



# 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*

*7.<sup>00</sup> - 11.<sup>00</sup> Uhr*

*8,90€*



*Samstag & Sonntag*

*Brunch-Buffer*

*10.<sup>00</sup>-14.<sup>00</sup> Uhr*

*14,90€*



*Das Wiener*

Restaurant & Café

★

# 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 Apfel-Zwiebel-Sauce und Kartoffelpüree  
9,9

## **MITTWOCH**

Unser beliebtestes Angebot: Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit lauwarmem 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 mediterranem 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 ofenfrischem 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, Feldsalat, Cole Slaw, Rucola, Radieschensprossen, Cashew Nüsse, Rote Beete 6,9*

## **Caesar Bowl**

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

## **Wildkräutersalat**

*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 gebratenes 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 14,9

## **Königsberger Klopse**

ein ostpreußisches Festmahl in sahniger Kaperntunke mit Petersilienkartoffeln 11,9

## **Kaiser Gulasch**

Gulasch vom Weiderind mit Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffelklößen 14,9

## **Rahmgeschnetzeltes vom Weidekalb**

in feiner Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle 13,9

## **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  
9,9

wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

+5



★

# *Wiener 's Klassiker*

## **Geflügelleber**

*sautierte Geflügelleber mit Apfel-Zwiebel-Sauce  
und Kartoffelpüree 10,9*

## **Brandenburger Landente**

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



## **Unser Highlight**

### **Unser „Wiener Burger“**

*100 % saftiges Beef aus regionaler Rinderzucht mit leckerer  
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 Pellkartoffeln),  
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 lauwarmem 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 Zitronenpakt 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.*

22,5

*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

★ *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 Zwetschgenröstern 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 Eismanufaktur 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 Dickschenkt 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 – Suchtfahrt 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 <sup>1/5</sup>	0,3 l	3,6	0,5 l	5,1
Coca Cola light <sup>1/5/7</sup>	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 <sup>3</sup>	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		+ 0,8





## PRICKELNDES

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

## SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

### SCAVI & RAY

Das leichte und genussvolle italienische Lebensgefühl lässt sich nicht nur in Mailand oder Rom, entspannt an der Küste oder in den Gassen der modischen Städte erleben – bei einem genussvollen Abendessen mit mediterranen Speisen und einem prickelnden SCAVI & RAY Prosecco Frizzante ist der glamouröse Sommer das ganze Jahr über zu spüren.

Glas 0,1 l 3,9      0,75 l 25,9

### 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 69

### MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

Dieser Champagner ist vor allem für seine leuchtende Farbe mit pink- und bernsteinfarbenen Reflexen, die intensive Frucht und für seine extravaganten Aromen von Johannisbeeren und Walderdbeeren beliebt. Diese ausdrucksstarken Aromen verschmelzen mit einer zarten Rosennote und einem Hauch von Pfeffer zu einem verführerischen und charismatischen Champagner.

0,75 l 79



## 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 <sup>1</sup> 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
WEISSE SCHOKOLADE mit Sahne	4,3 + 0,7
DUNKLE SCHOKOLADE 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 fruchteteemischung 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 <sup>0,2L</sup>

## 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 <sup>0,75L</sup>

### 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

Ziegler Birne	2 cl	6,5
Ziegler Apfel	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
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
Pircher Marillenlikör	2 cl	3,5
Dalwhinnie	2 cl	3,5
Cragganmore	2 cl	3,5

## WHISK(E)Y

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

## GRAPPA

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

## WEINBRAND & COGNAC

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 Lemon<sup>6</sup> / Cola<sup>1/5</sup> 7,9  
Jack Daniel's Cola<sup>1/5</sup> 7,9  
Captain Morgan Cola<sup>1/5</sup> 7,9  
Southern & Ginger 7,9  
Whiskylikör, serviert mit Limettenecke

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

CUBA LIBRE<sup>2/5/6</sup> 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

