



DEMEL

K. U. K. HOFZUCKERBÄCKER

WIEN

*facebook.com/demelvienna*  
*instagram: @demel\_wien*

# Frühstück / Breakfast

Serviert bis 12.00 Uhr / served until 12.00 p.m.

## **Kleines Frühstück € 9,80**

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

1 weiches Ei / Gebäck / Butter / Marmelade / Honig

Coffee, tea or hot chocolate

1 soft boiled egg / bread basket / butter / jam / honey

## **Wiener Frühstück € 14,50**

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

frisch gepresster Orangensaft / 2 Eier im Glas

Handsemmel / Kornspitz / Croissant

Butter / Marmelade / Honig

Coffee, tea or hot chocolate

fresh orange juice / 2 soft boiled peeled eggs in a glass

bread basket / croissant / butter / jam / honey

## **Gesundes Frühstück € 16,70**

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

frisch gepresster Orangensaft

Joghurt mit frischen Früchten und Granola

Cream cheese und Hüttenkäse

Vollkornbrot / Kornspitz / Butter / Marmelade / Honig

Coffee, tea or hot chocolate

fresh orange juice / yoghurt with fresh fruit and granola

cream cheese and cottage cheese

brown bread basket / butter / jam / honey

## **Großes Demelfrühstück € 23,70**

Kaffee, Tee oder heiße Schokolade

frisch gepresster Orangensaft / 1 Glas Sekt

2 Eier nach Wahl (im Glas, Rührei, Spiegelei)

Joghurt mit frischen Früchten und Granola

Schinken-Käsepotpourri

Handsemmel, Kornspitz, Croissant

Butter / Marmelade / Honig

Coffee, tea or hot chocolate

fresh orange juice / 1 glass of sparkling wine

yoghurt with fresh fruit and granola

2 eggs of your choice (in a glass, scrambled, fried)

potpourri of ham and cheese

bread basket / croissant / butter / jam / honey

**Butter / Honig / Marmelade / Gebäck je € 1,40**

Butter / honey / jam / bread

**Weiches Ei € 2,10**

Soft boiled egg

**2 Eier im Glas / Schwarzbrot € 4,40**

2 soft boiled peeled eggs in a glass / brown bread

**Eierspeise (2 Eier) / Schwarzbrot € 4,40**

Scrambled eggs (2 eggs) / brown bread

**Ham and eggs (2 Eier) / Schwarzbrot € 6,40**

Ham and eggs (2 eggs) / brown bread

**Würsteleierspeis' / Schwarzbrot € 6,10**

Scrambled eggs with sausages / brown bread

**Joghurt mit Früchten und Granola € 5,70**

Yoghurt with fresh fruit and Granola

**Fruchtsalat € 6,70**

Fresh fruit salad

**Birchermüsli € 5,70**

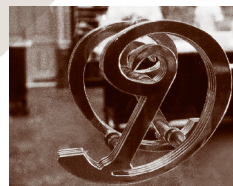
**Schinken-Käsepotpourri € 6,40**

Potpourri of ham and cheese

**Norwegischer Räucherlachs / € 6,80**

**Oberskren**

Norwegian smoked salmon / horseradish cream



## Torten und Mehlspeisen Cakes and pastries

Torten und Mehlspeisen finden Sie  
an unserem süßen Buffet!  
Please choose your cake at our buffet!

## Kaffee / Coffee

### Hauskaffee € 5,40

Filterkaffee mit Milch oder Schlagobers  
Small pot of filtered coffee with milk or whipped cream

### Melange € 5,00

Kleiner Espresso mit Milch und Milchschaum  
Small espresso with warm milk and milk foam

### Café latte € 5,00

Kleiner Espresso mit viel Milch und Milchschaum  
Small espresso with lots of milk and milk foam

### Kleiner Brauner € 3,10

Small espresso with liquid cream on the side

### Großer Brauner € 5,20

Large espresso with liquid cream on the side

### Verlängerter € 5,00

Kleiner Espresso verlängert, schwarz oder mit Milch  
Small espresso elongated with hot water, black or white

### Einspänner € 5,40

Großer Espresso mit Schlagobers im Glas  
Large espresso with whipped cream

### “Caffe freddo” € 5,00

Kalter Hauskaffee mit Eiswürfel  
Cold filtered coffee with ice cubes

## Kaffe Spezialitäten Coffee with alcohol

### Anna Demel Kaffee € 8,30

Hauskaffee mit Orangenlikör und Schlagobers  
House coffee with orange liqueur and whipped cream

### Irish Coffee € 8,30

Großer Mocca mit Whiskey und Schlagobers  
Large espresso with whiskey and whipped cream

### Café Baileys € 8,30

Großer Mocca mit Baileys und Schlagobers  
Large espresso with Baileys and whipped cream

### Café Amaretto € 8,30

Großer Espresso mit Amaretto di Saronno  
und Schlagobers  
Large espresso with Amaretto di Saronno  
and whipped cream

### Fiaker € 8,30

Großer Espresso mit Kirschnaps und Schlagobers  
Large espresso with Cherry brandy and whipped cream

## Demels Schokolade Demel's chocolate

### Demels gekühlte Schokolade € 5,00

Demel's cold chocolate

### Demels heiße Schokolade € 5,70

#### mit Gewürzen & Schlagobers

Auf Wunsch mit Vanille oder Kardamon oder  
Ingwer oder Chili

Served with vanilla or cardamom or ginger or  
chili flavour & whipped cream

### Schoko-Baileys € 8,30

Demels feine Schokolade mit Baileys Cream  
und Schlagobers

Demel's hot chocolate with a dash of Baileys Cream  
topped with whipped cream

## Tee / Tea

**Portion**

€ 5,20

### **Jungpana / Darjeeling**

Ein Spitzengewächs aus den berühmtesten Anbaugebieten der Welt, von blumiger Eleganz und vollmundig-köstlichem Flavour.

### **English Breakfast / Ceylon**

Highrown im Uva-Hochland und zur besten Pflückzeit geerntet. Vollmundig reifer Tee von herber Fülle und prickelndem Flavour.

### **Earl Grey Tea**

Von feiner Balance zwischen dem Citrus-Aroma Bergamotte und dem edlen Flavour eines großblättrigen Darjeelings.

### **Assam Bari**

Gepflückt, wenn das Assam-Blatt seine höchsten Aromawerte erreicht. Ein extravaganter Tee voll Würze, kernig und malzig.

### **Jasmin Tee / Jasmine tea**

Aromatisierter grüner Blatt-Tee

### **Wellness / Kräutertee**

Herbal infusion

### **Grüner Tee**

Greenleaf

### **Früchtetee / Fruit tea**

### **Pfefferminztee, Kamillentee**

Peppermint tea, camomile tea

### **Rooibos Tee**

### **Verveine**



## Demel - Eiscreme

Im Jahr 1786, als alles begann, war der heutige Demel ein kleiner Salon für „Gefrorenes“, der seine Produktion dann bald auf die verschiedensten Backwaren ausdehnte. Auch heute wird dieser Tradition folgend Demel-Eiscreme hergestellt – aus reinen Naturprodukten in einer Vielzahl von Sorten, immer verfeinert mit einem Schuss Obers, der ihr die speziell cremige Substanz verleiht.

In 1786, when everything began, the famous Demel was a small ice cream parlour which soon extended its production to pastries of all kinds. Following this tradition we offer our customers Demel ice cream – made of natural products in a variety of flavours, always refined with a dash of cream. Demel ice cream is served from April to September!

**Creme du Jour** € 8,00  
Lassen Sie sich von Ihrer Demelinerin beraten!  
*Please ask your waitress!*

### Die Klassiker:

**Creme Grenoble** € 8,00  
Haselnuss- und Kaffeecreme / Dörrpflaumen  
Kaffeeschlagobers / grillierte Walnüsse  
hazelnut and coffee ice cream / dried plums  
coffee flavoured whipped cream / caramelised walnuts

**Weißer Kaffeecreme** € 8,00  
mit eingelegten Weichseln / Schlagobers  
White coffee ice cream / sour cherries  
whipped cream

### Eiscreme – verschiedene Sorten:

Katzenzungen – *cat tounge*

Vanille – *vanilla*

Haselnuss – *hazelnut*

Kaffee – *coffee*

Punschkräpferl – *punch cake*

Joghurt – *yogurt*

Zitrone – *lemon*

Erdbeere – *strawberry*

Heidelbeer-Veilchen –  
*blueberry-violet*

€ 2,20 pro Kugel – *per scoop*

**Wiener Eiskaffee** € 6,40

Hausgemachtes Vanilleeis mit Demels Hauskaffee  
*vanilla ice cream with coffee and whipped cream*

**Wiener Eisschokolade** € 6,40

Hausgemachtes Vanilleeis mit Demels flüssiger  
Schokolade  
*vanilla ice cream with liquid chocolate and  
whipped cream*

**Demels fester Eiskaffee** € 6,40

Kaffee-Eis mit Kaffeelikör und Schlagobers  
*Coffee ice cream with coffee liquor and  
whipped cream*

**Eiskaffee Baileys** € 8,50

Wiener Eiskaffee mit einem Schuss Baileys  
*Vanilla ice cream, coffee, whipped cream  
and Baileys irish cream*

**Eisschokolade Baileys** € 8,50

Eisschokolade mit einem Schuss Baileys  
*Vanilla ice cream, liquid chocolate,  
whipped cream and Baileys irish cream*

**Kleines gemischtes Eis** € 5,10

2 Kugeln, Schlagobers  
*two scoops of ice cream, whipped cream*

*Für Genießer:  
Lassen Sie sich zu einem  
Glas Süßwein verführen!*

**Cuvée Beerenauslese 2009 1/161** € 5,00

Weinlaubenhof Kracher, Illmitz / Burgenland  
Probieren Sie diesen Cuvée aus Welschriesling  
und Chardonnay insbesondere zu Schokolade-  
und Nussdesserts!

**Beerenauslese „Exquisit“ 1/161** € 5,70

Weingut Nittnaus, Gols / Burgenland  
Edelsüßer Wein aus handverlesenen Trauben  
mit feinem Fruchtnoten und angenehmer Würze,  
lebendig und füllig im Abgang.

## *Kleine Sandwiches Small Sandwiches*

Pro Stück / per piece € 2,30

**Norwegischer Räucherlachs**

**Roastbeef**

*Smoked salmon, roastbeef*

Pro Stück / per piece € 1,80

**Kaiserschinken,**

**Mozzarella & Tomate, Eiaufstrich**

*Ham, mozzarella & tomato, egg*

## *Gefülltes Jourgebäck Stuffed Mini Bread*

Pro Stück / per piece € 2,30

**Norwegischer Räucherlachs**

**Roastbeef, Kaiserschinken, Salami**

**Rohschinken, Mozzarella**

*Smoked salmon, roastbeef, ham, salami,  
ham, mozzarella*

## *Demel Klassiker aus der Kühlvitrine Cold Meals*

**Pochierter Lachs** € 10,90

*Französischer Salat, Sauce Tartare*

*Poched salmon with french vegetable salad,  
sauce tartare*

**Lachs im Buttermiehl** € 10,90

*Französischer Salat, Sauce Tartare*

*Fillet of salmon in puff pastry with  
french vegetable salad, sauce tartare*

**Beef „Wellington“** € 14,00

*Sauce Cumberland*

*Beef „Wellington“, sauce Cumberland*

**Hauspastete oder Cocktailpastete** € 9,70

*Wildpastete mit Gänseleber, Sauce Cumberland*

*Pâte with game and goose liver, sauce Cumberland*

## *Salate / Salads*

**Geflügel-Currysalat** € 9,50

*Poultry-Curry salad*

**Griechischer Hirtensalat** € 9,50

*Greek salad with cheese and olives*

**Babymozzarella und** € 9,50

**Cocktailtomaten**

*Blattspinat / Basilikumpesto*

*Baby-mozzarella cheese and cocktail tomatoes*

*Leaf spinach / basil pesto*

## Suppen / Kleine Speisen Soups / Small dishes

- Rindsuppe mit Grießnockerl** € 5,20  
*Clear soup / semolina dumpling*
- Klare Kartoffel-Lauchsuppe, vegan** € 5,60  
*Clear potato-leek soup*
- Spargelcremesuppe** € 5,60  
*Schwarzbrotcroutons  
Cream of asparagus / Black bread croutons*
- Gulaschsuppe** € 8,30  
*Handsemmel  
Goulash soup / roll*
- Altwiener Suppentopf** € 8,30  
*Rindfleisch / Hühnerfleisch / Nudeln  
Clear soup with beef / chicken / noodles*
- Demels Hauswürstel** € 8,00  
*Senf, Kren & Handsemmel  
Viennese sausages / mustard  
horse radish / roll*
- Eierspeis' mit Schnittlauch** € 6,10  
*getoastetes Schwarzbrot  
Scrambled eggs with fresh chives  
Toasted black bread*
- Caesar salad** € 13,40  
*gegrillte Hühnerbrust / Parmesan / Caesar Dressing  
grilled chicken breast / parmesan / caesar dressing*
- Shrimpscocktail** € 12,40  
*Avocados / Artischoken  
Avocados / artichokes*
- Avocado-Tartare & Norwegischer Räucherlachs** € 14,50  
*Cilantro Crème fraîche  
Tartare of avocado & Norwegian smoked salmon  
coriander crème fraîche*
- Quiche Lorraine** € 13,30  
*mit kleinem Blattsalat  
Quiche Lorraine / small leaf salad*

Küche von 11.30 – 17.45 Uhr  
Kitchen hours from 11.30 a.m. – 5.45 p.m.

## Hauptspeisen Main dishes

- Eiernockerl mit Häuptlsalat** € 12,90  
*Egg dumplings / green salad*
- Überbackene Schinkenfleckerl** € 13,10  
*mit kleinem Blattsalat  
Austrian pasta with turkey ham and cheese au gratin / small leaf salad*
- Huhn-Nudel-Briesauflauf** € 15,00  
*Der Demel-Klassiker!  
Soufflée of noodles with chicken and sweet bread*
- Demels Clubsandwich** € 14,70  
*Putenbrust / Spiegelei / Speck  
Pommes frites / Ketchup  
Turkey breast / fried egg / bacon  
Pommes frites / Ketchup*
- Demels Spinattorte** € 12,60  
*Feinster Blätterteig gefüllt mit Blattspinat Kräutersauce  
Demel's spinach torte with herb sauce*
- Ricotta Ravioli** € 12,40  
*Tomaten-Basilikumsauce  
Ricotta cheese raviolis  
Tomato-basil sauce*
- Kalbsrahmgulasch** € 19,10  
*Nockerl  
Goulash of veal / small dumplings*
- Saibling vom Rost** € 19,60  
*Gegrilltes Gemüse / Pimentos / Petersilkkartoffel  
Roasted fillet of char  
Grilled vegetables / pimentos / parsley potatoes*
- Wiener Schnitzel** € 21,70  
*Gurkenrahm- und Erdäpfel-Vogerlsalat  
Pan fried escalope of veal  
Creamy cucumber salad / potato-lambs lettuce salad*
- Jourgebäck,** pro Stück € 0,90  
*Small roll, per piece*
- Kornspitz / Handsemmel,** pro Stück € 1,40  
*Kornspitz / roll, per piece*
- Butter, pro Portion** € 1,40  
*Butter, per portion*

## *Desserts*

von 11.30 – 17.45 Uhr  
from 11.30 a.m. – 5.45 p.m.

### **Marillenpalatschinken** € 7,30

Schokoladesauce / Vanilleobers  
Pancakes stuffed with apricot jam  
Chocolate sauce / vanilla ice cream

### **Kaiserschmarr'n** € 9,30

hausgemachter Zwetschkenröster  
Softly browned sugared pancake with raisins  
Homemade plum stew

### **Demels Mohr im Hemd** € 7,30

Schokoladesauce / Schlagobers  
Chocolate-nut soufflé / chocolate sauce  
Whipped cream



## *Getränke* *Beverages*



## Alkoholfreie Getränke

### Soft drinks

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,125 l € 4,20

*Fresh orange juice*

**Vöslauer prickelnd** 0,25 l € 3,60

*sparkling water* 0,75 l € 7,00

**Vöslauer ohne** 0,25 l € 3,60

*non sparkling water* 0,75 l € 7,00

**Rauch Fruchtsäfte** 0,20 l € 3,90

*Apfel, Orange, Johannisbeere, Marille*  
*apple / orange / black currant / apricot*

**PUR Traubensaft**

**Johann Mahrer** 0,25 l € 4,90

*weiß / rot*  
*grape juice, white / red*

**Apfelsaft, naturtrüb** 0,25 l € 4,60

*Natural apple juice*

**Eistee Zitrone** 0,30 l € 4,60

**hausgemacht, ungesüßt**  
*Ice tea lemon / home made, unsweetened*

**Almdudler** 0,35 l € 4,00

**Red Bull** 0,20 l € 5,10

**Schweppes Tonic**

**Bitter Lemon** 0,20 l € 3,90

**Coca-Cola, Coca-Cola light**

**Coca-Cola zero** 0,33 l € 4,00

**Fanta, Sprite** 0,33 l € 4,00

**Soda Himbeer oder Holunder** 0,25 l € 3,60

*Soda water with raspberry or elderflower syrup*

**Soda Zitrone** 0,25 l € 3,70

*Soda water with fresh lemon juice*

**Himbeerwasser** 0,25 l € 2,50

*Still water with raspberry syrup*

## Bier / Beer

**Goldfassl Pils** Fl 0,3 l € 4,30

**Ottakringer** Fl 0,3 l € 4,30

**„Wiener Original“** Fl 0,3 l € 4,30

**Schneider Weisses** Fl 0,5 l € 5,40

**Ottakringer Radler** Fl 0,5 l € 5,40

**Null komma Josef** Fl 0,3 l € 4,30

**(alkoholfrei)**  
*non-alcoholic beer*

## Weißwein / White wine

**Weißwein gespritzt** 0,25 l € 4,20

**Aperol Spritzer** 0,25 l € 5,20

**2015 Grüner Veltliner**

**„Grünschnabel“** 0,125 l € 3,70

*Weingut Steininger / Langenlois / Niederösterreich*

**2015 Grüner Veltliner Eben**

**Weinviertel DAC** 0,125 l € 4,20

*Weingut Hess / Weinviertel / Niederösterreich*

**2015 Riesling**

**Venesse Kamptal DAC** 0,125 l € 5,20

*Weingut Reinhard Waldschütz / Kamptal*

**2015 Wiener**

**Gemischter Satz** 0,125 l € 4,20

*Stift Klosterneuburg / Nussberg / Wien*

## Rosé / Rosé wine

**2015 Rosé vom Stein** 0,125 l € 4,70

*Weingut Prieler / Neusiedlersee-Hügelland / Burgenland*

## Rotwein / Red wine

**2014 Zweigelt** 0,125 l € 4,50

*Weingut Michael Auer / Höflein Carnuntum / Niederösterreich*

**2013 Blaufränkisch**

**Eisenberg DAC** 0,125 l € 5,20

*Weingut Gerhard Wallner / Deutsch-Schützen / Südburgenland*

## *Sekt und Champagner*

Glas Sekt / Sekt Orange	0,1 l	€ 6,70
Glas Prosecco Case Bianche	0,1 l	€ 6,70
Glas Bründlmayer Rosé	0,1 l	€ 7,20
Moët & Chandon	0,2 l	€ 25,80
Bründlmayer Rosé	0,375 l	€ 25,80
Hediard Grand Cru	0,375 l	€ 30,90
<i>Brut</i>		
Prosecco Case Bianche	0,75 l	€ 37,10
Hochriegl trocken	0,75 l	€ 37,10
Bründlmayer Rosé	0,75 l	€ 50,50
Moët & Chandon	0,75 l	€ 70,10
Hediard Grand Cru	0,75 l	€ 61,80
<i>Brut</i>		

## *Aperitif*

Portwein Sandemann	4 cl	€ 6,70
<i>white / ruby</i>		
Sherry Sandemann	4 cl	€ 7,20
<i>seco / medium dry / don fino</i>		
Campari	4 cl	€ 5,20
Campari Soda		€ 6,70
Campari Orange		€ 7,30
Stolichnaya Wodka	4 cl	€ 7,30
Martini	4 cl	€ 4,40
<i>bianco / rosso / extra dry / d'oro</i>		
Tanqueray Gin	4 cl	€ 6,00
Pernod	4 cl	€ 6,00

## *Schnäpse*

### *Fruit Brandies*

#### Reisetbauer, Axberg

Marille	4 cl	€ 9,10
<i>Apricot brandy</i>		

Williams	4 cl	€ 9,90
<i>Pear brandy</i>		
Zwetschke	4 cl	€ 9,10
<i>Plum brandy</i>		
Holunder	4 cl	€ 9,90
<i>Elderflower brandy</i>		
Vogelbeer	4 cl	€ 9,90
<i>Rowan berry brandy</i>		
Himbeer	4 cl	€ 10,10
<i>Raspberry brandy</i>		
Waldviertler Whiskey	4 cl	€ 10,20
J. Haider Pure Rye Malt		
Ballantines	4 cl	€ 7,10
Chivas Regal	4 cl	€ 8,10
Johnny Walker Red Label	4 cl	€ 7,50
Johnny Walker Black Label	4 cl	€ 8,10
Jack Daniel's Black	4 cl	€ 7,10
Jameson	4 cl	€ 7,10
Glenmorangie 10 years	4 cl	€ 8,10
Martell VSOP	4 cl	€ 8,30
Hennessy VS	4 cl	€ 8,30
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 8,30
Pere Magloire VSOP	4 cl	€ 8,10
Grappa di Tignanello	4 cl	€ 7,50
Underberg	2 cl	€ 4,50
Fernet-Branca	4 cl	€ 6,00
Averna	4 cl	€ 6,00
Amaretto di Saronno	4 cl	€ 6,20
Chartreuse	4 cl	€ 6,20
Cointreau	4 cl	€ 6,20
Grand Marnier	4 cl	€ 6,70

