

J.



## Theophil Edvard Hansen

Der Architekt vom Anantara Palais Hansen Vienna Hotel ist bekannt für seine Arbeiten am österreichischen Parlamentsgebäude, dem Musikverein und der Wiener Börse. Geboren in Kopenhagen, zog er 1846 nach Wien, wo er eine prominente Figur in der Architekturszene wurde.

*Im*

**THEO'S**

LOUNGE & BAR

*ehren wir sein Werk, mit Wissen, Leidenschaft und Engagement*

Wie Architekten mit Baumaterialien, haben wir ein tiefes Wissen über Zutaten und nutzen unsere Expertise, um sie zu kombinieren und die perfekte Struktur zu erreichen, unvergessliche Erinnerungen zu schaffen und intensive Emotionen hervorzurufen.

*T.*



## Theophil Edvard Hansen

The architect of the [Anantara Palais Hansen Vienna Hotel](#) was born in 1813 in Copenhagen. In 1846, he relocated to Vienna, where he became a prominent figure in the architectural scene. He is best known for his work on the austrian parliament building, the musikverein and the vienna stock exchange.

At

THEO'S  
LOUNGE & BAR

*we honour his memory and his craft with expertise,  
passion and dedication*

Like architects with building materials, we use our thorough knowledge of ingredients, combining them to achieve the perfect structure, evoke intense emotions and create everlasting memories.

T.

# Frühstück / Breakfast á la Theos

8:00 Uhr bis 13:00 Uhr  
08:00 am – 01:00 pm

## Wiener Klassiker

*Vienna's classics*

Kleines Wiener Frühstück  22

Kaffee, Tee oder Heisse Schokolade, Brotkorb,  
Beinschinken & Marmelade

*Small Viennese Breakfast*

*Coffee, tea or hot chocolate, bread basket, ham & jam*

Grosses Wiener Frühstück  34

Kaffee, Tee oder Heisse Schokolade, Orangensaft  
Brotkorb, Beinschinken und Käse

Croissant und Plundergebäck, Marmelade & Honig

*Large Viennese Breakfast*

*Coffee, tea or hot chocolate, orange juice, Bread basket,  
ham and cheese, Croissant and Danish pastry, jam &  
honey*

## Mehr als nur Frühstück

*More than just breakfast*

10 g Alpenkaviar 39

*10 g alpine caviar*

5 g schwarzer Trüffel 14

*5 g black truffle*

## Spezialität

*Speciality*

„Wiener Benedict“ 24

Tafelspitz, Erdäpfelrösti, Apfelkren & Spinat - Hollandaise

*Viennese Benedict, boiled beef, potato rösti, apple, horse-  
radish & spinach hollandaise*

# Frühstück / Breakfast á la Theos

8:00 Uhr bis 13:00 Uhr

08:00 am – 01:00 pm

## Herzhaftes

Savoury

- Egg Benedict**  17  
Pochiertes Ei mit Schinken, Sauce Hollandaise auf geröstetem englischem Muffin  
*Poached egg with ham, hollandaise sauce on toasted English muffin*
- Egg Royale** 22  
Pochiertes Ei mit Lachs, Sauce Hollandaise auf geröstetem englischem Muffin  
*Poached egg with salmon, hollandaise sauce on toasted English muffin*
- Avocado Toast** 17  
Hüttenkäse, pochiertes Ei, Kresse  
*Cottage cheese, poached Egg, cress*
- Breakfast Taco** 13  
Mais Tortilla, Rührei, Cheddar, Tomatensalsa  
*Corn tortilla, scrambled eggs, cheddar, tomato salsa*

## Nie zu früh für Bubbles

Never too early for bubbles

<i>Blanc / Rose</i>	<i>0,11 / 0,75 Fl.</i>
Deutz Brut	28 / 170
Deutz Rose	31 / 190

## Süßes

Sweets

- Kokos-Milchreis** 14  
Mango, Sesam, Fleur de Sel  
*Coconut Rice Pudding, Mango, Sesame, Fleur de Sel*
- „Apfelstrudel“ Waffel** 11  
Rosinen, Mandeln, Zimtobers  
*Waffles, „Apfelstrudel“, raisins, almonds, cinnamon whipped cream*

## Signature Aperitifs

Wiener Nobelspritzer 18  
*Gin, Grapefruit, Lemon*

Dirndl Royal 18  
*Wiener Dirndl, Schlumberger Pinot Noir, Amarena*

## Sommelier's Choice 1/8 / 0,75 Fl

THEO'S Grüner Veltliner Federspiel DAC 8 / 46  
*Weingut Domäne Wachau  
Wachau, Österreich*

THEO'S Blaufränkisch | Zweigelt DAC 8 / 46  
*Weingut Nehrer  
Leithagebirge, Österreich*

## Theo's Champagne Choice

*Blanc / Rose 0,1l / 0,75 Fl.*

Deutz Brut 28 / 170

Piper – Heidsieck Brut 25 / 149

Deutz Rose 31 / 190

Piper – Heidsieck Rose 29 / 175

## Hausgemachte Limonaden

*Homemade Lemonades*

Erdbeer & Minz Limonade 0,33l 8,5  
*Strawberry & mint lemonade*

Basilikum & Zitronen Limonade 0,33l 8,5  
*Basil & lemon lemonade*

# Tee im Kännchen

## Tea Pot

In unserer Theo's Lounge & Bar bieten wir eine einzigartige Auswahl verschiedener Tees an – lose Spezialitäten von höchster Qualität aus dem „Teehaus Jing“.

*At Theo's Lounge & Bar, we offer an exclusive selection of high-quality loose-leaf teas from Teahouse Jing.*

## Frische Tee's 3 Min. Ziehzeit / Steeping Time

### Fresh Tea

#### Frischer Ingwertee

##### *Fresh Ginger Tea*

9

Schärfe mit angenehmer Würze

*Spicy with a pleasant seasoning*

#### Frischer Minztee mit Zitrone

##### *Fresh Mint Tea with lemon*

8

Minzig mit einem sauren Touch

*Minty with a sour touch*

## Schwarz Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping Time

### Black Tea

#### Assam Breakfast

8

Reichhaltig und belebend mit Honig und Malz Geschmack. Ein wahrer Ausdruck der Assam-Herkunft.

*Rich and invigorating with honeyed, malty flavour. A true expression of Assam provenance.*

#### Earl Grey

8

Kräftiger und intensiv duftender Assam-Tee für Mit lebendigen Geschmack und Zitrus Süße.

*Bold and intensely fragrant Assam tea for an invigorating taste with plenty of citrus sweetness.*

#### Darjeeling Second Flush

8

Ein duftender und eleganter Schwarztee mit einem abgerundeten, wärmenden Abgang.

*A fragrant & elegant black tea with a rounded, warming finish.*

#### Decaffeinated Ceylon

8

Malzig, reichhaltig und vollmundig mit Noten von Trockenfrüchten.

Für diejenigen, die einen kräftigen Geschmack ohne Koffein bevorzugen.

*Malty, rich and full bodied with notes of dried fruit.*

*For those who prefer bold flavour without the caffeine.*

## Oolong Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping Time

### Oolong Tea

#### Wuyi

9

Ein klassischer chinesischer Oolong-Tee: tief geröstet und durch sehr fruchtige, blumige Noten abgerundet.

*A classic Chinese oolong tea: deeply roasted and lifted by highly fruity,floral notes*

#### Phoenix Honey Orchid

10,5

Ein komplexer chinesischer Oolong-Tee: duftend, pfirsichfarben und geröstet.

*A complex Chinese oolong tea: fragrant, peachy and roasted.*

## Grün Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping Time

### Green Tea

#### Sencha

9

Ein japanischer Grüntee: üppig süß, fester und erfrischend grasig.

*A Japanese green tea: sumptuously sweet, thick and refreshingly grassy.*

#### Jasmin Pearls

8

Perlen aus grünem Tee, duftend mit ganzen, natürlichen Jasminblüten.

*Pearls of green tea, scented with whole, natural jasmine flowers.*

## Kräuter Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping Time

### Herbal Tea

#### Rooibos

8

Sanfter und reichhaltiger Kräutertee mit Noten von Vanille und Sevilla-Orange.

*Smooth and rich herbal infusion with notes of vanilla and Seville orange.*

#### Whole Peppermint Leaf

8

Intensiv erfrischender Mentholgeschmack mit einem anhaltenden, kühlenden Abgang.

*Intensely refreshing menthol taste with a lasting, cooling finish.*

## Chamomile 8

Sanften, strohartigen Nuancen, getrocknet um ihre ätherischen Öle, feinen Aromen und blumigen Düfte zu bewahren  
*Gentle, straw-like nuances, dried to preserve their essential oils, delicate aromas and floral fragrances*

## Lemongrass & Ginger 8

intensiv frischem Zitronengras und wohltuend wärmendem Ingwer, spritzig, belebend und erfrischend.  
*Intensely fresh lemongrass and soothingly warming ginger, zesty, invigorating and refreshing.*

## Früchtetee 3 Min. Ziehzeit / Steeping Time

*Fruit Tea*

## Raspberry & Rose 9

Wohltuend und fruchtig, ganze Himbeerstücke und duftende Rosenknospen.  
*Soothing and fruity, whole raspberry pieces and fragrant rosebuds.*

## Blackcurrant & Hibiscus 8

Ein kräftiger Kräutertee voller saftiger und säuerlicher Fruchtnoten.  
*A bold herbal infusion full of juicy and tart fruit notes.*

All unsere Kaffee & Teespezialitäten sind nachhaltig zertifiziert. Bitte wenden Sie sich an unser Team, falls Sie gerne einen entkoffeinierten Kaffee bestellen möchten.

*All coffee and tea products are sustainably certified. Please let the restaurant team know if you would like to have decaffeinated coffee.*

## Kaffee

*Coffee*

Kleiner Mokka / Kleiner Brauner	4,9
<i>Single espresso with or without milk</i>	
Großer Mokka / Großer Brauner	7
<i>Double espresso with or without milk</i>	
Verlängerter	6,5
<i>Americano</i>	
Wiener Melange	6,9
<i>Black coffee with hot milk and milk froth</i>	
Franziskaner	7,5
<i>Black coffee with hot milk and a whipped cream topping</i>	
Salon Einspänner	7,5
<i>Black coffee with a whipped cream topping</i>	
Mozart Coffee	8,5
<i>Double espresso with 2cl Mozart Liqueur</i>	
Espresso Macchiato	4,9
Cappuccino	6,9
Latte Macchiato	7,5

## Schokolade & Matcha

*Hot Chocolate & Matcha Drinks*

Zotter Trinkschokolade	8
<i>Nuss Nougat/Milch Kakao/Vanille</i>	
<i>Zotter drink chocolate</i>	
<i>Nut Nougat/Milk Cacao/Vanilla</i>	
Spicy Chai Latte	9
<i>Spicy chai latte</i>	
Jing Matcha Latte	9
<i>Jing matcha latte</i>	

## Frisch Gepresste Säfte

0,25l

*Freshly Squeezed Juice*

Orange / Grapefruit	8
<i>Orange / grapefruit</i>	

## Säfte

### Juices

Apfelsaft gespritzt 0,25l <i>Apple juice with soda</i>	6
Preiss Fruchtnektar 0,25l Apfel / Birne / Marille <i>Apple / pear / apricot</i>	8
Fruchtsaft 0,20l Mango / Tomate / Cranberry <i>Mango / tomato / cranberry</i>	6

## Limonaden & Tonics

### Lemonades & Tonics

Wiener Kracherl 0,33l <i>Viennese raspberry soda</i>	6
Soft Drinks 0,33l Cola, Cola Zero / Fanta / Sprite / Almdudler	6
Red Bull 0,25l	8
Thomas Henry 0,2l Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale Ginger Beer / Grapefruit Tonic	6

## Mineralwasser

0,33l / 0,75l

### Mineral Water

Römerquelle Still <i>Römerquelle mineral water – still</i>	6 / 9
Römerquelle Prickelnd <i>Römerquelle mineral water – sparkling</i>	6 / 9
San Pellegrino <i>San Pellegrino mineral water</i>	7,5 / 10,5
Aqua Panna <i>Aqua Panna mineral water</i>	7,5 / 10,5
Evian Pure <i>Evian pure mineral water</i>	7,5 / 10,5
Soda Zitrone 0,30l <i>Soda lemon</i>	4,50

## Bier

0,33l

*Austrian Craft Beer*

Trumer Obertrum Zwickl Bio	6
Trumer Pils	7
Trumer Freispiel <i>alkoholfrei / alcoholfree</i>	7
100 Blumen Theophil Lager	8
Die Weiße Hell Weißbier	8
Heineken Premium Lager	9
Peroni Nastro Azzuro	9

## Weißwein

1/8 / 0,75 Fl

*White Wine*

Wiener Gemischter Satz DAC 2023 <i>Weingut Rotes Haus Wien, Österreich</i>	8 / 46
Gelber Muskateller DAC <i>Weingut Polz Südsteiermark, Österreich</i>	8 / 46
Loimer Riesling Kamptal DAC <i>Weingut Loimer Wachau, Österreich</i>	8 / 46
Chardonnay Bourgogne <i>Weingut Julie Fevre Bourgogne Burgund, Frankreich</i>	12 / 70

## Roséwein

1/8 / 0,75 Fl

*Rosé Wine*

Whispering Angel 2023 <i>Chateau d' Esclans Cotes de Provence, Frankreich</i>	13 / 75
--	---------

## Rotwein

1/8 / 0,75 Fl

*Red Wine*

THEO'S Blaufränkisch | Zweigelt DAC

8 / 46

*Weingut Nehrer*

*Leithagebirge, Österreich*

G&R Triebaumer Merlot DAC

9 / 52

*Weingut Triebaumer*

*Rust, Österreich*

Salzl Zweigelt Reserve

9 / 52

*Weingut Salzl*

*Neusiedlersee, Österreich*

Faiveley Pinot Noir Bourgogne

12,50 / 70

*Weingut Faiveley*

*Burgund, Frankreich*

Salomon Dark Pearl Cabernet

12,50 / 70

*Weingut Solomon*

*Fleurieu Peninsula, Australien*

## Alkoholfreier Wein

*Non-alcoholic Wine*

Mayer am Pfarrplatz Alkoholfrei 2022

8 / 46

*Weingut Mayer am Pfarrplatz*

*Österreich*

Torress Natureo Syrah

8 / 46

*Weingut Torres*

*Spanien*

## Alkoholfreier Schaumwein

*Non-alcoholic Sparkling Wine*

Sparkling Tea Bla

15 / 90

*Denmark*

# Champagne

0,11 / 0,75 Fl.

## *Blanc*

Deutz Brut	28 / 170
Piper – Heidsieck Brut	25 / 149
Veuve Clicquot Brut	170
Moët & Chandon Brut Impérial	149
Ruinart Brut	179
Perrier Jouet Grand Brut	165
Perrier Jouet Belle Epoque Blanc 2014	420
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut 2015	420

## *Rosé*

0,11 / 0,75 Fl.

Deutz Rosé	31 / 190
Piper – Heidsieck Rosé	29 / 175
Veuve Cliquot Rosé	190
Moët & Chandon Brut Rosé Impérial	175
Ruinart Rosé	245
Perrier Jouet Blason Rosé	190
Norbert Deux-Coeurs Pinot Noir	240

## *Winzerchampagner / Grower's Champagne*

Pascal Doquet Arpège Blanc de Blanc	169
-------------------------------------	-----

# Schaumwein

Sparkling Wine

0,1l / 0,75 Fl.

## France

Crémant de Bourgogne Agnès Paquet	149
Crémant de Jura Blanc Brut Nature Domaine Pignier	149
Domaine de la Petite Roche Crémant	69

## Austria

Schlumberger Prestige	15 / 96
Schlumberger Pinot Noir Reserve	17 / 98
Schlumberger Chardonnay 2015	98
Schlumberger Große Reserve 2015	149
Fred Loimer Extra Brut Sekt	96
Gobelsburg Extra Brut 2012	89

## Italy

Franciacorta DOCG Ca' del Bosco	135
---------------------------------	-----

## Spain

Juve Y Camps Cava Brut nature	104
-------------------------------	-----

Für unsere Gerichte verwenden wir Eier aus Freilandhaltung und beziehen unsere Fleisch & Fischprodukte aus Österreich.

*For our dishes we use only free-range eggs and locally sourced meat & fish products from Austria.*



Schweinefleisch / *Contains pork*



Vegetarisch / *Suitable for vegetarians*



Vegan / *Suitable for vegans*



Glutenfrei / *Gluten-Free*



Laktosefrei / *Lactose-Free*

## Bar Snacks

11:00 Uhr bis 23:00 UHR

Bar Snacks

- Garnelen Lollipops  20  
Erdnuss Chili Sauce & Koriander  
*Shrimp Lollipops with peanut-chili sauce & coriander*
- Schnitzel "Sliders" 21  
Camembert & Preiselbeeren  
*Schnitzel sliders with camembert & lingonberry*
- Trüffelpommes  13  
Bergkäse & Trüffelmayo  
*Truffle fries with alpine cheese & truffle-mayo*
- Chef Dieters japanisches Backhendl  
Karaage  23  
marinierter Lachskaviar & Chili Dip  
*Chef Dieter's Japanese "Karaage" fried chicken with marinated salmon caviar & chili dip*
- Panisse Frites   15  
Purple Curry & vegane Aioli  
*Panisse Frites with purple curry & vegan aioli*

## Salate

Salads

- Caesar Salad 19  
Römer-Salat mit Caesar Dressing, Boquerones, Bergkäse & Pinienkerne  
*Romain lettuce with Caesar dressing, boquerones, alpine cheese & pine nuts*
- mit gegrillter Hühnerbrust 25  
*with grilled chicken breast*
- mit gegrillten Garnelen 27  
*with grilled prawns*
- Saisonaler Blattsalat  17  
mit Süßkartoffel, Sojabohnen, Rettich, Walnuss & Karotten-Dressing  
*Seasonal salad with sweet potato, soybeans, radish, walnut & carrot dressing*
- Burrata  25  
Hokkaido Kürbis, Granatapfel-Vinaigrette, Haselnuss & gegrilltes Focaccia  
*Burrata with pumpkin, pomegranate vinaigrette, hazelnut & roasted focaccia*

## Suppen

*Soups*

- Kürbiscremesuppe**  10  
Steirisches Kürbiskernöl, Sauerteig-Croutons & Apfel  
*Pumpkin soup with pumpkin seed oil, sourdough croutons & apple*
- Wiener Rindssuppe** 11  
mit Wurzelgemüse & Grießnockerl  
*Viennese beef broth with root vegetables & semolina dumplings*
- Vegane Tom Kha Gai**   12  
mit Kokos, Reismudeln, Junglauch, Shiitake & Koriander  
*Vegan Tom Kha Gai with coconut, rice noodles, green onion, shiitake & coriander*

## Sandwiches & Mains

*Sandwiches & Mains*

- Hansen Clubsandwich**  24  
Hühnerbrust, Speck, Ei, Tomaten, Romana Salat & Pommes  
*Club sandwich with chicken breast, bacon, egg, tomato, lettuce & fries*
- Trüffelkäse Toast**  19  
Joseph Brioche mit Jumi Trüffel Raclette & Cumberland Sauce  
*Truffle-cheese toast with Joseph brioche, Jumi truffle raclette and cumberland sauce*
- Hansen Beef Burger**  26  
mit Cheddar, geräucherter Speckmarmelade, Tomate, Salat & Pommes  
*Hansen beef burger with cheddar, smoked bacon jam, tomato, lettuce, and fries*
- Wiener Käsekrainer**  15  
Estragonsenf, Kren, Pfefferoni & Joseph Brot  
*Viennese cheese sausage with tarragon mustard, horseradish, pepperoni, and Joseph bread*


Wiener Schnitzel 34  
vom heimischen Kalb mit Petersilienerdäpfel,  
Preiselbeeren & Zitrone

*Wiener Schnitzel*

*Austrian Veal escalope with parsley potatoes, lingonberry  
& lemon*

Rinderfilet 160g  39  
mit Kräuter-Stampferdäpfel, Speckfisolen & Rotwein  
Jus

*Beef filet 160g with herb-mashed potatoes, bacon green  
beans, red wine jus*

Konfierter Saibling  28  
mit cremigem Lauch, Erdäpfel, Rauchmandel & Salz-  
Zitrone

*Confit char with creamy leek, potatoes, smoked almonds,  
and preserved lemon*

Hausgemachte Tagliatelle 24  
alla Bolognese

*Homemade tagliatelle alla bolognese*

Erdäpfel Gnocchi  23  
auch vegan erhältlich / also available vegan  
mit Rucola Pesto, Feta, Piquillos & Cashew

*Potato gnocchi with arugula pesto, feta cheese, piquillo  
peppers, and cashews*

Phad Thai Goong   25  
Reisnudeln mit Garnelen, Limette & Erdnuss

*Phad Thai Goong*

*Rice noodles with shrimps, lime & peanuts*

## Nachspeisen

*Desserts*

Apfelstrudel mit Schlagobers  11  
Vanillesauce oder Eis

*Apple strudel with choice of vanilla sauce or ice and  
whipped cream*

Frisch geschnittene Obstplatte  14  
*Freshly cut fruit platter*

Eis & Sorbetauswahl (pro Kugel)  3  
*Selection of ice cream and sorbet (per scoop)*

“Jumi” Käsevariation  21  
Früchtebrot & Feigensenf

*“Jumi” Cheese selection with fruit bread & fig mustard*

# Kuchen & Torten

11:00 Uhr bis 16:00 Uhr

*Cakes & Tarts from the Trolley*

*11:00 am – 04:00 pm*

Palais Hansen Schokoladentorte 	9,5
<i>Palais Hansen chocolate cake</i>	
Mozarttorte 	8,5
<i>Mozart Cake</i>	
Esterhazy Torte  	11
<i>Hazelnut cake with vanilla buttercream</i>	

Lassen Sie sich von weiteren Torten-Kreationen in unserer Kuchenvitrine verführen – unser Team steht Ihnen gerne beratend zur Seite

*Indulge in our refined cake creations displayed at the counter – our team will gladly guide you through the selection*