

allergenauszeichnung

die kennzeichnung der allergenen stoffe in unserer speisekarte erfolgt neben der jeweiligen speise bzw. dem jeweiligen getränk.

die beschreibung des buchstabencodes entnehmen Sie der hier angeführten legende:

A	glutenhaltiges getreide
B	krebstiere
C	eier
D	fisch
E	erdnüsse
F	soja
G	milch/milchzucker
H	schalenfrüchte/nüsse
L	sellerie
M	senf
N	sesam
O	sulfit/schwefeldioxid
P	lupinen
R	weichtiere (schnecken, ...)

erläuterung:

„eine nennung erfolgt, wenn die bezeichneten stoffe oder daraus hergestellte erzeugnisse als zutat im endprodukt enthalten sind.“

„die kennzeichnung der 14 hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzl. vorschriften. es gibt darüber hinaus noch andere stoffe, die lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.“

„trotz sorgfältiger herstellung unserer gerichte können neben gekennzeichneten zutaten spuren anderer stoffe enthalten sein, die im produktionsprozess in der küche verwendet werden.“



frühstück-extras

(MO-FR bis 11:00 Uhr SA & SO bis 12.00)

semmel ^A	€ 1,70
korngebäck / vitalgebäck ^{AEN}	€ 2,20
1 croissant od. 2 scheiben bio körnerbrot ^{ACGN}	€ 2,60
buttersemmel ^{AG}	€ 2,90
schnittlauchbrot 2 stk ^{AG}	€ 3,80
marmelade, honig oder nutella ^{EFGH}	je portion € 1,90
butter, margarine od. frischkäse ^G	je portion € 1,70
putenschinken, salami, käse ^G	je portion € 3,90
prosciutto	je portion € 4,20
weiches ei ^c	€ 2,30
spiegelei mit 2 eier ^c	€ 4,60
rührei mit 3 eier ^c	€ 6,10
rührei mit 3 eier & steirischem kernöl ^{CE}	€ 6,50
rührei mit 3 eier kräutern ^{CE}	€ 6,50
rührei mit 3 eier prosciutto und grana ^{CG}	€ 8,20
ham (or bacon) and eggs ^{CG}	€ 8,20
bauerneierspeis (speck, zwiebel, paprika) ^{CG}	€ 8,20
eierspeis mit blattspinat und schafkäse ^{CG}	€ 8,20
milch oder joghurt ^G	€ 2,90
cornflakes mit milch ^{GH}	€ 5,20
joghurt mit frischen früchten ^G	€ 6,50
müsli mit joghurt und früchten ^{AGH}	€ 6,50
frischer fruchtsalat	€ 6,50
frische waffeln (ca. 15 minuten vorkreude 😊)	
mit sirup oder nutella ^{ACEGH}	€ 6,90
mit früchten ^{ACEGH}	€ 7,90
frisch gepresster Orangensaft 1/4 l	€ 5,50



frühstück

(MO-FR bis 11:00 Uhr SA & SO bis 12.00)

wiener frühstück ACFHN € 9,90

kaffee nach wahl*, tee** oder schokolade
1 semmel, 1 croissant, butter
marmelade

prosecco frühstück für zwei ACG € 38,90

kaffee nach wahl*, tee** oder schokolade
mit 2 Glas Prosecco
4 gebäck, 2 croissants, 2 weiche eier,
fruchtjoghurt, butter, putenschinken,
prosciutto, salami, gouda,
frischkäseaufstrich und marmelade
frisch gepresster orangensaft

jonas spezial ACDGH € 17,90

kaffee nach wahl*, tee** oder schokolade geräucherter
lachs , rührei mit schinken ,käse, hummus ,
marinierte gurken,butter,
4 toastscheiben,1 croissant ,obst- & gemüsesmoothie

fit & fun frühstück AGN € 14,90

kaffee nach wahl*, tee** oder schokolade
fruchtjoghurt oder müsli mit milch
1 croissant, 4 vollkornbrote,
frischkäseaufstrich, rohkost
frisch gepresster orangensaft
auf wunsch auch vegan

jonas frühstück ACGH € 14,90

kaffee nach wahl*, tee** oder schokolade
1 weiches ei, 2 gebäck, butter,
salami, putenschinken, prosciutto,
gouda, frischkäseaufstrich oder
marmelade
frisch gepresster orangensaft

* großer brauner/großer mocca/
café latte/latte macchiato/milchkaffee + € 1,20

** afro tee Spezialitäten ihrer wahl + € 1,20



kaffee



AFRO COFFEE „strong & earthy“

60% arabica/40% robusta

kleiner brauner* oder mocca macchiato*	€ 3,30
großer brauner* oder mocca verlängerter*	€ 5,20
melange*	€ 4,10
coffeinfreie melange*	€ 4,20
cappuccino mit kakao mit/ohne schlag*	€ 4,20
caffé latte*	€ 4,80
milchkaffee*	€ 5,20
latte macchiato*	€ 5,20
moccaccino*	€ 4,90
einspanner*	€ 4,50
fiaker* espresso mit rum und schlagobers	€ 5,90

aufpreis alternative milch _F + € 1,20

*alle kaffee variationen enthalten milch oder schlagobers _G

le sirop de MONIN

caramel/vanille/haselnuss _H
schokolade/amaretto (alkoholfrei) _H je € 2,00

heiße schokolade _G € 4,50

heiße schokolade mit schlag _G € 4,90

kreationen

afogato – espresso mit Kugel VanilleEis _G € 4,90





teespezialitäten

AFRO Tee - in unserer XL Tasse 420 ml € 4,90

im handgenähten Baumwollsäckchen

schwarztee

earl grey

feiner schwarztee verfeinert mit bergamotte,
anregend & vollmundiges aroma



3-4 Min.

grüntee

green leaves - sencha

überzeugt mit markanten & frischem geschmack ;
typisches grüntearoma



3-4 Min.

früchtetee

fruit fields

es vereinen sich apfel, hagebuttenschalen, hibiskus, süße
brombeerblätter, orangenschale & himbeerstücke



8 Min.

tropical fruits

fruchtige rooibos-honigbusch mischung,
die 1/4 aus fruchtstücke besteht; banane, mango, melone,
ananas, orangeschale; exotisch/tropischer geschmack



8 Min.

weisser tee

pure white

weißer tee gehört zu den wertvollsten teesorten,
er entfaltet nach dem aufguß ein aufregendes,
samtige-weiches feinwürziges aroma



2-3 Min.

kräutertee

herbal amber - kräuter

würziger, aromatischer geschmack der in ingwerwurzel
wird durch erfrisches zitronengras abgerundet



8 Min.

golden chamomile - kamille

ganze kamillenblüten mit wohltuendem genuß



8 Min.

minty breeze - pfefferminze

vollen, würzigen & frischen geschmack



8 Min.

lemon herbs – kräuter/früchtemischung

erfrischende mischung aus spritziger zitronenverbene
und zweierlei minzsorten sorgen für des besonderen kik,
apfel/hagebutte/ringelblume runden ab.



8 Min.



suppen

klare rinderbouillon ^L mit verschiedenen einlagen ^{ACG}	€ 5,10
curry-kokossuppe vegetarisch ^{AFLMP} oder mit sesam-hühnerspiesschen ^N	€ 6,50 € 7,90

toasts & mehr

JÖNAS - toast (2 stk.) ^{AEGHMO} getoastetes toscanabrot mit frischkäse, prosciutto, hausgemachtes pesto und käse, mit buntem Blattsalat	€ 9,90
JÖNAS - toast „classic“ (2 stk.) ^{AGMO} getoastetes toscanabrot mit frischkäse, putenschinken und käse mit buntem Blattsalat	€ 9,90
JÖNAS - toast „veggie“ ^{AEGMO} getoastetes toscanabrot mit frischkäse, hausgemachtes pesto, tomaten und mozzarella mit buntem Blattsalat	€ 9,90
grilled chicken - toast JÖNAS ^{ACG} hühnerfilet gegrillt mit knusprigen speckstreifen, salat, tomate, würziger cocktailsauce und spiegelei	€16,40
club sandwich JÖNAS ^{ACO} mit putenschinken, ei, roastbeef dazu servieren wir hausgemachte wedges und knoblauchsauce	€17,90
JÖNAS – burger ^{AEFGLMNO} mit saftigem rindfleisch, cheddar käse, BBQ sauce und pommes frites	€17,90
sacherwürstel ^{AEFMNP} mit senf, kren und gebäck	€ 8,90
lachs tartare ^{ACDG} Tartare vom Lachs mit gewürzen fein abgeschmeckt; dazu servieren wir toast und butter;	€18,90
beef tartare ^{ACDEFGLMNO} zart faschiertes österr. rindfleisch mit gewürzen fein abgeschmeckt; dazu servieren wir toast und butter; wahlweise mit wasabi oder chili	€18,90



salate

gemischter beilagensalat MO	€ 5,50
„ceasar's salad“ mit gegrillten hühnerstreifen, speck, frischem grana und weißbrotroutons ACFMOP	€ 15,90
hühnerstreifen im cornflakesmantel gebacken auf buntem salat der saison ACFMOP	€ 15,90
wiener backhenderlsalat der wiener klassiker mit ausgelöstem backhenderl auf wunsch mit kernöl dressing ACFLMOP	€ 15,90
gegrilltes hühnerfilet bunte salatschüssel mit hühnerfilet vom grill MO	€ 16,50

wok gerichte

gemüse wok mit reismudeln mit frischem gemüse, sesamöl und erdnüssen AEFLNO vegetarisch!	€ 16,90
hühnerfleisch mit mandeln, mit frischem gemüse und reis AEFLNO	€ 17,90
rindfleisch mit wokgemüse, chilli und reis AEFLNO scharf	€ 18,50
lachsstreifen mit sesam, gebraten auf wokgemüse und reis ADEFLNO	€ 20,50
gebratener eierreis mit wokgemüse und shrimps mit buntem salat CD	€ 19,50



hauptgerichte

eiernockerl <small>ACGMO</small> mit grünem salat	€ 13,90
käsespätzle <small>ACGMO</small> mit grünem salat	€ 14,90
gratinierte schinkenfleckerl <small>ACGMO</small> und grünem salat	€ 13,90
spaghetti carbonara <small>ACGMO</small>	€ 13,90
spaghetti aglio e olio <small>ACMO</small> frische paprikastreifen mit oder ohne chili	€ 13,90
wiener schnitzel vom schwein <small>ACFMP</small> mit petersilerdäpfel	€ 19,50
wiener schnitzel vom huhn <small>ACFMP</small> mit petersilerdäpfel	€ 19,50
cordon bleu stangerl <small>ACFGMOP</small> mit petersilerdäpfel und knoblauchsauce	€ 19,50
gemischte grillplatte <small>CGMO</small> mit speckbohnen und pikante erdäpfelspalten, knoblauch dip	€ 21,90
zwiebelrostbraten <small>ALMO</small> rinderrostbraten kurz gebraten in zwiebelsauce mit braterdäpfeln und salat	€ 22,90
lachsfilet vom grill <small>D</small> mit spinaterdäpfel	€ 23,90



dessert

hausgemachte waffeln

(ca. 15 minuten vorfreude 😊)

mit sirup oder nutella, schlagobers <small>ACGFH</small>	€ 6,90
mit frischen früchten und schokosauce, schlagobers <small>ACGH</small>	€7,90
nougat-mascarpone-knödel <small>AFGH</small>	€ 7,90

hausgemachte palatschinken (2 Stk.)

mit marillenmarmelade, zimt und zucker <small>ACG</small>	€ 5,90
mit sirup oder nutella, schlagobers <small>ACGFH</small>	€ 5,90
mit frischen früchten und schokosauce, schlagobers <small>ACGFH</small>	€ 7,90

unserer mehlspeisen

apfelstrudel „alt wiener art“ <small>AFGMP</small>	€ 4,60
topfenstrudel <small>ACFGMO</small>	€ 4,60
topfenstrudel mit vanillesauce <small>ACFGMO</small>	€ 7,10
kugel Vanilleeis <small>G</small>	€ 1,90
portion schlagobers <small>G</small>	€ 1,60








**Unsere Mehlspeisen werden für Sie von unseren
Köchen, je nach Saison immer neu kreiert.
Bitte fragen Sie unser Serviceteam.**



alkoholfreie getränke



the  ORGANICS by RED BULL

 ORGANICS Tonic Water	€ 4,90
 ORGANICS Bitter Lemon	€ 4,90
 ORGANICS Black Orange	€ 4,90
 ORGANICS Ginger Ale	€ 4,90
 ORGANICS Ginger Beer	€ 4,90
 ORGANICS Purple Berry	€ 4,90
 ORGANICS Easy Lemon	€ 4,90

Energy Drinks

Red Bull ENERGY DRINK	€ 5,50
Red Bull SUGARFREE	€ 5,50
Red Bull SEASONAL	€ 5,50



alkoholfreie getränke

COCA COLA / <i>zero</i>	fl. 0,33l € 4,20
ALMDUDLER	fl. 0,33l € 4,20
EISTEE <i>zitronen / pfirsich</i>	fl. 0,33l € 4,20
FANTA	fl. 0,33l € 4,20
RÖMERQUELLE	fl. 0,33l € 3,90
	fl. 0,75l € 7,60

Hausgemachte Säfte & Nektar – Obsthof Wlaschitz

Marille / Erdbeere / Dunkle Beere / Traube/Apfelsaft naturtrüb

Pur	0,25l € 4,80	
Gespritzt mit Soda	0,25l € 4,50	0,50l € 5,90
Gespritzt mit H ² O	0,25l € 3,20	0,50l € 5,00

Orangensaft

Pur	0,25l € 4,80	
Gespritzt mit Soda	0,25l € 4,50	0,50l € 5,90
Gespritzt mit H ² O	0,25l € 3,20	0,50l € 5,00

SODA	0,25l € 2,50	0,50l € 4,40
-------------	--------------	--------------

ITALIAN soda/ BLACK CHERRY / LEMON soda

mit Pfirsich mit Kirsche mit frischer Zitrone

KLASSIKER

Johannisbeere/Himbeere/Hollunder

0,25l € 2,90	0,50l € 4,80
--------------	--------------

Unser Leitungswasser Ist gefiltert & gekühlt

0,25l € 0,50	0,50l € 1,00
--------------	--------------

ITALIAN water/ BLACK CHERRY / LEMON water

mit Pfirsich mit Kirsche mit frischer Zitrone

KLASSIKER

Johannisbeere/Himbeere/Hollunder

0,25l € 2,50	0,50l € 4,50
--------------	--------------

Leitungswasser ist bei uns selbstverständlich kostenlos. Wir verrechnen den Service und allg. Kosten zzgl. Steuern!



fassbier

stiegl hell ^A	0,3l	€ 4,30
	0,5l	€ 5,20
stiegl Zwickl ^A	0,3l	€ 4,30
	0,5l	€ 5,20
saison – stiegl SPEZIAL ^A	0,3l	€ 4,30
	0,5l	€ 5,20

flaschenbier

corona extra ^A	0,35l	€ 5,90
stiegl Radler (Zitrone) ^A	0,5l	€ 5,20
stiegl alkoholfrei ^A	0,5l	€ 5,20
stiegl Weisse ^A	0,5l	€ 5,30
wieselburger stammbräu ^A	0,5l	€ 5,90

wein-mischung

JONAS g´ spritzt rot/weiß ^o	¼ l	€ 3,90
JONAS pfirsichspritzer ^o	¼ l	€ 4,30
JONAS holunderspritzer ^o	¼ l	€ 4,30
JONAS veilchen/wassermelonenspritzer ^o	¼ l	€ 4,30
JONAS hugo-spritzer ^o	¼ l	€ 5,60
JONAS aperol-spritzer ^o	¼ l	€ 5,90
JONAS mango-ingwer-spritzer ^o	¼ l	€ 5,60



wein

weißweine

	1/8l	bouteille 0.75l
Grüner Veltliner Burgenland o alc. 11,0% vol Weingut Fam.Wlaschitz klassischer veltliner mit einem duft nach frischen äpfeln zarte würze; frisch, zitrusfrüchte im Abgang.	€ 3,80	€ 19,00
Chardonnay Classic o alc. 13,5% vol Weingut Fam.Wlaschitz Reife Williamsbirne, exotischer duft,hauch von vanille, kraftvoll gebaut;cremig&langer abgang	€ 4,20	€ 21,00
Gelber Muskateller o alc. 12 % vol Weingut Fam.Wlaschitz sehr duftig nach holunderblüten und zitruszesten; saftig, zarte muskatnuss; finessenreich	€ 3,90	€ 19,50
Sauvignon Blanc o alc. 12,5% vol Weingut Fam.Wlaschitz Reife stachelbeere,weingartenpfirsich;fruchtig-frischer abgang.	€ 4,20	€ 21,00

rotweine

Cabernet Franc o alc. 14,5% vol Weingut Münzenrieder-Apetlon dunkles rubingranat, violette reflexe. dunkle beeren, etwas cassis, fruchtsüß nach brombeeren runder,eleganter speisenbegleiter	€ 4,30	€ 21,50
Cuvee Mavie o alc. 14,5% vol Weingut Münzenrieder-Apetlon Merlot, Zweigelt und Cabernet Franc feine edelholzwürze,reife kirschen mit waldbeeren,nuacen von zwetschke mineralischer nachhall, wein mit zug &frische	€ 4,30	€ 21,50
Blaufränkisch o alc. 13,5% vol Weingut Fam.Wlaschitz kühlebrombeerfrucht; zarte würze, sehr zugänglich;trinkfreudig	€ 3,80	€ 19,00
Cuvee Gorica o alc. 14,5% vol Weingut Fam.Wlaschitz Zweigelt, blaifränkisch,Cabernet Franc feine edelholzwürze,reife kirschen mit waldbeeren,nuacen v. zwetschke mineralischer nachhall, wein mit zug &frische	€ 4,20	€ 21,00
Zweigelt o alc. 14% vol Weingut Fam.Wlaschitz bukett nach frischer herzkische; saftig, druckvoll, kühle frucht; feiner säurebogen,ein vielseitiger speisenbegleiter.	€ 3,80	€ 19,00
Rosé 2019 o alc. 12% vol Weingut Fehlmann – Falkenstein feine, elegante nase; mild und harmonisch	€ 3,80	€ 19,00



prosecco

prosecco o	gl. 0,10l	€ 4,90
	fl. 0,75l	€ 34,00
prosecco holunder o	gl. 0,10l	€ 5,90
hugo prosecco o	gl. 0,25l	€ 6,50
aperol spritz ´ prosecco o	gl. 0,25l	€ 6,90
mionetto prosecco o	fl. 0,20l	€ 8,90
	fl. 0,75l	€ 35,00

sekt

SCHLUMBERGER o	fl. 0,20l	€ 12,00
sparkling, white secco oder rosé secco	fl. 0,75l	€ 41,00

martini royal

MARTINI ROYAL bianco o (tonic gespritzt)	€ 7,50
MARTINI ROYAL rosato o (tonic gespritzt)	€ 7,50

aperitifs & bitters

CAMPARI soda	4cl	€ 6,50
CAMPARI orange	4cl	€ 7,20
MARTINI bianco/dry/rosato o	4cl	€ 5,90
RAMAZOTTI	4cl	€ 5,50
APEROL soda o	4cl	€ 5,50
APEROL orange o	4cl	€ 6,50



cocktails

pina colada dunkler rum, weißer rum, kokos-sirup, ananassaft, obers g	€ 10,40
caipirinha pitu, lime-juice, limetten, brauner zucker	€ 10,40
cuba libre bacardi gold, cola, limettensaft	€ 9,90
mojito bacardi superior, soda, frische minze, brauner zucker, limetten	€ 10,40
caipiroska eristoff wodka, limettensaft, limetten, brauner zucker	€ 10,40
sex on the beach eristoff wodka, pfirsichlikör, ananassaft, cranberrysaft, grenadine	€ 10,40
tequila sunrise tequila, orangensaft, grenadine, zitronensaft	€ 10,40
long island ices tea bacardi, gin, eristoff wodka, tequila, triple sec, zitronensaft, cola	€ 10,90
swimming pool bacardi superior, eristoff wodka, blue curacao, kokos-sirup, ananassaft, obers g	€ 10,40
zombie bacardi superior, coruba 74%, Gin, ananassaft, grenadine	€ 10,90
mai tai bacardi superior, triple sec, aprikot brandy, mandelsirup, limettensaft, ananassaft h	€ 10,90



cocktails alkoholfrei

coconut kiss

kokos-sirup, obers, ananassaft, grenadine g

€ 8,90

florida

ananassaft, orangensaft, maracuja-sirup, zitronensaft, grenadine

€ 8,90

caipirinha

ginger ale, limetten, brauner zucker

€ 8,90

coco choco

milch, schokolade, kokos, obers g

€ 8,90

virgin colada

ananassaft, kokos-sirup, obers g

€ 8,90

shots

daiquiri shot

bacardi rum, limettensaft, zuckersirup

€ 5,90

margarita shot

tequila, zitronensaft, zuckersirup

€ 5,90

erdbeer shot

eristoff wodka, erdbeer-sirup, zitronensaft

€ 5,90



JONAS

www.jonas-lokal.at

FRANZ JONAS PLATZ 10-12
1210 WIEN

TEL.: +43 676/66 444 55
EMAIL: office@jonas-lokal.at

ÖFFNUNGSZEITEN:

MO - FR 08:00 – 23:00 UHR
SA 09:00 – 23:00 UHR
WARME KÜCHE BIS 22:00 UHR

SONN- & FEIERTAG 09:00 – 23:00 UHR
WARME KÜCHE BIS 21:00 UHR

Barbetrieb individuell auch nach 23 UHR

**alle preise sind in euro angegeben
und beinhalten sämtliche
steuern und abgaben**

irrtum und druckfehler vorbehalten

