

C O C
K T A I L
C O L L
E C T I O N

LYD V I E

— die Bar an der Wien —

WINTER 2023-24

APERITIF

NEGRONI

Tanqueray Gin, Carpano Classico,
Carpano Botanic Bitter

€ 13,00

NEGRONI SBAGLIATO

Carpano Classico, Ruggeri Prosecco,
Carpano Botanic Bitter

€ 11,50

VENEZIANO

Ruggeri Prosecco, Aperol, Soda

€ 7,50

VIRGIN VENEZIANO

LYRE'S Italian Spritz, Bitter Lemon, Orange, Soda

€ 6,50

WEISSER SPRITZER

White Wine Spritz

€ 4,50

CAMPARI

Soda / Orange

€ 7,50 / € 9,50

GARIBALDI

Campari, Orange

€ 10,50

C&T

Canonita de Mallorca & Tonic

€ 12,50

THE ROYAL SPRITZ

"Nobel geht die Welt zu Grunde"

The world goes down noble

"SEINE MAJESTÄT, KAISER FRANZ JOSEPH"

YOUR MAJESTY, EMPEROR FRANZ JOSEPH

Buffalo Trace, Franz Wermut, Zwetschken Bitters,
Thomas Henry Spicy Ginger

Buffalo Trace, Red Vermouth, Plum Bitters, Thomas Henry Spicy Ginger

"DIE KAISERIN" *THE EMPRESS*

Sissi Wermut, Schweppes White Peach, Ruggeri Prosecco

White Vermouth, Schweppes White Peach, Ruggeri Prosecco

"DIE GRÄFIN" *THE COUNTESS*

Freihof Mirtillo, Thomas Henry Pink Grapefruit, Ruggeri Prosecco

Freihof Mirtillo, Thomas Henry Pink Grapefruit, Ruggeri Prosecco

"DER FÜRST" *THE PRINCE*

Ingwerer, Schweppes Russian Berry, Granatapfel

Ginger Liquor, Schweppes Russian Berry, Pomegranate

"DIE BARONIN" *THE BARONESS*

Canonita de Mallorca, Ruggeri Rose Prosecco, Orange, Soda

Canonita de Mallorca, Ruggeri Rose Prosecco, Orange, Soda

"DER ERZHERZOG" *THE ARCHDUKE*

Aloha Fassonola, Minze, Schweppes Dry Tonic

Aloha Fassonola, Mint, Schweppes Dry Tonic

€12,00

HAPPY HOUR
DOUBLE THE BUBBLES **17:00-19:00**
1+1 ON THE SPRITZ

GINS & TONICS

Seasonal pairings

No. 1 | **Singapore Gin**
Singapur *Singapore*
+ Fentimans Connoisseur Tonic
+ Zitronengras
Lemongrass
€ 15,50

No. 2 | **Lind & Lime Gin**
Schottland *Scotland*
+ Fentimans Yuzu Tonic
+ Limetten
Lime
€ 15,50

No. 3 | **Martin Miller's
Winterful**
England / Island *England / Iceland*
+ Fever Tree Tonic
+ Preiselbeeren
Cranberries
€ 15,50

No. 4 | **Monkey 47 Barrel Cut**
Deutschland *Germany*
+ Thomas Henry Tonic
+ Trockenfrüchte
Dried fruits
€ 17,50

No. 5 | **Roku Gin**
Japan *Japan*
+ Schweppes Dry Tonic
+ Ingwer & Hibiskus
Ginger, Hibiscus
€ 14,50

No. 6 | **Maestoso Gin**
Österreich *Austria*
+ Schweppes Dry Tonic
+ Himbeeren & Zitronenzeste
Raspberries, Lemon zest
€ 16,50

No. 7 | **Munakra
Night Blossoms**
Österreich *Austria*
+ Schweppes Dry Tonic
+ Rosen & Zitrone
Rose, Lemon
€ 16,50

SIGNA
TURE/CO
CKTAIL

DER LVDWIG

EIN NEUER WIENER KLASSIKER

A NEW VIENNESE CLASSIC

Diplomatico Reserva Exclusiva
Tonkabohne | Tamarinde
Zitronensaft

*Diplomatico Reserva Exclusiva
Tonka bean | Tamarind | Lemon*

€ 13,50

Virgin LVDWIG

Lyre's Coffee Originale *alkoholfrei*
Tonkabohne | Tamarinde
Bitter Lemon

*Lyre's Coffee Originale alcohol-free
Tonka bean | Tamarind | Bitter Lemon*

€ 9,00

Wir glauben „Der Lvdwig“ Signature wäre Mr. B.'s bevorzugter Drink gewesen, hätte es uns schon gegeben als er im Theater an der Wien gewohnt und den Fidelio komponiert hat.

We think The Lvdwig would have been Mr. B's drink of choice had we been around when he lived at the Theater an der Wien and composed Fidelio.

WIEN IN 6 SIPS

Eine Hommage an unsere Stadt. Ein Spiegelbild unserer Geschichte, Kultur und Tradition, unsere Höhen und Tiefen. Wir erforschen neue Aromen, die wir mit uns Bekanntem mischen. Die Geräusche der Straße vermengen sich mit Musik, die aus den Fenstern der Konzerthäuser dringt. Erinnerungen & Träume, kommen hier zusammen. Genau da, wo wir sind.

A tribute to our city. A reflection of our history, culture and tradition - our ups and downs. We explore new flavors, mixing them with the ones we know. The sounds of the street mingle with music coming from the windows of the concert halls. Memories & dreams, come together here - Right where we are.

Wir feiern den Alltag unserer Stadt.

We celebrate everyday life in our city.

1 Wiener Kaffeehausliteraten *The literati of the Viennese coffeehouses*

Café Central

Stolichnaya, Gingerbread,
Galliano Cafe, Cream

*Bombay Premier Cru Gin, Gingerbread,
Galliano Cafe, Cream*



€ 15,50

2 Secession *Secession*

Anniversary 125 year of Secession

Nativo 20y, Sissi Wermut , Old Judge
Falernum, Dry Curacao, Maracuja,
Vanille, Limette

*Nativo 20y, Sissi Wermut , Old Judge Falernum,
Dry Curacao, Passion fruit, Vanilla, Lime*



€ 15,50

3 Ludwig van Beethoven *Ludwig van Beethoven and his time*

Waldmüller

Aperol, Fernet Branca, Orange,
Zitrone, Zimt, Eiweiss

*Aperol, Fernet Branca, Orange,
Lemon, Cinnamon, Egg white*



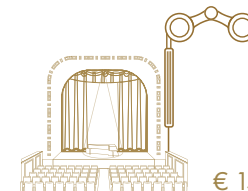
€ 15,50

4 Theater an der Wien *Theater an der Wien / Opera House*

Fanny Elssler

Remy 1738, Amaro Angostura,
Mandel, Limette, Eiweiss

*Remy 1738, Amaro Angostura,
Almond, Lime, Egg white*



€ 15,50

5 Liebe und Lust in Wien *Love & desire in Vienna*

Alma

Grey Goose, Schwarze Walnuss,
Zitrone, Beere, Tee

*Grey Goose, Black Walnut
Lemon, Berry, Tea*



€ 15,50

6 Starke Frauen des Fin de Siècle *Strong women of the Fin de Siècle*

Put down your weapons!

(Bertha von Suttner)

Hendrick's, Pflaume, Limette ,
Creme de Cacao weiß, Creme de
Cacao braun, Franz Wermut

*Hendrick's, Plum, Creme de Cacao white,
Creme de Cacao brown, Lime, Franz Vermouth*



€ 15,50



F R U I T O L O G Y

COCKTAIL COLLECTION

Fruit-o-lo-gy

Fruits are not just a crucial part of a healthy diet. Fruits are passion, culture, travel and emotion. They can be exotic, they can be basic, they can drive inspiration and can evoke emotion. Our Fruit-o-lo-gy cocktails celebrate fruits and take you on a fruity exploration through different themes and flavour concept.

FRUIT & PRIMAVERA

PISCOLIANO

Pisco, Sambuca, Weintraube,
Peychaud Bitters, Zitronen, Eiweiß
*Pisco, Sambuca, Grapes, Peychaud Bitters,
Lemon, Egg white*

€ 14,00

FRUIT & CULTURE CLASH

MEXICAN OTTER

Patron Tequila, Ahorn, Brombeeren
Ananas, Limette

Patron Tequila, Maple, Blackberries, Pineapple, Lime

€ 14,50

FRUIT & ONMYŌDŌ

シクラメン

Alpenveilchen

Bacardi Ocho, Yuzu, Sake, Limette,
Kafir, Heidelbeeressig

Bacardi Ocho, Yuzu, Sake, Kaffirlime, Blueberry vinegar

€ 13,50

FRUIT & CELEBRATION

RED, WHITE & FIZZ

Plantation 3Stars, Kokos, Preiselbeere,
Zitronen, Champagner

Plantation 3Stars, Coconut, Cranberry, Lemon, Champagne

€ 17,50

FRUIT & NOSTALGIA

BABOUSHKA

Stolichnaya, Apfel, Cookie, Limette

Stolichnaya, Apple, Cookie, Lime

€ 14,50

FRUIT & COLONIALISM

PANASIA

Bombay Premier Cru, Mango,
Feuerkuss, Soda

*Bombay Premier Cru, Feuerkuss,
Mango, Soda*

€ 14,00

FRUIT & ESCAPISM

A CARIBBEAN

Cardinal Mendoza, Sherry, Montenegro,
Banane, Kaffee, Mandel, Orange

*Cardinal Mendoza, Sherry, Montenegro, Banana,
Coffee, Almond, Orange*

€ 14,00

FRUIT & DISTILLATION

SCOTTISH FLY

Tomatin Whiskey, Cointreau, Himbeere,
Hibiskus, Zitronen, Eiweiß

*Tomatin Whiskey, Cointreau, Raspberry, Hibiscus,
Lemon, Egg white*

€ 13,50

DO NOT DISTURB

Ein Cocktail Erlebnis für 2 | A Cocktail Experience for 2



DO NOT DISTURB
PUSSANGA,
Champagner,
Ketel One, Chili
DOPPELBETT
für eine Nacht

PUSSANGA,
Champagne,
Ketel One, Chili

DOUBLE BED
For one night

€ 189,00

PUSSANGA;

Liqueur mit kostbarem Granatapfel, Chili, Ingwer, Kardamom und den aphrodisierenden Pussanga-Pflanzen aus Südamerika.

Liqueur with precious pomegranate, chili, ginger, cardamom and the aphrodisiac PUSSANGA extract from South America

DO NOT DISTURB
SPICE IT UP
upgrade options

Extra Protein THE BREKKIE

+ € 50,00



Frühstück für 2
(auf Wunsch im Zimmer serviert)

Breakfast for 2
(In guest room - upon request)

Extra Bubbly THE BELLBOY

+ € 65,00



+ Doppelzimmer mit Badewanne
+ LVDWIG Bubble Bath Mix
+ LVDWIG Badeente
+ 2 Gläser Champagner
+ *Guestroom with bathtub*
+ *LVDWIG Bubble Bath Mix*
+ *Beethoven Rubber Ducky*
+ *2 Glasses of Champagne*

Extra Romance 1 NIGHT HONEYMOON

+ € 99,00



+ Doppelzimmer mit Badewanne
+ LVDWIG Bubble Bath Mix
+ LVDWIG Badeente
+ 2 Gläser Champagner
+ Beethoven Schokolade
+ Romantic Frühstück im Bett
+ *Guestroom with bathtub*
+ *LVDWIG Bubble Bath Mix*
+ *Beethoven Rubber Ducky*
+ *2 Glasses of Champagne*
+ *Beethoven Chocolate*
+ *Romantic Breakfast in Bed*

LVDWIG HALL OF FAME

Highlights, Bestsellers AND Favourites
from the LVDWIG cocktail collections



G'mischter Salat

Hendrick's Gin, Ingwerer,
Agave, Hakuma

*Hendrick's Gin, Ginger Liquor, Agave,
Hakuma*

€13,50

ORIGIN//

Inaugural market collection '21



Spring Clean

Le Tribute Gin, Heidelbeeren,
Kumquat, Le Tribute Tonic

*Le Tribute Gin, Blueberry, Kumquat,
La Tribute Tonic*

€14,50

ORIGIN//

Bestseller, The Disinfection Collection



Suffragette

Olmeca Altos Plata, Timur Berry,
Maraschino, Morgentau Bitter

*Olmeca Altos Plata, Timur Berry,
Maraschino, Morgentau Bitter*

€15,00

ORIGIN//

Vienna in 6 sips, collection '22



Sigmund

Metaxa 12*, Mozart Dark
Johannisbeere, Zitrone

Metaxa 12, Mozart Dark,
Black Currant, Lemon*

€15,50

ORIGIN//

Vienna in 6 sips, collection '23



Ver Sacrum

Pierre Ferrand Ambre Cru, Aperol,
Chartreuse Jaune, Zitronensaft

*Pierre Ferrand Ambre Cru, Aperol,
Chartreuse Jaune, Lemon Juice*

€14,50

ORIGIN//

Vienna in 6 sips, inaugural collection



Clover Club

Bella's edition

Tanqueray, Bourbon Vanille,
Himbeeren, Zitrone, Eiweiss

*Tanqueray, Bourbon Vanilla, Raspberries,
Lemon, Egg White*

€14,00

ORIGIN//

LVDWIG'S favourite classic cocktail



La Mordidita

Mit Ananas infusionierten
Plantation rum, Limette,
Kardamom-langer Pfeffer sirup

*Pineapple infused Plantation Rum
Lime, Cardamom-Long Pepper syrup*

€14,50

ORIGIN//

The Destination Collection; Dominica '22



Corn n' Oil

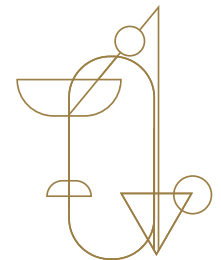
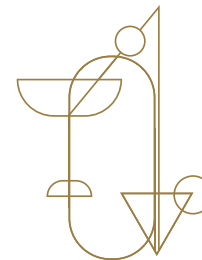
Diplomatico Mantuano,
Old Judge Falernum,
Limette, Angostura

*Diplomatico Mantuano, Old Judge
Falernum, Lime, Angostura*

€13,50

ORIGIN//

The Destination Collection; HAWAII '20





TAILOR MADE

Haben Sie Lust auf einen Klassiker ?

Möchten Sie einen Signature Cocktail ausprobieren ?

Unsere Bartender beraten Sie gerne!

Fancy a classic cocktail? Have a specific flavour in mind?

Our bartenders will be happy to advise you!

DIN NER CLUB

LVDOVIA

Dienstag bis Samstag 18.00 bis 22.00 Uhr

Tuesday to Saturday 18:00 to 22:00

Gerne stellen wir Ihnen eine Karte zur Verfügung,
die alle Allergene ausweist. Bitte wenden Sie sich
an ein Mitglied des Serviceteams.

LVDWIG DINNER CLUB

 **Bruschetta** A, H
Tomate, Oregano

€ 7,50

Antipasti A, F, G, H, M, O

Italienische Spezialitäten wie Prosciutto, Grana,
Mortadella und mehr!

€ 15,80

Italienisches Trio A, B, C, D, F, G, H, L, M

Beef Tatar | Vitello Tonnato | Tomato-Mozzarella

€ 19,80

SOLO € 7,80

Tagliata vom Rind A, G, L, O

Mit saisonalem Gemüse

€ 19,50

Pasta des Tages A, B, C, D, G, H, L, O

Fragen Sie unser Barteam!

€ 17,50

BAR SNACKS

 **Tortilla Chips** O
mit Guacamole

€ 6,80

**Hausgemachte Grissini,
Grana & Oliven** A, G, N, O

€ 9,50

Gefüllte Pinsa
Italienisches Fladenbrot

€ 7,20

 **Pesto, Schinken, Käse** A, G, H, O
Pesto, Mozzarella, Tomato A, G, H, O

LVDWIG DINNER CLUB

 **Bruschetta** A, H
Tomato, Oregano

€ 7,50

Antipasti A, F, G, H, M, O

Italian specialties like Prosciutto, Grana,
Mortadella and more!

€ 15,80

Italian Trio A, B, C, D, F, G, H, L, M

Steak tartare | Vitello Tonnato | Tomato-Mozzarella

€ 19,80

SOLO € 7,80

Tagliata di Manzo A, G, L, O

With seasonal vegetables

€ 19,50

Pasta of the day A, B, C, D, G, H, L, O

Ask our bar team!

€ 17,50

BAR SNACKS

 **Tortilla Chips** O
with Guacamole

€ 6,80

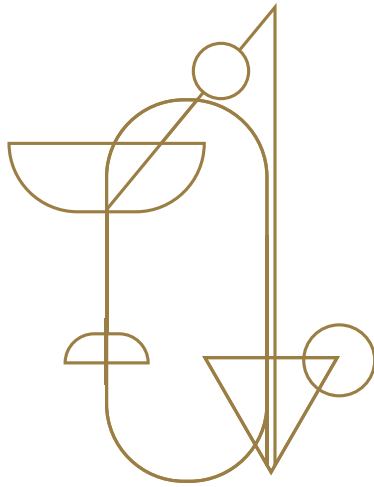
**Homemade Grissini,
Grana & Olives** A, G, N, O

€ 9,50

Pinsa
Italian Flatbread

€ 7,20

 **Pesto, Ham, Cheese** A, G, H, O
Pesto, Mozzarella, Tomato A, G, H, O



@lvdwig_bar
www.lvdwig.bar

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja,
G=Milch, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam,
O=Sulte, P=Lupinien, R=Weichtiere