



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



Entdecken Sie die Welt der österreichischen Kaffeespezialitäten

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.

