

Zur Alten Kaisermühle

seit 1893

Die Alte Kaisermühle ist ein Restaurant wie kein anderes. Bereits seit 1893 wird in diesem einzigartigen Ambiente Kulinarik geliebt und gelebt. Im charmantesten Gastgarten Wiens laden wir Sie dazu ein, dem Alltag zu entfliehen und sich kulinarischen Schmankerln hinzugeben. Seien Sie Gast in unserem Kurzurlaubsparadies und genießen Sie eine Kombination aus österreichischer und mediterraner Küche.

Für uns ist Kochen nicht nur ein Beruf, sondern unsere Leidenschaft. Jeden Tag aufs Neue erfreuen wir uns an frischen und ausgewählten Lebensmitteln, sowie ausgezeichneten mediterranen Spezialitäten. Eine geschmackvolle Zubereitung ist unserem Küchenteam wichtiger als modischer „Schnickschnack“. Denn: „Es gibt nix besseres, ois was Guats!“ Saisonale Gerichte, regionale Speisen und auch kulinarische Vielfalt liegen uns am Herzen. Eine einzigartige Kombination, die besonders Genießer in das Restaurant „Zur Alten Kaisermühle“ einlädt.

Wir freuen uns, Sie begrüßen und verköstigen zu dürfen.

There is no restaurant like the Alte Kaisermühle. Fine cuisine has been served and enjoyed in this unique atmosphere here since 1893. In the most charming outdoor dining area in Vienna, we invite you to escape from the daily routine and experience culinary delights. The Alte Kaisermühle is the perfect blend of austrian and mediterranean food.

Cooking is our passion! We are delighted to work with a range of carefully selected fresh products, and first-class Mediterranean specialities. Our team in the kitchen concentrates on flavour. As the saying goes: „If it is good it is good!“ Seasonal dishes, local specialities and culinary diversity do matter the most to us. A unique blend that never ceases to attract gourmets to our restaurant „Zur Alten Kaisermühle“.

We are pleased to welcome and entertain you.



Roman Heinisch
Maitre d'Hôtel

Gedeck € 1,50

Place setting

Suppen

— « SOUPS » —

Rindsuppe ^{ACL} € 5,90

wahlweise mit Leberknödel oder Fritatten, mit Schnittlauch
Clear beef broth choose between liver dumpling or sliced pancake, with chives

Vegane Alt Wiener Erdäpfelsuppe ^{GL} € 7,00

mit Pilzen
Vegan Potato soup with mushrooms

Wiener Suppentopf ^{ACGL} € 7,50

mit Rindfleisch, Nudeln, Suppengemüse und Schnittlauch
Viennese beef broth with pieces of meat, noodles, vegetables and chives

Vorspeisen

— « STARTERS » —

Gemischte Blattsalate ^A € 18,00

mit Bulgur, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Lettuce with bulgur, sun-dried tomatoes and pine nuts

Vitello Tonnato ^{ADGC} € 19,00

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Thunfischcreme, gebackene Kapernbeere, Cherry Tomate und Brot
Roasted pink veal silverside, tuna cream, baked caper berry, cherry tomato and bread

Beef Tatar „Kaisermühle“ (150 g) ^{ACDGM} € 19,50

mit Chilimayonnaise, roter Zwiebel, Kapern Popcorn, Senf-Kaviar, Kresse und Brot
Beef Tatar with chili mayonnaise, red onion, caper popcorn, mustard, caviar, cress and bread

Wildlachs ^{DMN} € 20,00

mit Gurken-Kimchi
Wild salmon with cucumber-kimchi

Black Tiger Garnelen ^{AB} € 22,00

mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Chili, Olivenöl, Petersilie und Brot
Black Tiger prawns with cherry tomatoes, garlic, chilli, olive oil, parsley and bread

Hauptspeisen

—» MAIN DISHES «—

Filet vom Saibling* ^{DOG} € 26,00

mit Grillgemüse, Petersilerdäpfeln und Weißweinsauce
Fillet of char with grilled vegetables, parsley potatoes and white wine sauce*

Pappardelle ^A € 26,00

mit Obers, Trüffelbutter und Trüffel
Pappardelle (pasta) with cream, truffle butter and truffle

Pappardelle ^{AB} € 28,00

mit Garnelen, Chorizo, Lauch, Cherry-Tomaten und Tomatensauce
Pappardelle (pasta) with prawns, chorizo, leek, cherry tomatoes and tomato sauce

Goldbrasse „Kaisermühle“ ^{DG} € 34,00

im Ganzen gebraten, mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter
Whole roasted sea bream, with rosemary potatoes and herb butter

Spareribs ^{GLM} € 32,00

mit Pommes Frites, 2erlei Saucen, Roter Zwiebel und Spiralschinken (Pfefferoni)
with French fries, 2 kinds of sauces, red onion and chilli peppers

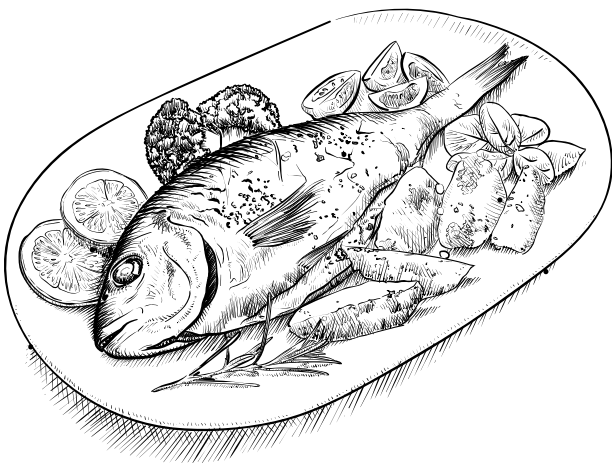
Filet vom Rind ^{CGHO} € 42,00

mit Erdäpfelgratin, Mandel-Romanesco und Kräuterbutter
Beef fillet with potato gratin, almond romanesco and herb butter

DAZU EMPFEHLEN WIR: / WE RECOMMEND WITH THIS:

Black Tiger Garnelen, 3 Stück ^{AB} € 12,00

3 Black Tiger prawns



* Naturteichwirtschaft Radlberg, Niederösterreich, Familie AIBLER
* Natural fish farm Radlberg, Lower Austria, AIBLER family

Wirtshausklassiker

—» „WIRTSCHAUS“ CLASSICS «—

Karamellisierte Krautfleckerl ^{AO} € 16,00

mit Blattsalat
Caramelised austrian pasta with cabbage and lettuce

Rindsgulasch ^{ACG} € 19,00

mit Serviettenknödel und Essiggurkerl
Beef goulash with bread dumplings and pickles

Veganes Blunzengröstl ^A € 19,00

mit Kren und Krautsalat
Black pudding (vegan) with horseradish and coleslaw

Tafelspitz ^{CGLO} € 27,00

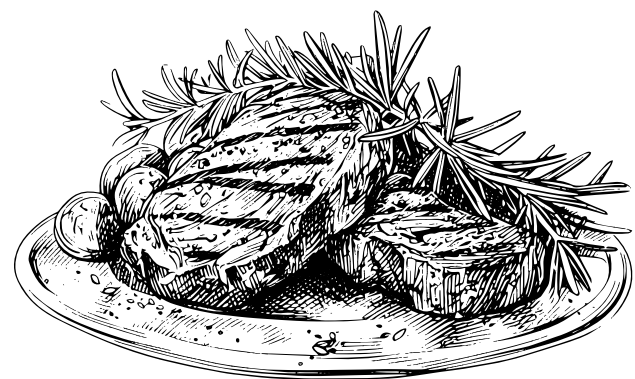
mit Wurzelgemüse, Kohlrabi-Dill-Gemüse, Erdäpfelgratin und Apfelkren
Boiled beef with root vegetables, kohlrabi cabbage with dill, potato gratin and apple horseradish

Kalbsbutterschnitzel ^{ACGLO} € 27,00

mit Erdäpfelgratin, Röstzwiebel und Saft
Buttered veal escalope with potato gratin, fried onion and gravy

Rinderfiletspitzen ^{ACGLO} € 29,00

mit Pfefferrahmsauce und Serviettenknödel
Beef fillets with pepper cream sauce and bread dumplings



Gebackenes

— FRIED DISHES —

Gebackene Hühnerleber ^{AC} € 19,00

mit Erdäpfelsalat
Fried chicken liver with potato salad

Ausgelöstes Backhendl ^{ACG} € 24,00

Brust, Haxerl und Flügel mit Erdäpfelsalat
Fried boneless chicken breast, thighs and wings with potato salad

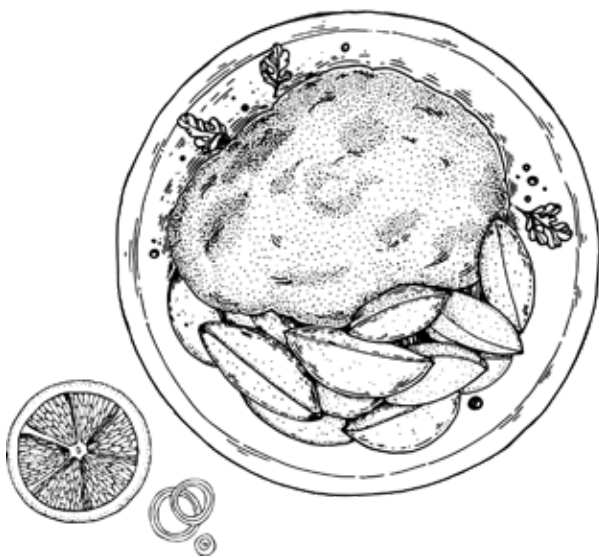
Wiener Schnitzel ^{ACG} € 29,00

vom Kalb mit Erdäpfelsalat
Viennese escalope from veal with potato salad

DAZU EMPFEHLEN WIR: / WE RECOMMEND WITH THIS:

Wildpreiselbeeren € 3,00

Wild cranberries



Für Kinder

— FOR KIDS —

Chicken Basket ^{ACG} € 12,00

mit Pommes Frites und Ketchup
Chicken pieces, French fries and ketchup

Fish & Chips ^{ACDG} € 14,00

mit Pommes Frites und Ketchup
Fish & Chips with French fries and ketchup

Desserts

Apfelstrudel ^{ACGH} € 9,00

mit Vanilleeis
Apple strudel with vanilla ice cream

Crème Brûlée ^{ACG} € 10,00

mit Mangokompott
Crème Brûlée with mango compote

Veganer Brownie ^{AH} € 10,00

mit Passionsfrucht-Sorbet
Vegan brownie with passion fruit sorbet

Joghurt-Himbeer Eisknödel ^{AH} € 10,00

mit Mohn und geriebenen Haselnüssen
Yoghurt and raspberry ice cream dumplings with poppy seeds and grated hazelnuts

Kaiserschmarrn ^{ACGO} € 14,00

mit Zwetschenröster
Emperor's Mess (Kaiserschmarren) with plum compote



Beilagen & Saucen

— SIDE DISHES & SAUCES —

Rosmarinerdäpfel € 5,00

Rosemary potatoes

Pommes Frites ^A € 5,00

Homemade French fries

Mediterranes Gemüse € 5,00

Mediterranean vegetables

Gemischter Blattsalat ^{MO} € 5,00

Mixed leaf salad

Grüner Blattsalat ^{MO} € 5,00

Green leaf salad

Gemischter Salat ^{GMO} € 5,00

Mixed salad

Erdäpfelsalat ^{ML} € 5,00

Potato salad

Krautsalat € 5,00

Coleslaw

Klassische Jus oder Pfeffersauce ^{GLO} € 3,00

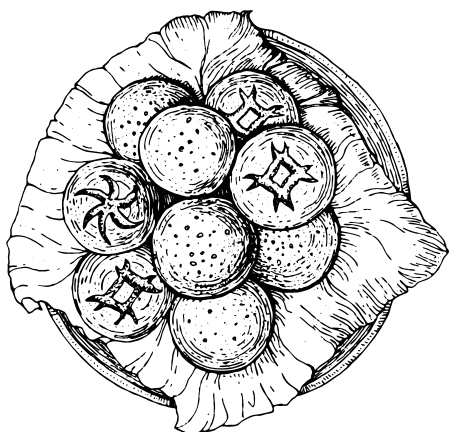
Gravy or pepper sauce

Saucen / Sauces €2,00

BBQ Sauce ^{MO} / Sour Cream ^{GCO} / Cocktail Sauce ^{GCO} /
Sweet Chili Sauce / Chili Sauce / Ketchup / Kernöl / Butter ^G /
Rote Zwiebel / Mayonnaise ^{CGMO} / Senf ^M / Frischer Chili
geschnitten / Wildpreiselbeeren

BBQ Sauce ^{MO} / Sour Cream ^{GCO} / Cocktail Sauce ^{GCO} / Sweet
Chili Sauce / Chili Sauce / Ketchup / Pumpkinseed oil /
Butter ^G / Red onion / Mayonnaise ^{CGMO} / Mustard ^M /
Fresh sliced chili / Wild cranberries

Brotkorb ^A € 6,00



Aperitif

Prosecco 1/8l / 0,75l € 5,40 / € 32,40

Pinot Noir Brut 1/8l / 0,75l € 5,80 / € 45,00

Schlumberger

Herrengedeck € 5,60

Bauern-Schnaps und ein Pfiff Bier

Schnaps and a small beer

STYLE Spritz 1/8l / 0,75l € 6,70 / € 40,20

Prickelnde Lebensfreude aus Österreich

Sparkling joy of life from Austria

Cocchi Rosa Spritz € 7,50

Cocchi Rosa Wermuth, Tonic, Erdbeeren, Basilikum

Cocchi Rosa Wermuth, tonic, strawberries, basil

Lillet Berry € 7,50

Lillet Rosé, Schweppes Wildberry

Lillet Spritz € 7,50

Lillet Blanc, Gurke, Hollunderblüte

Lillet Blanc, cucumber, elderflower

Lillet La Vie en Rose € 7,50

Lillet Rosé, Rose Lemonade, Rosenblätter

Lillet rosé, rose lemonade, rose leaves

Malfy Tonic € 11,20

Malfy Gin, Tonic

Rick Tonic € 11,20

Rick Gin alkoholfrei, Tonic

Rick Gin non-alcoholic, tonic

Limoncello Spritz € 11,20

Limoncello Likör, Prosecco

Limoncello Liqueur, Prosecco

„Freies Kaisermühlen“ € 11,20

Hawiennero Rum, Cola, Limette

Rum from vienna, coke, lime

„Slow“ Gin Tonic € 11,20

Glendalough Rose Gin, Wild Berry

Glendalough Rose gin, wild berry

Casa Gheller 0,75l € 54,90

Valdobbiadene Prosecco

Cuvée 1842 Brut 0,75l € 58,00

Schlumberger

Pol Roger Brut GK 0,75l € 85,00

Alkoholfreie Getränke

—» SOFT DRINKS «—

Rauch Fruchtsäfte 0,2l € 3,70

Marille, Mango oder Johannisbeere

Juices from "Rauch". Apricot, mango or blackcurrant

gespritzt 0,3l / 0,5l € 4,60 / € 5,50

mit Soda od. Wasser

Rauch juices as spritzer with soda or tap water

Mohrsederl Soft 0,25l € 5,50

Apfel - Weichsel

Juice from "Mohrsederl". Apple - sour cherry

Richard's Iced Tea 0,33l € 5,00

Wassermelone & Ananas, Pfirsich

Iced tea. Watermelon & pineapple, peach

Hausgemachte Limonade 0,5l € 5,00

Limette - Rosmarin oder Limette - Ingwer

Homemade lemonade. Lime - rosemary or lime - ginger

Hausgemachter Eistee 0,3l € 5,50

Zitrone - Minze oder Limette - Ingwer

Homemade iced tea. Lemon - mint or lime - ginger

Orangensaft 0,25l € 3,40

Apple juice or orange juice

gespritzt 0,3l / 0,5l € 3,40 / € 5,20

mit Soda od. Wasser

Apple juice or orange juice as spritzer with soda or tap water

Apfelsaft naturtrüb 0,25l € 3,80

Naturally cloudy apple juice

gespritzt 0,3l / 0,5l € 3,80 / € 5,60

mit Soda od. Wasser

Naturally cloudy apple juice as spritzer with soda or tap water

Römerquelle 0,33l / 0,75l € 3,80 / € 6,60

Still oder prickelnd / *Still or sparkling mineral water*

KM Hochquelle 0,25l/0,5l/1,0l € 0,50/1,00/2,00

Hochquellwasser aus den niederöstr. - steirischen Alpen

KM water from the Lower Austrian-Styrian Alps

Sodawasser 0,25l € 2,20

Soda water

„Jugendgetränk“ 0,25l / 0,5l € 2,60 / € 4,60

Sodawasser mit Zitrone, Himbeer oder Holunder

Soda water with lemon, raspberry, or elderflower

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33l € 4,20

Almdudler / Fanta

Red Bull / Red Bull Sugarfree 0,25l € 4,70

Schweppes 0,2l € 4,10

Bitter Lemon, Wildberry, Ginger Ale oder/or Tonic

Fentimans Tonic 0,2l € 5,20

Premium Tonic oder/or Pink Grapefruit Tonic

Fentimans Lemonade 0,275l € 5,80

Rose

Offene Weißweine

—» WHITE WINE «—

Grüner Veltliner 1/8l € 4,80

Hess, Weinviertel

Welschriesling 1/8l € 4,80

Gollenz, Südsteiermark

Gelber Muskateller 1/8l € 5,10

Artner, Carnuntum

Wiener Gemischter Satz 1/8l € 5,10

Stift Klosterneuburg, Wien

Grüner Veltliner Antlasbergen 1/8l € 5,30

Hagn, Mailberg

Riesling Classic 1/8l € 5,30

Hagn, Mailberg

Rosé 1/8l € 5,40

Artner, Höflein Carnuntum

Weißwein gespritzt 1/4l € 4,50

Grüner Veltliner (Weingut Artner, Carnuntum)

White Wine Spritzer

Weißwein in Flaschen

—» BOTTLED WHITE WINE «—

Grüner Veltliner Muschelkalk 0,75l € 28,80

Gmeinböck, Weinviertel

Grüner Veltliner 0,75l € 28,80

Hess, Weinviertel

Grüner Veltliner Antlasbergen 0,75l € 31,80

Hagn, Mailberg

Federspiel 0,75l € 55,00

Loiben-Gattinger, Wachau

Käferberg DAC Reserve 0,75l € 78,00

Bründlmayer, Kamptal

Sauvignon Blanc

Klassik 0,75l € 38,00

Polz, Südsteiermark

Klassik 0,75l € 41,00

Neumeister, Südsteiermark

Weißwein in Flaschen

—» BOTTLED WHITE WINE «—

Welschriesling

Welschriesling 0,75l € 28,80
Gollenz, Südsteiermark

Gemischter Satz

Wiener Gemischter Satz 0,75l €30,60
Stift Klosterneuburg, Wien

Wiener Gemischter Satz 0,75l €45,00
Wieninger, Wien

Burgundersorten

Chardonnay Klassik 0,75l € 38,00
Gisberg, Thermenregion

Morillon Muschelkalk Terroirwein 0,75l € 44,00
Tement, Südsteiermark

Weißburgunder Grassnitzberger 0,75l €48,00
Skoff, Südsteiermark

Chardonnay Massive 0,75l € 88,00
Artner, Höflein Carnuntum

Riesling

Riesling Classic 0,75l € 31,80
Hagn, Mailberg

Federspiel Terrassen 0,75l € 35,00
Domäne Wachau

Steinerkögl DAC Reserve 0,75l € 45,00
Salomon-Undhof

Smaragd Achleiten 0,75l € 85,00
Prager, Wachau

Muskateller

Gelber Muskateller 0,75l €30,60
Arnter, Carnuntum

Roter Muskateller 0,75l € 38,00
Weinwurm, Weinviertel

Gelber Muskateller 0,75l € 40,00
Weingut Tement, Südsteiermark

Roter Muskateller 0,75l € 42,00
Tschermonegg, Südsteiermark

Roséwein

Rosé 0,75l € 32,40
Artner, Höflein Carnuntum

Fräulein Rosé von Döbling 0,75l € 38,00
Mayer am Pfarrplatz, Wien

Offene Rotweine

—» RED WINE «—

Carnuntum Zweigelt 1/8l € 5,00
Netzl, Göttlesbrunn

Cabernet Sauvignon 1/8l € 5,20
Scheiblhofer, Burgenland

Merlot Reserve 1/8l € 5,60
Aumann, Thermenregion

K7 Cuvée 1/8l € 5,90
Höpler, Breitenbrunn

Rotwein in Flaschen

—» BOTTLED RED WINE «—

Zweigelt

Carnuntum Zweigelt 0,75l € 30,00
Netzl, Göttlesbrunn

Rubin Carnuntum 0,75l € 41,00
Markowitsch, Carnuntum

Ried Arnolzau 0,75l € 52,00
Uhler, Wien

Blaufränkisch

Blaufränkisch 0,75l € 35,00
Prickler, Mittelburgenland

Blaufränkisch 0,75l € 42,00
Krutzler, Südburgenland

Blaufränkisch Mariental 0,75l € 95,00
Triebsbaumer, Neusiedlersee

Burgundersorten

St. Laurent BIO 0,75l € 38,00
Gsellmann, Neusiedlersee

Sauvignon

Cabernet Sauvignon 0,75l € 31,20
Scheiblhofer, Andau

Merlot & Co.

Merlot Reserve 0,75l € 33,60
Aumann, Thermenregion

Shiraz 0,75l € 48,00
Christ, Jedlersdorf, Wien

Merlot Barrique 0,75l € 62,00
Kerschbaum, Mittelburgenland

Rotwein in Flaschen

— BOTTLED RED WINE —

Cuvée

K7 Cuvée	0,75l	€ 35,40
Höpler, Breitenbrunn		
Big John Cuvée Reserve	0,75l	€ 62,00
Scheiblhofer, Andau		
Haideboden Cuvée	0,75l	€ 68,00
Umatham, Neusiedlersee		
Admiral	0,75l	€ 74,00
Pöckl, Neusiedlersee		
Opus Eximium Cuvée BIO	0,75l	€ 78,00
Gsellmann, Mittelburgenland		
Comondor	0,75l	€ 88,00
Nittnaus, Neusiedlersee		
Steinzeiler	0,75l	€ 128,00
Kollwentz, Carnuntum		

Magnum

Legends	1,5l	€ 118,00
Scheiblhofer, Andau		
Big John Cuvée Reserve	1,5l	€ 124,00
Scheiblhofer, Andau		
Pannobile	1,5l	€ 132,00
Heinrich, Mittelburgenland		
Gr. Veltliner Lamm DAC Reserve	1,5l	€ 132,00
Schloss Gobelsburg, Kamptal		
Admiral	1,5l	€ 148,00
Pöckl, Neusiedlersee		
Chardonnay Massive	1,5l	€ 152,00
Artner, Höflein Carnuntum		



Bier vom Fass^A

— DRAUGHT BEER —

Gösser Märzen 0,3l / 0,5l € 4,40 / € 5,40

Helles, strohgelbes Vollbier, angenehm hopfiger Duft, feine Malznoten

Bright yellow lager, pleasant hoppy, malty flavor

Starobarno 0,3l / 0,5l € 4,60 / € 5,60

Vollmundiges Vollbier, Bernstein, karamelliger Duft, feine Malznoten

Full-bodied premium lager, amber color, caramel scent, and malty flavor

Schwechater Zwickl 0,3l / 0,5l € 4,70 / € 5,70

Unfiltriert, hefetrüb, strohgelb, fein-aromatisch gehopft, blumige Note

Unfiltered and cloudy beer, bright yellow, aromatic hops, bloomy flavor

Gösser Stiftsbräu 0,3l / 0,5l € 4,50 / € 5,50

Dunkles Bier, kastanienbraun, Noten von Kaffee, Kakaobohnen

Dark brown beer, coffee, cacao

Weihenstephaner 0,3l / 0,5l € 4,50 / € 5,50

Hefetrüb

Hefeweißbier, Hefetrübung, Gewürznelken- und Bananenaromen

Unclarified wheat beer, clove and banana flavors

Radler Gösser 0,3l / 0,5l € 4,40 / € 5,40

Natur

Leichte Trübung durch Zugabe von echtem Zitronensaft

Naturally cloudy Shandy with real lemon juice



Bier & Cider (Flasche)^A

—» BOTTLED BEER & CIDER «—

Muttermilch „Bitta von Tresen“ 0,3l € 5,40

Pils, unfiltriert, fruchtig-grasiges Aroma, schlank und trocken im Antrunk

Unfiltered Pilsner, fruity-grassy flavor, dry

Schwechater Wiener Lager 0,5l € 5,40

Bernstein, feine hopfige Note, leicht biskuitartige Note

Amber color, fine hoppy flavor, light biscuity flavor

Gösser Naturgold 0,5l € 5,00

Alkoholfrei

Non-alcoholic

Weihenstephaner Hefeweißbier 0,5l € 5,40

Alkoholfreies Hefeweißbier

Non-alcoholic wheat beer

BlakStoc Ginger For My Honey Cider 0,33l € 5,70

Naturtrüber Cider, Ananas, würzige Frische von Ingwer, Berghonig glättet die leichte Schärfe des Ingwers im Abgang ab

Cloudy cider, pineapple, aromatic ginger flavor, alpine honey



Gebranntes

—» SPIRITS «—

Williams Hämmerle 2cl € 4,50

Williams Pear

Hirschbirne Gölles 2cl € 4,50

Pear

Zwetschke Gölles 2cl € 4,50

Plum

Himbeere Hämmerle 2cl € 4,50

Raspberry

Zitronengrasgeist Parzmair 2cl € 4,50

Lemongrass

Haselnuss Tropper Josef 2cl € 4,50

Hazelnut

Williams mit Honig Tropper Josef 2cl € 4,50

Williams Pear with Honey

Blutorange Parzmair 2cl € 5,30

Blood Orange

Marille Hämmerle 2cl € 5,30

Apricot

Vogelbeere Guglhof 2cl € 7,00

Rowan Berry

Tequila

Cuervo 1800 Resposado 2cl € 4,50

Anis

Pernod 4cl € 5,50

Sambuca 4cl € 5,50

Liköre & Bitter

Amaretto 2cl € 3,50

Mandellikör 2cl € 3,50

Amaro Montenegro 2cl € 3,50

Limoncello 4cl € 6,40

Baileys 4cl € 6,80

Averna 4cl € 6,80

Ramazzotti FG 4cl € 6,80

Gebranntes

— SPIRITS —

Vodka

Beluga 4cl / 0,7l € 7,00 / € 98,00

Rum

Santa Teresa 1796 2cl € 5,50

Mamie Serum 2cl € 5,70

Diplomatico Reserva Excl 2cl € 5,90

Angostura 1824 12y 2cl € 6,50

A.H. Riise Non Plus Ultra 2cl € 7,90

Gin

Beefeater 2cl € 3,50

Glendalough Rose 2cl € 4,10

Hendrick's 2cl € 5,10

Malfy Gin Rosa Grapefruit 2cl € 5,10

Wiener Blut 2cl € 5,10

Monkey 47 Dry 2cl € 6,10

Windspiel Premium 2cl € 6,10

Reisetbauer Blue Gin 0,35l € 52,00

Whiskey, Scotch & Bourbon

Four Roses Bourbon 4cl € 8,50

Jameson Irish Whiskey 4cl € 8,50

Chivas Regal Scotch Blend 12y 4cl € 8,50

Highland Park Scotch Whiskey 12y 4cl € 10,20

Grappa

Chardonnay del Piemonte Luigi Francoli 2cl € 5,20

Barili di Sassicaia Poli 2cl € 6,10

Cognac

Remy Martin Coeur 2cl € 4,80

Frapin VSOP 2cl € 4,80

Hennessy XO 2cl € 13,50

Kaffee

— COFFEE —

Kleiner Schwarzer ^{FG} € 3,20

Ristretto

Großer Schwarzer ^{FG} € 4,80

Ristretto double

Kleiner Brauner ^{FG} € 3,50

Espresso. Cream or milk separately

Großer Brauner ^{FG} € 5,10

Espresso double. Cream or milk separately

Macchiato klein ^{FG} € 3,50

Single espresso topped with milk foam

Macchiato groß ^{FG} € 5,10

Double espresso topped with milk foam

Verlängerter Schwarzer ^{FG} € 3,30

Americano, single espresso with hot water

Verlängerter Brauner ^{FG} € 3,70

*Americano, single espresso with hot water,
served with milk*

Kaiser-Melange ^{FG} € 4,90

Schlagobers & Schokolade

Single espresso with whipped cream and chocolate

Cappuccino ^{FG} € 4,80

Single espresso with steamed milk

Café Latte ^{FG} € 5,30

Affogato al caffè ^{FG} € 7,20

Frothy milk espresso

Wiener Mocca Kaffeelikör ^{FG} 4cl € 8,40

Coffee liquor



Schokolade

CHOCOLATE

Heiße Schokolade ^{FG} € 4,70

Hot chocolate

Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{FG} € 4,90

Hot chocolate with whipped cream

Tee

TEA

Schwarzer Tee „Earl Grey“ 0,4l € 4,70

Schwarzer Ceylon Tee

Black tea - Bergamot flavor

Grüner Tee „Green Leaves“ 0,4l € 4,70

Green tea

Pfefferminztee „Minty Breeze“ 0,4l € 4,70

Peppermint tea

Kamillentee „Golden Chamomile“ 0,4l € 4,70

Chamomile tea

Früchtetee „Tropical Fruits“ 0,4l € 4,70

Tropical fruit tea



EISHKEN ESTATE

FISCHHANDEL

Eishken Estate - Teichwirtschaft
Mitten in der Natur

Qualität schmeckt man!

Das beste Rezept für eine erfolgreiche Zusammenarbeit ist Qualität, Vertrauen und Zuverlässigkeit. All das haben wir bei unserem Partner Alexandra und Franz Aibler, der von Starköchen und Fischliebhabern liebevoll „Der König der Fische“ genannt wird, gefunden.

Seit 25 Jahren ist EISHKEN ESTATE in jeder gehobenen Gastronomie ein Begriff und Garant für erstklassige und hochwertige Qualität.

Mitten in der Natur, in der Naturteichwirtschaft der Familie Aibler in Radlberg/Niederösterreich können sich heimische Fische wie Seeforellen, Lachsforellen, Karpfen, Huchen, der weiße Amur oder Saiblinge stressfrei entwickeln. Von der Aufzucht bis zur Verarbeitung bleibt alles in einer Hand.

Lassen Sie sich in die Welt der heimischen Fischzucht von EISHKEN ESTATE entführen und erfreuen Sie sich an den wunderschönen Aufnahmen, die wir für Sie eingefangen haben.



Unsere Produzenten

Wiesbauer Gourmet ♦ Transgourmet ♦ Khan Früchte
Michi Bauer ♦ Eishken Estate ♦ Radlberg ♦ Mitterberg
Spak ♦ Hürner ♦ Müller & Gartner ♦ Öfferl Bäckerei

Allergene:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnüsse /
F: Soja / G: Milch & Laktose / H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf /
N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Allergens:

A: Cereals containing gluten / B: Crustaceans / C: Egg / D: Fish /
E: Peanuts / F: Soy / G: Milk & Lactose / H: Nuts / L: Celery / M: Mustard /
N: Sesame / O: Sulfites / P: Lupins / R: Mollusks

Alle Preise in Euro (€) und inkl. aller Steuern und Abgaben.