

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.

AFTERNOON TEA

Täglich von / *Daily from 12:00 noon - 5:00 pm*

Premium - 46 Euro pro Person inkl. 1 Glas Champagner
Premium - EUR 46 per person incl. 1 glass of Champagne

Klassisch - 38 Euro pro Person
Classic - EUR 38 per person

Beinhaltet / *Includes:*

SÜSSE SPEISEN *Sweet Items*

Apfelstrudelsäckchen *Apple strudel pocket*

Vanille-Mango Törtchen *Vanilla-mango tart*

Beerentarte *Berry tart*

Guanaja-Himbeere Fondant *Guanaja-raspberry fondant*

Kaffee-Melange Schnitte *Coffee melange slice*

Scones natur & Schokolade *Plain and chocolate scones*

Clotted Cream, Marmelade *Clotted cream, jam*

PIKANTE SPEISEN *Savoury Items*

Fingersandwich mit Lachs, Kaviar, Gurke, Dillcreme
Finger sandwich with salmon, caviar, cucumber, dill cream

Fingersandwich mit Pastrami, Gewürzgurke, Safran
Finger sandwich with pastrami, pickle, saffron

Mini Pilz-Bauchspeck Quiche/ Petersiliencreme
Mini mushroom and bacon quiche with parsley cream

Feigenbrioche mit Ziegenkäse und Trüffelperlen
Goat cheese praline, pumpernickel, truffle pearls

Rindertatar / Brioche / Erbsensprossen
Beef tartare, brioche, pea sprouts

Entenleberparfait / Feige / Lavoche Brot
Duck liver parfait, fig, lavoche bread

Getränke - Beverages

Kaffee oder Tee aus unserer Karte
Coffee or tea from our menu

1 Glas Fruchtsaft oder Wasser
1 Glass of juice or water

1 Glas Moët & Chandon Brut Impérial (inkludiert im Premium
Afternoon Tea)

*1 Glass of Moët & Chandon Brut Impérial (included with the
Premium Afternoon Tea)*

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.

Schwarz Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping time

Black Tea

Assam Breakfast

7,5

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

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

Earl Grey

7,5

Kräftiger und intensiv duftender Assam-Tee für einen belebenden Geschmack mit viel Zitrus Süße.

A bold and intensely fragrant Assam tea with an invigorating taste and plenty of citrus sweetness.

Chai

7,5

Ein mitreißender schwarzer Tee, mit zarten und vollmundigen exotischen Gewürzen wie Zimt-, Kardamom- und Ingwer.

A rousing black tea, with delicate and whole exotic spices, including cinnamon, cardamom and ginger.

Red Dragon

9

Ein sirupartiger Schwarztee mit fruchtigen und cremigen Schokoladennoten.

A syrupy black tea with fruity and creamy notes of chocolate.

Darjeeling Second Flush

7,5

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

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

Decaffeinated Ceylon

7,5

Malzig, reichhaltig und vollmundig mit Noten von Trockenfrüchten.

Für diejenigen, die einen kräftigen Geschmack ohne Koffein bevorzugen.

A malty, rich and full-bodied tea with notes of dried fruit.

Perfect for those who prefer bold flavours without the caffeine.

Oolong Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping time

Oolong Tea

Ali Shan 9

Ein butterartiger taiwanesischer Oolong-Tee: erfrischend, saftig und mit Noten von Erdbeere und Birne.

A buttery Taiwanese oolong tea: refreshing, sappy and with notes of strawberry and pear.

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

Jade Sword 7,5

Ein erfrischender, süßer Bio-Grüntee; die Essenz des Frühlings.

A refreshing, sweet, organic green tea that evokes the essence of spring.

Dragon Well 9

Meisterhafter, frischer Grün Tee mit intensiv nussigen, wärmenden und cremigen Noten.

A masterful, fresh green tea with intense nutty, warming and creamy notes.

Sencha 9

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

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

Jasmin Pearls 7,5

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

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

Matcha Latte 8

Reichhaltiger, grasiger Geschmack, ergänzt durch eine milde und geschmeidige Textur.

Rich, grassy flavours complemented by a mellow and smooth texture.

Kräuter Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping time

Herbal Tea

Rooibos 7,5

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

A smooth and rich herbal infusion with notes of vanilla and Seville orange.

Whole Pink Rosebuds 7,5

Bezaubernde, aromatische und süße ganze Rosenknospen, von Natur aus koffeinfrei.

Enchanting, aromatic and sweet whole rosebuds; naturally caffeine-free.

Whole Peppermint Leaf 7,5

Intensiv erfrischender Mentholgeschmack mit einem anhaltenden, kühlenden Abgang.

An intensely refreshing menthol taste with a lasting, cooling finish.

Raspberry & Rose 9

Wohltuend und fruchtig, ganze Himbeerstücke und duftende Rosenknospen.

Soothing and fruity with whole raspberry pieces and fragrant rosebuds.

Blackcurrant & Hibiscus 7,5

Ein kräftiger Kräutertee voller saftiger und säuerlicher Fruchtnoten.

A bold herbal infusion full of juicy and tart fruit notes.

Weißer Tee 3 Min. Ziehzeit / Steeping time

White Tea

Jasmin Silver Needle 7,5

Süße, silberne Teeknospen mit einem intensiven Jasminduft.

Sweet, silver tea buds scented with an intense jasmine fragrance.

Yunnan White Peony 7,5

Süßer und herrlich erfrischender weißer Tee mit einem Hauch von Rose und Stachelbeere.

A sweet and delightfully refreshing white tea with hints of rose and gooseberry.

Blumen Tee 3 Min. Ziehzeit / steeping Time

Flower Tea

Flowering Jasmine & Lily 7,5

Süßer und erfrischender grüner Tee, handgebunden mit duftendem Jasmin und Lilienblüten.

A sweet and refreshing green tea, hand-tied with fragrant jasmine and lily flowers.

Kaffee

Coffee

Kleiner Mokka / Kleiner Brauner	4
<i>Single espresso with or without milk</i>	
Großer Mokka / Großer Brauner	6,5
<i>Double espresso with or without milk</i>	
Verlängerter	6
<i>Americano</i>	
Wiener Melange	6,5
<i>Black coffee with hot milk and milk froth</i>	
Palais Hansen Melange (Hennessy VSOP)	12,8
<i>Black coffee with hot milk and milk froth with 2cl Hennessy VSOP</i>	
Franziskaner	6,5
<i>Black coffee with hot milk and a whipped cream topping</i>	
Salon Einspänner	6,5
<i>Black coffee with a whipped cream topping</i>	
Mozart Coffee	8
<i>Double espresso with 2cl Mozart Liqueur</i>	
Espresso Macchiato	4,5
Cappuccino	6,5
Latte Macchiato	6,5

Heiße Schokolade & Milchgetränke

Hot Chocolate & Hot Milk Drinks

Zotter Trinkschokolade	<i>Nuss Nougat/Milch Kakao/Vanille</i>	6
<i>Zotter drink chocolate</i>	<i>Nut Nougat/Milk Cacao/Vanilla</i>	
Spicy Chai Latte		7
<i>Spicy chai latte</i>		
Jing Matcha Latte		8
<i>Jing matcha latte</i>		

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.*

Frisch Gepresste Säfte 0,25l

Freshly Squeezed Juice

Orange / Grapefruit / Apfel / Karotte 8
Orange / grapefruit / apple / carrot

Säfte

Juices

Apfelsaft gespritzt 0,25l 6
Apple juice with soda

Preiss Fruchtnektar 0,20l 8
Apfel / Birne / Marille
Apple / pear / apricot

Rauch Fruchtsaft 0,20l 6
Mango / Tomate / Cranberry-Aronia
Mango / tomato / cranberry-aronia

Limonaden & Tonics

Lemonades & Tonics

Hausgemachte Ingwer-Kurkuma Limonade 0,33l 8,5
Homemade ginger-turmeric lemonade

Hausgemachte Basilikum Limonade 0,33l 8,5
Homemade basil lemonade

Wiener Kracherl 0,33l 6
Viennese raspberry soda

Charitea 0,33l 7,5
Red Bio / Mate Bio

Soft Drinks 0,33l 6
Cola / Fanta / Sprite / Almdudler

Red Bull 0,25l 8

Thomas Henry 0,2l 6
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale

Mineralwasser

0,33l / 0,75l

Mineral Water

Vöslauer still

6 / 9

Vöslauer mineral water - still

Vöslauer prickelnd

6 / 9

Vöslauer mineral water - sparkling

San Pellegrino

7,5 / 10,5

San Pellegrino mineral water

Aqua Panna

7,5 / 10,5

Aqua Panna mineral water

Evian Pure

7,5 / 10,5

Evian pure mineral water

Bier

0,33l

Austrian Craft Beer

Trumer Obertrum Zwickl Bio

6

Trumer Pils

7

Trumer Freispiel *alkoholfrei / alcoholfree*

7

100 Blumen Theophil Lager

8

Die Weiße Hell Weißbier

8

Weißwein

White Wine

1/8 / 0,75 Fl

Wiener Gemischter Satz DAC 2023

8 / 50

Weingut Rotes Haus

Wien, Österreich

Grüner Veltliner Federspiel DAC 2023

9 / 55

Weingut Frischengruber

Wachau, Österreich

Gelber Muskateller DAC 2023

8 / 50

Weingut Polz

Südsteiermark, Österreich

Loimer Riesling Kamptal DAC 2023

8 / 50

Weingut Loimer

Wachau, Österreich

Chardonnay 2023

12 / 69

Weingut Julie Fevre Bourgogne

Burgund, Frankreich

Sauvignon Blanc 2023

15 / 90

Weingut Cloudy Bay

Marlborough, Neuseeland

Roséwein

Rosé Wine

1/8 / 0,75 Fl

Rose Donauschotter 2023

12 / 70

Weingut Strobl

Wagram, Österreich

Whispering Angel 2023

13 / 79

Chateau d'Esclans

Cotes de Provence, Frankreich

Rotwein

Red Wine

1/8 / 0,75 Fl

Johanneshof Reinisch St. Laurent bio 2020

7 / 40

Weingut Johanneshof Reinisch

Tattendorf, Österreich

G&R Triebaumer Merlot 2022

9 / 55

Weingut Triebaumer

Rust, Österreich

Wieninger Wiener Trilogie bio 2019

8 / 50

Weingut Wieninger

Wien, Österreich

Salzl Zweigelt Reserve 2020

10 / 59

Weingut Salzl

Illmitz, Österreich

Faiveley Pinot Noir Bourgogne 2021

13 / 79

Weingut Faiveley

Burgund, Frankreich

Salomon Dark Pearl Cabernet 2017

10 / 60

Weingut Solomon

Fleurieu Peninsula, Australien

Signature Aperitifs

Lillet Winter Vibes

14

Lillet, Apfel, Birne, Zimt

Lillet, apple, pear, cinnamon

Italicus Spritz

14

Italicus, Prosecco

White Port Spritz

14

White Port, Tonic, Zitrone

White Port, tonic, lime

Kir Royal

24

Crème de Cassis, Champagne

Viennese Sunset

14

Campari, Falernum, Limette

Campari, Falernum, lime

Champagne

Blanc

0,1 l / 0,75 Fl.

Moët & Chandon Brut Impérial	25 / 149
Veuve Clicquot Brut	28 / 170
Ruinart Brut	179
Perrier Jouet Grand Brut	165
Perrier Jouet Belle Epoque Blanc 2014	420
Bollinger Special Cuvee	185
Veuve Clicquot La Grande Dame Brut 2015	420
Laurent Perrier Blanc de Blanc Brut Nature	300

Rosé

0,1 l / 0,75 Fl.

Moët & Chandon Brut Rosé Impérial	29 / 175
Veuve Cliquot Rosé	31 / 190
Ruinart Rosé	245
Perrier Jouet Blason Rosé	190
Billecart-Salmon Rosé	220
Bollinger Rosé	220
Norbert Deux-Coeurs Pinot Noir	240

Winzerchampagner / Grower's Champagne

Pascal Doquet Arpège Blanc de Blanc	169
Pierre Morlet Rosé	159

Schaumwein

Sparkling Wine

0,1 l / 0,75 Fl.

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

Villa Sandi Prosecco DOCG Brut	12,5 / 65
Franciacorta DOCG Ca' del Bosco	135

France

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

Spain

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

Alkoholfreier Schaumwein

Non-alcoholic Sparkling Wine

Bio-Weiß Geiger 0,2l	12,5
----------------------	------

Germany

Sparkling Tea Bla	90
-------------------	----

Denmark

Light Lunch

11:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Light Lunch

11:00 am – 6:00 pm

Caesar Salat Chicken Wrap	19,5
Römer Salatherzen, Caesars Dressing, Parmesan & Speck	
<i>Caesar salad wrap with romaine lettuce hearts, caesar dressing, parmesan, bacon & chicken</i>	
Ciabatta mit Bergkäse	18,5
Öscherblicker Beinschinken, Cole Slaw & Kartoffelchips	
<i>Ciabatta with mountain cheese, Öscherblicker ham, coleslaw and crisps</i>	
Dreierlei Palais Hansen Mini Pulled Beef Burgers	24
Geschmortes Beef, Shortrib, Tomaten, BBQ Zwiebel & Cheddar	
<i>Triology of Palais Hansen Mini Pulled Beef Burgers</i>	
<i>Braised beef short rib, tomatoes, BBQ onions and cheddar</i>	
Vegane Tom Kha Gai	16
Kokosnussmilch, Reisnudeln, Junglauch, Shiitake, Koriander	
<i>Vegan tom kha gai with coconut, rice noodles, young leek, shiitake, coriander</i>	
Phad Thai Goong	25
Reisnudeln mit Garnelen, Limette & Erdnuss	
<i>Rice noodles with shrimps, lime and peanuts</i>	

Bar Snacks

11:00 Uhr bis 23:00 UHR

Bar Snacks

11:00 am – 11:00 pm

Wiener Käsekrainer	14,5
Estragonsenf, Kren, Pfefferoni & Radieschen	
<i>Viennese "Käsekrainer" – cheese sausage served with tarragon mustard and peppers</i>	
Kleine Schnitzel "Häppchen"	21
Camembert, Preiselbeeren & Petersiliencreme	
<i>Schnitzel sliders with camembert, cranberry and parsley cream</i>	
Getrübefelte Backhendl Pralinen	22
Kartoffel-Frischkäse Dip	
<i>Fried chicken lollipops with truffle & potato-cream cheese dip</i>	
Bio Entenleberterriner	21,5
Terrine aus Bio-Entenleber auf Brioche, mit Feige & Traube	
<i>Organic duck liver terrine, brioche bread, fig and grape</i>	
Gebackener Parmaschinken im Blätterteig mit Schalotten, sonnengetrocknete Tomaten & Olivenöl- Mayonnaise	16
<i>Mini puff pastries with Parma ham, shallots, sun-dried tomatoes & olive oil mayonnaise</i>	
Panko Garnelen	18,5
Mango Chutney & Koriander	
<i>Panko prawns with mango chutney and coriander</i>	
Mini Arancini	15,5
Tete de Moine & Salsa Verde	
<i>Mini arancini with Tete de Moine cheese and salsa verde</i>	
Geflämmtter Ziegenkäse	18,5
Tomatenmarmelade, knuspriges Lavosh-Brot	
<i>Flamed goat's cheese, tomato jam, crispy lavosh bread</i>	
Käsevariation	20,5
Früchtebrot und Feigensenf	
<i>Cheese selection with fruit bread and fig mustard</i>	

Nachspeisen

Desserts

Mocha Törtchen mit Kaffee-Crumble	12,5
<i>Mocha tartlet with coffee crumble</i>	
Honig-Kirsch Mousse mit Pistazienschaum	12,5
<i>Honey-cherry mousse with pistachio foam</i>	

Hausgemachter Apfelstrudel

Homemade Apple Strudel

Apfelstrudel mit Vanillesoße & Schlagobers 10,5
Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagobers 10,5
Apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

Kuchen & Torten

11:00 Uhr bis 18:00 Uhr

Cakes & Tarts from the Trolley

11:00 am – 6:00 pm

Palais Hansen Sacher Torte 8,5
Palais Hansen sacher cake

Trüffeltorte 8,5
Truffle cake

Esterhazy Torte 7,5
Hazelnut cake with vanilla buttercream

Schokoladen-Maracujaschnitte 8,5
Chocolate and passion fruit cake

Krigler Palais Monarchie Torte 12
Krigler Palais Monarchy cake

San Sebastian Cheesecake mit Karamell-Ganache 12
San Sebastian cheesecake with caramel ganache

Marillen Törtchen 8
Apricot tart

Vanille Joghurt Mousse mit Heidelbeeren 6,5
Vanilla yoghurt mousse with blueberries

Gugelhupf 5,5
Bundt cake

Piña Colada im Glas 6
Vegan piña colada in a glass

ALL DAY DINING

11:00 Uhr bis 23:00 UHR 11:00 am – 11:00 pm

Salate

Salads

Caesar Salad	19,50
Römer-Salatherzen mit Caesar Dressing, Sardellenfilets, Parmesan, Speck	
<i>Romana salad with Caesar dressing, anchovies, parmesan shavings & bacon</i>	
mit gegrillter Hühnerbrust	24
<i>with grilled chicken breast</i>	
mit gegrillten Garnelen	26,50
<i>with grilled prawns</i>	
Burrata	24
bunter Tomatensalat, Pesto & Focaccia	
<i>Burrata</i>	
<i>Colored tomatoes, Pesto & Focaccia</i>	

Hauptspeisen

Main Courses

Wiener Schnitzel	28,50
vom heimischen Kalb mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Zitrone	
<i>Wiener Schnitzel</i>	
<i>Austrian Veal escalope with parsley potatoes, cranberries & lemon</i>	
Hansen Clubsandwich	24
Hühnerbrust, Speck, Ei, Tomaten, Salat, Belgische Pommes	
<i>Chicken Breast, Bacon, Egg, Tomato, Salad</i>	
<i>Belgian fries</i>	
Hausgemachte Spinat-Ravioli 	21
mit mediterranem Gemüse, Basilikumespuma & gerösteten Mandeln	
<i>Homemade Spinach Ravioli</i>	
<i>with mediterranean vegetables, basil espuma & roasted almonds</i>	

Pasta

Zu Ihrer Auswahl – Penne oder Spaghetti:

Your Choice - Penne or Spaghetti:

Bolognese aus feinem heimischen Rindfleisch	19,50
<i>Bolognese with Austrian beef</i>	
Napoletana mit Kalamata Oliven & Grana Padano	18,50
<i>Napoletana with Kalamata olives and Grana Padano</i>	

g.