



Das Wiener

Restaurant & Café

In den historischen Reisebeschreibungen von Fontane, Goethe, Kleist und Heinrich Heine spielte neben der Beschreibung der Landschaft immer auch die Begeisterung für die Lebensmittel und der Esskultur eine große Rolle.

Achtloses Mampfen nebenbei, einhergehend mit einer Geringschätzung der Nahrungsmittel hat es zu keiner Zeit gegeben.

*Speisen erzählen Geschichten:
von der Landschaft und den Menschen der Region, von historischen Ereignissen, von Not und Reichtum, von Schlichtheit und Kreativität, von Geheimnissen, Gerüchten und fast verlorenen Schätzen.*

Wir freuen uns diese Geschichten für Sie erzählen zu dürfen.



Montag bis Freitag

Frühstücksbrunch

Inklusive Eierspeisen

7.⁰⁰ - 11.⁰⁰ Uhr

8,90€



Samstag & Sonntag

Brunch-Buffer

10.⁰⁰-14.⁰⁰ Uhr

14,90€



Monatskarte

Mais-Currysuppe
mit krossem Bacon
4,9

Tagliatelle
mit Streifen vom Lachsfilet und Blattspinat
13,9

Schweinekotelett
mit Blumenkohl und Rosmarinkartoffeln
14,9

Hausgemachte Rinderroulade
Klassisch zubereitet mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke,
dazu reichen wir Ihnen Rotkohl und Klöße
15,9

UNSERE DESSERTEMPFEHLUNG

Mousse au Chocolat
mit Sahne
3,9



★
*Unser kulinarisches
Wochenangebot*

MONTAG

Zu jedem Frühstück erhalten Sie ein Glas Prosecco 0,1l inklusive
(Von 7.00 bis 11.00 Uhr)
0,0

DIENSTAG

sautierte Geflügelleber mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Apfelringe und Kartoffelpüree
9,9

MITTWOCH

Unser beliebtestes Angebot: Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
ab 11.30 Uhr für 14,90 statt 22,50
14,9

DONNERSTAG

hausgebackener Käsekuchen aus eigener
Manufaktur mit einer Tasse Kaffee
4,95

FREITAG

Genießen Sie jeden Freitag unser Rindergulasch
mit gebutterten Erdäpfeln und grünen Bohnen
ab 11.30 Uhr für 13,90
13,9



★
Starters

Knoblauchbrot

mediterranes Landbrot, Strauchtomaten, frischer Basilikum, Knoblauch und Parmesan 4,5

Zickenbrot

mediterranes Landbrot, Strauchtomaten, frischer Basilikum, Knoblauch und milder Ziegenkäse 6

hausgemachtes Aioli

serviert mit grünen Oliven und mediterranes Landbrot 5

pikantes Würzfleisch

mit Champignons und Käse überbacken, dazu Zitrone & Baguette 6,9

★
Suppen

Soljanka

mit Paprika, Tomaten, Wurststreifen und Sauerrahm 4,5

Potsdamer Kartoffelsuppe

mit Wiener Würstchen und offenfrischem Brot 6,9

Gulaschsuppe

herzhaft kräftig 6



★ *Bowls & Salate -* **GESUND UND SCHMACKHAFT**

Ja das geht, mit dem neuen Foodtrend für eine bewusste Ernährung. Die Bowls sind trendy und mischen die moderne Esskultur auf. Es kommt alles zusammen in eine Schüssel (BOWL), von Gemüse und Superfoods, bis zum glücklichen Fleisch und Fisch, einfach alles was dem Körper gut tut und das ist natürlich immer frisch.

Cole Slaw Salat

amerikanischer krautsalat, Weisskohl & Möhren 3,9

Grüne Heimat Bowl

Karottenraspel, Feldalat, Cole Slaw, Rucola, Radieschensprossen, Cashew Nüsse, Rote Beete 6,9

Caesar Bowl

Römer- und Wildkräutersalat, Karotten, Rucola, Kirschtomaten, salzige Nüsse, Caesardressing, Parmesan 8

Wildkräutersalat Salat

dazu Lauch-Karotten-Tomaten-Gemüse, Orangenfilet's und einer Selektion aus Wildkräutern: Mizuna (Japanischer Senfkohl), Babyspinat, Landkresse, roter Mini Mangold, Tatsoi (eine Art Mini Pak Choi), Feldsalat und Rucola 8,9

Topping: - zart gebratenen Hähnchenbrustfilet + 5
- gegrilltes Beef Fleisch in Tranchen geschnitten+5
- gebratene Kalbsstreifen+6

Brandenburger Gurkensalat

hausgemacht, mit Schmand und frischem Dill 5,9



★ Wiener's Klassiker

Bauernfrühstück

von 3 Eiern, herzhaft und saftig mit Schinken, dazu gewürfelte Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer 11,9

Berliner Currywurst

im Darm mit hausgemachter pikant-fruchtiger Currysauce, dazu unsere Homemade Hausfritten 10,9

Deftiges Berliner Eisbein

das Original aus dem „Milljöh“ mit Sauerkraut und Kräuterkartoffeln, dazu reichen wir Mostrich 13,9

Königsberger Klopse

Ein ostpreußisches Festmahl in sahniger Kaperntunke mit Petersilienkartoffeln 11,9

Kaiser Gulasch

Gulasch vom Weiderind mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffelklößen 13,9

Rahmgeschnitztes vom Weidekalb

in feiner Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle 12,9

Traditionell und gesund

kleine junge Pellkartoffeln dazu hausgemachter Kräuterquark sowie Zwiebelwürfel und Butter mit frischem, mild nussigem Leinöl von unserem regionalen Partner „Die Ölmühle“ in Werder

9,0

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+5



★
Wiener's Klassiker

Geflügelleber

*sautierte Geflügelleber mit geschmorten Zwiebeln,
dazu Apfelringe und Kartoffelpüree 10,9*

Brandenburger Landente

*frisch aus dem Ofen, in feinem Entenrahm mit hausgemachtem
Rottkohl und geschmelzten Kartoffelklößen 17,9*



Unser Highlight

Unser Wienerburger

*100 % saftiges Beef aus regionaler Rinderzucht mit lecker Burgersauce,
knackigen Blattsalaten, Gewürzgurken, sonnengereiften Tomaten und
roten Zwiebeln in einem Sesam Bun mit handgemachten Hausfritten im
Connoisseur-Cut 12,9*

Mediterranes Gemüse

*mit La Ratte Kartoffeln (kleine französische Pellkartoffel),
verfeinert mit Rosmarin und Kräutersauerrahm*

11,9

wahlweise mit zarten Hähnchenbruststreifen

+5





UNSERE

Schnitzelkarte

HIER IM WIENER CAFÉ SERVIEREN WIR IHNEN DAS BESTE

Wiener Schnitzel

Für diese Köstlichkeit verarbeiten unsere Wiener Köche nur bestes Kalbsfleisch und zwar das hellrosa Fleisch aus der Oberschale mit nur wenig sichtbarer Fettmaserung. Diese ist zu dem noch sehr kurzfasrig, dadurch ist unser Wiener Schnitzel soo...zart.

Und so gelingt es den Wiener Köchen, dass die Wiener Schnitzel ein gutes Stück größer und dabei grazieler, sowie knuspriger sind, als in Potsdam allgemein üblich.

Das Schnitzel aus dem Kalbsrücken wird mit Hingabe so lange geklopft, bis das Fleisch hauchdünn und bereit ist für ein Bad im Mehl und Ei. Gekrönt wird die Panier von ganz besonders herrschaftlichen Bröseln, denn diese stammen von der Kaisersemmel, die speziell hierfür im Wiener gebacken wird. Sie machen unser Wiener Schnitzel so verführerisch knusprig

Jetzt ist das Wiener Schnitzel fertig zum Backen. Dazu benötigen die Wiener Köche nicht weniger als zwei Pfannen. Die erste Pfanne zum Backen im hochwertigen Rapsöl. In der zweiten Pfanne wird das Wiener Schnitzel in purem Butterschmalz ausgebacken, eine ganz besondere Gaumenfreude. Durch das Backen in zwei Pfannen bei annähernd konstanter Temperatur geht es jetzt um so schneller- nicht mehr als geschätzte dreißig Sekunden benötigt ein Wiener Schnitzel bis es goldgelb, verführerisch zart und zugleich knusprig auf den Teller darf

*Schnitzel ganz nach der traditionellen Wiener Kulinarik, garniert nach höfischer Art
Mit Zitrone und Petersilie,*

JEDEN MITTWOCH!!!

Unser beliebtestes Angebot: Wiener Schnitzel vom Kalb
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat
ab 11.30 Uhr für 14,90 statt 22,50

14,9



★ **DAS BESTE SCHNITZEL** ★

im Wiener

Hier im Wiener servieren wir Ihnen

DAS BESTE WIENER SCHNITZEL

mit Zitronenpawl und eigenst hergestellte Preiselbeeren so wie es schon seit 100 Jahren von unserer Großmutter serviert wurde. Dazu verwenden wir ausschließlich nur den feinen Rücken vom Kalb. Nach Familienrezept wird unser Schnitzel kurz in Butterschmalz gebadet, bis es letztendlich goldgelb und rasch auf Ihren Teller kommt.

Schauen Sie dazu in unser Angebot.

19,9

als Seniorenportion

12,9

GEFLÜGEL

„HÄHNSCHERL“

Schnitzel vom zarten Hähnchenbrustfilet

16,5

als Seniorenportion

11,9

OHNE PANAD

KALBSSCHNITZEL ODER

Hähnchenschnitzel natur (gegrillte Hähnchenbrust)

17,5

VEGETARISCH

KÜRBISSCHNITZEL

12,9

aus dem Hokkaidokürbis, paniert und heiß gebraten

als Seniorenportion

7,9

★ *Beilagen* ★

★ *Lauwarmer Kartoffelgurkensalat*

★ *Gebratene Erdäpfel mit oder ohne Speck und Zwiebeln*

★ *Rahmgurkensalat mit frischem Dill*

★ *Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dessing*

★ *homemade Hausfritten*

3,5



★ Desserts

karamellierter Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus, heißen
Weichselkirschen oder Zwetschgenröster 7,9

hausgemachter Apfelstrudel
wahlweise mit Vanilleeis, Vanillesauce oder Schlagobers 6,9

Crème Brûlée
luftige Vanille-Creme mit köstlicher Karamellkruste 7

★ Wiener-Premium-Eis

Eismanufaktur & Pâtisserie

Für ein besonderes Eisenerlebnis, nehmen Sie sich die Zeit
für einen Einblick, in unsere separaten Eiskarte!

EISPRODUKTION AUS TRADITION und LEIDENSCHAFT

**Das Wiener-Premium-Eis aus
hauseigener Eis-Manufaktur mit
besten und frischen Zutaten !**



Der Geschmack des Erntejahres im Glas!

Köstlicher Geschmack, Qualität und Originalität in jedem Glas von Hand gemacht. Rüdis Speisekammer bietet Ihnen Marmeladen mit Seele und Leidenschaft – kreativ, außergewöhnlich und hochwertig. Unsere Marmeladenmanufaktur steht für handwerkliche Köstlichkeiten die den Geschmacksnerv treffen und die Genusskultur neu definiert. Verwöhnen Sie Sich oder Ihre Gäste mit Delikatessen aus unserer Speisekammer – genau das Richtige mit dem besonderen Etwas!



ERDBEERE MIT HOLUNDERBLÜTE:

Hier grüßen die aromatischen Boten des Frühsommers. Erdbeeren und die Hollerblüte verbreiten einen unverwechselbaren Duft, wenn das Glas geöffnet wird. Dieser Duft lässt Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen und dann.... können Sie den Sommer schmecken!!!



WÜRZIGER KÜRBIS:

Cremiger Fruchtaufstrich aus Bio – Kürbis aus der Region. Der Kürbis wird zum Hochgenuss, abgerundet mit feinen Gewürzen wie Zimt, Ingwer und Muskat. Der große Dicker schenkt uns zum Abschluss des Erntejahres seinen wunderbar samtigen Geschmack und wir bringen ihn für Sie mit viel Liebe ins Glas. Fruchtig und süß – so schmeckt der Erntedank! Auf einer kräftigen Scheibe Schwarzbrot ist der „Würzige Kürbis“ ein Hochgenuss. Dieser Fruchtaufstrich enthält 63% Fruchtanteil und ist besonders cremig.



PIKANTE HEIDELBEERE:

Der bodenständige Geschmack der beliebten Heidelbeere ist schon ein Genuss. Aber in der Verbindung mit Nelken, Lorbeer, Muskat und schwarzem Pfeffer entsteht eine wahre Geschmacksexplosion. Das Pikante der Gewürze und die Süße der Früchte machen diesen Fruchtaufstrich zum Erlebnis.

Sorgsam ausgewählte Früchte von bester Qualität, werden bis max. 85 Grad Celsius erwärmt und in offenen Kesseln behutsam gerührt. So können sich Duft und Aroma voll entfalten, Fruchtstücke und Beeren behalten

ihr appetitliches Aussehen und ihre natürliche Farbe. Natürlich, handgemacht und regional – das ist unser Handwerk fürs Mundwerk.

Unsere Fruchtaufstriche, Gelees, Chutney's, Ketchups und Senfspezialitäten werden in Handarbeit in kleinen Mengen hergestellt. Dabei werden wenn möglich Früchte frisch aus der Region verwendet. Wo gibt's sowas schon noch? Bei Rüdi's Speisekammer! Bei der Herstellung unserer Fruchtaufstriche, Gelees, Chutney's,

Ketchup und Senfspezialitäten verzichten wir komplett auf künstliche Aromen, Farbstoffe, sowie zusätzliche Konservierungsmittel. In Rüdi's Speisekammer erhalten Sie ein natürliches Produkt mit einzigartigem Geschmack – Suchtgefahr inklusive!





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER

Gerolsteiner Medium	FL. 0,2 l	2,8	FL. 0,5 l	4,9
Gerolsteiner Naturell	FL. 0,2 l	2,8	FL. 0,5 l	4,9

SÄFTE - NATÜRLICH VON GRANINI

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,9	0,5 l	5,5
Orangensaft	0,3 l	3,9	0,5 l	5,5
Bananennektar	0,3 l	3,9	0,5 l	5,5
Kirschnektar	0,3 l	3,9	0,5 l	5,5
Rhabarbersaft	0,3 l	3,9	0,5 l	5,5

WIR SERVIEREN IHNEN ALLE SÄFTE AUCH ALS SAFTSCHORLE.

SOFTDRINKS

Tafelwasser	0,3 l	3,6	0,5 l	4,5
Coca Cola ^{1/5}	0,3 l	3,6	0,5 l	5,1
Coca Cola light ^{1/5/7}	0,3 l	3,6	0,5 l	5,1
Fanta	0,3 l	3,6	0,5 l	5,1
Sprite	0,3 l	3,6	0,5 l	5,1
Spezi (Fanta-Cola Mix)	0,3 l	3,6	0,5 l	5,1
Bitter Lemon,	0,3 l	3,8	0,5 l	5,4
Tonic Water ³	0,3 l	3,8	0,5 l	5,4
Ginger Ale	0,3 l	3,8	0,5 l	5,4

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Apfel Karotte	0,3l	5,9
Apfel Karotte Orange	0,3l	5,9
Orange	0,3l	5,9
Verfeinert mit Ingwer oder Leinöl		+ 0,6





PRICKELNDES

ROSÉ-MINZ-SCHORLE gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade	0,2 l	6,9
HUGO Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser verfeinert mit Holunderblütensirup	0,2 l	6,9
APÈROL SPRIZZ Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt, Orangen- sowie Zitronenscheibe	0,2 l	5,6
BELZASAR ROSE & TONIC ein bittersüßes Vergnügen aus Belsazar Rosé und herbem Tonic Water mit Noten von Beeren, Grapefruit und Orangenblüte	0,2 l	6,9



SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

SEKT NACH HAUSMARKE, TROCKEN/HALBTROCKEN

Glas 0,1 l 3,5 0,75 l 18,5

SCHLUMBERGER WHITE SECCO

Nur ausschließlich österreichische Trauben werden für den Qualitäts-Sekt verwendet und streng nach der Méthode Traditionnelle in der Flasche gegoren, gereift und von Hand gerüttelt.

Glas 0,1 l 3,9 0,75 l 19,9

MOËT & CHANDON CHAMPAGNER BRUT IMPERIAL

mit interessanter Frucht ausgestattet, gestützt von einer frischen Säure und einer angenehmen Textur präsentiert sich der Moët & Chandon Brut Imperial Champagner vielschichtig und charakteristisch

0,75 l 54



BIERE

BIERE VOM FASS

König Pilsener	0,3 l	3,2	0,5 l	4,6
Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	3,4	0,5 l	4,9
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb	0,3 l	3,4	0,5 l	4,9
Benediktiner Hell	0,3 l	3,4	0,5 l	4,6

BIERE AUS DER FLASCHE

Benediktiner Hefe alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,2		
König Pilsener alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,5		
Berliner Weiße ¹ klassisch	Fl. 0,33 l	3,6		
Wahlweise rot oder grün				

BIER EMPFEHLUNGEN

POTSDAMER STANGE			FL 0,5 l	4,9
------------------	--	--	----------	-----

traditionelles Bio – Kräusenbier* aus Potsdam
samtig, weich und sehr angenehmes Aroma von
frischen Malz und Getreide

RADLER	0,3 l	3,3	0,5 l	4,7
traditionelles Biermischgetränk mit Fanta und Pils				

ALSTER	0,3 l	3,3	0,5 l	4,7
traditionelles Biermischgetränk mit Sprite und Pils				

*Als Kräusenbier bezeichnet man fertig gegorenes Bier, dem ein Anteil an
hochgärendem Jungbier zur Nachreife zugesetzt wird.



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,8
Kännchen Kaffee	4,6
Große Tasse Kaffee	4,5
Espresso	2,6
Espresso Macchiato	2,9
Doppelter Espresso	4,2
Cappuccino	3,1
Großer Cappuccino	4,8
Milchkaffee	4,8
Latte Macchiato	4,3
Latte Macchiato aromatisiert	+0,8
Chai Latte (die Alternative zum Kaffee) süßer Gewürztee (flüssig) mit geschäumter Milch	4,5
Kaffee Mexikanisch cremige Schokolade mit einem Kaffee und Milchschaum	3,9
VOLLMILCHSCHOKOLADE mit Sahne	4,3 + 0,7



WIENERS TEEGENÜSSE

GLAS FRISCHE MINZE 3,1

GLAS HOT LEMON BOOSTER 3,8
mit frischen Ingwer, Zitrone und Minze

GLAS ODER KÄNNCHEN TEE 3,9

AROMATISIERTER SCHWARZTEE

mit besonderer Note

Etwa 2700 v. Chr. wurde Tee in China entdeckt, als ein Teeblatt zufällig in kochendes Wasser fiel und dieses golden färbte. Bereits vor 1000 Jahren verfeinerten die Chinesen ihr Nationalgetränk zum Beispiel mit Pfirsichblüten, Früchten oder Rosenblättern

* EARL GREY

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamottefrucht.

* MASALA CHAI

in Indien ist „Chai“ das Nationalgetränk. Für Masala Chai wurde Schwarzer Tee raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt. Am besten schmeckt er mit Milch und Honig.

GRÜNER TEE

Kostbarer Genuss pur & aromatisiert
Ob aus grünen Blättern der Teepflanze, schwarzer oder grüner Tee entsteht, hängt ausschließlich von der Art der Verarbeitung ab. Erst mit der Fermentation, d. h. mit dem Oxidieren des Zellsafts an der Luft, erhält der Tee seine rotbraune Farbe. Bei grünen Tees wird der Oxidationsprozess durch Erhitzen der Blätter verhindert.

GENSING | INGWER

Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesen edlen Tee eine würzig anregende Note.

JAPAN SENCHA

Japan ist das Land des grünen Tees: die reiche Produktpalette vitaminreicher Sorten in jeder Qualität und Preiskategorie erfreuen sich immenser Beliebtheit.

SCHWARZER TEE

Von feinblumig bis kräftig
Was haben Kaffee und Tee gemeinsam? Aroma und Qualität werden durch die Pflanze selbst, das Anbaugebiet, das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die Erntezeit sowie die Verarbeitung bestimmt. Erst das Zusammenspiel optimaler Bedingungen bringt wirklich großartige Tees hervor.

DARJEELING FIRST FLUSH

Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der ersten Pflückung im Frühling. Sein zart duftendes feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen

ASSAM

Typisch für Assam -Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse, am besten schmeckt er mit Milch oder etwas Sahne und Kandis.



WIENERS TEEGENÜSSE

GLAS FRISCHE MINZE 3,1

GLAS HOT LEMON BOOSTER 3,8
mit frischen Ingwer, Zitrone und Minze

GLAS ODER KÄNNCHEN TEE KÄNNCHEN 3,9

WELLNESS TEE

Zum Wohlfühlen

Wellness bedeutet Wohlbefinden und steht für Balance im Leben und für eine Ganzheitlich Gesundheitsbewegung. Unsere Wellnesstees begleiten Genießer durch den Tag

* HAVE A NICE DAY

Rooibos sowie Brombeerblätter und Silberlindenbüten schmecken von Natur aus leicht süß. Eine zugabe von Zucker ist daher, ganz im Sinne von Wellness, nicht notwendig. Der ideale Durstlöscher zur jeder Tageszeit

AYURVEVEDA TEE

Energie für den Tag

Die bezeichnung „Ayurveda“ stammt aus dem Altindischen und ist die Lehre über das Wissen vom lagem Leben. Ayurveda versteht sich als umfassende Heilkunst, deren ziel es ist, das natürliche Gleichgewicht zu erhalten

* TULSI RELAX

Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Rooibus, Orange und Ingwerstückchen so wie exotische Gewürze ergeben einen angenehm fruchtig-würzigen Geschmack. Ohne Koffein

KRÄUTERTEE

Die wohltuende Erfrischung

In der Pflanzenheilkunde spielen Kräutertees seit jeher eine wichtige Rolle. Hierzulande ist zum Beispiel Kamilletee länger bekannt als „echter“ Tee, der aus dem Teestrauch gewonnen wird.

PFEFFERMINZE

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig- anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend.

FRÜCHTETEE

Fruchtig frisch & beerig gut!

Wunderbare Erfrischung. Fruchttees schmecken Jung und Alt, zu jeder Zeit, ob heiß oder kalt.

MARACUJA- ORANGE

Feine fruchtteemischung mit dem Aroma von maracuja und Orange, verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten. Heiß oder auf Eis ein Genuss

APFEL-BIRNE

Apfel- und Birnenstückchen bilden die Basis dieser fein abgestimmten Fruchtteemischung. Zusammen mit Rooibus, Hagebutte und Melissenblättern ergibt sich der fruchtig-leichte Geschmack mit natürlicher Süße.

WALDBEERE

Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeere-Aroma Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. Heiß oder kalt zu genießen.

KAMILLE

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein bekömmlicher, milder Teegenuss.

ALPENKRÄUTER

Ausgewählte Kräuter die sich geschmacklich wunderbar ergänzen sorgen für das feine Bouquet und das erfrischende Aroma mit minziger Note.



OFFENE WEINE ^{0,2L}

WEISS

CHARDONNAY, TROCKEN 5,5
Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon

Klarer, leicht Goldgelber Wein mit grünlichen Nuancen. Sehr ausdrucksstark mit einem Anklang von Akazien, Ananas und exotischen Früchten. Ein runder Wein, vollmundig und ausgeglichen, mit eleganten nussigen Noten im Abgang. Passt ausgezeichnet zu gerilltem Fisch, hellen Fleischsorten, kann auch zu einigen Käsesorten gereicht werden.

CHARTON MOELLEUX, LIEBLICH 5,6
Frankreich

Sehr blasses, kristallklares Gelb mit leicht grünen Reflexen. Im Geruch Noten von weißen Blüten. Ein geradliniger unkomplizierter Wein. Geschmack rund, gefällig und süffig. Ein Wein, der im Alltag auch ohne besonderen Anlass schmeckt. Reichen Sie ihn zu Salaten, Fisch und Wurstplatten oder auch zum Dessert.

MÜLLER-THURGAU, QBA, TROCKEN 5,7
Dr. Zenzen, Rheinhessen

Fruchtig frischer Weißwein mit einer schönen Mineralität und einem gelungenen Abgang. Genießen Sie den Müller-Thurgau zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.

RIESLING, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN 5,8
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Mit viel grünem Apfel und einer knackigen Säure zeigt sich dieser Riesling komplex und dicht. Ein Hauch von Mineralität trägt die Säure und verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter. Passt ausgezeichnet zu Geflügel.

GRAUER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN 5,9
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Ein Grauer Burgunder mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten. Gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang. Als Empfehlung zu Fischgerichten.

WEISSER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN 5,9
Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

Fast schmelzig, mit angenehmer Säure hat dieser Weiße Burgunder einen eleganten Charme. Schön ausgewogen und harmonisch schmeicheln zarte Noten von Banane und Zitrusfrüchten dem Bouquet. Ein sehr guter Begleiter zu allen Spargel-, Fisch- und Meeresgerichten. Harmoniert auch gut zu Geflügel- oder Käsegerichten.

GRÜNER VELTLINER, TROCKEN 6,2
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

Helles Zitronengelb mit grünem Schimmer. Intensiver Duft nach reifer Grapefruit und Wildkräutern, zart unterlegt mit dem Duft von weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig-aromatisch mit feiner Würze und Spannung bis zum Schluss. Ein sehr universeller Speisenbegleiter, am besten jedoch zu Wiener Schnitzel, Süßwasserfischen, hellem Geflügel, Schweinekoteletts und anderen Grilladen. Ebenfalls sehr empfehlenswert als Aperitif.

NOBLESSE RIESLING, QUALITÄTSWEIN B.A., HALBTROCKEN 5,8
Dr. Zenzen, Rheinhessen

Fruchtig halbtrockener ausbalancierter Weißwein. Genießen Sie diesen Weißwein zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.

ROT

MERLOT, TROCKEN 5,2
Villa Italia, Italien-Venezien

Der Wein strahlt im schillernden Rubinrot und das Bukett begeistert mit Noten von Brombeeren und Pflaumen. Bei weiterer Reife, kommt auch eine dezente Kräuternote hinzu. Das macht diesen Wein im Abgang interessant, fruchtig und hinterlässt einen harmonischen Gesamteindruck. Er kann auch zu Platten mit mittel-gereiften Käsesorten serviert werden.

CELLIER D'OR LANDWEIN, HALBTROCKEN 5,6
Frankreich, Languedoc-Roussillon

Ein klares Rubinrot von mittlerer Intensität. Sehr fruchtige Noten von roten Früchten sowie schwarzer- und roter Johannisbeere. Delikat mit würzigen Noten. Ein süffiger, runder und geschmeidiger Wein mit hohem Restzuckergehalt. Er begleitet wunderbar würzige Speisen und Desserts. Ein Genuss auch einfach so oder als Aperitif.

DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN B.A., LIEBLICH 5,6
Rheinhessen

Sehr schöne dunkelrote Farbe. Samtig-süffiger lieblicher Rotwein. Genießen Sie diesen Rotwein zu dunklem Fleisch und würzigem Käse.

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN 5,9
Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon

Ein extrem tiefes Granatrot. Geruch nach roten Früchten, schwarze Johannisbeere, mit Anmerkungen von Gewürzen, die für die Rebsorte typisch ist. Bei seinem sehr langen Abgang zeigt dieser Wein eine Note von Lakritze



ZWEIGELT, TROCKEN 6,2
Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria
Mittleres Rubinrot mit violett schimmerndem Rand. Duftet nach Herzkirsche und süßen Pflaumen und etwas Mandel. Rund und vollmundig am Gaumen mit harmonischer Säure, angenehmem Gerbstoff und pfeffriger Würze. Charmanter, fruchtiger Abgang. Passt perfekt zu dunklem Geflügel, Lamm- und Wildgerichten, Steaksalat und Schweinebraten. Ebenfalls ein Genuss zu Hartkäse und dunkler Schokolade.

PRIMITIVO, TROCKEN 6,9
Italien-Toskana
Der Primitivo reifte für kurze Zeit im Eichenfass und zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumenkompott, Zimt, Nelken, etwas Vanille, Mokka, Rauch und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein fleischig, ausgewogen, saftig, samtig, viel reife Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

ROSÉ
CINSAULT, TROCKEN 5,4
Louis Eschenauer, Frankreich
In der Farbe ein sehr helles Rosé, fast glanzhell. Riecht sehr ausdrucksvoll nach roten Beeren, wie Erdbeeren, mit würzigen Nuancen. Ein sehr harmonischer und süffiger Wein, pikant und frisch. Ein Rosé, der allein oder zu einer Vielzahl von Speisen gereicht werden kann, wie Fleisch- und Wurstwaren, Grillfleisch, geschmorter Schinken oder Salate.

FLASCHENWEINE ^{0,75L}

WEISS

CHARDONNAY, TROCKEN 17,9
Domaine de La Baume, Frankreich
Zitrus- und Nektarinenaromen. Im Geschmack frisch und fruchtig. Genießen Sie diesen Wein zu Schalentieren und gegrilltem Fisch, Geflügel in Sauce sowie zu verschiedenen Frischkäsesorten.

SAUVIGNON, TROCKEN 17,9
Domaine de La Baume, Frankreich
Der Wein reizt uns zunächst mit seinen subtilen grüngoldenen Farbschattierungen von entzückender Tiefe. Das Bukett ist schön aromatisch mit Spuren von Zitrone und rosa Pampelmusen, integriert mit gehobenen Holunderblumen und mineralischer Intensität. Eine überraschende Länge folgt im Mund, die komplexe Aromen von Limette und Maracuja zum Ausdruck bringt und einen erfrischten Geschmack hinterlässt, der nach mehr verlangt. Ideal als Aperitif mit Meeresfrüchte-Cocktailhappen, Gravad Lachs, Schalentieren, verfeinert mit einem Hauch Zitronensaft, Kalbsschnitzel, serviert mit Olivenöl sowie mediterranem Grillgemüse. Frischer Schafs- und Ziegenkäse ergänzt die Frische dieses Weines

RIESLING, FEINHERB 20,9
Winzer vom Weinsberger Tal
Der Wein ist hellgelb mit grünen Reflexen. Duft nach Grapefruit und grünen Äpfeln. Der Geschmack erinnert an Stachelbeeren, Zitronen und frisches Gras. Passt zu gedünstetem Fisch sowie asiatischer Küche.

ROT

MERLOT, TROCKEN 17,6
Domaine de La Baume, Frankreich
Sehr ausdrucksstark, mit Aromen von schwarzer Johannisbeere und Gewürzen. Im Geschmack rund und fruchtig. Ein idealer Begleiter zu Lamm mit Thymian, gebratenem roten Fleisch oder zu ausgereiften Käsesorten.

LEMBERGER, FEINHERB 18,9
Winzer vom Weinsberger Tal
Rubinrot, pikant, Duft nach Brombeeren und Waldbeeren, leicht würzig und pfeffrig. Aromen von Pflaumen und Wachholder. Harmoniert zu herzhaften Eintöpfen.

TROLLINGER, FEINHERB 19,5
Winzer vom Weinsberger Tal
Herzhaft, helles rubinrot, Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirschen. Anklänge von Sauerkirschen, Schlehen und grüner Paprika. Harmoniert zu milden Suppen und feinen Desserts.

ROSÉ

PINOT NOIR, TROCKEN 17,8
Domaine de La Baume, Frankreich
Farbe erinnert an helles Rosenholz. Kräftig, Noten von Weinbergpflirsich und Zitrusfrüchten mit einer reichhaltigen Frische sowie einer perfekten Balance. Ideal als Aperitif oder zu Sommersalaten.



SPIRITUOSEN

EDELBRÄNDE

unbehandelte Früchte in Bio Qualität
aus regionaler Manufaktur

Siegelbrand Apfel	2 cl	6,5
Siegelbrand Birne	2 cl	6,5
Siegelbrand Zwetschge	2 cl	6,5

KRÄUTER / BRÄNDE

Ramazotti	2 cl	3,5
Jägermeister	2 cl	3,5
Malteser Aquavit	2 cl	3,5
Linie Aquavit	2 cl	4,0
Bailoni Marille	2 cl	4,0
Smirnoff Wodka	2 cl	3,5

GIN

Monkey47	2 cl	4,0
Hendrick's	2 cl	3,5
Tanqueray	2 cl	3,5

ANIS & LIKÖRE

Sambuca Molinari	2 cl	3,5
Grand Marnier	2 cl	3,5
Baileys Irish Cream	2 cl	3,7
Amaretto	2 cl	3,0
Wachauer Marillenlikör	2 cl	3,5

WHISK(E)Y

Glennfiddich	2 cl	5,0
Jameson	2 cl	4,0
Jack Daniel's Old No.7	2 cl	4,0
Grappa		

Grappa il Merlot di Nonino	2 cl	5,0
Grappa lo Chardonnay di Nonino Weinbrand & Cognac	2 cl	5,0

Asbach Uralt	2 cl	3,5
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	5,0

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden in einem
0,3l Glas mit Eis serviert.

GIN „ein modernes Märchen kommt ins
Wiener Café“

TANQUERAY TONIC 7,9
Tanqueray – ein frisches Citrusaroma
und Wacholder, leicht würzig

HENDRICK'S TONIC 7,9
Hendrick's Gin - mit einem Hauch von
Gurke und Rosenessenzen

MONKEY47 TONIC 8,9
Schwarzwaldgin – ein flüssiger Alpenwald
mit Wacholder* jeder Gin Tonic wird mit
Schweppes Tonic serviert und auf Ihren
Wunsch servieren wir den Longdrink
wahlweise mit Limette, Zitrone,
Orange, Rosmarin oder Gurke.

Wodka Smirnoff Lemon⁶ / Cola^{1/5} 7,9
Jack Daniel's Cola^{1/5} 7,9
Captain Morgan Cola^{1/5} 7,9
Southern & Ginger 7,9
Whiskylikör, serviert mit Limettenecke

JAMESON & GINGER 7,9
Irländisch gut, serviert mit Limettenecke

CUBA LIBRE^{2/5/6} 7,9
Klassischer Longdrink, serviert
mit Limetten und Cola

KLASSISCHE COCKTAILS

CAIPIRINHA 8,0
Nêga Fulô, Limette, Rohrzucker

MOJITO 8,0
Havana Club Weiß, Limettensaft,
Rohrzucker Sirup, frische Minze

Doch lieber ohne Alkohol? 6,5
Gern bereiten wir Ihnen unsere klassischen
Cocktails auch alkoholfrei zu.

1 mit Farbstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Beta Carotin, 5 coffeinhaltig, 6 chininhaltig,
7 mit Süsstoff Aspartan (enthält eine Phenylalaninquelle) Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene und Zusatzstoffe können beim Servicepersonal erfragt werden. ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

