

JAUSE

DIE SCHÖNSTE ZEIT ZWISCHEN
MITTAG UND ABEND



WIE ÜBERBRÜCKT EIN MENSCH MIT STIL
DIE TROSTLOSE ZEIT ZWISCHEN LUNCH
UND DINNER? AM BESTEN DADURCH, DASS ER
SICH IN DAS NÄCHSTE KAFFEEHAUS VERFÜGT.
DENN DORT ERWARTEN IHN ERFRISCHUNGEN
UND STÄRKUNGEN ALLER ART, LEKTÜRE
SOWIE EINE ANREGENDE ATMOSPHÄRE.

HOW CAN YOU GET THROUGH THE DISMAL
HOURS OF THE DAY BETWEEN LUNCH AND
DINNER IN STYLE? THE BEST WAY IS TO HEAD
FOR THE NEAREST COFFEE HOUSE.

THERE, REFRESHMENTS AND CULINARY DELIGHTS
OF ALL KINDS, READING MATERIALS AND
A STIMULATING ATMOSPHERE AWAIT YOU.

COME FAR PASSARE IL NOIOSO INTERVALLO
TRA PRANZO E CENA? LA COSA MIGLIORE
È INFILARSI NEL CAFFÈ PIÙ VICINO.
PERCHÉ LÌ POTRETE TROVARE DI CHE
RINFRESCARVI E RISTORARVI, QUALCOSA DA
LEGGERE ED UN'ATMOSFERA STIMOLANTE.

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

COFFEE SPECIALITIES

SPECIALITÀ DI CAFFÈ

Willkommen in der wunderbaren Welt des Kaffees!
Mit Stolz erlauben wir uns, Sie auf die Vielfalt der hier
gebotenen Alt-Wiener Kaffeespezialitäten hinzuweisen.
Wählen Sie mit Bedacht und genießen Sie mit ganzem Herzen.

Welcome to the wonderful world of coffee! We are proud to
offer a wide variety of traditional Viennese coffee specialities.
Choose carefully and then surrender yourself to total enjoyment.

Benvenuti nel fantastico mondo del caffè! Siamo orgogliosi di
proporVi la nostra vasta offerta di specialità di caffè tipiche Viennesi.
Scegliete con cura ed assaporate con piacere.

KLEINER SCHWARZER KURZ

Kurzer Espresso · Short espresso · Caffè ristretto..... 2,60

KLEINER MOKKA / KLEINER BRAUNER

auf Wunsch servieren wir Milch oder Obers separat

Espresso with separate milk or cream on request

Espresso a richiesta con latte o panna a parte..... 2,60

GROSSER MOKKA / GROSSER BRAUNER

auf Wunsch servieren wir Milch oder Obers separat

Double Espresso black or with separate milk

or cream on request

Caffè doppio a richiesta con latte o panna a parte.... 4,20

WIENER MELANGE

Halb Kaffee, halb heiße, geschäumte Milch

Half espresso, half hot frothy milk

Caffè latte alla Viennese con schiuma di latte caldo.... 4,20

FRANZISKANER

Eine Melange mit Schlagobers statt Milchschaum

A light coffee "Melange" topped with whipped cream

Caffè latte con panna montata..... 4,20

VERLÄNGERTER *schwarz od. braun*

"Extended" espresso, black or with milk

Caffè lungo con o senza latte 4,20



PORTIONSKÄNNCHEN KAFFEE *mit Milch*

Pot of coffee with hot milk

Bricco di caffè americano con latte 4,40

CAPPUCCINO

Kurzer Espresso mit heißer, geschäumter Milch,
in der typischen italienischen Schale

Short espresso with hot frothy milk,
served in a traditional cup

Espresso con schiuma di latte caldo,
servito nella tipica tazza italiana 4,20

ÜBERSTÜRZTER NEUMANN

In eine Kaffeeschale kommt Schlagobers, das dann
mit einem doppelten Mokka überstürzt wird

Double espresso poured over a coffee coup
filled with whipped cream

Panna montata affogata in un caffè doppio 4,20

„TÜRKISCHER“ KAFFEE

Original Türk Kahvesi im Kupferkännchen gekocht,
dazu ein Stück Lokum

Original Türk Kahvesi brewed in a copper pot
and served with a piece of Turkish delight

Caffè turco preparato nel tipico bricco di rame
e servito con un pezzettino di lokum 5,-

HÄFERLKAFFEE NACH TANTE ANNI

mit viel heißer geschäumter Vollmilch

Classic coffee made with milk with lots
of foamed milk

Caffè latte con abbondante schiuma
di latte caldo 4,20

CAFFÈ LATTE

wurde in Wien früher als „Kaffee verkehrt“ serviert

Espresso and frothy milk served in a glass

Latte macchiato, veniva chiamato „caffè al contrario“ 4,20

SALON EINSPÄNNER

Doppelmokka mit Schlagobers und Hohlhippe

Double espresso in a special glass, topped
with whipped cream

Espresso doppio con panna montata e cialda 4,20

MOZART KAFFEE

Großer Mokka mit Mozartlikör, Schlagobers und Mandelsplitter

Double espresso with Mozart liqueur, whipped cream and almonds

Caffè doppio con liquore "Mozart", panna montata e scaglie di mandorle 6,20

FRANZ LANDTMANN KAFFEE

Großer Mokka mit Weinbrand, Kaffeelikör, Schlagobers und Zimt

Double espresso with brandy, coffee liqueur, whipped cream and cinnamon

Caffè doppio con brandy, liquore al caffè, panna montata e cannella 6,20

MARIA THERESIA

Großer Mokka im Glas, mit Orangenlikör, Schlagobers und Streusel

Double espresso in a glass, with orange liqueur, whipped cream and sugary sprinkle

Caffè doppio in bicchiere con liquore all'arancia, panna montata e granella di zucchero 6,20

KAFFEE SOBIESKY

Großer Mokka mit Wodka und Honig separat

Double espresso with separate vodka and honey

Caffè doppio con vodka e miele servito a parte 6,20

FIAKER

Großer Mokka im Glas, mit Rum heiß serviert

Double espresso in a glass, served hot with rum

Caffè doppio servito nel bicchiere con rum caldo 6,20

IRISH COFFEE

Großer Mokka mit Irish Whiskey, Zucker und Schlagobers

Double espresso with Irish whiskey, sugar and cream

Caffè doppio con whiskey, zucchero e panna montata 6,20

Zum Aufhellen Ihres Kaffees bestellen Sie bitte ein Kännchen Milch, ohne Aufpreis.

Please ask for a jug of milk if required, free of charge.

A richiesta serviamo volentieri un bricchetto di latte a parte senza sovrapprezzo.

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS • BEVANDE CALDE

Anno 1752 billigte Kaiserin Maria Theresia die Ausweitung der Kaffeesiederkonzession. Seit damals wird mit großem Genuß auch Tee, Trinkschokolade und Kakao in den Wiener Kaffeehäusern konsumiert.

In the year 1752, Empress Maria Theresa approved the extension of the coffee brewing concession. Since that time, tea, hot chocolate and cocoa have also been consumed with great pleasure in Viennese coffee houses.

Nel lontano 1752 l'imperatrice Maria Teresa ordinò che fossero estese le licenze per i caffè, permettendo a questi locali di servire con gran piacere dei clienti anche tè, cioccolata calda e cacao.

HEISSE SCHOKOLADE

HOT CHOCOLATE • CIOCCOLATA CALDA

HEISSE SCHOKOLADE *mit Schlagobers*

Hot chocolate with whipped cream

Cioccolata calda con panna montata 4,20

OMA'S SCHOKOHÄFERL

die große Schale für Liebhaber

Double cup of hot chocolate with whipped cream

Doppia porzione di cioccolata calda della nonna 5,20

WIENER SCHOKOLADE

mit Rum und Schlagobers

Hot chocolate with rum and whipped cream

Cioccolata con rum e panna montata 6,20

SCHOKOLADE „SCHÖNBRUNN“

mit Cointreau und Schlagobers

Hot chocolate with Cointreau & whipped cream

Cioccolata alla moda di Schönbrunn con liquore all'arancia e panna montata 6,20

AMARETTO SCHOKOLADE

mit Amaretto und Schlagobers

Hot chocolate with amaretto and whipped cream

Cioccolata con amaretto e panna montata 6,20

TEE-SPEZIALITÄTEN

TEA · TÈ

ZITRONENKRÄUTER TEE

aus Hagebutte, Hibiscus, Himbeer-, Brombeerblättern,
Ringelblume, Pfefferminze und Kornblume

Herbal lemon tea · Tè alle erbe con limone Kanne 4,40

WALDBEEREN FRÜCHTETEE

aus Hagebutten, schwarzer Johannisbeere,
Holunder- und Heidelbeere

Forest berries fruit tea · Tè ai frutti di bosco Kanne 4,40

ROOIBOS BIEDOUW VALLEY-ROTBUSCHTEE

beliebter Kräutertee aus Südafrika, koffeinfrei

Herbal tea from South Africa, caffeine free

Popolare infuso d'erbe sudafricano,

senza caffeina Kanne 4,40

DARJEELING SECOND FLUSH

blumiger Darjeeling mit Muskatnote..... Kanne 4,40

ASSAM GOLDSPITZEN

typischer, kräftiger und vollmundiger Assam Kanne 4,40

EARL GREY

Ceylon-China Schwarztee mit duftendem

Bergamotte-Aroma Kanne 4,40

JAPAN SENCHA EXTRA-GRÜNTEE

ausgewogener Sencha mit hellem Aufguß, erfrischend

Refreshing, lightly infused Sencha green tea

Tè verde giapponese, Sencha chiaro..... Kanne 4,40

KAMILLE KRÄUTERTEE

mild und bekömmlich

Camomile tea · Camomilla Kanne 4,40

PFEFFERMINZE KRÄUTERTEE

frisch, angenehm, wohltuend

Peppermint herbal tea, fresh, pleasant

Infuso di menta fresco, piacevole e salutare Kanne 4,40

*Auf Wunsch servieren wir alle Teespezialitäten mit Milch
oder Zitrone, ohne Aufpreis!*

Please ask for a jug of milk or lemon if required, free of charge.

A richiesta serviamo volentieri latte o limone a parte senza sovrapprezzo.



LUST AUF ETWAS SÜSSES? GUSTIEREN SIE DOCH!

YEARNING FOR SOMETHING SWEET?
INDULGE YOURSELF! • VOGLIA DI
QUALCOSA DI DOLCE? ASSAGGIATE!

Wir laden Sie ein, sich zu unserer Mehlspeis-Vitrine zu begeben und dort in Ruhe die Fülle der gebotenen Genüsse zu gustieren. Weiters erlauben wir uns, darauf hinzuweisen, daß alle Mehlspeisen von unserem Meisterpatissier Herwig Gasser in aufwendiger Handarbeit nach traditionellen Rezepten mit frischen Zutaten und besten Ingredienzien zubereitet werden.

We invite you to view our display case of cakes and pastries, where you can contemplate our host of delights to your heart's content. Furthermore, we would also like to share the fact that all of our sweet creations are prepared by hand with the finest fresh ingredients according to traditional recipes by our gourmet pastry chef Herwig Gasser.

Vi invitiamo a recarVi alla nostra vetrina dei dolci e a scegliere con calma tra le delizie della nostra pasticceria. Ci teniamo inoltre a farVi notare che tutti i dolci sono stati preparati con cura e artigianalmente dal nostro pasticcere Herwig Gasser secondo le ricette tradizionali ed usando ingredienti freschi di prima scelta.



Backstube & Tortenshop

1230 Wien • Altmannsdorferstraße 154-156

Tel. 01/24 100-0

GENUSS

REINSTEN WASSERS

THE DELIGHT OF PURE WATER

IL PIACERE DELL'ACQUA MINERALE PURA

Manchmal gelüstet es einen nach dem reinen, puren Genuss. Dabei darf es ganz nach Lust und Laune etwas mehr oder weniger prickeln. Wovon hier die Rede ist? Von köstlichem Wasser, das wir Ihnen in den verschiedensten Variationen und Größen gerne mit oder ohne Zitrone servieren.

Sometimes you long for pure, unadulterated pleasure. Just how much this should make you tingle is a matter of personal taste. What are we referring to here? Pure, luscious water, which we will be pleased to serve in the widest varieties and sizes, with or without lemon juice.

A volte si sente il bisogno di concedersi un piacere che sia davvero fresco. A seconda del gusto, più o meno frizzante. Di che cosa stiamo parlando? Dell'acqua minerale deliziosa che serviamo in diverse varianti, in bicchiere piccolo o grande, con o senza limone.

VÖSLAUER MINERALWASSER „prickelnd“

Sparkling mineral water · Acqua minerale gassata

Fl. 0,33l	3,10
Fl. 0,33l mit Zitrone · with lemon · con limone	3,30
Fl. 0,75l	5,70

VÖSLAUER MINERALWASSER „mild“

Mild sparkling water · Acqua minerale con poco gas

Fl. 0,33l	3,10
-----------------	------

VÖSLAUER MINERALWASSER „ohne“

Still mineral water · Acqua minerale naturale

Fl. 0,33l	3,10
Fl. 0,75l	5,70

SAN PELLEGRINO MINERALWASSER

Sparkling mineral water · Acqua minerale gassata

Fl. 0,25l	3,10
-----------------	------





WAS DEN MENSCHEN ERFRISCHT

REFRESHING THE WORLD

MILLE MODI DI RINFRESCARSI

Die Welt der Erfrischungsgetränke ist groß. Sie reicht vom Altwiener Kracherl bis zum amerikanischen Kultgetränk Coca-Cola. Wussten Sie übrigens, dass dieser dynamische, für immer junge Erfrischungsklassiker bereits im Jahr 1886 - 92 Jahre nach der Gründung des Café Mozart - erfunden wurde? Kaum zu glauben, dass theoretisch schon Peter Altenberg oder Gustav Mahler Coca-Cola bestellen hätten können ...

The world of refreshing drinks is enormous, ranging from the traditional Viennese 'Kracherl' lemonade to the American cult drink Coca-Cola. Incidentally, did you know that this dynamic, eternally youthful classic was invented in 1886, ninetytwo years after the founding of Café Mozart? Hard to believe that, theoretically, Peter Altenberg or Gustav Mahler could have ordered a Coca-Cola here...

Il mondo delle bevande rinfrescanti è molto vario e spazia dal "Kracherl", una specialità analcolica tipica di Vienna, alla Coca-Cola, bevanda mitica degli Stati Uniti. Sapevate che questo classico dinamico e senza età è stato inventato già nel 1886, 92 anni dopo la fondazione del Café Mozart? Da non crederci, ma in teoria, già Peter Altenberg o Gustav Mahler avrebbero potuto prendere una Coca-Cola...

COCA-COLA / COKE LIGHT Fl. 0,33l.....	3,20
COCA-COLA <i>mit Zitrone</i> with lemon · con limone	
Fl. 0,33l.....	3,40
7UP ORANGE / 7UP LEMON Fl. 0,33l.....	3,20
BITTER LEMON <i>Queen's</i> Fl. 0,2l	3,20
TONIC <i>Queen's</i> Tonic water · Acqua tonica	
Fl. 0,2l.....	3,20
RED BULL <i>Energy Drink</i>	
Fl. 0,25l	4,-

ORANGENSAFT *frisch gepresst*
Freshly squeezed orange juice · Spremuta d'arancia
Glas 0,2l 4,20

ORANGENNEKTAR *Rauch*
Orange nectar · Nettare di arancia
Fl. 0,2l 3,10

TRAUBENSAFT *rot*
vom Urbanihof, dazu 1/4l Soda oder Hochquellwasser
Red grapejuice with 1/4l soda or spring water
Succo d'uva con 1/4l di soda
o con acqua del rubinetto
Fl. 0,25l (*Jugendgetränk*)..... 3,90

WACHAUER MARILLENNEKTAR *Reisinger*
mit 1/4l Soda oder Hochquellwasser
Wachau apricot nectar with 1/4l soda or spring water
Nettare di albicocche della Wachau
con 1/4l di soda o con acqua del rubinetto
Fl. 0,2l + 0,25l..... 3,90

JOHANNISBEERNEKTAR *Reisinger*
mit 1/4l Soda oder Hochquellwasser
Blackcurrant nectar with 1/4l soda or spring water
Nettare di ribes con 1/4l di soda
o con acqua del rubinetto
Fl. 0,2l + 0,25l..... 3,90

TOMATENNEKTAR *Rauch*
Tomato nectar · Succo di pomodoro
Fl. 0,2l 3,10

APFELSAFT NATURTRÜB *Reisinger*
mit 1/4l Soda oder Hochquellwasser
Natural apple juice with 1/4l soda or spring water
Succo di mela non filtrato con 1/4l di soda
o con acqua del rubinetto
Fl. 0,25l + 0,25l 3,90

APFELSAFT *Rauch*

Apple juice · Succo di mela	
Glas 0,25l	3,10
Gespritzt · with soda · con soda	
Glas 0,25l	2,90
Glas 0,5l (<i>Jugendgetränk</i>)	3,90

ALMDUDLER (*Kräuterlimonade*)

Herbal lemonade · Bevanda a base di erbe	
Fl. 0,35l	3,20

HOLLERBLÜTEN KRACHERL

Elder blossom lemonade · Bevanda ai fiori di sambuco	
Glas 0,25l	2,90
Glas 0,5l (<i>Jugendgetränk</i>)	3,90

SODA ZITRONE *mit frisch gepresstem Saft*

Lemon Soda with freshly squeezed juice	
Soda con spremuta di limone	
Glas 0,25l	2,90
Glas 0,4l	3,90

SODA ORANGE *mit frisch gepresstem Saft*

Orange Soda with freshly squeezed juice	
Soda con spremuta di arancia	
Glas 0,25l	2,90
Glas 0,4l	3,90

SODA HIMBEER *mit Staud's Himbeersirup*

Raspberry Soda with Staud's raspberry syrup	
Soda con sciroppo di lamponi di Staud's	
Glas 0,25l	2,90
Glas 0,4l	3,90

EISTEE

Iced tea · Tè freddo	
Glas 0,25l	3,10
Glas 0,5l	3,90

SEHR ZUM WOHL!

CHEERS! • ALLA SALUTE!

Als traditionsreiches Café-Restaurant legt das Mozart großen Wert auf eine erstklassige Auswahl an gepflegten Bieren sowie erlesenen Weinen, Schaumweinen und Champagner. Wir erlauben uns in diesem Zusammenhang, auch auf unser Angebot an herausragenden Bouteillenweinen aufmerksam zu machen, das Sie in der Speisekarte finden.

As a richly traditional Café-Restaurant, the Mozart lays great value on a first-class beer selection as well as choice wines, sparkling wines and champagnes. We would in this respect like to draw your attention to our range of excellent bottled wines, which you will find in the menu.

In quanto caffè ristorante di antica tradizione, al Mozart conosciamo l'importanza di un'ampia scelta di birre pregiate e vini raffinati, spumanti e champagne. Ci permettiamo a questo proposito di attirare la Vostra attenzione sulla nostra offerta di eccezionali vini in bottiglia che potete trovare nel menu.

FASSBIER

DRAUGHT BEER • BIRRA ALLA SPINA

OTTAKRINGER HELLES

Lager • chiara

Seidel 0,3l	3,40
Krüge! 0,5l	4,50

FLASCHENBIER

BOTTLED BEER • BIRRA IN BOTTIGLIA

GOLDFASSL PILS 0,33l	3,40
OTTAKRINGER SCHNITT 0,5l	4,50
SCHNEIDER WEISSE 0,5l	4,50
BUDWEISER LAGER 0,5l	4,50
OTTAKRINGER RADLER 0,5 l	4,50
NULL KOMMA JOSEF <i>alkoholfrei</i> 0,5l	4,50
alcohol-free • senza alcool	



WEISSWEIN

WHITE WINE · VINO BIANCO

GRÜNER VELTLINER „URBI LEICHT“

Urbanihof, Fels/Wagram, Donauland, trocken

Qualitätswein aus der Bouteille, 1/8l 3,-
Fl. 0,75l 18,-

RIESLING „FEDERSPIEL“

Jamek, Joching, Wachau, trocken

Qualitätswein aus der Bouteille, 1/8l 4,20
Fl. 0,75l 25,-

WEISS GESPRITZT

House white with soda

Bianco con soda

1/4l 3,20

ROTWEIN

RED WINE · VINO ROSSO

ST. LAURENT

Weingut Grabner/Sooss, Thermenregion, trocken

Qualitätswein aus der Bouteille, 1/8l 3,50
Fl. 0,75l 21,-

ZWEIGELT

Netzl, Göttlesbrunn/Carnuntum, trocken

Qualitätswein aus der Bouteille, 1/8l 3,50
Fl. 0,75l 21,-

ROT GESPRITZT

House red with soda

Rosso con soda

1/4l 3,20

SEKT

SPARKLING WINE · SPUMANTE

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT JAHRGANG

Aus ausgesuchten Welschriesling-Trauben eines Jahrganges. Diese Spezialität reift 24 Monate in der Flasche und wird anschließend nach der „Methode Traditionelle“ von Hand gerüttelt. Vollmundig, elegant und sehr stilvoll.

Sektkellerei Schlumberger, Wien

Glas 0,11	5,50
Glas Sekt Orange 0,11	5,50
Flasche 0,75l	38,-

SCHLUMBERGER ROSÉ

Feiner Duft nach roten Beeren, kräftiges Mousseux, finessenreich, betont fruchtig

Sektkellerei Schlumberger, Wien

Babyflasche 0,2l [2 Gläser]	10,80
-----------------------------------	-------

PROSECCO SPUMANTE

Glas 0,11	4,20
Flasche 0,75l	29,-

CHAMPAGNER TAITTINGER BRUT

Flasche 0,375l	60,-
Flasche 0,75l	90,-



FEINE AROMEN EDLER DESTILLATE

THE FINE AROMAS OF NOBLE DISTILLATES • PREGIATI AROMI DI NOBILI DISTILLATI

Seit jeher ist es üblich, im Kaffeehaus Spirituosen zu genießen. Gerne geschieht dies in Begleitung zu oder direkt in einer Schale Kaffee. Zusätzlich zu allseits beliebten Spirituosen bietet das Café-Restaurant Mozart eine Selektion feinsten österreichischer Edelbrände, die mit ihren einladenden Buketts und eleganten Aromen jeden Gaumen erfreuen.

It has always been normal to enjoy spirits in coffeehouses, often along with or directly in a cup of coffee. In addition to everyone's favourites, Café-Restaurant Mozart offers a selection of Austrian brandies that will please all tastes with their inviting bouquets and elegant aromas.

Da sempre è tradizione gustare distillati al caffè. Spesso come accompagnamento insieme ad una tazza di caffè o versato direttamente nel caffè. Oltre ad alcolici apprezzati ovunque, il caffè ristorante Mozart offre una scelta di distillati austriaci tra i più raffinati, che con il loro bouquet invitante e i loro aromi eleganti costituiscono una gioia per ogni palato.

WERMUT

MARTINI BIANCO 6cl	4,80
MARTINI EXTRA DRY 6cl	4,80

APERITIF & BITTER

CAMPARI SODA 4cl Campari und Soda	4,80
CAMPARI ORANGE	
4cl Campari mit frisch gepreßtem Orangensaft	6,40
GIN TONIC	
4cl Bombay Gin und Tonic, 0,2l	6,40
FERNET-BRANCA Bitter 4cl	4,50
UNDERBERG wirkt nach gutem Essen 2cl	3,30

PORTWEIN

SANDEMAN RUBY Porto 6cl..... 4,80

SHERRY

SANDEMAN DRY SECO Sherry 6cl 4,80

SANDEMAN MEDIUM DRY Sherry 6cl..... 4,80

GIN

BOMBAY SAPPHIRE DRY GIN 4cl 4,50

WODKA

ABSOLUT VODKA 4cl..... 4,50

GRAPPA

POLI MOSCATO Po di Poli

Sehr fruchtig und mild

Very fruity & mild · molto fruttato e mite, 2cl 4,50

WHISKY

JACK DANIELS

Quality Tennessee Sour Mash Whisky,

Old No 7, 4cl 7,50

GLENFIDDICH SPECIAL RESERVE

12 year old Single Malt Scotch Whisky, 4cl..... 7,50

COGNAC

HENNESSY

Fine de Cognac VSOP, 4cl 8,-

OBSTBRAND

FRUIT BRANDY · DISTILLATI ALLA FRUTTA

MARILLE „SELEKTION“

Apricot Brandy · Distillato all'albicocca
Wieser - Wachau, NÖ, 42%, mild, duftig, blumig,
von handverlesenen Marillen der Sorte „Alte Wachauer“
und „Kremser Beste“, aus den besten Gärten des
Wachauer Donauufers. 2cl 5,50

ROTE WILLIAMS „PRIVAT RESERVE“

Red Williams pear Brandy · Distillato alla pera
Wieser - Wachau, NÖ, 48,5%, vollmundige Frucht,
brillantes Feuer. Williamsbirnen, wie man sie nicht einmal
am Markt als Speiseobst findet, bilden die Grundlage
dieses Destillates. 2cl 5,50

WALDHIMBEER BRAND

Raspberry Brandy · Distillato ai lamponi
Guglhof - Hallein, Sbg., 43%, von Hand geerntete
Waldhimbeeren, durch Einmaischen und Destillieren
gewonnen. 2cl 5,50

VOGELBEERE „TRADITION“

Rowanberry Brandy · Distillato alla sorba
Retter - Pöllauerg, Stmk., 40%, herb-würzig-kräftiger
Fruchtbrand mit feinem Marzipan Mandelton. 2cl 5,50

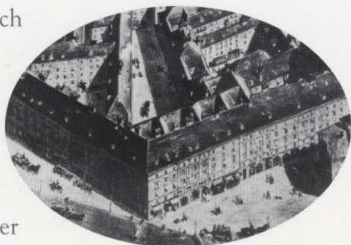
ALTE ZWETSCHKE

Plum Brandy · Distillato alle prugne
Gölles - Riegersburg, Stmk, 40%, von spät reifenden
Hauszwetschken, über 7 Jahre im Eichenfaß gelagert,
ausgewogenes, zartfruchtiges, von Eiche und Vanille
umrahmtes Bukett. 2cl 5,50

GASTLICHKEIT SEIT 200 JAHREN

GIBT ES EIGENTLICH EINEN „GENIUS LOCI“? IM BEREICH DER GASTLICHKEIT SICHER! DAS BESTE BEISPIEL DAFÜR IST DER PLATZ, AN DEM SICH DAS CAFÉ MOZART BEFINDET.

Bereits anno 1794 – drei Jahre nach Mozarts Tod – eröffnete hier Georg Pöhlein ein Kaffeehaus. Dieses wurde 1825 von Simon Corra übernommen und mit einem Schanigarten versehen. Im Biedermeier hieß es Café Katzmayer und war ein Treffpunkt für Journalisten, Schauspieler und Literaten.



*Das Haus, in dem Georg Pöhlein
1794 ein Café eröffnete*

1882 wurde das Haus, in dem sich das Café befand, abgebrochen. In dem an diesem Platz neu errichteten Haus gab es vorerst die Gastwirtschaft „Zum roten Igel“. 1924 übernahm Anna Stockinger das Lokal und wandelte es in ein Kaffeehaus um. 1929 erwarb es die Familie Hornik und gab ihm den Namen „Café Mozart“.

1948 wurde in Wien der Film „Der dritte Mann“ mit Joseph Cotton und Orson Welles in den Hauptrollen gedreht. Für dieses Stück Filmgeschichte schrieb der britische Schriftsteller Graham Greene das Drehbuch. Dazu wohnte er 1947 einige Zeit in Wien und liebte es, im Café Mozart seinen Kaffee zu trinken. Das schlug sich auch im „Dritten Mann“-Drehbuch nieder, wo eine Szene im Schanigarten des Café Mozarts spielte. Aber auch Anton Karas, der die weltberühmte Filmmusik zum „Dritten Mann“ schrieb, war vom „Café Mozart“ so angetan, dass er einen „Café Mozart Walzer“ komponierte.



*Andrea Winkler, Berndt Querfeld
mit Gattin und Anita Querfeld*

Im Jahr 1985 verkaufte die Familie Hornik das Café Mozart an eine japanische Kaufhauskette. 1993 erwarb es dann die Wiener Cafetier-Familie Querfeld. Heute wird das traditionsreiche Kaffeehaus von Anita Querfeld, ihrer Tochter Andrea Winkler sowie ihrem Sohn Berndt Querfeld geführt.

TWO HUNDRED YEARS OF HOSPITALITY

IS THERE SUCH A THING AS A "GENIUS LOCI"? IN THE REALM OF HOSPITALITY, OF COURSE THERE IS! THE BEST EXAMPLE CAN BE FOUND AT THE LOCATION OF THE CAFÉ MOZART.

In 1794 - only three years after Mozart's death - Georg Pöhlein opened a coffeehouse there. In 1825 it was taken over by Simon Corra, who added a pavement café. Called Café Katzmayer during the Biedermeier period, it was a popular meeting place for journalists, actors and writers. The building in which the café was located was torn down in 1882. The new building erected in its place initially housed a pub called "Zum roten Igel" (The Red Hedgehog). In 1924 Anna Stockinger bought this establishment and converted it into a coffeehouse. This, in turn, was purchased in 1929 by the Hornik family, who named it the "Café Mozart".



Café Mozart zur Zeit des „Dritten Manns“

In 1948 the film "The Third Man", starring Joseph Cotton and Orson Welles, was made in Vienna. The British author Graham Greene wrote the screenplay for this landmark in film history. In the process,

he lived in Vienna for a while in 1947 and liked to have his coffee at the Café Mozart. This was reflected in the script of "The Third Man", where one scene takes place at the pavement café of the Café Mozart. Anton Karas, who wrote the world-famous music for the film, was so taken by the Café Mozart that he composed a "Café Mozart Waltz".

In 1985 the Hornik family sold the Café Mozart to a Japanese department store chain. In 1993 it was purchased by Viennese coffeehouse proprietors, the Querfeld family. Today, the historic café is run by Anita Querfeld, her daughter Andrea Winkler and her son Berndt Querfeld.

DIE FAMILIE QUERFELD
LÄDT SIE AUCH IN FOLGENDE
KAFFEEHÄUSER EIN:



1010 Wien • beim Burgtheater
Dr. Karl Lueger-Ring 4 • Tel. 01/24 100-0



1130 Wien • Schloß Schönbrunn
bei den Schauräumen • Tel. 01/24 100-0



Hofburg Wien • Innerer Burghof
1010 Wien • Tel. 01/24 100-0



Bäckereiverkauf
1230 Wien • Altmannsdorferstraße 154-156
Tel. 01/24 100-0