



entdecken sie das geheimnis. werden sie zum genießer.

*Gasthaus
"Am Spittelberg"*

www.hornig.at

**HORNIG
TEE**

**HORNIG
KAFFEE**

espresso

...der temperamentvolle

klein, heiß und schwarz - aber sanft.
man trinkt ihn in einem schluck - eben
"espresso".



1.40

verlängerter

...der traditionelle

Ein kleiner Schwarzer wird groß.
Verlängert mit heißem Wasser.



2.50

melange

...der wiener

das klassische kaffeehaus-getränk.
ganz einfach die perfekte harmonie
zwischen kaffee und heißer milch.



2.50

cappuccino

...der kultige

ein guter cappuccino ist kein getränk,
sondern ein ereignis. 1/3 espresso,
1/3 heiße milch, 1/3 milchschaum.



3.40

latte macchiato

...der sanfte

was macht ein starker espresso in einem großen glas? er freut sich auf erhitzte milch.

2.80



irish coffee

...der flambierte irländer

ganz schön starker kaffee mit einem schuss irish malt und cremiger schlagsahne

4.70



heiße schokolade mit schlag

...der süsse

die unwiderstehlich süße lektion aus schokolade - verborgen unter einer wolke schlagsahne.



hornig bio tee

...der vielfältige

in premium-qualität aus kontrolliert biologischem anbau.

schwarztee-mischung/grüntee-mischung/
rotbuschtee/kräutertee-mischung/
earl grey/früchteteepfefferminz/kamille



2.20



kaff(t)eekultur seit 1912.

**HORNIG
TEE**

**HORNIG
KAFFEE**