Kurkonditorei
OBERLAA
Wien

Patisserie

Oberlaa Kurbad Torte CFGH *Zutaten ohne Gluten* *Walnut cake, milk chocolate cream, nougat glaze*	5,70
Erdbeer-Obers Torte ACGH *Strawberry Cream Cake*	5,70
Himbeer Torte ACFH *Zutaten ohne Laktose* *Crisp chocolate cake, fresh raspberries*	5,60
Himbeer-Royal Torte ACGH *Shortcrust pastry, fresh raspberries, crumbles*	5,70
Mango-Schokolade Torte ACFGH	5,70
Sacher Torte ACFG	5,70
Schoko-Mousse Torte CFG *Zutaten ohne Gluten*	5,70
Topfen-Frucht Torte ACGH *Fruit Curd Cheesecake*	5,60
Trüffel Torte ACFGH *Light chocolate cake with chocolate cream*	5,70
Zitronen Torte ACGH *Lemon cake with meringue*	5,70
Cremeschnitte ACG *Vanilla cream between two layers of puff pastry*	5,30
Esterházy Schnitte CFGH *Zutaten ohne Gluten* *Hazelnut sponge cake, buttercream, hazelnut nougat*	5,30
Eclair div. Sorten ACFG	5,30
Holländer CFGH *Zutaten ohne Gluten* *Almond cake, milk chocolate cream, meringue*	5,70
Erdbeer-Joghurt Törtchen ACG *Strawberry Mousse Cake*	5,20
Apfel-Streusel Kuchen ACGH *Apple Crumble Cake*	5,30
Petit Four div. Sorten ACFGH	3,50
Punschkrapfen ACFGH	3,50
Maroniherz F *Zutaten ohne Gluten & vegan*	4,40
Pariser Spitz FG *Zutaten ohne Gluten*	2,30
Nougat Spitz FGH *Zutaten ohne Gluten*	2,30
Marmeladeeckerl AG *Zutaten ohne Ei* *Curd dough pastry filled with raspberry jam*	2,10
Apfelstrudel AH *vegan*	5,50
Topfenstrudel ACG	5,50
Marmorgugelhupf Port. ACFG	4,90
Schlagobers Port. G	2,10

Süße Klassiker

Apfelstrudel mit Vanillesauce AGH *Apple strudel with vanilla sauce*	8,60
Topfenstrudel mit Vanillesauce ACG *Sweet cheese strudel with vanilla sauce*	8,60
Topfenknödel mit Zwetschkenröster ACFG und Schlagobers *Sweet cheese dumplings with stewed plum and whipped cream*	10,10
Kaiserschmarren ACG mit Zwetschkenröster *Sugared pancake with stewed plum*	11,60

Pikantes

Oberlaa Brötchen ACDGLMO	4,30
Oberlaa Brötchen *Schenkel's* Räucherlachs ACDGLMO	5,80
Schinkenkipferl ACGL *Puff pastry croissant filled with ham*	4,00
Schinken-Käse Toast AGO *Toast with ham and cheese*	7,50
Oberlaa Toast ACGMO mit Garnitur & Cocktailsauce *Toast 'Oberlaa', finely garnished*	9,60
Sacherwürstel ALMO mit Senf, Kren & 1 Stk. Handsemmel *Sausages with mustard, horseradish & 1 roll*	11,10
Handsemmel AG	2,30
Kornspitz AFN	2,30
Spezialgebäck AFGNP	3,00
Glutenfreies Brot / Gebäck A*FGN Wartezeit ca. 15 Min. *glutenfreie Weizenstärke	3,70

Kurkonditorei
OBERLAA
Wien

Kaffee & Schokolade

Unsere Kaffeeprodukte sind zertifizierte BIO-FAIRTRADE Röstungen der Marke Julius Meinl, auf Wunsch entkoffeiniert und laktosefrei. Wir servieren BIO-Milch aus Österreich.

Wiener Röstung „Gloriette Gold“

Mocca klein / groß	3,90 / 5,20
Brauner klein / groß G	4,30 / 5,60
Verlängerter schwarz / braun G	4,70 / 5,10
OBERLAA Hauskaffee G *Großer Mocca mit aufgeschäumter Milch & Schlagobers*	6,10
Wiener Melange G *Kleiner Mocca mit aufgeschäumter Milch*	5,50
Franziskaner G *Kleiner Mocca mit heißer Milch und Schlagobers*	5,70
Überstürzter Neumann G *Schlagobers mit großem Mocca übergossen*	5,70
Einspänner G *Kleiner Mocca im Einspännerglas mit Schlagobershaube*	5,10
Kaffee Maria Theresia G *Großer Mocca mit Cointreau & Schlagobershaube*	9,10
Kaffee im Kännchen G	7,30

Italienische Röstung „Danube Delight“

Espresso klein / groß	3,90 / 5,20
Macchiato G *Kleiner Espresso mit aufgeschäumter Milch*	4,50
Cappuccino G *Kleiner Espresso mit aufgeschäumter Milch*	5,50
Latte Macchiato G *Heiße Milch mit kleinem Espresso & Milchschaum*	6,10
OBERLAA Schokolade mit Schlagobers FG	6,30
Tupf Schlagobers G	1,00
Kännchen Milch G	0,80
Aufpreis Haferdrink A	0,70

Tee

Wir servieren unsere Tees gerne mit BIO-Milch oder Zitrone.

BIO Oriental Chai Latte G	6,10
Demmer Spezialtee in der Kanne	6,60

Assam, Darjeeling Himalaya oder Earl Grey
Feine aromatische Schwarztee-Sorten

BIO Green Manjolai FAIRTRADE
Duftiger frischer Grüntee aus Südindien

Ingwer Lemon
Anregende Kräutermischung mit Ingwer und Zitronengras

BIO Vital Oase
Entspannender Kräutertee aus sechs verschiedenen Kräutern

Rooibos Classic
Südafrikanischer Rotbuschtee, sehr bekömmlich, ohne Koffein

Demmer Tee im Glas 4,40

Kräuter-, Pfefferminz-, Kamillen-, Schwarz- oder Waldfrüchtetee

Oberlaa Klassiker

Wir servieren unsere Speisen mit Fleisch und Eiern aus artgerechter Tierhaltung heimischer Betriebe.

Rindsuppe wahlweise mit 6,30
Grießnockerl ACGL
Frittaten ACGL
Leberknödel ACL
Clear beef soup with semolina dumpling, sliced pancakes or liver dumpling

Altwiener Suppentopf ACGL 10,30
'Viennese' broth - traditional clear beef soup

Schinkenrolle fein garniert CGLMO 11,40
Ham roll, finely garnished

Schenkel's Räucherlachs ADGMO 18,00
mit Krengervais und Toastbrot
Smoked salmon with horseradish cream & toast

Geflügelsalat mit Curry CGMO 13,90
und Früchten
Chicken salad with curry & fruits

Steirischer Backhendlsalat ACLMO 18,40
Pieces of breaded chicken breast on potato-leaf salad

Caesar Salad ACDGMO 12,60

Caesar Salad mit Huhn ACDGMO 18,40
Caesar salad with chicken

Wiener Gemüsestrudel ACGLO 12,60
mit Kräutersauce
Vegetable strudel with herbal sauce

Eiernockerl mit Eisbergsalat ACGMO 13,90
Egg dumplings with green salad

Cremespinat mit Spiegelei CG 13,90
und Röstkartoffeln
Creamed spinach, egg sunny side up and roast potatoes

Karamellisierte Krautfleckerl AFMO *vegan* 13,90
mit Eisbergsalat
Cabbage pasta bake 'Krautfleckerl' with green salad

Schnitzel vom Strohschwein ACG 18,90
gebacken nach 'Wiener Art'
mit Petersilkartoffeln
Pork escalope 'Wiener Schnitzel' with parsley potatoes

Blattsalat MO 5,30
Green salad

Gemischter Salat GLMO 5,90
Mixed salad

Kurkonditorei
OBERLAA
Wien

Alkoholfrei

Jugendgetränke sind mit * gekennzeichnet.

Frisch gepresster Orangensaft 0,25l	6,70
Apfelsaft oder Orangensaft 0,25l	4,50
Apfelsaft oder Orangensaft gespritzt 0,25l	4,20
Apfelsaft naturtrüb BIO 0,25l	5,50
Vöslauer prickelnd oder ohne 0,33l	4,70
Sodawasser 0,25l*	2,70
Soda Zitrone, **Himbeer** oder **Holunder** 0,25l*	3,70
Soda Zitrone, **Himbeer** oder **Holunder** 0,5l*	5,70
Almdudler 0,35l	5,60
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	5,50
Schweppes Tonic Water 0,2l	5,50
Coca-Cola 0,33l	5,60
Cola Zero 0,33l *enthält eine Phenylalaninquelle*	5,60
Eistee Rauch 0,33l verschiedene Sorten	5,60
Fruchtnektar Rauch 0,2l Marille od. Johannisbeere	5,50

Aperitif & Digestif

Sekt Brut 0,1l O	6,30
Sekt Orange oder Sekt Holunder 0,1l O	6,60
Prosecco 0,1l O	7,00
Aperol Spritz 0,25l mit Wein O	7,70
Aperol Spritz 0,25l mit Prosecco O	8,70
Campari 4cl mit Soda	6,50
Campari 4cl mit frischem Orangensaft	7,80
Marille 2cl	5,40

Wein

Grüner Veltliner 0,1l O Weingut Hans Topf, Straß/Kamptal	4,50
Zweigelt Göttlicher 0,1l O Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn	4,50
Weiß oder Rot gespritzt 0,25l O	5,30

Bier

Ottakringer PUR vom Fass 0,3l A	5,20
Trumer Pils 0,33l A	5,80
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei 0,33l A	5,80
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb 0,33l A	5,80

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch,
E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte,
L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Unsere Preise verstehen sich in € inkl. aller Steuern und Abgaben