



Speisen & Getränke

$$E = mc^2$$



EINSTEIN

DAS GENIALE LOKAL

1010 Wien | Rathausplatz 4
+43 1 4052626 | Fax DW 24
albert@einstein.at | www.einstein.at

KEIN RUHETAG

Mo – Do 08.00 – 24.00

Fr 08.00 – 02.00

Sa 08.00 – 02.00

So 08.00 – 24.00

Satz- und Druckfehler vorbehalten.
Alle Preise inkl. MWSt. und aller Abgaben.

Frühstück bis 11 Uhr / **Breakfast** till 11 a.m.

Wiener Frühstück inklusive 1 Heißgetränk [A/C/G/O]
2 Gebäck und 1 Croissant, Butter, Marmelade, 1 Freilandeier,
Gourmetschinken, Emmentaler **10,80**

Vienna breakfast with 1 glass of hot beverage
2 bread rolls and 1 croissant, butter, jam, 1 free-range egg,
gourmet ham, emmental cheese

Vitales Frühstück inklusive 1 Heißgetränk [A/C/G]
2 Gebäck, Butter, Freilandeier, Emmentaler und
kleiner Rohkoststeller, 1/8 l frisch gepresster Orangensaft,
frisches Früchte-Joghurt **10,80**

Vital breakfast with 1 glass of hot beverage
2 bread rolls, butter, 1 free-range egg, emmental cheese,
a small portion of crudités, 1/8 l freshly pressed orange juice,
yoghurt with fresh fruits

Klassisches Frühstück inklusive 1 Heißgetränk [A/C/G]
1 Gebäck, Marmelade, Butter **6,90**

Classical breakfast with 1 glass of hot beverage
1 bread roll, Jam, Butter

Croissant mit Kaffee nach Wahl [A/C/G] **5,50**

Individuelle Frühstücksspeisen [A/E/G/N/O]

Additional breakfast components

**Semmel / Salzstangerl / Kornweckerl /
Riesenscheibe Landbrot** **1,20**

**Bread roll / Salty roll / Multigrain roll /
large slice of Austrian country bread**

Croissant **2,30**

Butter **1,20**

Marmelade oder Honig / Jam or honey **1,50**

Nutella **1,50**

Gourmetschinken mit frisch geriebenen Kren **5,70**

Gourmet ham with fresh horseradish

Speckscheiben gebraten **4,90**

Fried slices of bacon

Emmentaler oder Gouda **4,90**

Emmental or Gouda cheese

Müsli mit frischen Früchten und Joghurt **4,90**

Muesli with fresh fruits and yoghurt

Alles rund ums Ei / All about the egg

Gekochtes Ei oder Spiegelei [C/G/L]	1,80
<i>Boiled egg or fried egg</i>	
Ham oder Bacon and Eggs Gebratener Gourmetschinken oder Speck mit 2 Spiegeleiern [C/G/L]	6,50
<i>Ham or bacon and eggs</i> <i>Fried gourmet ham or bacon with 2 fried eggs</i>	
Eierspeise (2 Eier) [C]	5,50
<i>Scrambled Eggs</i> (2 eggs)	
Eierspeise 2 Eier, gebratener Gourmetschinken oder Speck [C/O]	6,50
<i>Scrambled Eggs</i> 2 eggs with fried gourmet ham or bacon	
Orangensaft frisch gepresst 1/8 l (ein Glas)	2,50
<i>Orange juice freshly pressed</i> 1/8 l (one glass)	
Prosecco 0,10 l (ein Glas) pur oder mit frisch gepresstem Orangensaft	4,20
<i>Prosecco</i> 0,10 l (one glass) straight or with freshly pressed orange juice	

Salate / Salad

Große bunte Salatschüssel [C/D/M/O] mit Thunfisch, roten Zwiebeln, Oliven und Ei	10,90
<i>Colourful mixed salad</i> with tuna, red onions, olives and egg	
Große bunte Salatschüssel [A/C/G/M] mit gebratenen oder gebackenen Hühnerbruststreifen	10,90
<i>Colourful mixed salad</i> with fried or breaded chicken strips	
Gemischter Salat / Mixed salad [M/O]	3,90
Gemischter Blattsalat / Mixed leaf salad [M/O]	3,90
Erdäpfelsalat / Potato salad [M/O]	3,90

Suppen / Soups

Hausgemachte Rindsuppe [A/C/G/L/O] mit Leberknödel, Nudeln oder Frittaten	4,50
<i>Homemade beef consommé</i> <i>with liver dumpling, noodles or frittaten (strips of pancake)</i>	
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe [A/C/G]	5,50
<i>Pinzgauer Kaspressdumpling soup</i> <i>bread dumplings containing cheese, fried in butter</i>	
Alt Wiener Suppentopf [A/C/G/L/O] mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch	5,50
<i>Old Vienna stockpot</i> with vegetables, noodles and beef	
Böhmische Erdäpfelsuppe [A/G/L/O] mit Schwammerl und Speck, im Suppentopf serviert	5,50
<i>Bohemian potatoe soup</i> with mushrooms and bacon	
Hausgemachte Gulaschsuppe [A/L/O] im Suppentopf serviert	5,50
<i>Homemade goulash soup</i>	

Spezialitäten des Hauses Specialities of the house

Frische Hühnerflügerl [C/F/G]

mit Braterdäpfel, dazu Cocktail- und Knoblauchsauce **11,90**

Chicken wings

with fried potatoes and cocktail- and garlic dip sauce

Gegrilltes Hühnerfilet [G/L/O]

mit Kaminschinken und Bergkäse überbacken in Obersauce

mit Braterdäpfel und Gemüse **13,50**

Grilled chicken breast

*gratinated with smoked ham and mountain cheese in a creamy sauce,
served with fried potatoes and vegetable beside*

Ofenfrische hausgebeizte Spare Ribs [F/G/L]

mit Braterdäpfel und dreierlei Saucen **17,90**

Ovenfresh home-pickled spare ribs

with fried potatoes and three dip sauces

Spezial Mix: Hühnerflügerl und Spare Ribs [F/G/C]

mit Braterdäpfel und dreierlei Saucen **18,50**

Special mix: chicken wings and spare ribs

with fried potatoes and three dip sauces

Pfannengerichte

Right out of the pan / fry-ups

Balkanpfanne [A/C/G/L/O]

Rind- und Schweinefleisch, Zwiebel und pikante Würstchen
in Paprikasauce, mit Butternockerl **9,90**

Balkan stir fry

*Beef and pork, onions and spicy sausages in paprika sauce,
served with small dumplings*

Holzhackergröstl [L/O]

Erdäpfelscheiben, geschmackige Speckwürfel, knusprig gebratene
Zwiebel, verfeinert mit Kümmel und Petersilie **9,90**

Lamberjack stir fry

*with sliced potatoes, delicious bacon, crispy fried onion,
topped with fresh parsley and caraway seed*

Kasnockerl [A/C/G/M]

mit geröstetem Zwiebel und grünem Salat **9,90**

Cheese „Nockerl“ - small dumplings

with cheese, fried onions and green salad

Schinkenfleckerl [A/C/G/L/O]

mit Käse überbacken und Blattsalat **9,90**

Schinkenfleckerl - pasta with ham and green salad

Kulturschmankerl aus Österreich

Austrian delicacies

Wiener Schnitzel vom Schwein [A/C/G/M] mit Erdäpfel/Vogersalat	10,90
<i>Wiener Schnitzel from pork with potato salad and corn salad mix</i>	
Original Wiener Schnitzel vom Kalb [A/C/G/M] mit Erdäpfel/Vogersalat	18,90
<i>Original Wiener Schnitzel from calf with potato salad and corn salad mix</i>	
Gebackenes Hühnerschnitzel [A/C/G/M] mit Erdäpfel/Vogersalat	11,50
<i>Wiener Schnitzel from chicken with mix of potato salad and corn salad</i>	
Cordon Bleu mit Erdäpfel/Vogersalat [A/C/G/M]	12,80
<i>Cordon Bleu with mix of potato salad and corn salad</i>	
Rindsgulasch mit Serviettenknödel [A/C/G/M]	13,90
<i>Beef Goulash with bread dumplings</i>	
Gekochter Tafelspitz vom Almrind [A/C/G/M] serviert im Topf mit Bouillon-Gemüse, Apfelkren und Schnittlauchsauce, dazu Erdäpfelrösti	15,70
<i>Boiled rump from alpine cattle with bouillon-vegetables, apple-horeseradish, chives sauce and parch potatoes</i>	
Zwiebelrostbraten [A/C/G/M] mit Braterdäpfel, Zwiebel und Fächergurkerl	16,50
<i>Fried beef and onions in gravy with fried potatoes, onions and pickled gherkin</i>	
Pinzgauer Kaspressknödel [A/C/G] mit Kräuterrahmsauce und grünem Salat	9,90
<i>Pinzgauer Kaspressdumpling - speciality from western Austria butter fried bread and cheese dumpling served with creamy herb sauce and green salad</i>	
Gebackener Emmentaler [A/C/G] mit Preiselbeeren und Sauce Tartare	10,90
<i>Breaded Emmental cheese with cranberries and sauce tartare</i>	
Sacher Würstel [A/G/M/O] mit Senf, Kren und Gebäck	6,90
<i>Sacher sausage with mustard, horseradish and 1 bread roll</i>	

Fingerfood

Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchsauce [A/C/G]	4,90
<i>Fried onion rings with garlic dip sauce</i>	
Erdäpfelspalten / Potato wedges [A/L]	4,90
Getoastetes Schwarzbrot „Einstein“ [A/C/G/O] mit Speck, Zwiebel, Tomaten, Spiegelei und mit Käse gratiniert	8,90
<i>Toasted brown bread "Einstein" with bacon, onions, tomatoes and fried egg, gratinated with cheese</i>	

Desserts

Schokokuchen mit warmer Schokosauce und Schlag [A/C/F/G/N].....	4,90
<i>Chocolate cake with warm chocolate sauce and whipped cream</i>	
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers [A/C/G].....	4,50
<i>Apple pie with vanilla sauce or whipped cream</i>	
Topfenstrudel mit Vanillesauce oder Schlagobers [A/C/G].....	4,50
<i>Soft quark cheese strudel with vanilla sauce or whipped cream</i>	
Sachertorte mit Schlagobers [A/C/F/G/N].....	4,50
<i>Sacher cake with whipped cream</i>	

Kaffee *auch koffeinfrei, mit Sojamilch oder laktosefreier Milch erhältlich*

Coffee *also available decaffeinated, with soy milk or lactose-free milk*

Kleiner Espresso	2,90
<i>Single Espresso</i>	
Kleiner Espresso Macchiato [G].....	2,90
<i>Single Espresso with foam</i>	
Kleiner Brauner [G].....	2,90
<i>Single Espresso with milk</i>	
Großer Espresso	4,20
<i>Double Espresso</i>	
Großer Espresso Macchiato [G].....	4,20
<i>Double Espresso with foam</i>	
Großer Brauner [G].....	4,20
<i>Double Espresso with milk</i>	
Melange [G].....	3,90
Verlängerter [G].....	3,70
Cappuccino Classico mit geschäumter Milch [G].....	3,90
<i>with steamed milk</i>	
Cappuccino Viennese mit Schlagobers [G].....	4,20
<i>with whipped cream</i>	
Cafe Latte Milchkaffee in der großen Tasse / Big cup [G].....	4,50

Jeder Kaffee auch zum Mitnehmen. *Every kind of coffee also to take away.*

Tee / Tea

Earl Grey, English Breakfast, Fruit Nature, Green Jasmine, Herbal Sweetness, Pure Mintpower im Thermoglas [G].....	3,90
Rum zum Tee (2cl) [G].....	2,00

Choco Latte

Dark Choco Latte - Ankunft im Choco Himmel. [G]..... **4,90**

Cremig, schokoladig, herb und voll im Geschmack - ein wahr gewordener Schokotraum

White Choco Latte - Die süße Versuchung. [G]..... **4,90**

Leckere weiße Trinkschokolade mit echter Bourbon Vanille aus Madagaskar

Alkoholfreie Getränke

Red Bull	0,25 l	3,90
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	3,50
Almdudler	0,33 l	3,50
Frucade	0,35 l	3,50
Mineralwasser mit/ohne	0,33 l	2,90
Mineralwasser mit/ohne	0,75 l	5,60
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	0,20 l	3,50
Eistee	0,33 l	3,50
Pago Orange, Erdbeere, Johannisbeere, Marille	0,20 l	3,50
Apfelsaft / Apple juice	0,25 l	3,20
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,90
Apple juice mixed with soda		
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	3,50
Apple juice naturally cloudy		
Sodawasser / Soda water	0,25 l	1,90
Sodawasser (Jugendgetränk)	0,50 l	3,20
Aqua Coffea Ingwer, Minze, Zitrone	0,25 l	2,70
<i>Ginger, mint, lemon</i>	0,50 l	4,50
Aqua Coffea Zitrone	0,25 l	2,70
<i>Lemon</i>	0,50 l	4,50
Aqua Coffea Holunder Melisse	0,25 l	2,70
<i>Elderflower, lemon balm</i>	0,50 l	4,50
Aqua Coffea Himbeere, Zitrone	0,25 l	2,70
<i>Raspberry, lemon</i>	0,50 l	4,50

Winzerweine [O]

Grüner Veltliner Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,40
Goldgelb, herzhaft würzig in der Nase, fruchtig und finessenreich am Gaumen, spritzig-pfeffrig, lebhaft Säure und resche Würze	0,75 l	26,00
Chardonnay Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,60
Klares Goldgelb, vollwürzig delikate Fruchtaromen mit schönem Säurespiel, kräftig im Abgang	0,75 l	27,00
Sauvignon Blanc Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,60
Helles Grüngelb, einladendes Bukett, ein Hauch von Steinobst mit frischer Kräuterwürze, Stachelbeeren und Grapefruitessenzen	0,75 l	27,00
Gelber Muskateller Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,80
Intensive Muskateller-Frucht in der Nase, herzhaft traubige Würze im Bukett, am Gaumen Holunderblüten und Muskat, pikant feine Säure	0,75 l	28,00
Carnuntum Cuvée Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,60
Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch unkompliziert im Abgang	0,75 l	27,00
St. Laurent Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,80
Rubinrot, feinfruchtig-pikantes Bukett, leichte Schokotöne, gehaltvolle, komplexe Struktur, dunkle Beeren, geschmackvoll animierend im Abgang	0,75 l	28,00
Rubin Carnuntum Zweigelt Weingut Taferner NÖ	1/8 l	4,80
Dunkles Rubinrot, tiefe, angenehme Nase, reif und harmonisch am Gaumen, tiefe Frucht, leichte Röstaromen, stoffig und rund im Abgang	0,75 l	28,00

Offene Weine [O]

G'spritzter weiß/rot	1/4 l	3,20
Pfirsichspritzer	1/4 l	3,50
Kaiserspritzer	1/4 l	3,70
Aperolspritzer	1/4 l	4,90
Aperol Frizzante	1/4 l	5,60
Hugo	1/4 l	4,90
Himbeer-Limetten Spritz	1/4 l	4,90

Sekt [O]

Glas Prosecco	0,10 l	4,20
Prosecco	0,75 l	28,00
Hochriegl Sekt	0,20 l	9,00
Hochriegl Sekt	0,75 l	32,00
Moët & Chandon	0,20 l	28,00
Moët & Chandon	0,75 l	85,00

Spirituosen

Vodka	2 cl	3,30
Bacardi	2 cl	3,30
Captain Morgan	2 cl	3,30
Gin	2 cl	3,30
Tequila	2 cl	3,30
Averna	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,30
Birne, Haselnuss, Marille, Obstler	2 cl	3,30
Campari	4 cl	3,50
Martini	1/16 l	4,50
Remy Martin	2 cl	4,90
Jack Daniels / Glenfiddich	2 cl	3,70
Talisker (10 Jahre)	2 cl	4,80
Lagavulin (16 Jahre)	2 cl	6,30
Jameson Select	2 cl	4,40
Four Roses	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,30
Baileys	2 cl	3,30
Kleine Flasche Vodka	0,35 l	45,00
Kleine Flasche Bacardi	0,35 l	45,00
Flasche Vodka	0,70 l	90,00
Flasche Bacardi	0,70 l	90,00
Flasche Tequilla	0,70 l	90,00

Cider

Strongbow		3,60
<i>Elderflower / Red Berries / Gold Apple</i>		

Bier vom Fass [A/O]

Wieselburger Gold	0,3 l	0,5 l	3,50	4,60
Gemischtes Bier			3,50	4,60
Starobrno			3,50	4,60
Schwechater Zwickl			3,50	4,60
Kaiser Doppelmalz			3,50	4,60
Weihenstephaner			3,50	4,60
Gösser Natur Radler			3,50	4,60

Flaschenbier [A/O]

Wieselburger Stammbräu	0,3 l	0,5 l		4,60
Hofbräu Kaltenhausen Original			4,20	
Heineken			4,20	
Desperados			4,20	
Gösser alkoholfrei				4,10

Liebe Gäste,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014 folgende nachstehend gelisteten allergene Stoffe beinhalten:

- [A] **Getreideprodukte (glutenhaltig):** in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffelfertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.
- [B] **Krebstiere:** Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.
- [C] **Eier:** in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)
- [D] **Fisch:** alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen; Vorsicht auch bei Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden
- [E] **Erdnuss:** Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden
- [F] **Soja:** Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.
- [G] **Milch und Laktose:** in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.
- [H] **Schalenfrüchte (Nüsse):** und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.
- [L] **Sellerie:** Knolle und Staude, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.
- [M] **Senf:** Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Curry, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse
- [N] **Sesamsamen:** Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche
- [O] **Schwefeldioxide und Sulfite:** in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.
- [P] **Lupine:** Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweiß- konzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.
- [R] **Weichtiere:** Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.

Die Allergenaussweisung wurde gewissenhaft durchgeführt. Wir können jedoch keine Verantwortung bei falscher Kennzeichnung von Seiten des Lebensmittelherstellers übernehmen und ersuchen Sie in Eigenverantwortung Ihre Speisen- und Getränkeauswahl vorzunehmen.

$$\mathbb{R} \sim 2^{\mathbb{N}} \quad \pi(x) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{\mu(n)}{n} J(\sqrt{x}) \quad \zeta(s) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{1}{n^s}$$

$$e^{i \cdot \sin(x)} = \cos(x) + i \cdot \sin(x) \quad J(x) = \text{li}(x) + \sum_p \text{li}(x^p) - \ln 2 + \int_x^{\infty} \frac{dt}{t(t^2-1)\ln t}$$

$$\mathbb{R} \sim 2^{\mathbb{N}} \quad \zeta(1) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{1}{n^1} = \infty \quad 1 + \frac{1}{4} + \frac{1}{9} + \frac{1}{16} + \frac{1}{25} + \dots$$

$$\int_{-\infty}^{\infty} e^{-x^2} dx = \sqrt{\pi} \quad \pi(x) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{\mu(n)}{n} J(\sqrt{x})$$

$$\zeta(s) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{1}{n^s} \quad |s=2 \quad J(x) = \text{li}(x) + \sum_p \text{li}(x^p) - \ln 2$$

$$\zeta(s) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{1}{n^s} \quad |s=2 \quad e^{i \cdot x} = \cos(x) + i \cdot \sin(x)$$

$$\frac{1}{4} + \frac{1}{9} + \frac{1}{16} + \dots = \int_0^{\infty} x^n e^{-x} dx = \sqrt{\pi}$$

$$\mathbb{R} \sim 2^{\mathbb{N}} = \prod_p \frac{1}{1-p^{-1}} \quad \mathbb{R} \sim 2^{\mathbb{N}} \quad \pi(x) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{\mu(n)}{n} J(\sqrt{x})$$

$$\mathbb{R} \sim 2^{\mathbb{N}} = \prod_p \frac{1}{1-p^{-1}} \quad \pi(x) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{\mu(n)}{n} J(\sqrt{x})$$

$$\sin(x) \quad \cos(x) + i \cdot \sin(x) \quad J(x) = \text{li}(x) + \sum_p \text{li}(x^p) - \ln 2 + \int_x^{\infty} \frac{dt}{t(t^2-1)\ln t}$$

$$\zeta(1) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{1}{n^1} = \infty \quad 1 + \frac{1}{4} + \frac{1}{9} + \frac{1}{16} + \frac{1}{25} + \dots$$

$$e^{-x^2} dx = \sqrt{\pi} \quad \pi(x) = \sum_{n=1}^{\infty} \frac{\mu(n)}{n} J(\sqrt{x})$$

$$\frac{1}{n^2} \quad |s=2 \quad J(x) = \text{li}(x) + \sum_p \text{li}(x^p) - \ln 2 + \int_x^{\infty} \frac{dt}{t(t^2-1)\ln t}$$

$$\frac{1}{n^2} \quad |s=2 \quad e^{i \cdot x} = \cos(x) + i \cdot \sin(x)$$

$$\frac{1}{n^2} + \dots = \frac{\pi^2}{6} \quad \sum_{n=1}^{\infty} \frac{1}{n^2} = \frac{\pi^2}{6}$$