

Die Muntermacher

Der "kleine Starke"

Klassisch nach dem Essen wird der kleine Starke (Espresso) mit seinem zartbitteren Geschmack zur Abrundung des Mahls getrunken. Er bildet auch die Basis für die meisten Kaffeekreationen.

Der "Italiener"

Nach italienischer Art entsteht Cappuccino mit einem Espresso, der zügig mit halbflüssigem, cremigem Milchschaum aufgegossen wird. Der Name leitet sich von den Kapuzinern ab, die Farbe der Kutte, die diese Mönche tragen, entspricht dem idealen Braunton eines Cappuccinos.

Der "chice Junge"

Es tauchen immer wieder neue Kaffeekreationen auf. Der Latte Macchiato ist der Shooting-Star unter den Kaffee-Modeerscheinungen. Bei der Zubereitung wird zuerst kalte Milch, dann ein Espresso und zum Schluss ausreichend Milchschaum in ein dickwandiges Glas gegossen - und schon ist der Star in drei Schichten geboren.

Der "Beliebte"

Für einen Verlängerten wird die gleiche Menge Kaffee verwendet, wie für einen kleinen Starke, aber mit deutlich mehr Wasser. Dadurch ist er leichter und milder im Geschmack.

Der "typische Wiener Kaffee"

In den Wiener Kaffeehäusern gehört die Melange zu den beliebtesten Kaffeespezialitäten. Die Melange besteht zu gleichen Teilen aus einem Espresso und warmer Milch.

Der "große Starke"

Er gilt als Bruder des kleinen Starke. Der große Starke ist ein doppelter Espresso mit flüssiger Schlagsahne.

Der "österreichische Cappuccino"

Er hält der italienischen Cappuccinowelle Stand und wird nach wie vor gerne mit geschlagenem Schlagobers bestellt, welches mit Kakaopulver verfeinert wird.



Frühstückszeit

von 7.00 bis 11.00 Uhr

Guten Morgen...

Kleines Frühstück

€ 7,20

Ein Heißgetränk*, Butter, Marmelade, Gebäck

Herzhaftes Frühstück

€ 9,50

Ein Heißgetränk*, Butter, Schinken, Salami, Käse, Gebäck

Muntermacher Frühstück

€ 9,50

Ein Heißgetränk*, ein Glas Orangen-Juice, Butter, Marmelade, Rührei von zwei Bio-Eiern, Gebäck

Genießer Frühstück

€ 11,50

Ein Heißgetränk*, ein Glas Orangen-Juice, Butter, Marmelade, Schinken, Salami Käse, ein Bio-Ei, Gebäck

Schlemmer Frühstück

€ 18,50

Ein Heißgetränk*, ein Glas Prosecco, ein Glas frisch gepresster Orangensaft, Butter, Marmelade, Schinken, Salami, Käse, hausgemachter Topfenaufstrich, ein Bio-Rührei, Gebäck

Solos & Extras

Bio-Ei weichgekocht

€ 1,30

Rührei von zwei Bio-Eiern

€ 2,70

Rührei "Rustikal"

€ 5,00

von zwei Bio-Eiern mit Speck, auf Schwarzbrot

Schinken- oder Käseteller

€ 4,30

Hausgemachter Topfenaufstrich

€ 1,50

Bio-Joghurt natur

€ 1,50

Bio-Joghurt mit Müsli und frischen Früchten

€ 5,00

Butter oder Nutella (je Portion)

€ 0,60

Marmelade, Honig, Philadelphia
Leberstreichwurst (je Portion)

€ 1,00

Glas Orangen-Juice

0,25 l

€ 2,50

Glas Orangensaft frisch gepresst

0,2 l

€ 3,50

Glas Prosecco

0,1 l

€ 3,70

Piccolo Schlumberger Sekt

0,2 l

€ 8,00

Für unsere Kleinen

Kinderfrühstück Wicki

Kleiner Kakao, Semmel, Nutella

Kinderfrühstück Ylvi

Cornflakes mit Milch (kalt oder warm)



€ 2,50

€ 2,50

Für den kleinen Hunger

Eine **Semmel mit Butter**

€ 1,20

Ein **dunkles Gebäck (Weckerl) mit Butter**

€ 1,70

Ein **Gebäck (Semmel oder Weckerl) mit Schinken, Salami, Käse**

1 Sorte belegt

ab € 3,00

2 Sorten belegt

ab € 3,50

*Über Allergene informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter.
Umbestellungen werden je nach Aufwand extra verrechnet.*

Ein Heißgetränk = 1 Tasse Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Häferlkaffee, Tee, Kakao

Aufzahlung Kännchen Kaffee € 1,50

Aufzahlung Doppelter Espresso € 0,60

Für ein zusätzliches Gedeck verrechnen wir € 1,30