

SZIHN

Kaffee, Tee oder Kakao

	klein	normal	groß
Cappuccino Mit Milchschaum	€ 3 ⁶⁰	€ 4 ³⁰	€ 5 ⁰⁰
Wiener Melange Mit Schlagobers	€ 3 ⁸⁰	€ 4 ⁶⁰	€ 5 ³⁰
Hauskaffee Großer Espresso mit warmer Milch und Milchschaum		€ 4 ⁷⁰	€ 5 ⁴⁰
Latte Macchiato Verlängerter mit viel Milch und Milchschaum		€ 4 ⁷⁰	€ 5 ⁴⁰
Espresso	€ 2 ⁷⁰		€ 3 ⁹⁰
Brauner	€ 2 ⁹⁰		€ 4 ⁰⁰
Verlängerter Schwarz oder mit Milch	€ 3 ³⁰	€ 3 ⁹⁰	
Chai Latte + Espresso-Shot	€ 3 ⁷⁰	€ 4 ⁴⁰	+ € 1 ³⁰

Tee vom Wiener Teesalon	je
„Tête à Tee“	€ 4 ⁰⁰
Schwarztee: Ceylon OP „Highgrown“, Earl Grey Spezial	
Grüntee: Sencha mit Ananas-Papaya-Note	
Rooibostee: Sahne Karamell	
Früchtemischung mit BIO Waldbeeren	
Kräutertee: Orange-Ingwer	
Pfefferminztee	

Milch oder Zitrone im Kännchen	€ 0 ⁹⁰
Kakao mit Milchschaum	€ 3 ⁵⁰
mit Schlagobers	€ 4 ⁰⁰
Portion Schlagobers	€ 1 ⁴⁰
Kleine Tasse Milch mit Milchschaum	€ 1 ⁶⁰

Kaffee/Tee auf Wunsch mit laktosefreier Milch oder Haferdrink möglich.	€ 0 ³⁰
Zu unseren Heißgetränken erhalten Sie ein kleines Glas Wasser kostenlos!	
Kaffee auch koffeinfrei möglich.	

A top-down view of a coffee shop table. In the center is a white cup of coffee with a latte art design of a stylized leaf or branch. Surrounding the cup are several plates of pastries, including croissants and cinnamon rolls. A white speech bubble is overlaid on the left side of the image, containing German text.

mit
Muntermachern
kennen wir
Bäckerleute
uns aus :)

Lehrlingsfrühstück

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

€ 5⁵⁰

Gesellenfrühstück

Schinken-Käse-Teller, 1 knuspriges Handsemmerl und 1 rescher Korngenuß, 1 Portion Butter, fruchtig-feine Marmelade

€ 8⁰⁰

Meisterfrühstück

Schinken-Käse-Teller, 1 weiches Ei, 1 knuspriges Handsemmerl und 1 rescher Korngenuß, 2 Portionen Butter, fruchtig-feine Marmelade

€ 12⁰⁰

Landfrühstück

2 Scheiben Schnittlauchbrot, 1 weiches Ei

€ 5⁰⁰

Herzhaftes Frühstück

Ham & Eggs von 2 Eiern, Brotkorb, 1 Portion Butter, 1 Portion Marmelade

€ 10⁴⁰

Bäckerkörperl

Handsemmerl, Korngenuß, 3 Scheiben Brot

€ 3³⁰

Käseteller

€ 5⁵⁰

Schinken-/Käseteller

€ 5⁹⁰

Extraportion

Butter, Marmelade, Honig
Aufstrich

€ 0⁸⁰

€ 2²⁰

Süßes Frühstück

Süßes Frühstück

Briocheskipferl wahlweise mit oder ohne Hagelzucker. Je eine Portion Butter und Marmelade

€ 2⁹⁰

French Toast

In 3 Variationen: Zimt & Apfelmus, Honig, Bananenscheiben & Nougatcrème

€ 6⁵⁰

Kaffee, Tee oder ein Kakao?

Suchen Sie sich zu den Frühstücksversionen einfach Ihr Lieblingsgetränk aus!

(nicht im Angebotspreis inkludiert)

Bei uns darf man
von früh bis spät-
stücken :)



Ei-Gerichte

Weiches Ei (5 MIN) € 2⁰⁰

Eierspeis oder Spiegelei (PRO EI) € 2⁰⁰

Ham & Eggs (PRO EI) € 3⁵⁰

Bacon & Eggs (PRO EI) € 3⁵⁰

Eierspeis garniert (VON 2 EIERN) € 5⁰⁰

wahlweise mit Zwiebeln, Paradeisern, Schinken, Käse

+ jede weitere Zutat € 0⁷⁰

Eierspeisbrot (VON 2 EIERN) € 5⁵⁰

Eierspeis mit Kernöl auf getoastetem
23er Liesinger Brot

+ Portion Schinken oder Speck € 1⁴⁰

Genuss-Semmel mit Butter € 1²⁰

Lieblingsgebäck (PREIS SIEHE VITRINE)

+ mit Butter € 0⁸⁰

Breakfastburger  € 7⁴⁰

Hausgemachter Burger Bun mit Käse, Paradeisern
Spiegelei & cremigem Gervais 

+ Rindfleischpatty € 6⁶⁰

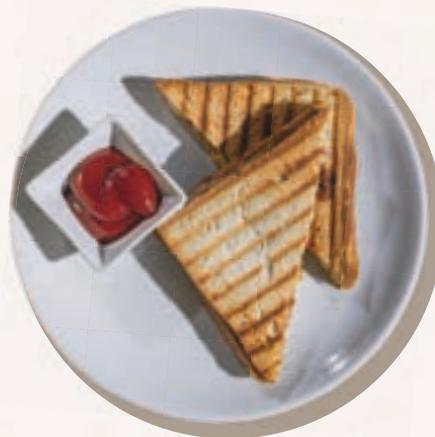
+ Portion Speck € 1⁴⁰

Toast

Spezialtoast  € 5⁵⁰

Knuspriger Veneziatoast mit Schinken,
Käse und Ketchup

+ Spiegelei € 2⁰⁰



 Auf Wunsch auch vegetarisch möglich  Hausgemacht

Alkoholisch

Weißwein Grüner Veltliner 1/8l 1/4l	€ 2 ³⁰ € 4 ⁶⁰
Rotwein Zweigelt 1/8l 1/4l	€ 2 ³⁰ € 4 ⁶⁰
G'spritzter 1/4l	€ 3 ⁶⁰
Brotbier 100 Blumen Brauerei 0,33l	€ 3 ⁷⁰
Schlumberger Klassik Brut 0,2l	€ 8 ⁰⁰

Alkoholfrei

Orangensaft direkt gepresst 0,125l	€ 2 ⁴⁰
BIO-Sirup 0,25l Himbeer, Holunder Mit Soda oder Hochquellwasser aufgespritzt	€ 2 ⁵⁰
BIO-Säfte 0,25l Birne, Apfel, Brombeer-Limette	€ 3 ⁵⁰
Soda 0,25l	€ 1 ⁹⁰
Soda Zitron 0,25l Mit frisch gepresster Zitrone	€ 2 ¹⁰
Leitungswasser kalt 1/4l 1/2l Unkostenbeitrag	€ 0 ³⁰ € 0 ⁶⁰

Weitere Getränke
finden Sie in der Vitrine.

Handwerk macht Szihn



Unsere Verkaufsmitarbeiter:innen informieren Sie gerne
über allergene Zutaten in unseren Produkten.

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte,
L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid und Sulphite, P: Lupinen, R: Weichtiere