

Café Prückel

WIENER RINGSTRASSEN-CAFÉ
SEIT 1904





Herzlich willkommen im Ringstraßen-Café Prückel!

Das seit der Jahrhundertwende bestehende Altwiener Kaffeehaus Prückel ist eines der wenigen seiner Art an der Ringstraße. Hier in dieser traditionsreichen Atmosphäre bieten wir Ihnen alles, was das Wiener Kaffeehaus weltberühmt gemacht hat: die wichtigsten in- und ausländischen Zeitungen, gepflegte Wiener Küche, täglich frische, hausgemachte Mehlspeisen und vor allem – traditionell unentbehrlich – das Glas Wasser zum Kaffee.

Montag, Mittwoch und Freitag bieten wir unseren Gästen von 19 bis 22 Uhr Live-Klaviermusik.

**Wir hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.
Besuchen Sie uns doch bald wieder!**

*Café
Prückel*

Stubenring 24, 1010 Wien, Tel. 512 61 15

Täglich von 8.30 bis 22 Uhr geöffnet

ausgenommen 24., 25. und 26. Dezember

Druckgehend warme Küche von 12 bis 21.15 Uhr.

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

*Die Allergeninformationen [...] gemäß Codex-Empfehlung
finden Sie am Ende der Karte.*

Den Tag so richtig beginnen – mit einem Frühstück im Prückel!

Täglich bis 14 Uhr

Wiener Frühstück

Eine Melange, Tee oder heiße Schokolade,
Butter, Marillenmarmelade oder Waldviertler Honig,
ein weiches Ei und zwei Stück ofenwarme Semmeln [A/C/E/G] 7,00

Wiener Frühstück mit Café latte, großem Mocca oder einer Portion Tee [A/C/E/G] 8,60

Erweiterung des Wiener Frühstücks

mit Schinken, Haussalami und Goudakäse [G/L/M] 3,00

Oder stellen Sie sich Ihr Frühstück nach eigenen Wünschen zusammen:

Portion Butter, Marmelade oder Honig [G] 1,10	Ham and Eggs von zwei Eiern [G/L/M] 6,70
Ofenfrische Semmel, Salzstangerl [A] 1,30	Bacon and Eggs von zwei Eiern [C/G] 6,70
Butterkipferl, Kornspitz [A/F/N] 1,50	Traditionelle Würsteleierspeise, knusprig gebraten [C/G] 7,00
Hausbrot aus Sauerteig [A/C/G] 1,20	Omelette Natur [C/G] 6,70
Buttersemmel [A/G] 2,50	Schinkenomelette [C/G] 7,00
Zwei Schnitten Milchbrot mit Portion Butter und Marillenmarmelade [A/C/G/O] 3,90	Käseomelette [C/M] 7,00
Kleine Portion Schinken oder Schinken und Käse [G/L/M] 3,00	Schinken-Käseomelette [C/G/M] 7,00
Kleine Portion Salami [M] 3,00	Ofenwarmes, gefülltes Croissant mit Schinken, Käse und Paradeiser, dazu Cocktailsauce [A/C/F/G/H/M/N] 3,90
Kleine Portion Goudakäse [G] 3,00	Frisch gepresster Orangensaft 0,125 l 3,20
Müsli [A/E/H/G] mit frischen Früchten und Milch 3,70 mit frischen Früchten und Joghurt 4,70	Pago Marille, Orange, Johannisbeer, Tomate, Erdbeer oder Mango 0,2 l 3,00
Naturjoghurt auch mit Erdbeermark [G] 3,10	Bio Apfelsaft pur-naturtrüb vom Obsthof Retter 0,20 l 3,00
Naturjoghurt mit frischen Früchten [G] 3,90	Kombucha reinigt und erfrischt deinen Körper - Carpe diem Classic oder Quitte 0,25 l 3,80
Obstschale mit frischen Früchten und Holundersirup 3,90	Glas Sekt, Sekt Orange [O] 4,00
Frühstücksei 1,30	Glas Prosecco [O] 4,00
Zwei Eier im Glas 3,60	Veneziano Aperol-Prosecco-Drink [O] 4,40
Eierspeise von zwei Eiern [C/G] 3,60	Campari Orange 5,00

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.



*Café
Prückel*

Ringstraße-Café seit 1904

Stubenring 24
1010 Wien
www.prueckel.at

Zehn Euro Konsumations-Gutschein

Fünf Euro Konsumations-Gutschein

**Geschenk, Einladung oder Dankeschön!
Unsere Konsumations-Gutscheine
erhalten Sie direkt beim Ober!**



K. U. F.
WIENER KAFFEEHAUSBESITZER
1826

www.kaffeehaeuser.at



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Österreichische UNESCO-Kooperation
Kommission Kulturdenkmäler Wien 1826

Wiener Kaffeehauskultur
Inventar 2011



ARABIA CAFE

Kaffee

Mocca <i>Small espresso, black</i>	2,50
Original Prückel Creme <i>Small espresso with cream [G]</i>	2,80
Wiener Melange <i>Half espresso, half hot frothy milk [G]</i>	3,70
Wiener Melange mit Schlagobers <i>Half espresso, half hot frothy milk, topped with whipped cream [G]</i>	4,10
Verlängerter schwarz oder braun <i>"Extended" espresso, black or with milk [G]</i>	3,80
Doppel-Mocca schwarz <i>Double espresso, black</i>	4,10
Doppel-Mocca mit Obers <i>Double espresso with cream [G]</i>	4,40
Cappuccino <i>Short espresso with hot milk, topped with whipped cream [G]</i>	4,10
Einspanner mit Schlagobers <i>"Extended" espresso in a special glass, topped with whipped cream [G]</i>	4,40
Café latte [G]	4,30
Café Amaretto <i>Coffee with flavour [G]</i>	5,00
Café Karamell <i>Coffee with flavour [G]</i>	5,00

Kaffeespezialitäten

Kaffee Maria Theresia Großer schwarzer Mocca im Glas mit Orangenlikör, verziert mit Schlagobers [G]	6,00
Saloneinspanner Kleiner schwarzer Mocca mit Wodka, Schlagobers und Schokofanfare [A/F/G/H/M]	6,00
Original Fiaker Schwarzer Kaffee mit Rum	4,50
Rüdesheimer Kaffee Großer Mocca, 2 cl Asbach Uralt (klein 5,70) oder 4 cl Asbach Uralt (groß), Schlagobers, Schokospäne [F/G]	7,00
Spezial Prückel Eiskaffee Vanille- und Kaffee-Eis mit kaltem Kaffee, Schlagobers [A/G]	4,70
Kaffee Erzherzog Johann Mocca mit Cognac und Kaffeelikör, verfeinert mit Schlagobers und Zimt [G]	7,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jeden Kaffee auch koffeinfrei!

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Teespezialitäten

Schwarztee Assam oder Darjeeling im Glas serviert	2,70
Sanddorntee	2,70
Kamillentee sorgfältig ausgewählte, naturbelassene Kamillenblüten	2,70
Pfefferminztee erfrischend leicht, wohltuend	2,70
Früchtemischung aus sonnengereiften Früchten – ein fruchtiger, frischer Genuss	2,70
Kanne Tee	3,90
Earl Grey in der Kanne serviert, Ceylon-China-Blend, aromatisch, stark duftend, mit dem typischen Bergamotte-Aroma	4,30
Grüner Tee aus biologischem Anbau China Yunnan Dia Lu – vollmundiges Aroma, ein Grüntee für Teeliebhaber	4,30
Sommertraum Ceylontee mit feiner Fruchtaromamischung aus Orangenschalen und Sonnenblumenblüten	4,30
Wildkirsch Ceylon-China-Mischung mit Brombeerblättern und Kirscharoma	4,30
Mango Schwarztee mit Sonnenblumenblüten und Mangoaroma	4,30
Bio-Kräutertee	4,30
Auf Wunsch mit Milch oder Zitrone	
Bitte achten Sie auf die Zubereitungszeit: 3 Minuten – belebend, 6 Minuten – beruhigend	



Original Prückel Zeitungshalter € 23,-

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade [G]		3,80
Heiße Schokolade mit Schlagobers [G]		4,10
Wiener Schokolade mit Rum und Schlag [G]		5,00
Fruchtiger Orangepunsch	0,20 l	4,20

Alkoholfreie Getränke

Im Glas

Frisch gepresster Orangensaft		0,125 l	3,20	
Hausgemachter Apfel-Zitronentee kalt serviert		0,25 l	2,50	
Eistee – Nestea		0,25 l	2,50	
Soda-Himbeer	0,25 l	2,50	0,50 l	3,50
Soda-Zitron	0,25 l	2,50	0,50 l	3,50
Apfelsaft		0,25 l	2,50	
Apfelsaft gespritzt		0,50 l	3,50	
Limo Leitungswasser mit frisch gepresster Zitrone, Himbeer- oder Holundersaft	0,25 l	2,50	0,50 l	3,50
Soda*		0,25 l	1,50	

In der Flasche

Kombucha Classic oder Quitte reinigt und erfrischt deinen Körper – Carpe diem		0,25 l	3,80
Pago Marille, Johannisbeere, Tomate, Orange, Mango, Erdbeere		0,20 l	3,00
Bio Apfelsaft pur-naturtrüb vom Obsthof Retter		0,20 l	3,00
Schweppes Tonic Water		0,20 l	3,00
Schweppes Bitter Lemon		0,20 l	3,00
Cappy Apfelsaft		0,20 l	3,00
Almdudler Kräuterlimonade		0,35 l	2,90
Himbeerkracherl*		0,35 l	2,30
Coca-Cola		0,33 l	2,70
Coca-Cola light		0,33 l	2,70
Römerquelle prickelnd oder mit wenig Kohlensäure (mild)		0,33 l	2,60
mit flüssiger Zitrone		0,33 l	3,30

* Jugendgetränk

Bier

Gösser Gold vom Fass würzig und fruchtig zugleich mit weichem und vollmundigem Abgang [A]	0,33 l 0,50 l	2,90 3,90
Gösser Naturradler mit Zitrone [A]	0,33 l 0,50 l	2,80 3,80
Budweiser Budvar	Fl. 0,50 l	3,90
Edelweiss Weizenbier	Fl. 0,50 l	3,90
Schlossgold alkoholfrei hopfig und herb	Fl. 0,50 l	3,90

Weine

offen 1/8 l

Grüner Veltliner Winzergenossenschaft Krems, Kirchberger [0]		2,80
Riesling Winzer Krems, Kremstal, Senftenberg [0]		3,10
Zweigelt – Portugieser Cuvée Winzer Krems, Wachau [0]		2,80
Blaifränkisch Weingut Haus Marienberg [0]		3,10
Rosé Passioné – Blauer Portugieser Winzergenossenschaft Krems [0]		3,10
Pannobile rot 2013 Weingut Andreas Gsellmann, Gols, kontrollierter biologischer Anbau [0]		4,80
Spritzer, rot oder weiß [0]	0,25 l	3,00
Aperol Spritzer [0]	0,25 l	4,40
Glühwein, rot oder weiß [0]	0,25 l	5,60

Flaschenweine

Riesling 2011 vom Urgestein-Gobelsburger-Kamptal [0]	0,75 l	26,00
Riesling 2010 Weingut Nastl Langenlois, Ried Steinhaus [0]	0,75 l	26,00
Blaifränkisch 2009 Weingut Gansfuss Eberau, Kulm [0]	0,75 l	26,00
Blaifränkisch 2003 Weingut Haus Marienberg [0]	0,75 l	26,00
Pannobile rot 2013 Weingut Andreas Gsellmann, Gols [0]	0,75 l	30,00

Schaumweine

Prosecco D.O.C. Mionetto Spumante dry [0]	Fl. 0,75 l	28,00
Kattus Cuvée Nr.1 brut [0]	Fl. 0,75 l	28,00
Kattus Cuvée Nr.1 brut [0]	Fl. 0,20 l	13,00
Glas Prosecco [0]	0,10 l	4,00
Glas MM extra-trocken [0]	0,10 l	4,00
Glas Sekt Orange [0]	0,10 l	4,00
Glas Veneziano Aperol-Prosecco-Drink [0]	0,25 l	4,40

Kleine Imbisse und Kaffeehausklassiker

Klassische Schinkenrolle

gefüllt mit französischem Salat, feine Salatgarnierung [A/C/G/L/M] 5,90

Mayonnaise Ei mit Salat garniert [A/C/G/L/M/O] 5,90

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“

in Rotwein-Kräutermarinade an Apfelsauerrahmsalat, roten Zwiebelringen und Salatbukett [D/G/M/O] 8,50

Kleine warme Speisen

Frankfurter oder Debreziner [A/G/L/M]

mit Senf und frisch gerissenem Kren (ohne Gebäck) 4,40

mit Gulaschsaft (ohne Gebäck) 6,90

Berner Würstel

gegrillte Würstel mit Käse und Speck, garniert mit Salaten der Saison [G/O] 7,00

Traditionelle Würsteleierspeise knusprig gebraten [C/G] 7,00

Ham and Eggs 2 Eier [C/G] 6,70

Bacon and Eggs 2 Eier [C/G] 6,70

Vegetarisches Omelette mit Vorarlberger Bergkäse

mit Kirschtomaten und Rucola [C/G] 7,00

Toast und Brote

NEU! Vegetarischer Humusaufstrich auf Dinkelbrot

reichlich garniert [A/G] 3,90

Ofenwarmes, gefülltes Croissant

mit Schinken, Käse und Paradeisern, dazu Cocktailsauce [A/C/G/M] 3,90

NEU! Schwarzbrottoast mit Schinken und Käse [A/C/G/M] 3,90

Schinkentost oder **Käsetost** [A/C/G/M] 3,60

Spezialtoast

Schinken und Käse (mit Ketchup +0,40) [A/C/G/M] 3,60

2 Schnitten Milchbrot

mit Portion Butter und Marillenmarmelade [A/C/G] 3,90

Clubtoast

gebratenes Hühnerfilet, Schinken, Haussalami, Gouda, französischer Salat, Chips und Cocktailsauce [A/C/G/L/M/O] 7,20

Schinken-, Käse-, oder Salamibrot mit Gurkerl garniert [A/C/G/M] 3,50

Appetitbrot Schinken, Haussalami, Ei, Goudakäse, französischer Salat [A/C/G/M] 4,20

Prückel Sandwich

mit Cream Cheese, Rucola, Kürbiskernöl, Paradeisern und Paprikastreifen [A/G/L/M] 3,90



Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel oder Kräuterfrittaten [A/C/G/L]	3,90
Pikante Gulaschsuppe [A]	4,40
Krautsuppe mit Speck und Debreziner [A/G/L]	4,40
Fein gebundene Hühnersuppe mit viel Gemüse und Bröselknödeln [A/C/F/G/L]	4,40

Salatvariationen

Thunfisch auf buntem Blattsalat mit Ei und Zwiebel garniert und Cocktailsauce [A/C/D/G/L/M/O]	7,00
NEU! Caprese Mozzarella, Paradeiser mit Basilikumpesto Olivenöl, Balsamicoglacé und Sonnenblumenkernen [A/G/H/O/L/M]	7,50
Griechischer Salat mit roten Zwiebeln, Paradeisern, Gurken, Paprika und Schafskäse [A/G/L/M]	7,50
Gebratenes Hühnerbrustfilet auf gemischtem Blattsalat [A/G/L/M/O]	7,60
Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ in Rotweinkräuter marinade an Apfelsauerrahmsalat, roten Zwiebelringen und Salatbukett [A/D/G/L/M/O]	8,50

Käse

Käseauswahl Gorgonzola, Camembert, Gouda, Vorarlberger Bergkäse mit Weintrauben und Kürbiskernen, dazu Butter [G]	8,20
Gebäck [A/F/M] Semmel oder Salzstangerl Kornspitz oder Butterkipferl	1,30 1,50
Hausbrot aus echtem Sauerteig [A]	1,20

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Zucchini-Schafskäse-Strudel
mit Kräuterdip, nappiert mit Balsamicoglacé
und Salatbukett [A/C/G/L/M/O]

**Weitere Gaumenfreuden
finden Sie auf unserer Tageskarte!**



Hauptspeisen

Eiernockerln mit Jungzwiebeln und grünem Salat <small>[A/C/G/L/M/O]</small>	7,20
Zucchini-Schafskäse-Strudel mit Kräuterdip, nappiert mit Balsamicoglacé und Salatbukett <small>[A/C/G/L/M/O]</small>	7,80
NEU! Vegetarische Penne mit Rucolapesto Jungzwiebeln, Cherrytomaten und schwarzen Oliven <small>[A/G/H]</small>	8,50
Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter, Prosciutto und Granaspänen <small>[A/C/G]</small>	8,70
Wiener Saftgulasch vom Styria-Beef mit Salzerdäpfeln <small>[A/G/L]</small>	10,50
Klassisches „Mageres Meisel“ mit Bouillongemüse, Apfelkren und gerösteten Erdäpfeln <small>[G/L]</small>	11,00
Naturschnitzel vom Kalb (ohne Beilage) <small>[A/L]</small>	12,00
Wiener Schnitzel vom Kalb, original in der Pfanne gebacken (ohne Beilage) <small>[A/C/G]</small>	12,00

Für Jung und Jung gebliebene:

Kleines Wienerschnitzel Carré vom Hausschwein mit Salatgarnierung <small>[A/C/G/L/M]</small>	8,00
--	------

Beilagen:

Reis, Petersilerdäpfel, Braterdäpfel oder geröstete Erdäpfel <small>[G]</small>	3,20
Salate der Saison <small>[A/G/L/M]</small>	3,20
Preiselbeeren <small>[C]</small> , Parmesan <small>[G]</small> , Apfelkren oder diverse Saucen <small>[G]</small>	1,60
Beilagentausch	0,50

Von 12 bis 21.15 Uhr durchgehend warme Küche.

Weitere Gaumenfreuden finden Sie auf unserer Tageskarte!

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Süßes aus unserer hauseigenen Mehlspeisküche

Hausgemachter warmer Milchrahmstrudel nach Originalrezept mit Vanillesauce und Rosinen [A/C/G/O]	5,50
Waldviertler Erdäpfelnudeln mit Buttermohn und Apfelmus [A/C/G]	5,50
Zwei Palatschinken extra dünn mit hausgemachter Marillenmarmelade [A/C/G]	5,00
Grießschmarren mit Zwetschkenröster [A/C/G]	6,90
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster [A/C/G]	6,90

Täglich frische hausgemachte Kuchen!

Apfelstrudel nach Wiener Art [A/C/G]	3,30
Wiener Topfenstrudel [A/C/G]	3,30
Torten und Kuchen bitte wählen Sie aus der „Süßen Vitrine“	3,30
Schlagobers Portion [G]	klein 1,20 groß 1,50

Alle Mehlspeisen auch zum Mitnehmen für Ihre Jause daheim.





Eis-Variationen

Prückels Eiskaffee Vanilleeis und Kaffee-Eis mit kaltem Kaffee, Schlagobers und Waffel [C/G]	4,70
Eisschokolade feine kalte Schokolade mit cremigem Vanilleeis, Schlagoberstuf und Waffel [C/G]	4,50
Nussbecher Nusseis, Vanilleeis mit Nuss- und Mandelsplittern, Schlagoberstuf mit Ahornsirup [C/G/H]	5,50
Fruchtbecher frische Früchte mit Fruchteis, Schlag und Erdbeersauce garniert [G]	5,50
Joghurtbecher Naturjoghurt mit Erdbeer- und Mangoeis, garniert mit frischen Früchten und Honig [G]	5,50
Coup Dänemark cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagoberstuf [C/G]	5,50
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Ihrer Wahl mit Schlagobers [G]	3,90 5,00
Eissorten: Vanille, Kaffee, Walnuss, Erdbeer und Mango	
Portion Waffeln 3 Stück [A/G]	1,00

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.

Aperitif – Spirituosen

Sherry Sandeman Dry Seco	1/16 l	4,00
Martini dry, bianco oder rosso mit Soda	4 cl	4,00
Campari Soda	4 cl	4,20
Campari Orange	4 cl	5,00
Pernod	2 cl	4,00
Underberg	2 cl	4,00
Fernet-Branca	2 cl	4,00
Bacardi	2 cl	3,60
Grappa Madruzzo	2 cl	3,60
Barack Palinka	2 cl	3,60
Wodka Stolichnaya	2 cl	3,60
Gordon's Gin	2 cl	3,60
Rum	2 cl	1,70

Cognac, Weinbrand und Whisky

Asbach Uralt mit Soda	2 cl	4,20
Metaxa mit Soda	2 cl	4,20
Hennessy V.S.O.P. mit Soda	2 cl	5,30
Dimple Scotch Whisky mit Soda	4 cl	6,70

Liköre

Bailey's Irish Cream on the rocks	2 cl	4,00
Grand Marnier – Orangenlikör	2 cl	4,00

[...] Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A = Glutenhaltiges Getreide / **B** = Krebstiere / **C** = Eier / **D** = Fisch / **E** = Erdnuss / **F** = Soja

G = Milch oder Laktose / **H** = Schalenfrüchte / **L** = Sellerie / **M** = Senf / **N** = Sesam

O = Sulfite / **P** = Lupinen / **R** = Weichtiere

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

X) Eine Phenylalaninquelle **Y**) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



*Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.
Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren.
Satz- und Druckfehler vorbehalten.*



Café Prückel, anno 1910

Café Prückel

Stubenring 24, 1010 Wien, Tel. 512 61 15

www.prueckel.at