



Klassische Wiener Kaffeespezialitäten

In einem Essay beschrieb der Wiener Schriftsteller Hans Weigel den Unterschied zwischen Káffee und Kaffée folgendermaßen: Die Betonung auf der ersten Silbe bezeichnet nur ein Getränk, die Betonung auf der zweiten Silbe aber eine Lebensform. Zu dieser Lebensform gehören unter anderem die fantasievollen Namen der Wiener Kaffeespezialitäten, die traditionellerweise in „weiße“ und „schwarze“ Kaffees unterteilt werden.

1683 – wie alles begann

Die Geschichte rund um den Ursprung des Wiener Kaffeehauses ist eng mit dem Ende der Türkenbelagerung verbunden. Wie immer bei großen historischen Ereignissen sind Legende und Wahrheit oft schwer auseinanderzuhalten.

Gerne wird folgende Version übermittelt: Als Türke verkleidet durchbrach der kaiserliche Kundschafter Georg Franz Kolschitzky die feindlichen Linien der Türken, um Karl von Lothringen eine wichtige Botschaft zu überbringen. Für diese Heldentat wurde er reichlich belohnt: mit einem Baugrund, einer Gewerbeberechtigung und mit Kriegsbeute der Türken. Darunter befanden sich unter anderem auch Säcke mit den mysteriösen dunklen Bohnen. Kolschitzky witterte ein Geschäft und so entstand das erste Wiener Kaffeehaus in der Nähe des Wiener Stephansdoms. Zumindest lautet so die Legende, die sich jahrhundertlang gehalten hat. In Wirklichkeit wurde das erste Wiener Kaffeehaus vom armenischen Spion Deodato gegründet. Deodato, ein geheimnisvoller Mann im Dienste des Wiener Hofes, war aufgrund seiner Herkunft mit der Zubereitung der dunklen Bohnen wohlvertraut. Aber auch eine andere Legende um Kolschitzky hält genauerer Betrachtung nicht stand: dass er nämlich als Erster Kaffee mit Milch und Zucker vermengte. Wer auch immer der Erfinder dieser Idee war, erst diese Innovation machte den Kaffee bei den Wienern so richtig beliebt und verschaffte dem Kaffeehaus den großen Durchbruch.

Mokka

Schwarzer oder Mokka nennt man in Wien schwarzen Kaffee, der wie ein Espresso mit heißem Wasser unter Druck extrahiert wird. Die Kaffeehäuser bieten ihn als kleinen Schwarzen oder in doppelter Menge als großen Schwarzen an. Die Kaffeeportion (in Österreich per Gesetz mindestens 7,5 g) wird in einer Espressomaschine mit ca. 40–60 ml Wasser je nach Einstellung bis zu 60 Sekunden lang extrahiert. Das Ergebnis ist ein kräftig schmeckender Kaffee.

Einspänner

Der Einspänner ist ein großer Schwarzer im Glas mit Schlagobershaube. Traditionell wird der heiße Kaffee durch die kalte Schlagobershaube getrunken. Einspänner waren Kutschen im alten Wien, die wie heutzutage als Taxi oder für Botendienste genutzt wurden. Der Einspänner (Kaffee) blieb aufgrund der dichten Obersdecke lange warm und wärmte so die frierende Hand eines Kutschers durch das Glas. Musste die Fahrt aber rasch aufgenommen werden, verrührte man das kalte Obers mit dem Kaffee und der Einspänner konnte rasch getrunken werden.

Wiener Tradition: ein Glas Wasser zum Kaffee

Es ist in Wien Tradition, dass man als Gast in einem anständigen Kaffeehaus zum Kaffee ein Glas frisches Wasser erhält: zur Labung des Gaumens und zur Abrundung des Kaffeegenusses.

Die „schwarzen“ Kaffees

Der Mokka

Espresso pur. Schwarz, heiß, stark.

Kleiner Schwarzer

€ 4,50

Großer Schwarzer

€ 6,50

Einspänner

Ein aromatischer Doppelmokka, der mit einer Schlagobershaube und einer Hohlhippe serviert wird.

€ 7,00



Brauner

Kleiner Brauner ist die Bezeichnung für einen kleinen Schwarzen, der mit Kaffeesahne (Kaffeesahne) serviert wird. Das Obers, um aus dem kleinen Schwarzen einen kleinen Braunen zu machen, wird traditionell in einem kleinen Porzellankännchen extra am Tablett serviert, damit der Gast selbst das Mischungsverhältnis bestimmen kann. Ein großer Brauner ist die doppelte Menge.

Melange

Eine Melange ist ein Verlängerter mit heißer Milch zu gleichen Teilen, meist mit Milchschaum – ähnlich einem Cappuccino. Die Melange oder Wiener Melange ist eine der bekanntesten Kaffeespezialitäten Österreichs.

Franziskaner

Der Franziskaner ist eine Melange mit Schlagobers statt der Milchschaumhaube. Den Namen verdankt er wohl seiner optischen Ähnlichkeit mit den Franziskaner Mönchen.

Verlängerter

Ein Verlängerter ist ein kleiner Brauner, Mokka bzw. Schwarzer, der jedoch mit der doppelten Menge Wasser hergestellt wird. Der Name entstand aus einer alten Tradition, als der Espresso am Tisch mit heißem Wasser aufgegossen, also „verlängert“ wurde.

Fiaker

Doppelter Mokka mit Kirschwasser und Schlagobers, heiß serviert. Seinen Namen erhielt dieser Kaffee – quasi ein Einspänner mit „Schuss“ – vermutlich, weil er von den „Fiakern“ gern zwischen zwei Fahren getrunken wurde.

Die „weißen“ Kaffees

Der Braune

Aromatischer, schwarzer Espresso mit Kaffeeobers

klein € 4,50
groß € 6,50

Die Melange

Die Kaffeeschale wird zuerst zur Hälfte mit Kaffee befüllt und danach mit heißer, geschäumter Milch. Ein Häubchen aus Milchschaum bildet den krönenden Abschluss.

€ 5,50

Franziskaner

Eine Melange, die statt des Milchschaumhäubchens eine delikate Schlagobershaube hat.

€ 6,00

Kaffee verkehrt (Caffé Latte)

Ein sehr heller Milchkaffee, der in einem Glas serviert wird. Heißt deshalb „verkehrt“, weil er aus mehr Milch als Kaffee besteht.

€ 5,50

Verlängerter

Ein Mokka in einer großen Schale, mit heißem Wasser aufgegossen und einem Schuss Kaffeeobers.

€ 5,00

Cappuccino

Nach italienischer Art entsteht Cappuccino aus einem Espresso, der zügig mit halbflüssigem, cremigem Milchschaum aufgegossen wird, bis die Tasse voll ist.

€ 5,50

Die „Spezial“ Kaffees

Fiaker

Ein köstlicher Doppelmokka, mit einem Schuss Kirschwasser „gespritzt“. Er wird im traditionellen Henkelglas mit Schlagobershaube und Cocktaillirsche serviert.

€ 9,00

Mozart Kaffee

Ein großer Schwarzer mit einer Schlagobershaube, zu dem als „geistige“ Begleitung ein Fläschchen Mozartlikör gereicht wird.

€ 9,00

Advokaat

Großer Mokka mit Eierlikör.

€ 9,00

Intermezzo

Kleiner Mokka, mit heißer Schokolade und Crème de Cacao verrührt, mit Schlagobers und Mokka Bohne.

€ 9,00

Tee – auf die Ziehzeit kommt es an

Schwarztees sind hinsichtlich ihrer Ziehzeit nicht so sensibel. Hochlandsorten aus Darjeeling, Nepal oder den Nilgiri-Bergen mit wenig Gerbstoffen kann man ruhig 5–6 Minuten ziehen lassen, um alle vorhandenen Geschmacksstoffe in der Tasse zu entwickeln.

Grüntees sind, was die Ziehzeit angeht, sehr sensibel – bereits wenige Sekunden (20–30 Sekunden!) reichen aus, damit sich der Grüntee im Keramikännchen entwickelt. Lässt man den Grüntee länger als 2–3 Minuten ziehen, kippt sein Geschmack ins Bittere ab.

Dasselbe gilt für **Oolongtees** und **Weißtees** – beide reagieren ausgesprochen sensibel auf eine zu lange Ziehzeit. Bei entsprechender Qualität des Tees schlagen sie allerdings nicht ins Bittere um, haben aber dann eine solche Intensität, dass man diese nicht mehr als angenehm empfindet.

Früchte- und Kräutertees benötigen eine längere Ziehzeit, um das volle Frucht- und Kräuteraroma ausbilden zu können. Je nach gewünschter Geschmacksintensität kann man seinen Früchtetee bis zu 10 Minuten ziehen lassen.

Genießen Sie entspannt Ihre Tasse Tee ganz nach dem Motto:
Abwarten und Tee trinken!



Ronnefeldt Tea Caddy®

Lose Teeblätter, fertig portioniert für eine Tasse Tee. Diese befinden sich in einem großen Netz aus natürlichen Fasern, durch das der Geschmack freigegeben wird und sich voll entfalten kann.

Kännchen Tee

€ 6,50

Darjeeling Summer Gold
English Breakfast
Assam Bari
Earl Grey
Refreshing Mint
Morgentau
Bergkräuter
Sweet Berries
Sweet Camomile
Verveine Balance
Greendragon



Teespezialitäten Ronnefeldt TeaStar®Collection

Gönnen Sie sich diesen ungewöhnlichen Genuss edler Tees. Sie sind gewissenhaft ausgewählt, zu den besten Erntezeiten gepflückt und orthodox, also mit viel Handarbeit, sorgfältig hergestellt. Ihre Qualität ist praktisch immer Top of the Top.

Portion Tee

€ 7,50

Golden Assam
Classic English Tea
Darjeeling Springtime
Jewel of Nuwara Eliya
White Yin Long
Dung Ti Oolong
Dragoner Zhejiang
Superior Gyokuro
Jasmin Pearls
Splendid Earl Grey

... weitere lose Teesorten

Get the Power
Refreshing Mint
Vanilla Rooibos
Chill out with herbs
Morgentau

Bier

Augustiner Vollbier Hell

Lager 0,3 l € 5,50
0,5 l € 7,50

Zipfer Märzen Flasche

0,33 l € 5,50

Zipfer Flasche

alkoholfrei 0,33 l € 5,50

Augustiner Weizen Flasche

hell 0,5 l € 7,50

Edelweiss Weizen Flasche

alkoholfrei 0,5 l € 7,50

Gösser Natur Radler Flasche

0,33 l € 5,50

Wein Glas / 0,125 l

Grüner Veltliner vom Urgestein

Selection Inter-alpen-Hotel Tyrol
Türk, Kremstal, Österreich € 7,00

Chardonnay Barrique

Türk, Kremstal, Österreich € 8,50

Blauer Zweigelt

Selection Inter-alpen-Hotel Tyrol
Hundsdofer, Mittelburgenland, Österreich € 7,00

onTop Cuvée

Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Hundsdofer, Mittelburgenland, Österreich € 9,00

Aix Rosé

Maison Saint Aix, Provence – Frankreich € 8,50

Softdrinks

Kohl Bergapfelsäfte Pur

Sonnenglanz, Pinova 0,2 l € 6,50

Kohl Bergapfelsäfte Cuvée

Johannisbeere, Marille, Birne 0,2 l € 6,50

Vöslauer

prickelnd, mild oder still 0,33 l € 4,50
0,75 l € 8,00

Red Bull

0,2 l € 6,50

Coca Cola

regular, zero 0,3 l € 5,00

Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix

0,3 l € 5,00

Lipton Eistee

Zitrone, Pfirsich 0,33 l € 5,00

Schweppes

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berries 0,2 l € 5,00

Fever Tree

Premium Tonic Water,
Mediterranean Tonic Water, Ginger Beer 0,2 l € 6,00

Snacks & kleine Speisen ab 12.00 Uhr

Frankfurter oder Debreziner Würstl

mit Senf, Kren und Gebäck
(A/G/M/O) € 10,00

Herzhafte Gulaschsuppe

nach Großmutter's Rezept
(A/C/G/L/O) € 11,00

Hühnersuppeneintopf

mit Gemüse, Nudeln und Schnittlauch
(A/C/G/L/O) € 12,00

Dipper Pommes

mit hausgemachter Trüffelmayonnaise
(A/C/G/M) € 12,00

Schinken-Käse Toast

(A/C/G/L/M/O) € 12,00

Bruschetta

mit Fenchelsalami, Tomatensalat und Toskanischen Oliven
(A/G/H/L/O) € 13,00


Interalpen-Brettljause

mit Speck, Bergkäse, Grammelschmalz und Kaminwurzeln
(A/C/G/L/O) € 21,00

Club-Sandwich

mit Hühnerbrust, gebratenem Speck, Ei und Pommes Frites
(A/C/G/M/O) € 22,00

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites  (A) € 8,00

Pasta mit Tomatensauce  oder Bolognese (A/C/G/O) € 12,00

Allergene Inhaltsstoffe

Gluten.....	A
Krebstiere.....	B
Ei.....	C
Fisch.....	D
Erdnuss.....	E
Soja.....	F
Milch.....	G
Schalenfrüchte.....	H
Sellerie.....	L
Senf.....	M
Sesam.....	N
Sulfite.....	O
Lupine.....	P
Weichtiere.....	R



Classic Viennese coffee specialities

In an essay, the Viennese writer Hans Weigel once described the difference between the German words Káffee (coffee) and Kaffée (café) as follows: 'To stress the first syllable denotes a drink, but to stress the second syllable means a way of life. Among other things, this way of life includes the imaginative names of the Viennese coffee specialities, which are traditionally subdivided into "white" and "black" coffees.'

1683 – How it all began

The history of the origins of the Viennese coffeehouse is closely bound up with the end of the Turkish siege of Vienna. As always with historical events, it is often difficult to separate truth from legend.

The following version of the story is extremely popular: Disguised as a Turk, the imperial scout Georg Franz Kolschitzky broke through the Turkish enemy lines to bring an important message to Karl von Lothringen. For this heroic deed, he was richly rewarded with a plot of land, a trading licence and spoils of war taken from the Turks. Among other things, this booty included bags containing the mysterious dark beans. Kolschitzky scented a business opportunity and that was how the first Viennese coffeehouse came into being, near St. Stephen's Cathedral in Vienna. At least, that is the legend that has been passed on unchanged for centuries. In reality, the first Viennese coffeehouse was founded by the Armenian spy Deodato. Deodato, a mysterious man in the service of the Imperial Viennese court was, thanks to his origins, well-acquainted with the right way to prepare the dark beans. There is also another legend about Kolschitzky which does not bear close inspection either: namely, that he was the first person to mix coffee with milk and sugar. No matter who the inventor of this idea may have been, it was this innovation which first made coffee really popular with the Viennese and gave the coffeehouse its big breakthrough.

Mokka

In Vienna, black coffee that is brewed with hot water under pressure like an espresso is called Schwarzer (black) or Mokka. The coffeehouses offer it as a small black or, in a double quantity, as a large black coffee. Each serving of coffee (at least 7.5 g according to Austrian law) is brewed in an espresso machine using approx. 40–60 ml of water, depending on the setting, for up to 60 seconds. The result is a strong-tasting coffee.

Einspänner

The Einspänner is a large black coffee which is served in a glass with whipped cream. Traditionally, the hot coffee is drunk through the cold whipped cream. Einspänner were service coaches in old Vienna, fulfilling functions similar to those of taxis or courier services today. Thanks to the thick layer of cream, the Einspänner coffee stayed warm for a long time and thus warmed the freezing hands of a coachman through the glass for a very long time. However, if he had to drive off very quickly, the cold cream was stirred into the coffee and the Einspänner could be drunk fast.

Viennese tradition:

a glass of water served with your coffee

In Vienna, it is traditional for each guest in a classic, good coffeehouse to be served a glass of water with his / her coffee – to refresh the palate and provide the perfect conclusion to a delicious cup of coffee.

The 'black' coffees

Mokka (mocha)

Espresso straight. Black, hot, strong.

Small black coffee

€ 4.50

Large black coffee

€ 6.50

Einspänner

An aromatic double mocha, served with a whipped cream topping and a wafer stick.

€ 7.00



Brauner

Kleiner Brauner (small brown) is the name for a small black coffee which is served with coffee cream (single cream). To turn a small black into a small brown coffee, the cream is traditionally served in a small china jug on the tray, so that guests can mix their coffee according to preference. A großer Brauner (large brown) consists of twice the quantity.

Melange

A Melange (literally, blend) is a Verlängerter that is mixed half-and-half with hot milk, usually with frothed milk – in a similar way to a cappuccino. The Melange or Wiener Melange is one of Austria's best-known coffee specialities.

Franziskaner

The Franziskaner is a Melange, topped with whipped cream instead of frothed milk. It derives its name from its resemblance to Franciscan monks in their white hoods.

Verlängerter

A Verlängerter is a small Brauner, mocha or black coffee which is, however, made with twice as much water.

Fiaker

Double mocha with cherry brandy and whipped cream, served hot. This drink is apparently named after Vienna's hackney cab drivers, who enjoyed a warming 'coffee with a shot' between rides.

The 'white' coffees

Braune

Aromatic, black espresso
with single cream

small € 4.50
large € 6.50

Melange

The coffee cup is first half-filled with coffee and then with hot, frothed milk. A topping of frothed milk is the crowning finish.

€ 5.50

Franziskaner

A milk coffee which, instead of the head of frothed milk, has a delicate topping of whipped cream.

€ 6.00

Kaffee verkehrt (Caffé Latte)

A very light milk coffee, served in a glass. Called verkehrt (literally, reversed) because it contains more milk than coffee.

€ 5.50

Verlängerter

A Verlängerter (literally, extended) is a mocha in a large cup, infused with hot water and a shot of single cream.

€ 5.00

Cappuccino

Italian-style cappuccino consists of an espresso which is steadily infused with semi-liquid, creamy frothed milk until the cup is full.

€ 5.50

The 'special' coffees

Fiaker

A delicious double mocha with a lacing of cherry brandy. It is served in a traditional handled glass, topped with whipped cream and a Maraschino cherry.

€ 9.00

Mozart Kaffee

A large black coffee topped with whipped cream, and served with a small bottle of Mozart liqueur as 'spiritual' accompaniment.

€ 9.00

Advokaat

Large mocha with egg liqueur.

€ 9.00

Intermezzo

A small mocha, mixed with hot chocolate and crème de cacao, topped with whipped cream and mocha bean.

€ 9.00

Tea – it all depends on the brewing time

Black teas are not so sensitive regarding brewing time. Highland varieties from Darjeeling, Nepal or the Nilgiri Mountains containing little tannin can be left to brew for 5–6 minutes with no problem, to allow all their natural flavours to unfold in the cup.

Green teas are very sensitive to brewing time – just a few seconds (20–30 seconds!) are sufficient for green tea to brew in its china teapot. If one allows green tea to brew longer than 2–3 minutes, its taste becomes bitter.

The same applies to **oolong teas and white teas**: both react in an extremely sensitive way to being brewed too long. However, when teas are of suitable quality, they do not become bitter, but do then develop such an intensive flavour that they no longer taste pleasant.

Fruit and herbal teas require a longer brewing time to be able to develop their full fruit flavour. Depending on the intensity of flavour desired, you can let your fruit tea brew for up to 10 minutes.

Relax and enjoy your cup of tea:

Tea is a philosophical pleasure.



Ronnefeldt Tea Caddy®

Loose tea leaves, ready portioned for a cup of tea. The tea leaves are contained in a large mesh of natural fibres which enables the flavour to unfold to the full.

pot of tea

€ 6.50

Darjeeling Summer Gold
English Breakfast
Assam Bari
Earl Grey
Refreshing Mint
Morgentau
Mountain Herbs
Sweet Berries
Sweet Camomile
Verveine Balance
Greendragon



Ronnefeldt speciality teas

TeaStar®Collection

Treat yourself to the exceptional pleasure of these refined teas. They are carefully selected, plucked at the optimal harvest period and meticulously produced, largely by hand. They are always of the highest quality.

portion € 7.50

Golden Assam
Classic English Tea
Darjeeling Springtime
Jewel of Nuwara Eliya
White Yin Long
Dung Ti Oolong
Dragoner Zhejiang
Superior Gyokuro
Jasmin Pearls
Splendid Earl Grey

... further as loose tea

Get the Power
Refreshing Mint
Vanilla Rooibos
Chill out with herbs
Morgentau

Beer

Augustiner draught beer

lager	0.3 l	€ 5.50
	0.5 l	€ 7.50

Zipfer Märzen bottle

	0.33 l	€ 5.50
--	--------	--------

Zipfer bottle

non-alcoholic	0.33 l	€ 5.50
---------------	--------	--------

Augustiner Wheat beer bottle

light	0.5 l	€ 7.50
-------	-------	--------

Edelweiss Wheat beer bottle

non-alcoholic	0.5 l	€ 7.50
---------------	-------	--------

Gösser Shandy

	0.33 l	€ 5.50
--	--------	--------

Wine sold by glass / 0.125 l

Grüner Veltliner Urgestein

Bottled exclusively for Inter-alpen-Hotel Tyrol Türk, Kremstal, Austria		€ 7.00
--	--	--------

Chardonnay Barrique

Türk, Kremstal, Austria		€ 8.50
-------------------------	--	--------

Blauer Zweigelt

Bottled exclusively for Inter-alpen-Hotel Tyrol Hundsdofer, Central Burgenland, Austria		€ 7.00
--	--	--------

onTop Cuvée

Zweigelt, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot Hundsdofer, Central Burgenland, Austria		€ 9.00
--	--	--------

Aix Rosé

Maison Saint Aix, Provence – France		€ 8.50
-------------------------------------	--	--------

Soft drinks

Kohl mountain apple juice pure

Sonnenglanz, Pinova 0.2 l € 6.50

Kohl mountain apple juice cuvée

red currant, apricot, pear 0.2 l € 6.50

Vöslauer mineral water

sparkling, mild or still
0.33 l € 4.50
0.75 l € 8.00

Red Bull

0.2 l € 6.50

Coca Cola

regular, zero 0.3 l € 5.00

Fanta, Sprite, Almdudler, Mezzo Mix

0.3 l € 5.00

Lipton Iced Tea

lemon, peach 0.33 l € 5.00

Schweppes

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berries 0.2 l € 5.00

Fever Tree

Premium Tonic Water, Mediterranean Tonic Water,
Ginger Beer 0.2 l € 6.00

Snacks available from 12.00 pm

Frankfurter or Debreziner sausages

with mustard, horseradish and rolls
(A/G/M/O) € 10.00

Savoury goulash soup

according to Granny's style
(A/C/G/L/O) € 11.00

Chicken consommé

with vegetables, noodles and chives
(A/C/G/L/O) € 12.00

Dipper fries

with homemade truffle mayonnaise
(A/C/G/M) € 12.00

Ham and cheese on toast

(A/C/G/L/M/O) € 12.00

Bruschetta

with fennel salami, tomato salad and Tuscan olives
(A/G/H/L/O) € 13.00

Interalpen speciality platter


with air-dried ham, mountain cheese, greaves spread and smoked sausage
(A/C/G/L/O) € 21.00

Club sandwich

with chicken breast, bacon, egg and french fries
(A/C/G/M/O) € 22.00

For our young guests

French fries  (A) € 8.00

Pasta with tomato sauce  or bolognese (A/C/G/O) € 12.00

Information on allergens

Gluten.....	A
Shellfish	B
Egg.....	C
Fish.....	D
Peanuts.....	E
Soya.....	F
Milk.....	G
Edible nuts.....	H
Celery	L
Mustard.....	M
Sesame	N
Sulphites	O
Lupine.....	P
Molluscs.....	R

