

S  
SZIHN

# Szihn-voller Genuss



[HANDWERK MACHT SZIHN]

## Partner unseres Vertrauens

### Mehl

Wir stellen unsere Backwaren mit den Mehlen aus der Schafner Mühle im oststeirischen Hügelland her. Seit 1507 werden im dortigen Familienbetrieb hochwertige Mehl- und Mahlprodukte naturschonend auf heimischen Feldern erzeugt.

### Salz

Salzsole ist das naturreinste Salzmittel der Welt und ist in beinahe all unseren Brotwaren enthalten. Wir beziehen unsere Salzsole von den Salinen Austria, die sie direkt in den Salztollen abfüllen.

### Milch

Unsere erstklassige Frischmilch wird von den Gebrüdern Aschauer vom bäuerlichen Hof im Wienerwald angeliefert.

### Eier

Unsere Eier kommen von der Familie Hagler aus Wallsee im Mostviertel. Dort haben die Hühner ganz viel Auslauf, bekommen wertvolle Nahrung und dürfen noch ein glückliches Leben führen!

### Fleisch & Wurst

Mit der Qualitätsfleischerei Höllerschmid aus Niederösterreich haben wir einen Partner gewonnen, der unsere Werte vertritt: Ehrlichkeit, Regionalität und viel Liebe zum Handwerk.

### Tee

Unsere Tee-Lieferantin Eva Horvath, die Besitzerin des Wiener Teesalons Tête à Tee, hält es getreu dem Motto „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack. Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Dem können wir uns nur anschließen!

### Schokolade

Bei der Schokolade setzen wir auf den belgischen Chocolatier Calle- baut, der seine Kakaobohnen für die feine Schokolade aus nachhaltigem Anbau in Westafrika bezieht.

### Kaffee

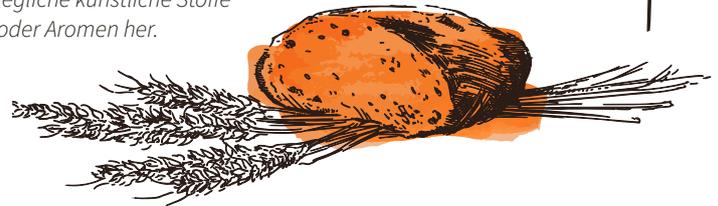
Wir servieren exklusiv unsere Szihn-Hausmischung in BIO- und Fairtrade-Qualität von der Wiener Rösterei ALT WIEN KAFFEE.

### Sekt

Unser Frizzante stammt von der Wiener Sektkellerei Kattus aus dem 19. Bezirk, die seit 1857 Qualitätssekt nach traditioneller Methode herstellt.

### Fruchtsäfte

Unsere BIO Säfte und Sirupe beziehen wir vom Fruchtsaftproduzenten Schäfer aus Tattendorf in Niederösterreich. Aus Überzeugung für „echte Produkte“ stellt Schäfer Fruchtsäfte ohne jegliche künstliche Stoffe oder Aromen her.



# Specials

**Porridge mit frischen Früchten** 🌿🌿 € 3.50

Gekochte Haferflocken, verfeinert mit Kokosmilch, gesüßt mit Honig & garniert mit frischen Früchten

**French Toast mit Apfelmus** € 5.--

Veneziatost herausgebacken mit frischen Früchten

**French Toast au Chocolat** € 5.--

Veneziatost herausgebacken mit Nougatcrème & frischen Früchten

**Eggs à la Szihn** 🌿 € 6.50

Getoastetes Dinkelbrot mit gebratenem Speck, 2 weichgekochten Eiern & Currysauce

+ Guacamole **NEU** € 2.--

**Ei im Glas** 2 Stück € 2.80

**Eierspeisbrot** 🌿 € 3.50

Hausgemachte Eierspeis mit Kernöl auf getoastetem doppelt gebackenen Bauernbrot

+ gebratener Speck € 0.80

**Ham & Eggs** € 2.10

pro Ei

**Shakshuka** **NEU** € 5.--

2 Eier in pikanter Tomaten-Paprika-Sauce

**Schnittlauchbrot** € 2.10

Bauernbrot mit Butter, Schnittlauch und mit Radieschen, Gurken & Paradeisern garniert

**Avocadobrot** **NEU** € 3.50

2 Scheiben Dinkel-Roggstar mit hausgemachter Guacamole

**Breakfastburger** 🌿 € 5.--

Hausgemachte Burger Buns mit Speck, Käse, Spiegelei & cremigem Gervais

...zusätzlich mit Burgerlaibchen € 9.90

+ Guacamole **NEU** € 2.--

**Pancakes** **NEU**

in drei Variationen

mit Apfelmus

mit Butter und Ahornsirup

mit Banane und Schokosauce

€ 5.--

**Orangensaft** direkt gepresst, 0,125 l € 1.50



🌿 Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.

🌿🌿 Auf Wunsch auch vegan möglich.

# Saison-Specials

## Warme Köstlichkeiten

### Eiernockerl mit Brotsalat

*Selbstgemachte Eiernockerl mit Brotsalat & Gurkerl*

€ 6.50

### Schinkenfleckerl mit Brotsalat

*Schinkenfleckerl mit Brotsalat & Gurkerl*

€ 6.50

### Chili con Carne

*Chili con Carne nach eigener Rezeptur  
mit 2 Scheiben vom doppelt gebackenen Bauernbrot*

€ 6.90

## Löffelweise

### Karotten-Kürbiscrèmesuppe

*Mit Kokosmilch verfeinert und serviert mit  
Dinkel-Roggstar & Aufstrich der Saison*

€ 4.90

### Selleriecrèmesuppe

*Serviert mit einem cremigen Gervais &  
unserem beliebten doppelt gebackenen  
Bauernbrot*

€ 4.90

### Feurige Gulaschsuppe

*Hausgemachte feurig-wärmende Gulaschsuppe,  
serviert mit doppelt gebackenem Bauernbrot*

€ 5.90



 Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.

  Auf Wunsch auch vegan möglich.

*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

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

€ 3.60

## Meisterfrühstück

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

€ 6.60

*Kaffee, Tee oder ein Kakao?  
Suchen Sie sich zu den  
Frühstücksvariationen einfach  
Ihr Lieblingsgetränk aus!*

(nicht im Angebotspreis inkludiert)

## Unsere Empfehlung

### Direkt gepresster Orangensaft

1/8 l nur € 1.50

## Gesellenfrühstück

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

€ 4.60



 Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.

*Kombinieren Sie, Watson.*

## Kleine Frühstücksschmankerl

### Handsemmerl

Mit Butter

€ 1.50

### Extraportion

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

€ 0.50

### Handsemmerl

Mit zartem Schinken oder Käse

€ 2.50

### Handsaltstangerl

Mit zartem Schinken oder Käse

€ 2.50

### Bäckerkörperl

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

€ 2.20

### Käseteller

2 verschiedene öst. Qualitätskäsesorten,  
1 Portion cremiger Gervais

€ 3.30

### Schinken/Käseteller

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

€ 3.30

*Aufstrich der Saison*

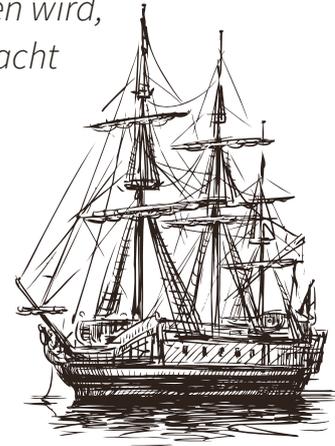
€ 2.--

Unser Servicepersonal  
informiert Sie gerne



# 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, die auf Tierwohl und höchste Qualität so großen Wert legen wie wir.

## Weiches Ei

5 Minuten

€ 1.30

## Eier im Glas

2 Stück

€ 2.80

## Eierspeis oder Spiegelei

Preis pro Ei

€ 1.30

## Ham & Eggs

Preis pro Ei

€ 2.10

## Omelett von 3 Eiern

1 Portion zarter Schinken oder Speck

je € 0.80

1 Portion Qualitätskäse

je € 0.80

Mit Gemüse (Zwiebel, Paprika)

je € 0.50

€ 4.--

## Eierspeisbrot (siehe Specials)

€ 3.50

## + Speck

€ 0.80

## Eggs à la Szihn

Getoastetes Dinkelbrot mit gebratenem Speck,

2 weichgekochten Eiern & Currysauce

€ 6.50

## + Guacamole **NEU**

€ 2.--

## Shakshuka **NEU**

2 Eier in pikanter Tomaten-Paprika-Sauce

€ 5.--

## Breakfastburger

Hausgemachte Burger Buns mit Speck, Käse,

Spiegelei & cremigem Gervais

€ 5.--

## ...zusätzlich mit Burgerlaibchen

€ 9.90

## + Guacamole **NEU**

€ 2.--

## Unsere Empfehlung

1 Glas Frizzante von Kattus

0,1 l nur € 3.80

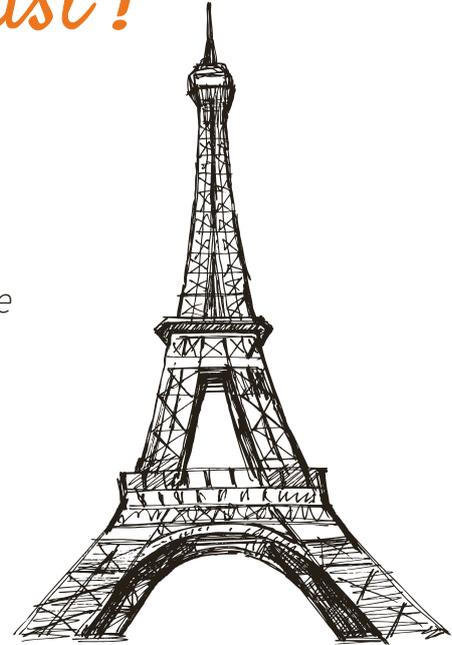
 Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.



# 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'!

### Spezialtoast

Mit Veneziatoast, köstlichem Schinken  
& Qualitätskäse, dazu wird Ketchup serviert

€ 3.40

### Club Sandwich

3 Scheiben getoastetes Venezia mit Hühnerbrust,  
gebratenem Speck, Käse, Salat, Paradeisern und Senfsauce

€ 6.90

### + Guacamole NEU

€ 2.--

### Schwarzbrottoast

Getoastetes Bauernbrot mit Schinken,  
Käse, Spiegelei und dazu Ketchup

€ 4.90

### Schnittlauchbrot

Bauernbrot mit Butter, Schnittlauch und Radieschen,  
garniert mit Gurken und Paradeisern

€ 1.90

### Avocadobrot NEU

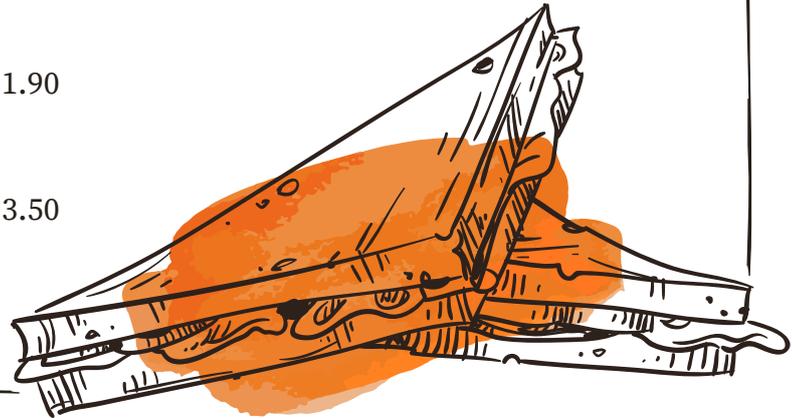
2 Scheiben Dinkel-Roggar  
mit hausgemachter Guacamole

€ 3.50

## Unsere Empfehlung

BIO Sirup in verschiedenen  
Sorten vom regionalen  
Fruchtsaftproduzenten

0,25 l um € 2.--



 Auf Wunsch auch vegetarisch möglich.

# *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 hausgemachte 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 Fleischlaberl vom Hödl und hausgemachte Currysauce*

€ 9.--

### Cheese Burger

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

€ 9.90

### Barbecue Burger

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

€ 9.--

### Bacon Burger

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

€ 9.90

### Toppings nach Wunsch:

Speck oder Käse € 0.80

Curry- oder Barbecuesauce € 0.80

Guacamole <sup>mit</sup>NEU € 2.--



*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 Ihnen exklusiv die aromatisch-kräftige Szihn-Hausmischung in BIO- & Fairtrade-Qualität der Rösterei ALT WIEN KAFFEE, die es nur bei uns gibt!

	klein	normal	groß
<b>Cappuccino</b> <i>Mit Milchschaum</i>	€ 2.70	€ 3.50	€ 4.30

<b>Wiener Melange</b> <i>Mit Schlagobers</i>	€ 3.00	€ 3.70	€ 4.50
---	--------	--------	--------

<b>Hauskaffee</b> <i>Großer Espresso mit warmer Milch und Milchschaum</i>	€ 3.50	€ 4.30	
--	--------	--------	--

<b>Latte Macchiato</b> <i>Verlängerter mit viel Milch und Milchschaum</i>	€ 3.50	€ 4.30	
--	--------	--------	--

<b>Espresso</b> <i>Klein/groß</i>	€ 2.10		€ 3.30
--------------------------------------	--------	--	--------

<b>Brauner</b> <i>Klein/groß</i>	€ 2.20		€ 3.40
-------------------------------------	--------	--	--------

*Auf Wunsch auch mit Soja- oder laktosefreier Milch möglich.*

<b>Verlängerter</b> <i>Schwarz oder mit Milch</i>	normal	groß
	€ 2.70	€ 3.40

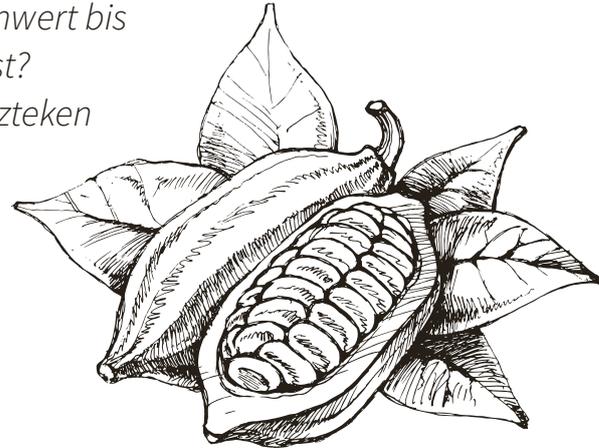
## Extras

*Portion Schlagobers*  
€ 1.--



# Ausflug in die Geschichte

Bereits vor mehr als 3.000 Jahren begann der Kult um Kakao. Das indianische Volk der Olmeken nannte die Früchte „cacao“, ursprünglich „kakawa“ ausgesprochen, und sie betrieben damit lange Zeit Handel mit den umliegenden Kulturvölkern. Den Maya dienten die Kakaobohnen auch als Zahlungsmittel und behielten diesen Stellenwert bis ins 15. Jahrhundert bei. Haben Sie's gewusst? Das Kakaotränk war bei den Maya und Azteken den Adeligen und Priestern vorbehalten. Nur gut, dass diese Zeiten mittlerweile vorbei sind!



# Tee oder Kakao - eine schwere Entscheidung

Ob ein köstlicher Tee vom Hietzinger Teesalon Tête à Tee oder ein Kakao mit feinsten belgischer Schokolade von Callebaut - unsere warmen Getränke erwärmen den Magen und erheitern das Gemüt.

## Tee

je € 3.20

### Schwarztee

*Sigiriya - Ceylon OP „Highgrown“*

*Kräftig-würziges, leicht malziges Aroma.*

*Edward VIII - Earl Grey Spezial*

*Assam aus China*

*Mit Bergamotte-Geschmack & natürlichem Aroma.*

### Grüntee

*Gauguin - Sencha mit Ananas-Papaya-Note*

*Mit gefriergetrockneten Erdbeerstücken und Färberdisteln.*

### Rooibostee

*Karen B. - Sahne Karamell*

*Rooibos, Karamellstücke, Aroma, Colanüsse. Dieser Tee enthält 0,14 % Restkoffein durch die Zugabe der Colanüsse.*

### Früchtemischung

*Anastasia - BIO Waldbeeren*

*Mit Hibiskusblüten\*, Weinbeeren\*, Holunderbeeren\*, natürlichem Aroma, Himbeeren\*, Erdbeerstücken\*.*

### Kräuter Infusion (Kräutertee)

*Terra Thé Tulsi - Ayurveda, Kräuter mit Orange-Ingwer*

*Mit Tulsikraut, Apfelstücken, grünem Rooibos, Ingwerstücken, rosa Pfeffer, Kardamom, Zimtrinde, Orangenschalen und natürlichem Aroma.*

*\*Aus kontrolliert biologischem Anbau.*

## Kakao

*Mit Milchschaum*

€ 2.70

*Mit Schlagobers*

€ 3.20

*Auf Wunsch auch mit Soja- oder laktosefreier Milch möglich.*

## 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

*BIO-Sirup mit Soda oder Hochquellwasser aufgespritzt*

*BIO Himbeersaft 0,25 l*

*BIO Preiselbeersaft 0,25 l*

*BIO Holundersaft 0,25 l*

### BIO Birnensaft

*0,25 l*

### BIO Apfelsaft

*Naturtrüb, 0,25 l*

### BIO Brombeer-Limetten- Apfelsaft € 2.50

*0,25 l*

€ 2.--

### Römerquelle

*Still oder prickelnd, 0,33 l*

### Coca Cola/Coca Cola Light

*0,33 l*

### Red Bull

*0,25 l*

### Direkt gepresster Orangensaft

*0,125 l*

### Soda

*0,25 l*

### Soda Zitron

*Mit frisch gepresster Zitrone, 0,25 l*

€ 2.--

€ 2.40

€ 2.80

€ 1.50

€ 1.40

€ 1.70



## Wohl bekomm's!

### Wein

Weißwein

1/8l | 1/4l



€ 1.70



€ 3.30

Rotwein

1/8l | 1/4l

€ 1.70

€ 3.30

G'spritzer

Weiß/Rot, 1/4l

€ 2.50

### Sekt

Frizzante von Kattus 0,1l

€ 3.80

Frizzante von Kattus 0,7l

€ 19.--

Fruchtig prickelnd: 0,1l

Frizzante Lavendel

€ 3.90

Frizzante Holunder

€ 3.90

Frizzante Preiselbeer

€ 3.90

### Bier

Stiegl Goldbräu 0,33l

€ 2.20

Stiegl Pale Ale Columbus 0,33l

€ 2.80

Gösser Naturradler 0,33l

€ 2.20



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

Alle Termine auf  
[www.szihn.at/backkurse](http://www.szihn.at/backkurse)

Wir freuen uns auf Sie!



SZIHN



Unsere Verkaufsmitarbeiterinnen/Verkaufsmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.

[HANDWERK MACHT SZIHN]