

Wiener Kaffee-Spezialitäten

*In Wien geht man ins Kaffeehaus,
wenn man alleine sein will, aber dazu Leute braucht!*

Fiaker

Fr. 7.-

Starker Mocca mit Weinbrand

*Der Fiaker hat seinen Namen von den berühmten Wiener Pferdekutschen entlehnt.
Zum Aufwärmen wird diese Spezialität von den Kutschern
gerne zwischen zwei Fahren getrunken.*

Maria Theresia Kaffee

Fr. 10.-

Eine Köstlichkeit mit Kaffee, Orangenlikör und Schlagobersgupf

*Maria Theresia war von 1740 bis 1780 Österreichische Kaiserin. 40 Jahre lang regierte
Sie ein Vielvölkereich. In dieser Zeit hatte Sie 16 Kinder zur Welt gebracht.
Die Kaiserin hat nebenbei das Hexenwesen abgeschafft und die Schulpflicht eingeführt.*

Pharisäer

Fr. 9.-

Schwarzer Kaffee mit Rum, Schlagobers und Schokolade

*Der Pfarrer einer Gemeinde wettete jeden Sonntag von der Kanzel herab gegen den
Alkohol. Doch weil die findigen Bürger auf ihren Rum nicht verzichten wollten, versteckten
sie ihn im Kaffee unter einer Haube Schlagobers. Durch eine verwechselte Tasse bemerkte
der Pfarrer jedoch den "Sündenfall" seiner Gemeinde und schimpfte sie "Pharisäer".*

Spirituosen-Angebot:

2 cl Fr. 8.50

Marillen, Quittengeist, Gravensteiner, Williamsbirne, Mirabellen

Österreichische Mehlspeisen



Marillen-Eisbusserl

*Wachauer Marillenfruchtmark
im Vanilleeis, mit gemahlenem
Nougat paniert auf Himbeer-
Marillensauce angerichtet,
mit Schlagobers*

Fr. 10.-



Mohr im Hemd

*Ein ofenwarmes flaumiges
Schoko-Nuss Soufflé
mit Schokosauce übergossen
und mit Schlagobers garniert*

Fr. 10.-



Ribisel-Knödel

*Mit roten Johannisbeeren gefüllt
und gerösteten Bröseln umhüllt
auf Himbeer-Marillensauce
mit Schlagobers garniert*

2 Stück

Fr. 11.-



Topfenknödel

Feine Quarkfüllung mit saftigen Rosinen gefüllt, umhüllt mit süsser Nuss-Brösel-Mischung. Auf Himbeersauce angerichtet, mit Schlagobers garniert

2 Stück Fr. 11.-



Kaiserschmarren

Luftiger Omelettenteig mit Vanille und Rosinen in Butter gebacken, mit Staubzucker bestreut. Zwetschgenröster als Beilage

Fr. 13.-



Mohnnudeln

In Butter geschwenkt. Mit Mohnzucker-Mischung umhüllt mit warmer Vanillesauce serviert

Fr. 10.-



Nusspalatschinken

Gebackene Crêpes mit Haselnuss-Rosinenfüllung Mit gerösteten Nüssen und Caramel garniert

2 Stück als Portion Fr. 12.-
1 Stück Fr. 8.-



Apfelstrudel

Ofenwarmer Strudel mit einer Zimt-Apfelfüllung. Mit Staubzucker bestreut und auf warmer Vanillesauce angerichtet

Fr. 10.-



Kinder-Zoo

Leopard Antilope
Nashorn Elefant
Giraffe Nilpferd
Zebra Tiger

Zum Mitnehmen und sammeln!

Vanilleglacé mit Erdbeersauce und Schokoladepelren in einer lustigen Tasse

Fr. 7.-