

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
www.prueckel.at, cafe@prueckel.at
Täglich von 8.30 bis 22 Uhr geöffnet
ausgenommen 24., 25. und 26. Dezember

*Durchgehend warme Küche von 12 bis 21.30 Uhr.
Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.*

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Karten 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

Melange, Tee oder heiße Schokolade,
Butter, Marillenmarmelade oder Waldviertler Honig,
ein weiches Ei und zwei Stück ofenwarme Semmeln [A/C/E/G] 9,40

Wiener Frühstück mit Café latte,
großem Mocca oder einer Portion Tee mit Milch oder Zitrone [A/C/E/G] 10,70

Erweiterung des Wiener Frühstücks
mit Schinken, Haussalami und Goudakäse [G/L/M] 3,60

Oder stellen Sie sich Ihr Frühstück nach eigenen Wünschen zusammen:

Portion Butter, Marmelade oder Honig [G] 1,30	Ham and Eggs von zwei Eiern [G/L/M] 7,50
Ofenfrische Semmel oder Salzstangerl [A] 1,60	Bacon and Eggs von zwei Eiern [C/G] 7,50
Hausbrot aus Sauerteig [A/C/G] 1,60	Traditionelle Würsteleierspeise, knusprig gebraten [C/G] 8,30
Butterkipferl [A/C/F/G/H/N/P/R], oder Kornspitz [A/F/G/H/N] 1,90	Omelette Natur von 3 Eiern [C/G] 7,50
Buttersemmel [A/G] 3,30	Schinkenomelette [C/G] 7,50
Zwei Schnitten Milchbrot mit Portion Butter und Marillenmarmelade [A/C/G] 4,90	Käseomelette [C/M] 7,50
Kleine Portion Schinken oder Schinken und Käse [G/L/M] 3,60	Schinken-Käseomelette [C/G/M] 7,50
Kleine Portion Salami [M] 3,60	Ofenwarmes, gefülltes Croissant mit Schinken, Käse und Paradeiser, dazu Cocktailsauce [A/C/F/G/H/M/N] 5,20
Kleine Portion Goudakäse [G] 3,60	Frisch gepresster 0,125 l 3,90 Orangensaft 0,25 l 7,80
Müsli [A/E/H/G] mit frischen Früchten und Milch 4,90 mit frischen Früchten und Joghurt 5,50	Pago Marille, Orange, Johannisbeer, Erdbeer oder Mango 0,2 l 3,90
Naturjoghurt auch mit Erdbeermark [G] 4,20	Golden Delicious Apfelsaft naturtrüb vom Stift Klosterneuburg 0,25 l 4,10
Naturjoghurt mit frischen Früchten [G] 5,10	Kombucha Classic – Carpe diem reinigt und erfrischt deinen Körper 0,33 l 4,80
Obstschale mit frischen Früchten, mit oder ohne Holundersirup 5,10	Glas Sekt, Sekt Orange [0] 0,10 l 4,70
Frühstücksei natur 1,50	Glas Prosecco [0] 0,10 l 4,70
Zwei Eier im Glas 4,90	Veneziano Aperol-Prosecco-Drink [0] 5,50
Eierspeise von zwei Eiern [C/G] 5,10	Campari Orange 5,80

Kaffee

Mocca <i>Small espresso, black</i>	3,30
Mocca Macchiato <i>Small espresso with milk foam [G]</i>	3,30
Original Prückel Creme <i>Small espresso with cream [G]</i>	3,30
Wiener Melange <i>Half espresso, half hot frothy milk [G]</i>	4,50
Cappuccino <i>Short espresso with hot milk, topped with milk foam [G]</i>	4,50
Wiener Melange mit Schlagobers <i>Half espresso, half hot frothy milk, topped with whipped cream [G]</i>	5,00
Verlängerter schwarz oder mit Milch <i>"Extended" espresso, black or with milk [G]</i>	4,50
Doppel-Mocca schwarz <i>Double espresso, black</i>	5,40
Doppel-Mocca mit Obers <i>Double espresso with cream [G]</i>	5,40
Einspanner mit Schlagobers <i>"Extended" espresso in a special glass, topped with whipped cream [G]</i>	5,70
Café latte [G]	5,40
Café Amaretto <i>Coffee with flavour [G]</i>	6,40
Café Karamell <i>Coffee with flavour [G]</i>	6,40

Kaffeespezialitäten

Spezial Prückel Eiskaffee Vanille- und Kaffee-Eis mit kaltem Kaffee und Schlagobers [A/G]	5,80
Original Fiaker Schwarzer Kaffee mit Rum	5,80
Kaffee Maria Theresia Großer schwarzer Mocca im Glas mit Orangenlikör, verziert mit Schlagobers [G]	7,30
Saloneinspanner Kleiner schwarzer Mocca mit Wodka, Schlagobers und Schokofanfare [A/F/G/H/Y]	7,30
Kaffee Erzherzog Johann Mocca mit Cognac und Kaffeelikör, verfeinert mit Schlagobers und Zimt [G]	7,50
Rüdesheimer Kaffee Großer Mocca, 4 cl Asbach Uralt, Schlagobers und Schokospäne [F/G]	7,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jeden Kaffee auch koffeinfrei!

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

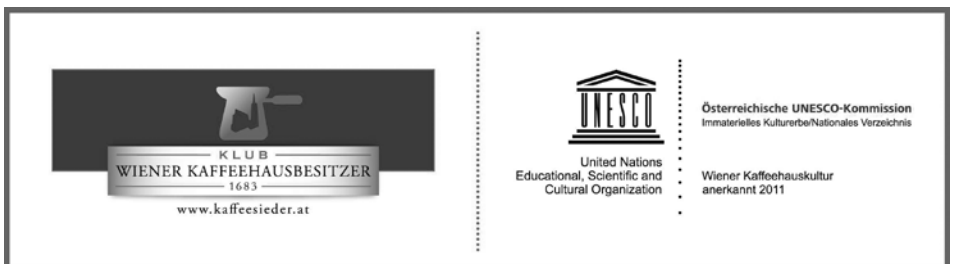
Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir keine Karten akzeptieren.

Teespezialitäten

Schwarztee Assam oder Darjeeling	<i>im Glas serviert</i> <i>oder in der Kanne serviert</i>	3,70 5,00
Hagebuttentee mit Hibiskus		3,70
Kamillentee	sorgfältig ausgewählte, naturbelassene Kamillenblüten	3,70
Pfefferminztee	erfrischend leicht, wohltuend	3,70
Früchtemischung	aus sonnengereiften Früchten – ein fruchtiger, frischer Genuss	3,70
Looser Tee von <i>Demmer</i> in der Kanne serviert:		
Earl Grey	Ceylon-China-Blend, aromatisch, stark duftend, mit dem typischen Bergamotte-Aroma	5,70
Grüner Tee – BIO Yunnan	Grüner Tee aus der Provinz Yunnan im Südwesten Chinas	5,70
English Breakfast	Gehaltvolle Broken Mischung aus Schwarzen Tees von Ceylon und Assam	5,70
Cranberry	Früchteteemischung aus Apfelstücken, Hibiskusblüten und Cranberries	5,70
Frischer Ingwertee	mit Zitrone, leicht gesüßt [G]	5,70
Bio-Kräutertee	aus Melissenblättern, Zitronengras, Rooibostee, Brombeerblättern, Hagebutten und Hibiskusblüten	5,70
Bio Rooibos Classic	Koffeinfreier „Rotbusch“, Spezialität aus biologischer Landwirtschaft, Südafrika	5,70

- Auf Wunsch mit Milch oder Zitrone

Bitte achten Sie auf die Zubereitungszeit:
3 Minuten – belebend, 6 Minuten – beruhigend



Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

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

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade [G]				5,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers [G]				5,40
Wiener Schokolade mit Rum und Schlag [G]				6,10
Fruchtiger Orangenpunsch	0,20 l			5,40

Alkoholfreie Getränke

Im Glas

Frisch gepresster Orangensaft	0,125 l	3,90	0,25 l	7,80
Hausgemachter Apfel-Zitronentee kalt serviert			0,25 l	3,70
Hausgemachte kalte Ingwer-Zitronenlimo mit Eiswürfel	0,25 l	3,90	0,50 l	5,50
Soda-Himbeer	0,25 l	3,30	0,50 l	4,60
Soda-Zitron	0,25 l	3,30	0,50 l	4,60
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	3,30	0,50 l	4,60
Limo Leitungswasser mit frisch gepresster Zitrone, Himbeer- oder Holundersaft	0,25 l	3,30	0,50 l	4,60
Soda*	0,25 l	1,90	0,50 l	3,40

In der Flasche

Kombucha Classic – Carpe diem reinigt und erfrischt deinen Körper			0,33 l	4,80
Pago Marille, Johannisbeere, Orange, Mango, Erdbeere			0,20 l	3,90
Golden Delicious Apfelsaft naturtrüb vom Stift Klosterneuburg			0,25 l	4,10
Schweppes Tonic Water			0,20 l	3,80
Schweppes Bitter Lemon			0,20 l	3,80
Cappy Apfelsaft pur			0,25 l	4,10
Original Almdudler Kräuterlimonade			0,35 l	4,10
Himbeerkracherl*			0,35 l	3,00
Coca-Cola			0,33 l	3,70
Coca-Cola light			0,33 l	3,70
Römerquelle prickelnd oder mit wenig Kohlensäure (mild)			0,33 l	3,30
mit flüssiger Zitrone natur			0,33 l	4,30

*Jugendgetränk

Bier

Gösser Gold vom Fass würzig und fruchtig zugleich mit weichem und vollmundigem Abgang [A]	0,33 l	3,50
	0,50 l	4,70
Gösser Naturradler mit Zitrone vom Fass [A]	0,33 l 3,50	0,50 l 4,70
Budweiser Budvar	Fl. 0,50 l	4,70
Edelweiss Weizenbier	Fl. 0,50 l	4,70
Schlossgold alkoholfrei hopfig und herb	Fl. 0,50 l	4,70

Weine offen 1/8 l

Grüner Veltliner Winzergenossenschaft Krems [0]		3,80
Riesling von der Terrasse Winzergenossenschaft Krems [0]		4,10
Zweigelt, Portugieser Cuvee Winzergenossenschaft Krems [0]		3,80
Blaufränkisch Weingut Haus Marienberg [0]		4,10
Heideboden Biologischer Anbau Weingut Andreas Gsellmann, Gols [0]		5,30
Rosé Zweigelt Winzergenossenschaft Krems [0]		4,10
Spritzer, rot oder weiß [0]	0,25 l	3,80
Aperol Spritzer [0]	0,25 l	5,20
Glühwein, rot oder weiß [0]	0,25 l	6,40

Flaschenweine

Riesling Urgestein 2020 Schlosskellerei-Gobelsburger [0]	0,75 l	31,00
Riesling Domaine 2019 Nastl, Kamptal [0]	0,75 l	31,00
Blaufränkisch Langenlois 2018 Heinz&Gerlinde Gansfuss, Südburgenland [0]	0,75 l	35,00
Pannobile 2016 Bio. Anbau Weingut Andreas Gsellmann, Gols [0]	0,75 l	39,00

Schaumweine

Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso [0]	Fl. 0,75 l	31,00
Kattus Cuvée Nr.1 brut [0]	Fl. 0,75 l	31,00
Kattus Cuvée Nr.1 brut [0]	Fl. 0,20 l	17,00
Glas Prosecco [0]	0,10 l	4,70
Glas MM extra-trocken [0]	0,10 l	4,70
Glas Sekt Orange [0]	0,10 l	4,70
Glas Veneziano Aperol-Prosecco-Drink [0]	0,25 l	5,50

Kleine Imbisse und Kaffeehausklassiker

Klassische Schinkenrolle

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

7,00

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

7,00

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ in Rotwein-Kräuter marinade

an Apfelsauerrahmsalat, rote Zwiebelringen und Salatbukett [D/G/M/O]

8,90

Kleine warme Speisen

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

mit Senf und frisch gerissenem Kren (ohne Gebäck)

5,20

mit Gulaschsaft (ohne Gebäck)

7,10

Berner Würstel gegrillte Würstel mit Käse und Speck,

garniert mit Salaten der Saison [G/O]

7,50

Ham and Eggs 2 Eier [C/G]

7,50

Bacon and Eggs 2 Eier [C/G]

7,50

Traditionelle Würsteleierspeise knusprig gebraten [C/G]

8,30

Bauernomelette mit buntem Gemüse, Erdäpfel und Speck

oder vegetarisch ohne Speck [C]

8,50

Toasts und Brote

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

4,30

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

4,60

Zwei Schnitten Milchbrot mit Portion Butter und Marillenmarmelade [A/C/G]

4,90

NEU! Veganer Humusaufstrich auf Vollkorntoast

reichlich garniert [A/E/F/L]

4,90

Ofenwarmes, gefülltes Croissant

mit Schinken, Käse und Paradeisern, dazu Cocktailsauce [A/C/F/G/H/M/N]

5,20

Prückel Sandwich mit Cream Cheese, Rucola, Kürbiskernöl und Paradeisern [A/G/L/M]

5,20

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

5,20

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

5,40

NEU! Avocadotatar mit schwarzem Pfeffer,

Olivenöl und Vollkorntoast [A/F/L/M/N]

7,50

NEU! Clubtoast mit Mozzarella, Hühnerfilet, gebratener Speck, Paradeiser,

Chiffonade und mit Cocktailsauce nappiert [A/C/F/G/M]

8,30

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

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

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Leberknödel oder Kräuterfrittaten [A/C/G/L]

4,90

Pikante Gulaschsuppe [A/L/M]

5,20

Fein gebundene Hühnersuppe

mit viel Gemüse und Bröselknöderln [A/C/F/G/L]

5,20

Salatvariationen

NEU! Avocadotatar mit schwarzem Pfeffer,

Olivenöl und Vollkorntoast [A/F/L/M/N]

7,50

Thunfisch auf buntem Blattsalat

mit Ei und Zwiebel garniert dazu Cocktailsauce [A/C/D/G/L/M/O]

8,60

Mit Rosmarin gebratenes Hühnerfilet

auf buntem Blattsalat mit Humus-Kräuterdipp [A/G/L/M/O]

8,60

NEU! Gebratener Halloumi mit Paprika und Paradeisconcasser

dazu Frischkäse und Mangodip [F/G/L/M]

8,60

Griechischer Schafskäsesalat

auf buntem Blattsalat dazu Gurke, Paradeiser, Paprika,

Oliven und rote Zwiebelringe [A/G/L/M]

8,60

Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ in Rotweinkräuter marinade

an Apfelsauerrahmsalat, rote Zwiebelringen und Salatbukett [A/D/G/L/M/O]

8,90

Gebäck

Semmel oder Salzstangerl [A/F/M/N]

1,60

Hausbrot

aus echtem Sauerteig [A]

1,60

Butterkipferl [A/C/F/G/H/N/P/R], Kornspitz [A/F/G/H/N]

1,90

Hauptspeisen

Eiernockerln mit Jungzwiebeln und grünem Salat <small>[A/C/G/L/M/O]</small>	8,50
Zucchini-Schafskäse-Strudel mit Kräuterdip, nappiert mit Balsamicoglacé und Salatbukett <small>[A/C/G/L/M/O]</small>	8,50
Faschierte Laibchen mit gerösteten Erdäpfeln und gemischtem Salat <small>[A/C/G/L/M]</small>	8,90
NEU! Vegane Penne mit Rucolapesto Jungzwiebeln, Cherrytomaten und schwarze Oliven <small>[A/H]</small>	9,20
Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter, Prosciutto und Granaspäne <small>[A/C/G]</small>	9,20
Wiener Saftgulasch vom Styria-Beef mit Salzerdäpfeln <small>[A/G/L]</small>	12,50
Naturschnitzel vom Kalb (ohne Beilage) <small>[A/L]</small>	13,50
Klassischer Tafelspitz vom Jungrind, mit Bouillongemüse, Apfelkren, Schnittlauchsauce und gerösteten Erdäpfeln <small>[A/C/G/L/M/O]</small>	14,20
Wiener Schnitzel vom Kalb, original in der Pfanne gebacken (ohne Beilage) <small>[A/C/G]</small>	13,90

Für Jung und Jung gebliebene:

Kleines Wienerschnitzel Carré vom Hausschwein mit Salatgarnierung <small>[A/C/G/L/M]</small>	8,90
--	------

Beilagen:

Reis, Petersilerdäpfel, Braterdäpfel oder geröstete Erdäpfel <small>[G]</small>	3,90
Salate der Saison <small>[A/G/L/M]</small>	3,90
Preiselbeeren <small>[C]</small> , Parmesan <small>[G]</small> , Apfelkren oder diverse Saucen <small>[G]</small>	2,70
Beilagentausch	0,50

Von 12 bis 21.30 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 Karten akzeptieren.

Süßes aus unserer hauseigenen Mehlspeisküche

Zwei Palatschinken extra dünn mit hausgemachter Marillenmarmelade [A/C/G]	6,40
Hausgemachter warmer Milchrahmstrudel nach Originalrezept mit Vanillesauce und Rosinen [A/C/G/O]	6,40
Waldviertler Erdäpfelnudeln mit Buttermohn und Apfelmus [A/C/G]	6,80
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster [A/C/G]	7,50

Täglich frische hausgemachte Kuchen!

Apfelstrudel nach Wiener Art [A/C/G]	4,60
Wiener Topfenstrudel [A/C/G]	4,60
Torten und Kuchen bitte wählen Sie aus der „Süßen Vitrine“	4,60
Schlagobers Portion [G]	1,60

Alle Mehlspeisen auch zum Mitnehmen für Ihre Jause daheim.





Geschenk, Einladung oder Dankeschön!

Unsere Konsumations-Gutscheine erhalten Sie direkt beim Ober oder auf unserer Homepage www.prueckel.at

Eis-Variationen

Prückels Eiskaffee Kaffee- und Vanilleeis mit kaltem Kaffee, Schlagobers und Waffel [C/G]	5,80
Eisschokolade feine, kalte Schokolade mit cremigem Vanilleeis, Schlagoberstuf und Waffel [C/G]	5,80
Nussbecher Nusseis, Vanilleeis mit Nuss- und Mandelsplittern, Schlagoberstuf mit Ahornsirup [C/G/H]	6,40
Fruchtbecher frische Früchte mit Fruchteis, Schlag und Erdbeersauce garniert [G]	6,40
Joghurtbecher Naturjoghurt mit Erdbeer- und Mangoeis, garniert mit frischen Früchten und Honig [G]	6,40
Coup Dänemark cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagoberstuf [C/G]	6,40
Gemischtes Eis 3 Kugeln nach Ihrer Wahl mit Schlagobers [G]	4,80 5,90
Eissorten: Vanille, Kaffee, Walnuss, Erdbeer und Mango	
Portion Waffeln 3 Stück [A/C/G/E/H/P]	1,50

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

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

Aperitif – Spirituosen

Sherry Sandeman Dry Seco	1/16 l	4,60
Martini dry, bianco oder rosso mit Soda	5 cl	4,60
Campari Soda	4 cl	5,80
Campari Orange	4 cl	5,80
Pernod klassisch serviert	2 cl	4,60
Underberg	2 cl	4,60
Fernet-Branca	2 cl	4,60
Bacardi	2 cl	4,60
Grappa Madruzzo	2 cl	4,60
Barack Palinka	2 cl	4,60
Wodka Stolichnaya	2 cl	4,60
Gordon's Gin	2 cl	4,60
Rum	2 cl	2,10

Cognac, Weinbrand und Whisky

Asbach Uralt mit Soda	2 cl	4,60
Metaxa mit Soda	2 cl	4,60
Hennessy V.S.O.P. mit Soda	2 cl	5,80
Dimple Scotch Whisky mit Soda	4 cl	6,90

Liköre

Bailey's Irish Cream on the rocks	2 cl	4,60
Grand Marnier – Orangenlikör	2 cl	4,60

[...] 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.