesame and teriyaki sauce

€ 18,50

VORSPEISEN

BRUSCHETTA A, C € 9,50

Tomatensalsa, Ricotta-Creme, Rucola, hausgemachtes Weißbrot
Tomato salsa, ricotta cream, arugula, homemade white bread

ANTIPASTI-TELLER A, G € 14,50

Rindwurstvariation, Crème Frâiche, Oliven, gefüllte Paprika und Pizzabrot
Beef sausage variation, crème frâiche, olives, stuffed peppers and pizza bread

FRITTIERTE CALAMARI A, D, G, M € 12,50

Mit Sauce Tartare
With tartare sauce

KHACHAPURI A, C, G € 17,50

Georgische Spezialität mit Mozzarella, Schafskäse und Eigelb
Georgian specialty with mozzarella, sheep cheese and egg yolk

BEEF TARTARE MIT TRÜFFEL A, C, D, G € 19,50

150g Rinderfilet mit Kapern und knusprigem Weizentoast
150g Fillet of beef with capers and crispy wheat toast

LACHS TARTARE A, D, G € 19,50

Mit Avocado, Mango, Frischkäse und knusprigem Weizentoast
With avocado, mango, cream cheese and crispy wheat toast

PIZZABROT Vegan A € 3,50

Auf Wunsch mit Knoblauch
With garlic if desired

BEEF TARTARE MIT TRÜFFEL A, C, D, G

150g Rinderfilet mit Kapern und knusprigem Weizentoast

150g Fillet of beef with capers and crispy wheat toast

€ 19,50

LACHS TARTARE A, D, G

Mit Avocado, Mango, Frischkäse und knusprigem Weizentoast

With avocado, mango, cream cheese and crispy wheat toast

€ 19,50

ANTIPASTI-TELLER A,G

Rindwurstvariation, Crème Frâiche, Oliven, gefüllte Paprika und Pizzabrot

Beef sausage variation, crème frâiche, olives, stuffed peppers and pizza bread

€ 14,50

KHACHAPURI A,C,G

Georgische Spezialität mit Mozzarella, Schafskäse und Eigelb

Georgian specialty with mozzarella, sheep cheese and egg yolk

€ 17,50

Cavallo Lemonade

€ 9,90

PASTA
Homemade

BOLOGNESE
A, C, G
€ 11,50

Spaghetti, Tomaten, Rindsfaschiertes, Zwiebel, Parmesan
Spaghetti, tomatoes, beef mince, onion, parmesan

TARTUFO
A, G
€ 18,50

Gnocchi, Obers, Parmesan, frische schwarze Trüffel
Gnocchi, cream, parmesan cheese, fresh black truffles

CAVALLO PASTA
A, B, G
€ 16,50

Tagliatelle schwarz-weiß, Garnelen, Zucchini, Obers
Tagliatelle black and white, shrimps, zucchini, cream

FRUTTI DI MARE
A, B, R
€ 17,50

Spaghetti, Tomatensauce, Muscheln, Garnelen
Spaghetti, tomato sauce, mussels, shrimps

Optional:
Vollkorn Penne

+ € 1,50

TARTUFO A,G

Gnocchi, Obers, Parmesan,
frische schwarze Trüffel

Gnocchi, cream, parmesan cheese,
fresh black truffles

€ 18,50

CAVALLO PASTA A,B,G

Tagliatelle schwarz-weiß, Garnelen,
Zucchini, Obers

Tagliatelle black and white, shrimps,
zucchini, cream

€ 16,50

PIZZA

MARGHERITA
A, G
€ 9,90

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum
Tomato sauce, mozzarella, basil

CALZONE
A, G EINGEKLAPPT
€ 14,50

Tomatensauce, Crème Frâiche, Salami, Mozzarella
Folded dough with tomato sauce, crème frâiche, salami, mozzarella

TARTUFO
A, G WEIß / WHITE
€ 18,50

Crème Frâiche, Mozzarella, frische schwarze Trüffel
Crème frâiche, mozzarella, fresh black truffles

TONNO
A, D
€ 13,50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel, Schwarze Oliven
Tomato sauce, mozzarella, tuna, red onion, black olives

VEGETERANA
A, G
€ 12,50

Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Spinat, Paprika, Cherrytomaten
Tomato sauce, mozzarella, artichokes, spinach, bell pepper, cherry tomatoes

Optional: Vegan (ohne Käse)

PIZZA

QUATTRO FORMAGGI A,G WEIß/WHITE € 15,50

Gorgonzola, Gouda, Mozzarella, Parmesan
Gorgonzola, gouda, mozzarella, parmesan

CAVALLO PIZZA A,G € 15,50

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan
Tomato sauce, buffalo mozarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan

DIAVOLA A,G € 14,50

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Scharfe Peperoni
Tomato sauce, mozzarella, salami, hot peppers

PICCOLO A,B,G € 15,50

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, cherry tomatoes

PIZZA

PIZZABROT [A] € 3,50

Auf Wunsch mit Knoblauch
With garlic on request

DIPS

€ 1,50	€ 2,50
Kräuter [C] - Ketchup - Mayonnaise [C]	Mayocado [C] - Trüffel Cream [C]
Herbs - ketchup - mayonnaise	mayocado - truffle cream

Extra Zutaten für Ihre Pizza
Additional ingredients for your pizza

ROTE ZWIEBEL / RED ONIONS	€ 1,50	MOZZARELLA / MOZZARELLA	€ 1,50
PAPRIKA / BELL PEPPER	€ 1,50	GOUDA / GOUDA	€ 1,50
CHERRYTOMATEN / CHERRY TOMATOES	€ 1,50	KNOBLAUCH / GARLIC	€ 1,50
CHAMPIGNONS / CHAMPIGNONS	€ 1,50	BABYSPINAT / BABY SPINACH	€ 1,50
RUCOLA / ARUGULA	€ 1,50		
KNOBLAUCH-RINDSWURST / GARLIC BEEF SAUSAGE	€ 2,50	FETA / FETA	€ 2,50
		PARMESAN / PARMESAN	€ 2,50
SPIEGELEI / FRIED EGG	€ 2,50	SCHINKEN / HAM	€ 2,50
OLIVEN / OLIVES	€ 2,50	SPECK / BACON	€ 2,50
GORGONZOLA / GORGONZOLA	€ 2,50	MAIS / CORN	€ 2,50
ARTISCHOCKEN / ARTICHOKES	€ 2,50		
SARDELLEN / ANCHOVIES	€ 4,00	GARNELEN / SHRIMP	€ 4,00
TRÜFFEL / TRUFFLE	€ 4,00		

CAVALLO PIZZA A, G € 15,50

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Rucola, Parmesan
Tomato sauce, buffalo mozarella, cherry tomatoes, arugula, parmesan

PICCOLO A, B, G € 15,50

Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Cherrytomaten
Tomato sauce, mozzarella, shrimps, cherry tomatoes

LAMMKOTELETTS

200g vom Lammrücken mit Ofenkartoffel, Kräutern und Salsa-Sauce

200g rack of lamb with baked potato, herbs and salsa sauce

€ 28,50

TENDERLOIN CUT STEAK

200g Rindsteak, Grillgemüse und Satsebelli-Sauce

200g beef steak, grilled vegetables and satsebelli sauce

€ 26,50

HAUPTGERICHTE

GEGRILLTE HÜHNERBRUST G € 16,50

Auf Pilzcremesauce mit Butterreis und Waldkräutern
On mushroom cream sauce with butter rice and forest herbs

CHILI CHICKEN G, N, M € 17,50

Mariniertes Huhn mit Paprika, Pilzen, rotem Zwiebel und Butterreis
Marinated chicken with pepper, mushrooms, red onion and butter rice

CHILI BEEF G, N, M € 18,50

Mariniertes Rindfleisch mit Paprika, Pilzen, rotem Zwiebel und Butterreis
Marinated beef with pepper, mushrooms, red onion and butter rice

LACHSSTEAK D, G, H € 21,50

Mit Kartoffelpüree, Spinat, Oberssauce, serviert mit Zitronentwist
With mashed potatoes, spinach, cream sauce, served with lemon entanglement

HAUPTGERICHTE

TENDERLOIN CUT STEAK € 26,50

200g Rindsteak, Grillgemüse und Satsebelli-Sauce
200g beef steak, grilled vegetables and satsebelli sauce

LAMMKOTELETTS € 28,50

200g vom Lammrücken mit Ofenkartoffeln, Kräutern und Salsa-Sauce
200g rack of lamb with baked potato, herbs and salsa sauce

MEERESFRÜCHTETELLER A, B, R 1 PERSON / 2 PERSONEN € 29,00 / € 50,00

Garnelen, Calamari, Miesmuschel, Venusmuschel in Tomatensauce mit Pizzabrot
Shrimps, calamari, mussel, clam in tomato sauce with pizza bread

STEINPILZRISOTTO G € 17,50

Mit Champignons, Obers, Parmesan und Thymian
With champignons, cream, parmesan and thyme

MEERESFRÜCHTETELLER A, B, R

Garnelen, Calamari, Miesmuschel, Venusmuschel
in Tomatensauce mit Pizzabrot

Shrimps, calamari, mussel, clam
in tomato sauce with pizza bread

1 PERSON / 2 PERSONEN

€ 29,00 / € 50,00

STEINPILZRISOTTO G

Mit Champignons, Obers, Parmesan
und Thymian

With champignons, cream, parmesan
and thyme

€ 17,50

CHEESEBURGER

A, C, G
€ 17,50

160g faschiertes Rindfleisch, Rinderspeck, Cheddar, Röstzwiebel, Salat, Tomaten, Essiggurken und Mayocado mit Pommes und Ketchup

160g minced beef, beef bacon, cheddar cheese, fried onion, lettuce, tomatoes, pickles and mayocado with fries and ketchup

BIG BLACK Burger

A, B, C, G

2x 160g faschiertes Rindfleisch, Rinderspeck, Cheddar, Kartoffel Chips, Salat, Tomaten, Essiggurken, Mayocado mit Pommes, Onion Rings, Kräuterdip und Garnele

2x 160g minced beef, beef bacon, cheddar, potato chips, lettuce, tomatoes, pickles, mayocado with french fries, onion rings, herb dip and shrimp

€ 24,50

HOMEMADE CHEESECAKE A, C, G

Hausgemachter Käsekuchen
serviert mit saisonalen Früchten

Homemade cheesecake served
with seasonal fruits

€ 8,50

MARLENKA A, C, G, H

Honigtorte

Honeycake

€ 9,50

DESSERTS

HOMEMADE CHEESECAKE
A, C, G
€ 8,50

Hausgemachter Käsekuchen serviert mit saisonalen Früchten
Homemade cheesecake served with seasonal fruits

NAPOLEONTORTE
A, C, G
€ 9,50

Mit Vanillecreme
With vanilla cream

TIRAMISU
A, C, G
€ 7,50

Hausgemacht
Homemade tiramisu

OBSTTELLER
E, G
€ 14,50

Mit Schokosauce
With chocolate sauce

MARLENKA
A, C, G, H
€ 9,50

Honigtorte
Honeycake

KÄSEPLATTE
E, G, H, M
€ 13,50

Käsevariation mit Trauben und Feigensenf
Cheese variation with grapes and fig mustard

SYRNIKI
G
€ 16,50

Mit Joghurt, Früchten, Kondensmilch
With yogurt, fruits and condensed milk

NUTELLA PIZZA
A, E, F, G, H
€ 17,50

Zusammengeklappt mit Erdbeeren und Bananenscheiben
Folded with strawberries and banana slices

PANCAKES
A, G
€ 11,50

Mit Mascarpone und Beerensauce
With mascarpone and berry sauce

SWEET DREAMS OF CAVALLO
A, E, G, H
€ 32,00

Saisonale Früchtesorbets, Eis und hausgemachtes Tiramisu serviert mit bunten Beeren

Seasonal fruit sorbets, ice cream and homemade tiramisu served with colorful berries

für 2 Personen

Sweet Dreams of Cavallo

FÜR 2 PERSONEN

€ 32,00 A, E, G, H

Saisonale Früchtesorbets, Eis und hausgemachtes Tiramisu serviert mit bunten Beeren

Seasonal fruit sorbets, ice cream and homemade tiramisu served with colorful berries

Grey Googe
ESPRESSO MARTINI
€ 14,50
VODKA
FRANCE

A DREAM CAME TRUE

VON DER IDEE BIS ZUR FERTIGSTELLUNG

339 TAGE

7 FIRMEN

2 ARCHITEKTEN

47 MITARBEITER

THANKS TO ALL WHO MADE IT POSSIBLE

CAVALLO

LOUNGE + BAR + RESTAURANT

Wir sind ein junges, dynamisches Team mit kreativen und innovativen Speisen, Getränken und Veranstaltungsideen.

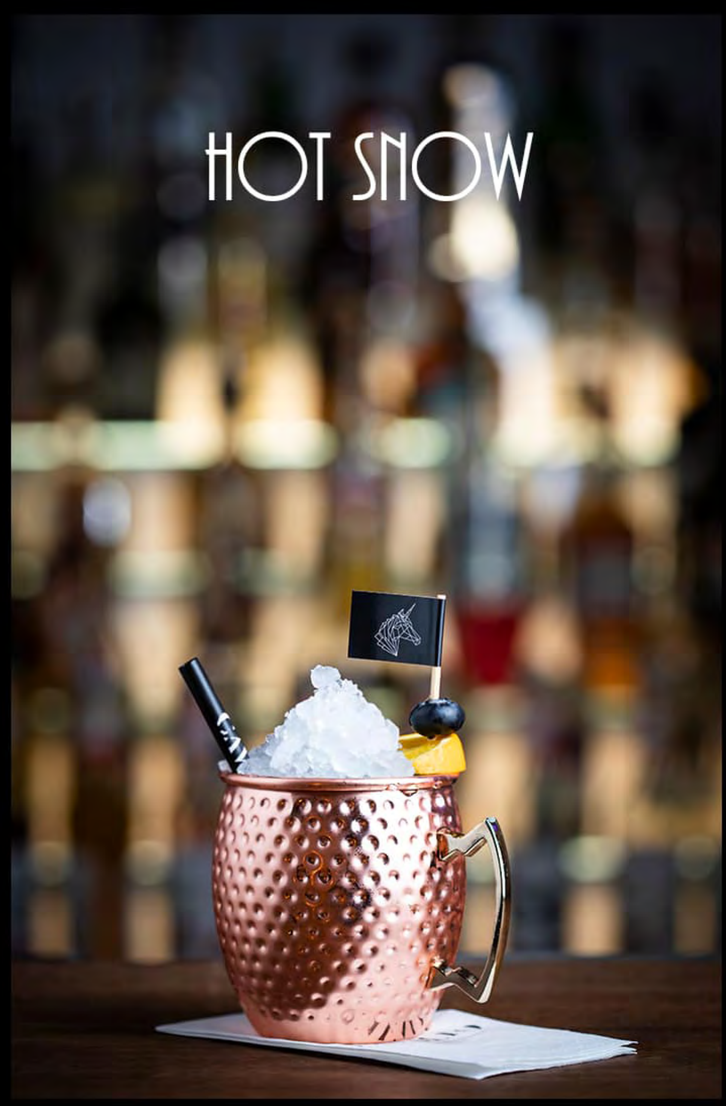
Lassen Sie sich von unseren scheinbar einfachen, jedoch hochwertig verarbeiteten und extravagant präsentierten Gerichten verwöhnen. Jeder einzelne Gast ist uns wichtig und findet was sein Herz begehrt – low carb, veggie, leckere selbstgemachte Pizzen mit fantasievollen Belägen sowie leichte mediterrane Gerichte mit frischen Salatvariationen, saisonale Speisen – für jeden ist etwas dabei. Unsere Getränke werden immer frisch zubereitet und mit hoher Affinität zur Detailtreue präsentiert. Bio-Limonaden, hausgemachte Eistees, außergewöhnlicher Kaffee und eigene Cocktail-Kreationen sind uns gerade gut genug für unsere Gäste.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns im Cavallo begrüßen zu dürfen.

HELLO
Kitty
€ 14,50

Milky Way
€ 13,50

VIDA LOCA


HOT SNOW

BRAMBLE

VICTORIA SECRET

GIRLS CRUSH

HALF DEVIL
HALF GODDESS

ANGRY PIRATE

CATALINA
MARGHARITA

P.69

COCKTAILS

PREMIUM COCKTAILS

CAVALLO'S DAIQUIRI € 14,90
Havana club 7 X, havana club 3 X, organic lime ginger mint syrup, freshly squeezed lime juice

THE DAVINCI CODE [A] € 15,90
Laphroaig 10 Y islay single malt, cavallo-made coriander-bacardi rum, organic lemon lime syrup, freshly squeezed lime juice

HEARTBREAKER € 15,90
Light & dark rum, coconut syrup, pineapple juice, soja drink, strawberry juice, served in coconut glass

BURNING MAN [A] € 17,90
Bombay sapphire gin, absolut vodka, cranberry juice, apple syrup, lemon juice

LAPHRONI [O, A] € 15,90
Laphroaig 10 Y islay single malt, martini rosso, campari

XERXES € 19,90
Grey goose vodka, bacardi rum, malibu rum, lemon juice, cane sugar 24 carat gold flakes

OCEAN BUBBLE € 17,90
Havana, blue curacao, peach syrup, vanilla syrup, lemon juice, pineapple juice

PLAYBOY € 16,90
Tequila, apricot liqueur, orange syrup, lemon juice, pineapple juice

GIN COCKTAILS

BRAMBLE € 9,90
Gordon's gin, blackberry puree, lemon juice, cane sugar

GIRLS CRUSH € 9,90
Gordon's gin, lychee syrup, triple sec, lemon juice, cucumber slice

SOUTHERN CAVALLO SLING [A] € 12,50
Tanqueray gin, southern comfort, organic vanilla syrup, pineapple juice, freshly squeezed lime juice, angostura bitter, soda

MILKY WAY € 13,50
Tanqueray gin, passion fruit juice, bio lime ginger syrup, apple syrup, lemon juice, apple and mint

THE GLADIATOR € 13,90
Bombay sapphire gin, peachtree, passion fruit syrup, pineapple juice, orange juice and lemon juice

ORGANICS GIN TONIC € 13,90
Bombay sapphire gin, cucumber, lime, organics tonic water

VODKA COCKTAILS

VICTORIA'S SECRET [A] € 9,90
Eristoff, raspberry liqueur brandies, cranberry juice, lemon juice

BLACK RUSSIAN [A] € 9,90
Eristoff, kahlúa syrup

MOSCOW MULE BY CAVALLO [A] € 12,50
Eristoff, organic lime ginger syrup, lemon juice, lime, sliced cucumber and soda

ORGANICS MOSCOW MULE € 13,50
Absolut vodka, ginger, organics ginger beer

PIPELINE [A, H] € 12,50
Eristoff, pineapple juice, almond syrup, lime juice, lemon juice, cucumber slices

GREY GOOSE MARTINI ESPRESSO € 14,50
Grey goose vodka, espresso, caramell syrup, organic vanilla syrup

PORNSTAR MARTINI GREY GOOSE VODKA € 17,90
Grey goose vodka, lime juice, organic vanilla syrup, passion purée served with 4 cl champagne

Burning Man
€ 17,90

COCKTAILS

BEER COCKTAILS

CORONITA € 17,50
Sierra tequila, martini rosso, organic
lemon - lime syrup, corona beer

RUM COCKTAILS

MOJITO € 10,50
Havana rum 3 Y, fresh pressed
lime juice, limes, cane sugar, soda

P.69 [A] € 11,50
Captain morgan white, smirnoff red, passion fruit juice,
passion fruit syrup, organic coconut syrup, lemon juice

HALF DEVIL HALF GODNESS € 12,50
Captain morgan spiced gold, captain morgan dark,
amaretto disaronno, organic agave syrup, pineapple juice,
orange juice and lemon juice

MAI TAI [H] € 12,50
Bacardi rum, captain morgan dark,
apricot, brandy, lime juice, almond syrup,
pineapple juice, lemon juice

ANGRY PIRAT € 12,50
Malibu, midori, peachtree, blue curacao,
organic raspberry syrup, lemon juice,
pineapple juice

WHISK(E)Y COCKTAILS

HOT SNOW [A] € 11,50
Four roses whiskey, aperol, ginger syrup,
pineapple juice, cane sugar, lemon juice

BULLEIT OLD FASHION [A] € 13,50
Bulleit bourbon whiskey, cane sugar,
angostura bitter, soda

TEQUILA COCKTAILS

CATALINA MARGHERITA € 10,50
Olmeca gold tequila, peachtree,
blue curacao, kiwi syrup and lemon juice

MARGARITA CLASSIC € 10,50
Olmeca gold tequila, cointreau
orange liqueur, freshly squeezed lime juice

TEQUILA SUNRISE € 12,50
Olmeca gold tequila, triple sec,
orange juice, grenadine syrup, lemon juice

HELLO KITTY € 14,50
Olmeca gold tequila, organic orange syrup,
strawberry syrup, cranberry juice, lemon juice,
cotton candy

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

DOUBLE HAPPINESS € 9,90
Passion fruit juice, pineapple juice, organic
vanilla syrup, lychee syrup, lemon juice

VIDA LOCA € 9,90
Passion fruit juice, apple, mint, organic lime
ginger syrup, apple syrup, lemon juice

UNITED FRUITS OF CAVALLO € 9,90
Pineapple juice, strawberry juice, organic lime
ginger syrup, organic agave syrup, lemon juice

BLACKBERRY-MANGO VIRGIN COLADA [G] € 9,90
Mango and blackberry puree,
organic coconut syrup, pineapple juice, cream

CORONITA € 17,50

Sierra tequila, martini rosso, organic
lemon - lime syrup, corona beer

Xerxes

Grey goose vodka, bacardi rum,
malibu rum, lemon juice, cane sugar
24 carat gold flakes

€ 19,90

The Gladiator

Bombay sapphire gin, peachtree,
passion fruit syrup, pineapple juice,
orange juice and lemon juice

€ 13,90

Homemade
ICE TEA
€ 8,50
Bio
LIMONADEN
€ 8,50

NON-ALCOHOLIC

HOMEMADE ICE TEA 0,50 € 8,50

Mango, Maracuja, Erdbeere, Apfel, Himbeere
Kiwi, Zuckermelone, Granatapfel

CAVALLO LEMONADE 0,50 € 9,90

*SHAKES G 0,40 € 8,90

Oreo, Mango-Vanille

BIO LIMONADEN 0,50 € 8,50

Zitrone-Limette, Limette-Ingwer-Minze, Orange, Cranberry,
Holunder-Zitronenmelisse, Agave, Himbeer-Zitrone

COLA 0,35 / 0.50 € 4,90 / € 5,90

RED BULL ENERGY DRINK 0,25 € 5,20

Classic / Sugarfree / Editions

ORGANICS LIFETIME DRINKS 100% BIO 0,25 € 5,20

Simply Cola, Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water,
Viva Mate, Black Orange, Purple Berry, Ginger Beer

SHOTS

B 52 4CL € 6,40

BLOWJOB G 4CL € 5,40

STRAWBERRY SHOT 4CL € 4,40

MANGO SHOT 4CL € 4,40

ESPRESSO MARTINI SHOT 4CL € 4,90

GOLDEN SHOT 4CL € 7,90

Grey Goose Vodka, vanilla syrup, lime juice,
24 carat gold flakes

NÜSSE E,H
€ 5,50

AQUA COFFEA

*STILL 0,50 € 2,90

*PRICKELND 0,50 € 2,90

BIER A

OTTAKRINGER BIO ZWICKL 0,50 € 5,90

OTTAKRINGER FASSBIER HELLES 0,33 € 4,90

OTTAKRINGER FASSBIER HELLES 0,50 € 5,90

OTTAKRINGER ZITRONEN RADLER 0,30 € 5,90

CORONA 0,33 € 6,50

SAURER RADLER 0,30 / 0.50 € 4,50 / € 5,90

SEKT/PROSECCO O

KATTUS PROSECCO 0,7 € 49,00

MARTINI ASTI 0,7L € 49,00

HAGN PRICCOBELLO 0,75L € 49,00

CHAMPAGNER O

LAURENT-PERRIER BRUT CHAMPAGNER 0,7L € 119,00

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL 0,7L € 129,00

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 0,7L € 159,00

MOËT & CHANDON N.I.R. 0,7L € 199,00

DOM PÉRIGNON BRUT 0,7L € 319,00

ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD 0,7L € 450,00

*Jugendgetränke

The
CLASSIC
RED BULL ENERGY DRINK
#STAYCLASSIC
#STAYCLASSIC
Red Bull

WINE- & PROSECCO COCKTAILS

WEIBER SPRITZER	Grüner Veltliner, soda, lemon	€ 4,90
HUGO	Grüner Veltliner, soda, organic elderflower syrup, mint, lime	€ 6,50
APEROL SPRITZ	Aperol, prosecco, soda, orange slice	€ 6,50
PFIRSICHSPRITZER	Grüner Veltliner, soda, organic peach syrup	€ 6,50
KAISERSPRITZER	Grüner Veltliner, soda, organic elderflower syrup, lime	€ 5,50
SOMMERSPRITZER		€ 4,90
MISS CAVALLO	Prosecco, soda, raspberry, organic cranberry syrup	€ 6,50
MR. CAVALLO	Grüner Veltliner, soda, organic lemon - lime syrup, lime	€ 6,50
SELECT SPRITZ	Select, prosecco, soda, orange slice	€ 6,20
GOLDIE	Martini Bianco, vanille syrup, rose by Hagn, soda, 24 carat gold flakes	€ 8,90

SPIRITS

GIN

	4CL	0,7	0,5
BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN - ENGLAND	€ 5,90	€ 99,00	
TANQUERAY DRY GIN 47,3% VOL. - ENGLAND	€ 6,40	€ 119,00	
TANQUERAY NO TEN LONDON 47,3% VOL.	€ 6,90	€ 129,00	
HENDRICK'S GIN 44% VOL. - SCHOTTLAND	€ 7,40	€ 145,00	
MONKEY DRY GIN 47 47% VOL. - DEUTSCHLAND	€ 7,90	———	€ 110,00
GORDON'S	€ 5,90	———	

VODKA

	4CL	0,7
ABSOLUT VODKA - SCHWEDEN [A]	€ 5,90	———
KAUFMANN VODKA - RUSSLAND	———	€ 189,00
SMIRNOFF RED	€ 5,90	———
ERISTOFF	€ 5,90	———
GREY GOOSE - FRANKREICH (1,5L MAGNUM € 289,00)	€ 7,40	€ 139,00

RUM

	4CL	0,7
BACARDI CARTA BLANCA – KUBA	€ 5,90	———
HAVANA CLUB AÑEJO 3 AÑOS – KUBA	€ 5,90	€ 99,00
BACARDI CARTA BLANCA KORIANDER CAVALLO-MADE	€ 6,50	———
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS – KUBA	€ 7,40	€ 139,00
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA – VENEZUELA	€ 7,90	€ 139,00
PYRAT XO RESERVA PREMIUM CARIBBEAN	€ 7,90	€ 139,00
CAPTAIN MORGAN DARK	€ 5,90	———
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	€ 5,90	———
CORUBA RUM 74%	€ 5,90	———

SCOTCH WHISKEY [A]

	4CL	0,7
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	€ 6,40	€ 109,00
CHIVAS REGAL 12 Y	€ 6,90	€ 129,00
CHIVAS REGAL 18 Y	€ 7,90	€ 149,00
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	€ 19,00	€ 379,00

SINGLE MALT WHISKEY [A]

	4CL	0,7
GLENFIDDICH 12 Y – DUFFTOWN	€ 6,90	€ 139,00
LAPHROAIG 10 Y – ISLAY SINGLE MALT	€ 7,40	€ 149,00
LAGAVULIN 16 Y – ISLAY SINGLE MALT	€ 8,90	€ 159,00

IRISH WHISKEY [A]

	4CL	0,7
JAMESON	€ 5,40	€ 99,00

AMERICAN WHISKEY [A]

	4CL	0,7
FOUR ROSES - KENTUCKY BOURBON	€ 5,40	———
JACK DANIEL'S OLD NO. 7 - TENNESSEE	€ 5,90	€ 99,00
BULLEIT BOURBON 45% VOL. - KENTUCKY	€ 6,90	€ 119,00
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK - TENNESSEE	€ 7,40	€ 139,00
BULLEIT RYE	€ 7,40	———

BITTER

	4CL	
APEROL	€ 4,50	———
AVERNA	€ 5,50	———
CAMPARI	€ 5,50	———
JÄGERMEISTER	€ 5,50	———
SELECT APERITIVO	€ 4,50	

COGNAC

	4CL	0,7
REMY MARTIN VSOP	€ 7,50	€ 129,00
HENNESSY VS	€ 7,20	€ 110,00
REMY MARTIN XO	€ 18,50	€ 249,00

LIQUEURS

	4CL	
COINTREAU	€ 5,50	———
KAHLÚA	€ 5,50	———
APRICOT BRANDY	€ 5,50	———
BAILEYS ORIGINAL [G]	€ 5,50	———
MIDORI	€ 5,50	———
MALIBU	€ 5,50	———
PEACHTREE	€ 5,50	———
DISARONNO	€ 5,50	———
BLUE CURACAO	€ 5,50	———
SOUTHERN COMFORT [A]	€ 5,50	———
TRIPLE SEC	€ 5,50	———

TEQUILA

	4CL	0,7
SIERRA	€ 5,50	———
OLMECA ALTOS PLATA	€ 5,50	€ 99,00
PATRON SILVER 100% DE AGAVE	€ 6,90	€ 129,00
PATRON XO CAFE 35% 100% DE AGAVE	€ 6,90	€ 129,00
CLASE AZUL REPOSADO	———	€ 350,00

VERMOUTH [O]

	5CL	
MARTINI BIANCO VERMOUTH	€ 4,50	———
MARTINI ROSSO VERMOUTH	€ 4,50	———
MARTINI VERMOUTH EXTRA DRY	€ 4,50	———

Fine Art Party
VIENNA

What is Fine Art Party?
"Fine Art Party" is a unique type of entertainment. We create an unusual format of leisure in the form of a step by step masterclass of painting under the guidance of an art teacher Nargiza Kaip with a Party atmosphere in a fancy restaurant Cavallo.

Art party participation does not require any painting skills. We give each participant personal attention and help to create a beautiful painting. A delightful aperitif and finger food would be a pleasant addition to the process. Our guests, besides of having fun, involve themselves in the world of art, develop their creativity, discover new talents and opportunities.

"Fine Art Party" team have announced their Project with the slogan
"We will colour your evening"

fine_art_party_vie

thank you

CAVALLO IN COOPERATION WITH

ATES GETRÄNKE - ATES GETRÄNKE
Ates Group
ATES GROUP GMBH

SSM
STUDIO OF SPECIAL MOMENTS

BACARDI

GÖRKEM
EKICI
Films

Yaman
PHOTOGRAPHY

Red Bull

ROBERT
JOSIPOVIĆ
PHOTOGRAPHY

Allergeneinformation

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse - B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse - C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse - D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse - E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse - F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse - G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) - H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse - L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse - M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse - N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse O Schwefeldioxid und Sulfite - P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse - R Weichtiere (z.B. Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse)

IMPRESSUM

Cavallo I Kaunitzgasse 3-5 I A-1060 Wien
office@cavallo-vienna.at
www.cavallo-vienna.at

cavallovienna cavallovie

Cavallo Vienna | Kaunitzgasse 3-5 | 1060 Wien
office@cavallo-vienna.at | +43 1 581 34 85

www.cavallo-vienna.at