



# *Das Wiener*

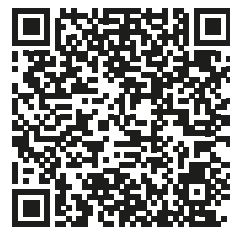
Restaurant & Café

**am Luisenplatz**



Ein Unternehmen  
der Redo Unternehmensgruppe  
[www.redo.de](http://www.redo.de)

Reservieren



Herzlich willkommen im

*Wiener Café*

Mitten in Potsdam, direkt am Luisenplatz, verbindet das Wiener Café klassische Kaffeehauskultur mit ehrlicher Küche und zeitgemäßem Genuss. Seit vielen Jahren ist das Wiener ein Ort zum Ankommen, Verweilen und Genießen. Für Potsdamer ebenso wie für Gäste der Stadt.

**Luisenplatz 4, 14471 Potsdam**

**Telefon: 0331 60149904 | Web: [wiener-potsdam.de](http://wiener-potsdam.de)**

**Frühstück täglich von 9.00 - 11.30 Uhr**

**Warme Küche von 12.00 - 20.00 Uhr**

## 7 % zurück an unsere Gäste

**Faire Preise. Klare Haltung. Direkt weitergegeben.**

Die aktuelle Mehrwertsteuerentlastung geben wir bewusst direkt an unsere Gäste zurück. Ohne Umwege und ohne Bedingungen. **Kinder bis einschließlich sieben Jahre essen bei uns kostenfrei**, wenn ein Elternteil ein Hauptgericht bestellt. Zusätzlich bieten wir unser **Hähnchenschnitzel für zehn Euro** an. So verstehen wir Fairness, Transparenz und verantwortungsvollen Genuss für alle.



# Wiener Café *Geschichte*



In den historischen Reisebeschreibungen von Fontane, Goethe, Kleist und Heinrich Heine spielte neben der Schilderung von Landschaften stets auch die Begeisterung für Lebensmittel und Esskultur eine zentrale Rolle. Essen war niemals beiläufig. Es war Ausdruck von Wertschätzung, Identität und Zeitgeist. Achtloses Konsumieren oder eine Geringschätzung von Nahrungsmitteln hatten darin keinen Platz.



Speisen erzählen Geschichten. Sie berichten von der Landschaft und den Menschen einer Region, von historischen Umbrüchen, von Zeiten des Mangels und

des Wohlstands, von Schlichtheit und Einfallsreichtum. In ihnen spiegeln sich Traditionen, überlieferte Rezepte, vergessene Einflüsse und manchmal auch kleine



Geheimnisse, die über Generationen weitergegeben wurden.

Diese Haltung prägt auch unser Verständnis von Küche im Wiener Café. Wir sehen Essen als Teil kultureller Identität und als Einladung, sich Zeit zu nehmen. Zeit zum Genießen, zum Verweilen und zum bewussten Erleben. Wir freuen uns, diese Geschichten mit Ihnen teilen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in Potsdam und bei uns im Wiener.

*Ihr Wiener Restaurant &  
Café Team*

# Feiern im Wiener

Ob Hochzeit, Tagung, Seminar, Geburtstag, Jugendweihe, Jubiläum oder Firmenevent. Im Wiener Café bieten wir Ihnen den passenden Rahmen für unterschiedlichste Anlässe. Mit dem Roten Salon steht ein separater Veranstaltungsraum für bis zu 50 Personen zur Verfügung, eingebettet in das historische Ambiente unseres Caféhauses. Darüber hinaus kann auch

das gesamte Café inklusive Außenbereich exklusiv gemietet werden. Unser erfahrenes Team begleitet Sie von der Planung bis zur Umsetzung und sorgt für einen reibungslosen Ablauf sowie eine stimmige kulinarische Gestaltung. So entsteht Raum für besondere Momente in entspannter Atmosphäre.





# Potsdams *Caféhäuser*



 **RESTAURANT & CAFÉ  
HEIDER**  
„DAS WOHNZIMMER DER STADT“

Café Heider  
am Nauener Tor



*Das Wiener*  
Restaurant & Café

Das Wiener  
am Luisenplatz

## *Tradition* verbindet

Wer sich in Potsdam auf die Spuren der klassischen Kaffeehaustradition begibt, kommt an zwei besonderen Häusern nicht vorbei. Das älteste von ihnen ist das Café Heider, das bereits im Jahr 1878 direkt am Nauener Tor gegründet wurde. Mitten im Herzen der Stadt gelegen, gilt es für viele Potsdamer bis heute als das „Wohnzimmer der Stadt“ – ein Ort zum Verweilen, Begegnen und Genießen, geprägt von Geschichte und gelebter Gastfreundschaft.

Das Wiener Caféhaus ergänzt diese Tradition als größtes der beiden Häuser. Über zwei Etagen erstreckt, befindet es sich am Luisenplatz, direkt vor den Toren von Sanssouci. Hier verbinden sich Wiener Kaffeehauskultur und Potsdamer Lebensgefühl zu einem besonderen Erlebnis. Gäste genießen hausgebackene Kuchen und Torten, ausgewählte hauseigene Kaffeeröstungen sowie regionale Speisen, die mit Sorgfalt und Liebe zubereitet werden. Ein aufmerksamer Service und die besondere Atmosphäre machen jeden Besuch zu einem Moment, der in Erinnerung bleibt.



## 100% *Regional*

Rüdis Speisekammer steht für handgemachte Fruchtaufstriche aus erntefrischem Obst, hergestellt mit Sorgfalt, Leidenschaft und ausgesuchten Rohstoffen.

Durch traditionelle Handarbeit und die natürliche Konservierungsmethode des Einkochens entstehen hochwertige Produkte ganz ohne Zusatzstoffe – purer Geschmack, der Genuss neu definiert.

**Erhältlich hier bei uns im Café oder online:**  
[www.ruedis-speisekammer.de](http://www.ruedis-speisekammer.de)



### Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wir legen sehr grossen Wert auf ihre Meinung. Nur so können wir unser Angebot und unseren Service stetig optimieren. Über den QR-Code können Sie uns Ihre Erfahrungen mitteilen. Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



## *Digitales* Café

### **Bestellen, nachbestellen, den Kellner rufen oder bezahlen.**

Jederzeit mit Ihrem Handy und unserer digitalen Speisekarte. Scannen Sie einfach den QR-Code auf Ihrem Tisch mit der Kamera Ihres Smartphones.

### **Gutscheine kaufen**

Noch schnell ein Geschenk gesucht? Kaufen Sie ganz unkompliziert online einen Gutschein für das Café Heider.

### **Reservieren & vorbestellen**

Reservieren Sie bequem online Ihren Tisch – und als besonderes Highlight können Sie Ihre Speisen direkt vorab bestellen. Zur gewünschten Zeit vorbeikommen und entspannt genießen.

### **Zum Mitnehmen**

Online bestellen und zur gewünschten Zeit frisch zubereitet abholen.





Über  
**50**  
Buffet  
Highlights



Alle  
Heißgetränke,  
Kaffeespezialitäten,  
Säfte & Detoxwasser  
**ALL INCLUSIVE**

Ein Preis  
alles drin!

**ALL  
INCLUSIVE**  
**19,9**  
pro Person

# Das vielfältigste Frühstücksbuffet

**IM HERZEN POTSDAMS**

**Bei uns genießen Sie Ihr Frühstück bargeldlos!**

Wir akzeptieren ausschließlich Karten- & Mobile Zahlungen.

Aufgrund steuerlicher Vorgaben und Hinweise unseres Steuerberaters akzeptieren wir beim Brunch-Buffet ausschließlich bargeldlose Zahlung. Bargeldzahlungen sind bei Selbstbedienungs-Buffets nicht vollständig kontrollierbar. Die Bezahlung ist per EC- oder Kreditkarte sowie Apple Pay und Google Pay möglich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



## Brot & Aufstriche

Ofenfrisches Baguette <sup>A.1</sup>  
Vollkorn-Ciabatta <sup>A.1</sup>  
Getoastetes Kastenbrot <sup>A.1</sup>  
Frische Brötchen <sup>A.1</sup>  
Butter <sub>G</sub> / Margarine <sub>G</sub>  
Frischkäse natur & Kräuter <sub>G</sub>  
Hausgemachte Marmeladen  
wechselnd

## Eier & Herzhaftes

Rührei von Brandenburger Eiern <sub>C, G</sub>  
Knuspriger Bacon <sup>15,7</sup>  
Party-Bouletten <sup>A.1, C, G, M</sup>  
Nürnberger Rostbratwürste <sup>15,7</sup>  
Hart- & weichgekochte Eier <sub>C</sub>  
Täglich wechselnde Suppe

## Käse & Wurst

frisch aufgeschnitten mit  
ital. Berkel-Aufschnittmaschine

Gouda <sub>G</sub>  
Mozzarella <sub>G</sub>  
Hauchdünner Schinken <sub>M</sub>  
Hauchdünne Salami <sub>M</sub>

Teewurst <sub>M</sub>  
Leberwurst <sub>M</sub>

## Salate

6 verschiedene  
wechselnde Salate  
Zum Beispiel: Wildkräutersalat  
Tomatensalat, Thunfischsalat <sub>o</sub>  
Schafskäsesalat <sub>G</sub>  
+ verschiedene Dressings

## Antipasti

Antipasti-Mix  
Artischocken  
Oliven  
Knoblauch  
gefüllte Kirschaprika

## Süßes & Dessert

Schokoladenpudding <sub>G</sub>  
Rote Grütze mit Vanillesauce <sub>G</sub>  
Kuchen & Torten aus  
unserer **Redo** Cake-Manufaktur

## Cerealien & Toppings

Cornflakes <sup>A.1</sup>  
Smacks <sup>A.1</sup>  
Choco Chips <sup>A.1, G</sup>  
Haferflocken <sup>A.4</sup>  
Trockenfrüchte & Nüsse <sup>H.1-H.8</sup>  
Streusel & Krokant <sup>A.1, G, H</sup>  
Frische Vollmilch <sub>G</sub>  
Naturjoghurt <sub>G</sub>

## Eis & Obst

3 Sorten **Redo** Gelato Eis <sub>G</sub>  
Obstkorb mit Bananen, Orangen, Trauben,  
Äpfeln und saisonalen Obst

## Alles frisch. Jeden Tag.

Unsere Backwaren, Aufschnitte,  
Marmeladen und Eier kommen täglich  
frisch auf den Tisch!

## Frühstücks-Upgrades

### Norwegischer Räucherlachs <sup>DG</sup>

Zarter Räucherlachs aus  
Norwegen, verfeinert mit  
pikantem Meerrettich.  
Für einen luxuriösen  
Start in den Tag.

Nur 7.<sup>9</sup>



### Frischer Orangensaft

Sonnengereifte Orangen,  
frisch gepresst und  
voller Vitamine!

0.3l 5.<sup>9</sup>

verfeinert mit Ingwer + 0.<sup>9</sup>



### Prosecco

SCAVI & RAY  
PROSECCO

Prosecco Frizzante

0.1l 4.<sup>5</sup>  
0.75l 26.<sup>9</sup>



## Alle Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, Säfte und Detoxwasser sind ALL INCLUSIVE

ALL  
INCLUSIVE



Genießen Sie unser Frühstücksbuffet für nur 19,<sup>9</sup> pro Person.





**Täglich  
wechselnde  
Tagessuppe**  
bitte fragen Sie unser  
Servicepersonal

## Suppen

### Soljanka

klassisch mit Paprika, Tomaten,  
Wurststreifen und Sauerrahm | 4,<sup>9</sup>  
A, A.1, A.2, A.3, C, E, F, G, H, H.2, N | 2, 3, 8, 11, 16

### Kürbis Creme Suppe <sup>A, G</sup>

mit gerösteten Pinienkernen | 5,<sup>9</sup>

### Würzige Gulaschsuppe <sup>G</sup>

mit ordentlich Fleisch,  
Schmand | 6,<sup>9</sup>

### Potsdamer Kartoffelcremesuppe <sup>G</sup>

vegetarisch | 6,<sup>9</sup>  
wahlweise mit Würstchen und  
ofenfrischem Brot | + 3,<sup>0</sup>



## Starters

### Feines Würzfleisch <sup>A, C, G, L, M</sup>

mit Champignons und Käse überbacken, dazu  
Zitrone & Baguette | 7,<sup>9</sup>

### Knoblauchbrot <sup>A, G</sup>

Mediterranes Landbrot mit Strauchtomaten,  
Basilikum, Knoblauch und Parmesan | 6,<sup>5</sup>

### Avocado-Tatar <sup>A</sup>

fein gewürfelte Avocado mit frischen Kräutern,  
Olivenöl und Zitrone, serviert mit geröstetem  
Landbrot | 8,<sup>5</sup>

## Bowls & Salate

### Grüne Heimat Bowl <sup>G, M</sup>

Wildkräutersalat, Salatherzen,  
Cherrytomaten, Sprossen,  
Mango-Chili-Dressing | 8,<sup>9</sup>

### Caesar Bowl <sup>A, C, G, M</sup>

Römersalat und Wildkräuter,  
Caesar-Dressing, Croutons,  
Kirschtomaten, Parmesan | 14,<sup>9</sup>

Add-on Hähnchenbrustfilet | + 5,<sup>0</sup>

### Lieblingssalat vom Alten Fritz <sup>G, H.3, M | 15</sup>

gebratene Blutwurst aus der  
Original-Blutwurstmanufaktur,  
Ziegenkäse, Wildkräutersalat,  
Romanaherzen, Cherrytomaten,  
Gurkenöl, karamellisierte  
Walnüsse | 16,<sup>9</sup>



### Brandenburger Gurkensalat <sup>G, M | 2</sup>

klassisch mit frischem Dill | 5,<sup>9</sup>

### Coleslaw <sup>C, G, M | 2</sup>

amerikanischer Krautsalat  
aus Weißkohl und Möhren | 4,<sup>5</sup>



# Wiener Schnitzel



## Die besten Wiener Kalbschnitzel der Stadt!

Für diese Köstlichkeit verarbeiten unsere Köche nur bestes Kalbsfleisch und zwar das hellrosa Fleisch aus der Oberschale mit nur wenig sichtbarer Fettmaserung. Diese ist zu dem noch sehr kurzfasrig, dadurch ist unser Wiener Schnitzel so zart.

Und so gelingt es uns, dass die Wiener Schnitzel ein gutes Stück größer und dabei grazieler, sowie knuspriger sind, als in Potsdam allgemein üblich.

Das Schnitzel aus dem Kalbsrücken wird mit Hingabe so lange geklopft, bis das Fleisch hauchdünn und bereit ist für ein Bad im Mehl und Ei. Gekrönt wird die Panier von ganz besonders herrschaftlichen Bröseln, denn diese stammen von der Kaisersemmel, die speziell hierfür gebacken wird. Sie machen unser Wiener Schnitzel so verführerisch knusprig. Jetzt ist das Wiener Schnitzel fertig zum Backen. Dazu benötigen unsere Köche nicht weniger als zwei Pfannen. Die erste Pfanne zum Backen im hochwertigen Rapsöl. In der zweiten Pfanne wird das Wiener Schnitzel in purem Butterschmalz ausgebacken, eine ganz besondere Gaumenfreude. Durch das Backen in zwei Pfannen bei annähernd konstanter Temperatur geht es jetzt um so schneller- nicht mehr als geschätzte dreißig Sekunden benötigt ein Wiener Schnitzel bis es goldgelb, verführerisch zart und zugleich knusprig auf den Teller darf.

Schnitzel ganz nach der traditionellen Wiener Kulinarik, garniert nach höfischer Art mit Zitrone und Petersilie.



# Das Beste

## Original Wiener Schnitzel

Für unser Wiener Schnitzel verwenden wir bestes, hellrosa Kalbsfleisch aus der Oberschale. Zart, fettarm und fein geklopft. Das Schnitzel wird in Butterschmalz gebacken, sodass es in etwa 30 Sekunden goldgelb und zart auf dem Teller liegt. Garniert nach Wiener Art mit Zitrone und Petersilie.

**Wiener Kalbsschnitzel** A, C, G  
mit Zitronenspalten und  
eigens hergestellten  
Preiselbeeren | 24.<sup>9</sup>

Als Seniorenportion | 17.<sup>9</sup>

**Hähnchenschnitzel** A, 1, 4, 7  
200gr. Schnitzel vom zarten  
Hähnchenbrustfilet goldgelb  
im Wiener Style ausgebacken  
für nur | 10.<sup>0</sup>

**Schnitzel  
Preis Bremse**  
Hähnchen-  
schnitzel nur  
10.<sup>0</sup>

Vegetarische Option

**Kürbisschnitzel** Hokkaido-Kürbis in knuspriger Panade | 15.<sup>9</sup>  
A, 1, 4, 7



## Beilagen je 5.<sup>9</sup>

**Lauwarmer Gurken-Erdapfel Salat** C, G, M, 23  
Kartoffelsalat mit Essig und Öl

**Homemade Haus-Fritten** 2, 3  
knackige Dipp-Style Fries

**Erdäpfel** 2, 3  
Frisch in Butter gebratene Kartoffeln,  
klassisch nach Omas Rezept



**Brandenburger Gurken Salat** A, 3, 16  
mit frischem Dill

**Wildkräuter Salat** C, F, G, M, 1, 5  
mit Honig-Senf-Dressing





# Wiener *Klassiker*

Zeitlose Gerichte, tief verwurzelt in der regionalen Küche. Sorgfältig ausgewählte Zutaten, traditionelle Rezepte und ehrliches Handwerk machen unsere Klassiker zu dem, was sie sind: vertraut, authentisch und voller Geschmack.

## Original Berliner

### Currywurst A, M | 2, 3, 15

mit hausgemachter, pikanter Currysauce und Homemade Hausfritten | 12,<sup>9</sup>

## Junge Pellkartoffeln G

mit hausgemachtem Kräuterquark und Leinöl aus der regionalen Ölmühle Werder | 10,<sup>9</sup>  
wahlweise mit zarten Hähnchenbrustfilet | 15,<sup>9</sup>

## Bauernfrühstück A, C, G | 2, 15

drei Eier, Bratkartoffeln, Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer | 13,<sup>9</sup>



# Das Wiener

\* EISMANUFAKTUR \* KUCHEN

## Züricher Geschnetzeltes vom Huhn A, C, G, L

zartes Hühnergeschnetzeltes in  
feiner Champignonrahmsauce  
und hausgemachte Spätzle | 16,<sup>9</sup>

## Kaiser-Gulasch G, L | 3

vom Weiderind und  
Landschwein, mit Apfel und Zimt  
verfeinert, dazu Rotkohl und  
Thüringer Klöße | 17,<sup>9</sup>

## Geflügelleber G, L

gebraten mit Apfel-  
Zwiebelsauce, dazu cremiges  
Kartoffelpüree | 16,<sup>9</sup>





# Traditionelle Wirtshausküche

Wenn es herzhaft sein darf, kommen unsere Wirtshausklassiker auf den Tisch. Deftige Speisen, traditionell zubereitet und voll im Geschmack, erinnern an die gute Küche von früher. Ehrlich, sättigend und ohne Schnörkel.

## Hausgemachte Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Rotkohl und Klöße | 19,<sup>9</sup>  
A, G, L | 15

## Tiroler Käsespätzle-Pfanne

frische Spätzle mit Tiroler Bergkäse, Wurzelgemüse und Feinlauch, serviert mit Röstzwiebeln | 13,<sup>9</sup>  
A, C, G | 2



## Königsberger Klopse

nach Omas Rezept in feiner Kapernsauce, dazu Kartoffelpüree und Rote-Beete-Salat | 16,<sup>9</sup>  
A, C, G, L, M | 15

## Brandenburger Blutwurst

aus Berliner Traditionsmetzgerei, mit Kartoffelstampf, Apfel und Röstzwiebeln | 14,<sup>9</sup>  
A, G, L | 2, 15



## Heiders Hering

in Sauerrahm mit Apfel und Dill, wahlweise mit Bratkartoffeln oder Erdäpfeln | 13,<sup>9</sup>  
A, D, G, L



## Vegan

### Mediterranes Gemüse A, L

gegrilltes saisonales Gemüse mit kleinen französischen Pellkartoffeln, verfeinert mit Rosmarin | 14,<sup>9</sup>





## Kinderkarte

**Kinder bis einschließlich sieben Jahre essen bei uns kostenfrei, wenn ein Elternteil ein Hauptgericht bestellt.**

Mit dieser Aktion geben wir die aktuelle Mehrwertsteuerentlastung bewusst direkt an unsere Gäste zurück. Uns ist wichtig, dass Familien gemeinsam genießen können, ohne rechnen zu müssen. Gute Küche, Zeit miteinander und entspannte Momente am Tisch.

### Milchreis „Witwe Bolte“ G | 2

warmer, cremiger Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu eine große Portion Apfelmus | 5,<sup>9</sup>

### Fischstäbchen A | 2, 3

leckere Fischstäbchen mit Pommes | 6,<sup>9</sup>

### Goldstücke

goldene Pommes, wie Kinder sie lieben | 4,<sup>0</sup>

### Schnitzel „Mäxchen“ vom Hähnchen A, C, G | 2, 3, 15

knuspriges Mini-Hähnchenschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise | 6,<sup>9</sup>



## Dessert

### Karamellisierte Kaiserschmarrn A, C, G, H | 2

luftig ausgebacken, mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder heißen Kirschen | 9,<sup>9</sup>

### Original Wiener Apfelstrudel A, C, G | 2

ofenfrisch und hausgebacken, serviert mit Vanillesoße und Schlagobers | 8,<sup>9</sup>





## Redo Gelato *Eiskreationen*

### **Eiskaffe** G|2

Vanilleeis, Kaffee aus eigener Röstung und frische Schlagsahne | 6.9

### **Eisschokolade** G|2

Vanilleeis, Schokoladensauce und frische Schlagsahne | 6.9

### **Schokotraum-Nussbecher** G,H|2

drei Kugeln Schokoladeneis, frische Schlagsahne, Schokoladenflocken und Schokoladensauce | 8.9

### **Joghurt-Spezial** G|2

drei Kugeln Joghurteis, Naturjoghurt, frische Schlagsahne, frische Früchte und Fruchtsauce | 9.9

### **Krokantbecher** G,H|2

drei Kugeln gemischtes Milch- und Nusseis, frische Schlagsahne, Krokantstreusel sowie Karamell- und Schokoladensauce | 8.9

### **Schwedenbecher** G,C|2

drei Kugeln Vanilleeis, frische Schlagsahne, Eierlikör, Apfelmus und Schokoladensauce | 9.9



## Wiener *Kuchen & Torten*

In unserer **Kuchenvitrine** finden Sie täglich eine wechselnde Auswahl an frisch gebackenen Kuchen und Torten. Mal klassisch, mal saisonal, mal einfach genau das Richtige zum Kaffee. Wir backen regelmäßig frisch und entscheiden je nach Tag und Angebot, was in die Vitrine kommt.

Schauen Sie gern in Ruhe vorbei, lassen Sie sich inspirieren und wählen Sie das Stück, das Ihnen gerade am meisten zusagt. **Unser Service hilft Ihnen bei Fragen jederzeit weiter und sagt Ihnen gern, was heute besonders beliebt ist.**

**Stück  
Kuchen  
oder Torte**

5,5

Täglich frisch gebacken

*Cake Manufaktur*  
by Redo  
MIT  LIEBE GEBACKEN





# Alkoholfreie Getränke

## Wasser

Gerolsteiner Naturell	Fl. 0,5l	5. <sup>5</sup>
Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,5l	5. <sup>5</sup>
Tafelwasser	0,3l	3. <sup>0</sup>

## Softdrinks

Coca Cola <sup>1,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>2</sup>
Coca Cola Zero <sup>1,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>2</sup>
Fanta <sup>1,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>2</sup>
Sprite <sup>1,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>2</sup>
Spezi (Fanta-Cola Mix) <sup>1,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>2</sup>
Bitter Lemon <sup>0,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>4</sup>
Tonic Water <sup>0,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>4</sup>
Ginger Ale <sup>0,11</sup>	0,3l	3. <sup>9</sup>	0,5l	5. <sup>4</sup>

## Säfte

Frisch gepresst	0,3l	5. <sup>9</sup>
-----------------	------	-----------------

Orangensaft aus frischen Orangen  
verfeinert mit Ingwer

Natürlich von Granini	0,3l	4. <sup>5</sup>	0,5l	5. <sup>9</sup>
-----------------------	------	-----------------	------	-----------------

Apfelsaft naturtrüb<sup>13</sup>  
Bananennektar<sup>3,16</sup>  
Kirschnektar<sup>15</sup>  
Rhabarbersaft<sup>16</sup>

Wir servieren alle Säfte auch als Saftschorle.

# Heißgetränke

## Kaffee

Café Crème <sup>9</sup>	3. <sup>6</sup>
Kännchen Café Crème <sup>9</sup>	5. <sup>9</sup>
Pott Café Crème Espresso <sup>9</sup>	4. <sup>9</sup>
Espresso Macchiato <sup>6,9</sup>	3. <sup>7</sup>
Espresso <sup>9</sup>	3. <sup>2</sup>
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	3. <sup>9</sup>
Cappuccino <sup>6,9</sup>	3. <sup>9</sup>
Grosser Cappuccino <sup>6,9</sup>	5. <sup>1</sup>
Wiener Melange <sup>6,9</sup>	5. <sup>6</sup>
Milchkaffee <sup>6,9</sup>	5. <sup>1</sup>
Latte Macchiato <sup>6,9</sup>	5. <sup>5</sup>
aromatisiert	+ 0. <sup>9</sup>
Chai Latte <sup>6,9</sup>	5. <sup>9</sup>
Kaffee Mexikanisch <sup>6,9</sup>	4. <sup>7</sup>

## Kaffee-Spezialitäten<sup>Alle 7.<sup>0</sup></sup>

Süsser Kaffee <sup>6,9</sup>	Irish Coffee <sup>6,9,18</sup>
Kaffee mit gezuckerter Milchcreme und Milchschaum	Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne
Einspanner <sup>6,9</sup>	Sissi <sup>6,9</sup>
Doppelter Espresso mit Sahne und Staubzucker	Doppelter Espresso, Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce
Heider Kaffee <sup>6,9</sup>	Franz <sup>6,9</sup>
Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne	Doppelter Espresso mit Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne und Schokoladenraspeln
Diplomatener Kaffee <sup>6,9</sup>	
Kaffee mit Eierlikör und Sahne	

## Schokoladen

White Chocolat <sup>6</sup>	Weisse Schokolade mit dunkler Schokosauce und Sahne 6. <sup>5</sup>
Ingwer Schokolade <sup>6</sup>	Vollmilchschokolade mit Ingwer und Sahne 6. <sup>5</sup>
Italienische Schokolade <sup>6,H</sup>	Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne und gerösteten Mandeln 7. <sup>2</sup>
Lumumba <sup>6</sup>	Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 7. <sup>2</sup>
Vollmilchschokolade <sup>6</sup>	4. <sup>9</sup> Mit Sahne + 0. <sup>9</sup>

## Tee<sup>Kännchen 4.<sup>2</sup></sup>

Schwarzer Tee	Früchte Tee
Darjeeling First Flush, Assam, Earl Grey, Masala Chai	Maracuja-Orange, Apfel- Birne, Waldbeere
Grüner Tee	Kräuter Tee
Ginseng-Ingwer, Japan Sencha	Alpenkräuter, Pfefferminze, Kamille
Sonnengruss	Glas frische Minze 4. <sup>4</sup>
Mango-Zitrone	
Rooibus Tee	Glas Hot Lemon Booster 4. <sup>9</sup>
Wellness Tee, Have a Nice Day, Ayurveda Tee	mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze
Tulsi Relax	
Indischer Basilikum	

## Homemade Lemonade<sup>F,H,3</sup>

Mandarine	0,5l	6. <sup>9</sup>	Erdbeer-Zitrone	0,5l	6. <sup>9</sup>
Apfel-Granatapfel	0,5l	6. <sup>9</sup>	Pfirsich	0,5l	6. <sup>9</sup>
Zitrone	0,5l	6. <sup>9</sup>	Multivitamin	0,5l	6. <sup>9</sup>



Bier

Fassbier

König Pilsener <small>A, A.3</small>	0.3l	4. <sup>2</sup>	0.5l	5. <sup>9</sup>
Köstritzer Schwarzbier <small>A, A.3</small>	0.3l	4. <sup>2</sup>	0.5l	5. <sup>9</sup>
Benediktiner Hefeweizen naturtrüb <small>A, A.1</small>	0.3l	4. <sup>2</sup>	0.5l	5. <sup>9</sup>
Radler Bier mit Fanta <small>A, A.1, 1, 11</small>	0.3l	4. <sup>2</sup>	0.5l	5. <sup>9</sup>
Alster Bier mit Sprite <small>A, A.1, 1, 11</small>	0.3l	4. <sup>2</sup>	0.5l	5. <sup>9</sup>

Flaschenbier

Benediktiner Hefe alkoholfrei <small>A, A.1</small>	0.5l	5. <sup>5</sup>
König Pilsener alkoholfrei <small>A, A.3</small>	0.33l	3. <sup>8</sup>
Bspritz Hugo <small>A, A.3</small> Holunderblütensirup, Soda, König Pilsener	0.3l	5. <sup>5</sup>

Prickelndes 0.2l 8.<sup>9</sup>

Rosé-Minz-Schorle  
Gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade

Limoncello Spritz 1,2,16  
Limoncello, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Zitronenscheibe

Hugo A, G  
Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser, verfeinert mit Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry G, 0  
Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

Aperol Spritz A, G, 1, 11  
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe



Spirituosen je 2cl

Edelbrände

Ziegler Apfel & Birne <small>C, G, 0</small>	6. <sup>5</sup>
Ziegler Williams Birne <small>C, G, 0<sup>A</sup></small>	6. <sup>5</sup>

Kräuter / Brände

Ramazzotti <small>R</small>	3. <sup>5</sup>
Jägermeister <small>0</small>	3. <sup>5</sup>
Linie Aquavit <small>C, G, 0, 9</small>	3. <sup>5</sup>
9 Mile Vodka <small>0<sup>A</sup></small>	3. <sup>5</sup>

Gin

Monkey 47	4. <sup>0</sup>
Hendrick's	4. <sup>0</sup>

Longdrinks 0.3l 9.<sup>9</sup>

9 Mile Wodka Cola 1,2,10 | Jack Daniel's Cola 1,2,10  
Jameson & Ginger 1,2,10 | Cuba Libre 1,2,10

Gin wird mit Schweppes Tonic serviert und auf Wunsch wahlweise mit Limette, Zitrone, Orange, Rosmarin oder Gurke.

Hendrick's Tonic 1,2,10 8.<sup>9</sup> | Hendrick's Gin 8.<sup>9</sup>  
Monkey 47 Tonic 1,2,10 9.<sup>9</sup> | Schwarzwaldgin 9.<sup>9</sup>

Cognac

Hennessy V.S.O.P. <small>1</small>	5. <sup>0</sup>
------------------------------------	-----------------

Liköre

Grand Marnier <small>0</small>	3. <sup>5</sup>
Baileys Irish Cream <small>G, 1</small>	3. <sup>7</sup>
Amaretto <small>1, 16</small>	3. <sup>0</sup>
Pircher Marillenlikör <small>1</small>	3. <sup>5</sup>

Grappa

Grappa lo Chardonnay di Nonino <small>C, G, 0</small>	5. <sup>0</sup>
---	-----------------



Champagner & Sekt

Scavi & Ray	0.1l	4. <sup>5</sup>	0.75l	26. <sup>0</sup>
Moët & Chandon Brut Impérial			0.75l	79. <sup>0</sup>
Moët & Chandon Rosé Impérial			0.75l	89. <sup>0</sup>



## Weisswein

### Chardonnay, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

### Charton Moelleux, lieblich Frankreich

### Müller-Thurgau, QbA, trocken

Dr. Zenzen, Rheinhessen

### Riesling, deutscher

### Qualitätswein, trocken

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

### Grauer Burgunder, deutscher

### Qualitätswein, trocken

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

### Weisser Burgunder, deutscher

### Qualitätswein, trocken

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz

### Grüner Veltliner, trocken

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

### Noblesse Riesling,

### Qualitätswein B.A., halbtrocken

Dr. Zenzen, Rheinhessen

## Rotwein

### Merlot, trocken

Villa Italia, Italien-Venezien

### Cellier d'Or Landwein,

### halbtrocken

Frankreich, Languedoc-Roussillon

### Dornfelder, Qualitätswein

### B.A., lieblich

Rheinhessen

### Cabernet Sauvignon, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

### Zweigelt, trocken

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria

### Primitivo, trocken

Italien-Toskana

## Roséwein

### Cinsault, trocken

Louis Eschenauer, Frankreich

### Pinot Noir, trocken

Domaine de La Baume, Frankreich

## Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wir legen sehr grossen Wert auf ihre Meinung. Nur so können wir unser Angebot und unseren Service stetig optimieren. Über den QR-Code können Sie uns Ihre Erfahrungen mitteilen.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback!



**Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EURO. Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.**

**Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme), A.1 Weizen, A.2 Roggen, A.3 Gerste, A.4 Hafer, A.5 Dinkel, A.6 Kamut, B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), H.1 Mandeln, H.2 Haselnüsse, H.3 Walnüsse, H.4 Cashewkerne, H.5 Pecannüsse, H.6 Paranüsse, H.7 Pistazien, H.8 Macadamianüsse, I Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J Senf und Senferzeugnisse, K Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse, L Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg/kg oder 10mg/l), M Lupinen und Lupinenerzeugnisse, N Weichtiere und Weichtiererzeugnisse. **Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 enthält Nitritpökelsalz, 14 gewachst, 15 enthält Taurin, 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18 enthält Alkohol



# Das Wiener

K \* EISMANUFAKTUR \* KUCHEN



Das Wiener Café  
direkt am Luisenplatz

Redo Potsdam GmbH / Wiener Café  
Luisenplatz 4, 14471 Potsdam

[www.wiener-potsdam.de](http://www.wiener-potsdam.de)