



FIAKER

Ein Mokka mit einem kleinen Rum heiß serviert

MARIA THERESIA

Ein doppelter Mokka mit einem Schuss Orangelikör und Schlagobers, im Glas serviert

KAFFEE EINMAL KALT SERVIERT



KENNEN SIE DAS GEFLÜGELTE WORT, dass kalter Kaffee schön macht? Ob das nun eine der zahlreichen Legenden ist, die sich um die Kraft und die Wirkung des Kaffees ranken oder ob das den Tatsachen entspricht, sei dahingestellt. Faktum ist, dass es für den wahren Kaffee-Connoisseur wohl kaum einen größeren Genuss gibt, als an einem heißen Sommertag die belebende Wirkung eines kalt servierten Kaffees zu genießen.



WIENER EISKAFFEE

Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka aufgegossen und mit Schlagobers serviert



GERÜHRTER EISKAFFEE

Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka und Schlagobers glatt gerührt

MAZAGRAN

Ein doppelter Mokka mit Eiswürfeln gekühlt und Maraschino versetzt, im Glas serviert

AUS DER WEITEN WELT



KAFFEE IST EIN GENUSSMITTEL, das sich weltweiter Beliebtheit erfreut. Und obgleich die österreichische Kaffeekultur eine der vielfältigsten und vielschichtigsten der Welt ist, erfreuen sich in unserem Land einige „zugereiste“ Kaffeespezialitäten großer Beliebtheit. Wußten Sie übrigens, dass der Name „Cappuccino“ wahrscheinlich vom „Kapuziner“ abstammt? Er entstand um 1850 in Mailand, als dort österreichische Offiziere ihren „Kapuziner“ bestellten ...



CAPPUCCINO

Ein verlängerter Mokka mit heißer Milch und Milchschaum, mit Kakaopulver bestreut

CAFFÈ LATTE MACCHIATO

Ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum in einem hohen Glas mit langem Löffel serviert

IRISH COFFEE

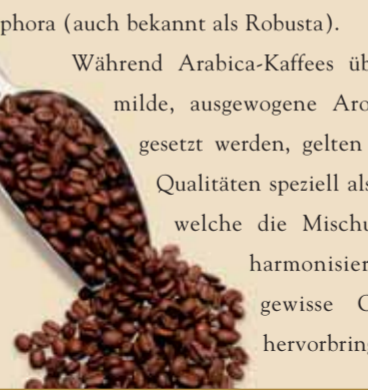
Ein doppelter Mokka mit Irish Whiskey, Zucker und Schlagobers; im Glas serviert

DIE RICHTIGE MISCHUNG IST DAS GEHEIMNIS DES BESTEN GESCHMACKS!



WELTWEIT SIND NUR ZWEI KAFFEESORTEN von echter Bedeutung: Coffea Arabica und Coffea Canephora (auch bekannt als Robusta).

Während Arabica-Kaffees überwiegend als milde, ausgewogene Aromaträger eingesetzt werden, gelten gute Robusta-Qualitäten speziell als „Fülleträger“, welche die Mischung abrunden, harmonisieren und eine gewisse Getränkestärke hervorbringen können.



COFFEA ARABICA

Experten erkennen Sie an ihrer schlanken Bohnenform und am geschwungenen Einschnitt in der Bohnenmitte. Die Bohnen zeichnen sich durch feines Aroma aus.



COFFEA CANEPHORA (ROBUSTA)

Die Bohne hat im Gegensatz zu Arabicas eine runde Form und einen geraden Einschnitt in der Bohnenmitte. Die Robusta-Bohnen zeichnen sich durch einen kräftigen Geschmack aus.



DAS KAFFEE A B C



Entdecken Sie die Welt der österreichischen Kaffeespezialitäten

ÖSTERREICHISCHE KAFFEEHAUS-KLASSIKER



KAFFEEHAUS IST ÜBERALL. So lautet ein Kapitel in Friedrich Torbergs legendärem Buch „Die Tante Jolesch“, das sehr gut die Bedeutung des „Wiener Kaffeehauses“ beschreibt. Im 19. Jahrhundert breitete sich dieser Kaffeehaustyp in alle österreichische Länder aus, sodass aus dem Wiener Kaffeehaus eine österreichische Institution wurde. Eine Institution, deren klassische Kaffeespezialitäten in ihrer Vielfalt und Raffinesse weltweit einzigartig sind.



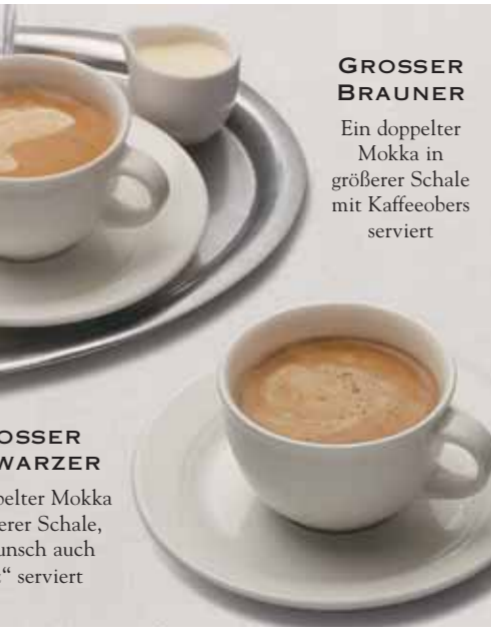
**KLEINER
BRAUNER**
Ein Mokka in kleiner Schale mit Kaffeeobers serviert

**KLEINER
SCHWARZER**
Ein Mokka in kleiner Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert



**GROSSER
SCHWARZER**
Ein doppelter Mokka in größerer Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert

**GROSSER
BRAUNER**
Ein doppelter Mokka in größerer Schale mit Kaffeeobers serviert



MELANGE
Ein Mokka, etwas verlängert, mit warmer Milch versetzt und Milchschaumhaube; in großer Schale serviert

FRANZISKANER
Eine Melange mit Schlagobers – statt Milchschaumhaube



**VERLÄNGERTER
BRAUNER**
Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen und einem Schuss Kaffeeobers

**VERLÄNGERTER
SCHWARZER**
Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen



**KAFFEE
VERKEHRT**
Ein Mokka mit sehr viel Milch; ein heller Milchkaffee

**KLEINE
SCHALE
GOLD**
Ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube, in einer kleinen Schale serviert



**VERLÄNGERTER
BRAUNER**
Ein doppelter Mokka, auf den sehr kaltes flüssiges Obers mittels eines umgedrehten Kaffeelöffels aufgesetzt wird

**ÜBERSTÜRZTER
NEUMANN**
In eine leere Kaffeeschale kommt Schlagobers, das dann mit einem doppelten Mokka „überstürzt“ wird



KAPUZINER
Ein doppelter Mokka mit Schlagobers

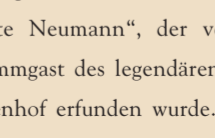
EINSPÄNNER
Ein Mokka mit aufgesetztem Schlagobers; in einem Einspännerglas, mit Staubzucker extra serviert



ORIGINELLES & SPEZIELLES



DAS KAFFEEHAUS war seit jeher Treffpunkt für Künstler, Literaten, Intellektuelle und „Originale“. Individualisten, die sich nicht mit der Vielzahl der bestehenden Kaffees zufrieden gaben, entwickelten ihre eigenen Varianten. Die wohl bekanntesten sind der „Obermayer“ – benannt nach einem Mitglied der Wiener Philharmoniker – sowie der „Überstürzte Neumann“, der von einem Stammgast des legendären Café Herrenhof erfunden wurde.



OBERMAYER
Ein doppelter Mokka, auf den sehr kaltes flüssiges Obers mittels eines umgedrehten Kaffeelöffels aufgesetzt wird

