



### ÜBERSTÜRZTER NEUMANN

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

### OBERMAYER

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

Herausgeber: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, 1010 Wien, Judenplatz 3-4  
Artdirection: Martin Gubo • Text: Gerhard Loibelsberger • Fotos: diefotografin.at



### FIAKER

Ein Mokka mit einem kleinen Rum heiß serviert

### MARIA THERESIA

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

## KAFFEE EINMAL KALT SERVIERT

**KENNEN SIE DAS GEFLÜGELTE WORT**, das 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-Connaissanceur 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



### MAZAGRAN

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

### GERÜHRTER EISKAFFEE

Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka und Schlagobers glatt gerührt

## 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

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



# DAS KAFFEE A B C

Entdecken Sie die Welt der österreichischen Kaffeespezialitäten

[www.wiener-kaffeehaus.at](http://www.wiener-kaffeehaus.at)



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

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



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

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



**FRANZISKANER**  
Eine Melange mit Schlagobers – statt Milchschaumhaube

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



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

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



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

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



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

**KAPUZINER**  
Ein doppelter Mokka mit Schlagobers



## 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.

