

S
SZIHN

Szihn - voller Genuss



[HANDWERK MACHT *SZIHN*]

*Frühstück, das ist doch die schönste aller Mahlzeiten.
Man ist ausgeruht und jung, hat sich noch
nicht geärgert und ist voll neuer Hoffnungen und Pläne.*

– Heinrich Spoerl

Frühstücken den ganzen Tag lang

Lehrlingsfrühstück

€ 3,49

Wahlweise Cappuccino oder Tee (kleine Größe),
1 knuspriges Handsemmerl, jeweils 1 Portion cremig
aufgeschlagene Butter und fruchtig-feine Marmelade

Kaffee, Tee oder ein Kakao?
Suchen Sie sich zu den
Frühstücksvariationen einfach
Ihr Lieblingsgetränk aus!
(nicht im Angebotspreis inkludiert)

Gesellenfrühstück

€ 4,49

Zarter Schinken, öst. Qualitätskäse, 1 knuspriges Hand-
semmerl und 1 rescher Korngenuß, jeweils 1 Portion
cremig aufgeschlagene Butter und fruchtig-feine Marmelade

Meisterfrühstück

€ 6,49

Zarter Schinken, öst. Qualitätskäse, 1 weiches Ei,
1 knuspriges Handsemmerl und 1 rescher Korngenuß,
jeweils 1 Portion cremig aufgeschlagene Butter,
fruchtig-feine Marmelade und hausgemachter
Aufstrich der Saison

Unsere Empfehlung

Direkt gepresster Orangensaft
1/8 l nur € 1,50



Kombinieren Sie, Watson.

Kleine Frühstücksschmankerl

Handsemmerl

Mit Butter

€ 1,49

Handsemmerl

Mit zartem Schinken oder Käse

€ 2,49

Handsaltzstangerl

Mit zartem Schinken oder Käse

€ 2,49

Bäckerkörperl

1 knuspriges Handsemmerl,
1 rescher Korngenuss, 3 verschiedene
Sorten frisches Handwerksbrot

€ 2,--

Aufschnittteller

Zarter Schinken und Wurst,
3 verschiedene Sorten

€ 3,30

Käseteller

3 verschiedene öst. Qualitätskäsesorten

€ 3,30

Schinken/Käseteller

Zarter Schinken (2 Sorten)
sowie 1 Sorte öst. Qualitätskäse

€ 3,30

Honey Crunch

Mit Honig geröstetes Haus-Müsli, fruchtiges Erdbeermus
und mildes Joghurt

€ 2,99

Vitaminkick

Frischer hausgemachter Obstsalat mit Früchten der Saison

€ 2,99

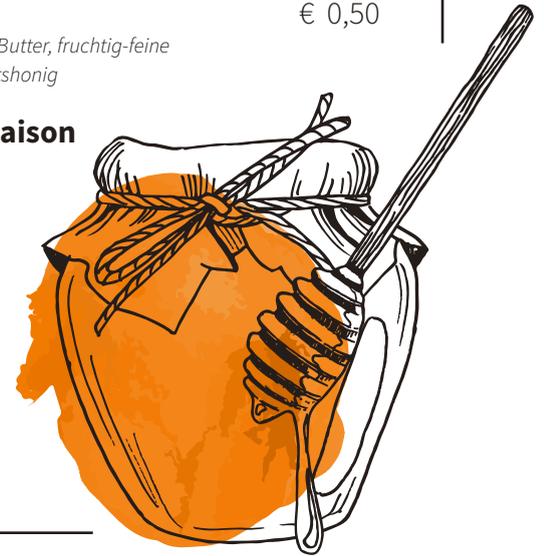
Extraportion

Creinig aufgeschlagene Butter, fruchtig-feine
Marmelade, öst. Qualitätshonig

€ 0,50

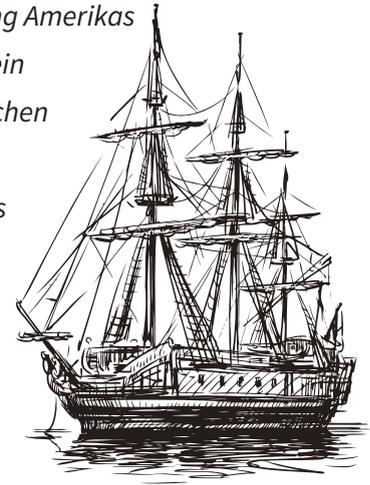
Aufstrich der Saison

€ 2,--



Das Ei des Kolumbus

Erfolg ruft Neider auf den Plan, das wissen auch große Entdecker. Als Christoph Kolumbus bei einem gemeinsamen Essen 1493 vorgeworfen wird, dass die Entdeckung Amerikas doch jeder zusammengebracht hätte, fordert er alle Anwesenden auf, ein gekochtes Ei auf der Spitze aufzustellen. Nach vielen erfolglosen Versuchen kommt man überein, dass es sich um eine unlösbare Aufgabe handelt. Kolumbus wird gebeten, es selbst zu versuchen. Er holt aus, schlägt das Ei mit der Spitze auf den Tisch - und leicht eingedrückt bleibt es stehen. Die Anwesenden protestieren, das hätten sie doch auch gekonnt! Da sagt Kolumbus: „Der Unterschied ist, meine Herren, dass Sie es hätten tun können, ich hingegen habe es getan.“



Am Anfang war das Ei

Wir beziehen unsere Eier von der Familie Hagler aus Wallsee im Mostviertel, weil unsere Eier von Hühnern stammen sollen, die ein glückliches Leben führen dürfen.

Weiches Ei

5 Minuten

€ 1,20

Eierspeis oder Spiegelei

Preis pro Ei

€ 1,20

Ham & Eggs

Preis pro Ei

€ 1,59

Omelett von 3 Eiern

Zarter Schinken oder Käse

je € 0,80

Mit Gemüse (Zwiebel, Paprika)

je € 0,80

€ 3,99

Breakfastbagel

Backfrischer Bagel mit cremigem Gervais-Aufstrich,
warmer Eierspeis, gebratenem Speck oder Käse

€ 4,99

Unsere Empfehlung

1 Glas Kattus Frizzante
0,1l nur € 3,80



„Wie wär's mit einem Supperl, Pupperl?“
so fragt der Herr Major an.
„Ich lad dich ein, was darf's denn sein?“

„Das Pupperl, das verbitt ich mir.
Sonst les ich die Leviten dir!“
sich die Madame sogleich empört.

Den Herren Major das nicht sehr stört.
Dennoch reißt er sich zusammen.
Will die Madame doch nicht vergrämen.
Versucht stattdessen sie zu zähmen:

„Edles Fräulein, darf ich's wagen,
euch eine Brühe anzutragen?
Schmackhaft, heiß, reich an Vitamin',
so wird's serviert beim Bäcker *Szihn*.“

„Was hast denn das nicht gleich gesagt?“
die Madame voll Vorwurf fragt.
Rasch greift sie nach Hut und Stecken.
„Los, lass ma's uns beim Bäcker schmecken!“

Bald darauf sie selig essen,
all der Zank sogleich vergessen.
Denn sind sie hungrig, deine Lieben,
bringt eine Suppe wieder Frieden.
Schließlich ist's ein wahres Wort:
Satt sind die meisten Sorgen fort.

– Birgit Herger, Wiener Werbetexterin

Löffel für Löffel ein Genuss

Zu unseren hausgemachten Suppen servieren wir verschiedene Handwerksbrote aus unserer Backstube.

Karotten-Kürbiscremesuppe

Mit knackigen Gemüsechips und unserem würzigen BIO Naturburschen

€ 4,90

Erdäpfelcremesuppe

Mit unserer herzhaften Bullenkruste und einem köstlichem Gervais

€ 4,90

Gemüsecurry

Hausgemachtes, mit Kokosmilch verfeinertes Gemüsecurry, serviert mit knusprigen Dinkellaabschnitten.

€ 5,90

Suppe der Saison

Saisonale Schmankerl sorgen für angenehme Abwechslung!

€ 5,90



Appetit auf Toast?

Wie das Wort „Appetit“ stammt auch der Schinken-Käse-Toast aus Frankreich. Der „Croque“ (von „croquer“ für knacken, krachen, beißen) stand dort erstmals 1910 auf der Speisekarte eines Pariser Cafés. Erstaunlich, aber wahr: Mehr als 100 Jahre später lässt uns die Aussicht auf knuspriges Brot, geschmolzenen Käse und zarten Schinken immer noch das Wasser im Mund zusammenlaufen.



Brotzeit is'!

Überbackener Bauerntoast

Bauernschinken und Senfaufstrich auf Winzerlaibbrot, mit Spiegelei und würzigem Käse gratiniert

€ 4,99

Brietoast

Getoastetes Veneziabrot mit herzhaftem Brie und Preiselbeer-/Salatgarnitur

€ 4,99

Warmes Brat'l Brot

Doppelt gebackenes Bauernbrot mit saftigem Schweinsbraten, hausgemachter Senfsauce und Zwiebelmarmelade nach Hausrezept

€ 4,99

Spezialtoast

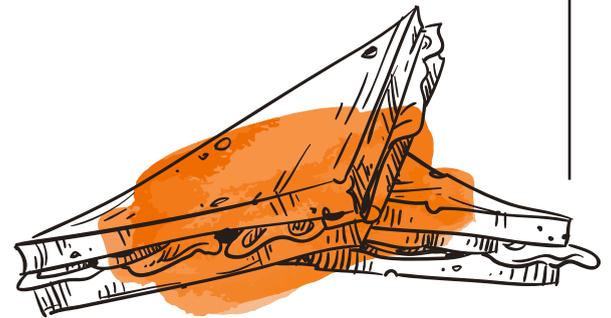
Getoastetes Veneziabrot mit zartem Schinken, Käse und Ketchup

€ 3,39

Brot der Saison

Saisonale Schmankerl sorgen für angenehme Abwechslung!

€ 6,90



Von Burgern, Fragen & Antworten

Woher der Burger ursprünglich kommt, ist bis heute nicht geklärt. Ist der erste Burger vielleicht als „Rundstück warm“ auf einem der vielen Auswandererschiffe aus Hamburg nach Amerika gelangt? Ist der auf der Weltausstellung 1904 verkaufte „Hamburg“ - ein Semmel mit faschiertem Laibchen - wirklich der erste Fast Food-Vorfahre?

Wir werden es vermutlich nie erfahren. Und das macht nichts, denn es gibt jetzt Wichtigeres herauszufinden, nämlich:

Welcher home-made Burger vom Szihn schmeckt Ihnen am besten?

Burger made by Szihn

Wir stellen unsere Burger Buns nach einem Original US-amerikanischen Rezept her und füllen diese mit köstlichen Zutaten.

Star Burger

A Star is born: Dry-aged Fleischlabeled vom Hödl und hausgemachte Currysauce

€ 8,90

Barbecue Burger

BBQ-Afficionados aufgepasst: Dry-aged Fleischlabeled vom Hödl und hausgemachte Barbecuesauce

€ 8,90

Cheese Burger

Nicht nur für Käse-Liebhaber: Dry-aged Fleischlabeled vom Hödl, würziger Käse und hausgemachte Currysauce

€ 9,70

Bacon Burger

Genuss gefällig? Dry-aged Fleischlabeled vom Hödl, knuspriger Speck und hausgemachte Barbecuesauce

€ 9,70

Burger der Saison

Saisonale Schmankerl sorgen für angenehme Abwechslung!

€ 8,90

Toppings nach Wunsch:

Speck oder Käse € 0,80

Curry- oder Barbecuesauce € 0,80



*Nach einem trefflichen Mittagessen ist man geneigt,
allen zu verzeihen. Nach einem guten Kaffee verzeiht
man sogar den Eltern.*

– Oscar Wilde

Das Leben ist zu kurz für schlechten Kaffee

Wir servieren die aromatisch-kräftige Szihn-Hausmischung aus der Rösterei Alt-Wien, die es nur exklusiv bei uns gibt.

Cappuccino

Mit Milchschaum

<i>klein</i>	<i>normal</i>	<i>groß</i>
€ 2,69	€ 3,49	€ 4,29

Wiener Melange

Mit Schlagobers

€ 2,99	€ 3,69	€ 4,49
--------	--------	--------

Hauskaffee

Großer Espresso mit warmer Milch und Milchschaum

€ 3,49	€ 4,29
--------	--------

Latte Macchiato

Verlängerter mit viel Milch und Milchschaum

€ 3,49	€ 4,29
--------	--------

Espresso

Klein/groß

€ 2,10	€ 3,30
--------	--------

Brauner

Klein/groß

€ 2,20	€ 3,40
--------	--------

Verlängerter

Schwarz oder
mit Milch

<i>normal</i>	<i>groß</i>
€ 2,69	€ 3,39

Extras

Portion Schlagobers
€ 1,--



Tee oder Kakao - eine schwere Entscheidung

Ob ein köstlicher BIO Paulsen Tee oder ein Kakao mit feinsten belgischer Schokolade von Callebaut - unsere warmen Getränke erwärmen den Magen und erheitern das Gemüt.

Tee

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
SCHWARZTEE	je € 2,69	je € 2,99
<i>BIO Earl Grey - aromatisiert mit Bergamotte</i>		
<i>BIO Darjeeling First Flush - Finest Tippy Golden</i>		
<i>Flowery Orange Pekoe</i>		
GRÜNTEE		
<i>BIO Madame Butterfly Grüner Tee mit Mangostücken</i>		
<i>- aromatisiert mit Pfirsich und Passionsfrucht</i>		
ROOIBOSTEE		
<i>BIO Bourbon Vanille Rooibostee - aromatisiert mit Vanille und Sahne</i>		
FRÜCHTETEE		
<i>BIO Waldbeere Früchtetee - aromatisiert mit Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere</i>		

Kakao

	<i>klein</i>	<i>normal</i>
<i>Mit Milchschaum</i>	€ 2,69	€ 2,99
<i>Mit Schlagobers</i>	€ 3,19	€ 3,49

Extras

Milch oder Zitrone im Kännchen
€ 0,60



So herrlich erfrischend

Unsere BIO Säfte und - Sirupe vom Fruchtsaftproduzenten Schäfer aus Tattendorf in Niederösterreich sind 100% Fruchtgenuss und schmecken wie Natur pur!

BIO Säfte 0,25l

€ 1,99

Bio-Sirup mit Soda oder Hochquellwasser aufgespritzt

BIO Himbeersaft

BIO Preiselbeersaft

BIO Holundersaft

BIO Birnensaft 0,25l

€ 2,50

BIO Apfelsaft 0,25l

€ 2,50

Naturtrüb

BIO Brombeer-Limetten- Apfelsaft

€ 2,50

0,25l

BIO Eistee Granatapfel 0,25l

€ 2,50

Römerquelle 0,33l

€ 1,95

Still oder prickelnd

Coca Cola/Coca Cola Light 0,33l

€ 2,40

Red Bull 0,25l

€ 2,80

Direkt gepresster Orangensaft

€ 1,50

0,125l

Soda 0,25l

€ 1,40

Soda Zitron 0,25l

€ 1,70

Mit frisch gepresster Zitrone



*Der Wein - maßvoll genossen - heilt und erfreut
den Menschen zutiefst durch seine
große Kraft und Wärme.*

- Hildegard von Bingen

Wohl bekomm's!

Wein

Weißwein

Vom Weingut Artner

Rotwein

Vom Weingut Artner

G'spritzer 1/4l

Weiß/Rot

Sekt

Kattus Frizzante 0,1l

Kattus Frizzante 0,7l

Fruchtig prickelnd:

Holunder Frizzante 0,1l

Preiselbeer Frizzante 0,1l



€ 1,65



€ 3,30

€ 1,65

€ 3,30

€ 2,50

€ 3,80

€ 19,--

€ 3,80

€ 3,80

Bier

Schnaitl Pils de luxe 0,33l

€ 2,20

Mit Mühlviertler Edelhopfen, feinerherbes Aroma durch extra lange Reifezeit

Loncium Carinthia 0,33l

€ 3,30

Klassisches India Pale Ale, obergarige Bierspezialität mit reichlich exotischen Hopfen



S
SZIHN

*Möchten Sie auch einmal selbst Hand anlegen?
In unserer Handwerkstatt zeigen wir, wie's geht.*

Brotbacken lernen bei Szihn – Alle Termine auf www.szihn.at
Wir freuen uns auf Sie!



[HANDWERK MACHT SZIHN]