



Das Wiener

Restaurant & Café

am Luisenplatz



Restaurant & Café

Ein Unternehmen
der Redo Unternehmensgruppe
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

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 Cafés.



das gesamte Café inklusive Außenbereich exklusiv gemietet werden. Unser erfahrene 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 Cafhäuser



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



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

Das vielfältigste Frühstücksbuffet

IM HERZEN POTSDAMS

**ALL
INCLUSIVE
19,9
pro Person**

**Ein Preis
alles drin!**

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 A.1
Vollkorn-Ciabatta A.1
Getoastetes Kastenbrot A.1
Frische Brötchen A.1
Butter G / Margarine G
Frischkäse natur & Kräuter G
Hausgemachte Marmeladen wechselnd

Eier & Herzhaftes

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

Käse & Wurst

frisch aufgeschnitten mit ital. Berkel-Aufschnittmaschine

Gouda G
Mozzarella G
Hauchdünner Schinken M
Hauchdünne Salami M

Teewurst M
Leberwurst M

Salate

6 verschiedene wechselnde Salate
Zum Beispiel: Wildkräutersalat
Tomatensalat, Thunfischsalat D
Schafskäsesalat G
+ verschiedene Dressings

Antipasti

Antipasti-Mix
Artischocken
Oliven
Knoblauch
gefüllte Kirschpaprika

Süßes & Dessert

Schokoladenpudding G
Rote Grütze mit Vanillesauce G
Kuchen & Torten aus unserer Redo Cake-Manufaktur

Cerealien & Toppings

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

Eis & Obst

3 Sorten Redo Gelato Eis G
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 D G

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

Nur 7,9



Frischer Orangensaft

Sonnengereifte Orangen, frisch gepresst und voller Vitamine!

0,3l 5,9

verfeiner mit Ingwer + 0,9



Prosecco

SCAVI & RAY PROSECCO

Prosecco Frizzante

0,1l 4,5

0,75l 26,9



Alle Heißgetränke, Kaffeespezialitäten, Säfte und Detoxwasser sind ALL INCLUSIVE

ALL
INCLUSIVE



Genießen Sie unser Frühstücksbuffet für nur 19,9 pro Person.

Suppen



Täglich
wechselnde
Tagessuppe
bitte fragen Sie unser
Servicepersonal

Soljanka

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

Kürbis Creme Suppe

A, G
mit gerösteten Pinienkernen | 5,⁹

Würzige Gulaschsuppe

G
mit ordentlich Fleisch,
Schmand | 6,⁹

Potsdamer

Kartoffelcremesuppe

G
vegetarisch | 6,⁹
wahlweise mit Würstchen und
ofenfrischem Brot | + 3,⁰

Starter

Feines Würzfleisch

A, C, G, L, M
mit Champignons und Käse überbacken, dazu
Zitrone & Baguette | 7,⁹

Knoblauchbrot

A, G
Mediterranes Landbrot mit Strauchtomaten,
Basilikum, Knoblauch und Parmesan | 6,⁵

Avocado-Tatar

A
fein gewürfelte Avocado mit frischen Kräutern,
Olivenöl und Zitrone, serviert mit geröstetem
Landbrot | 8,⁵



Bowls & Salate

Grüne Heimat Bowl

G, M
Wildkräutersalat, Salatherzen,
Cherrytomaten, Sprossen,
Mango-Chili-Dressing | 8,⁹

Caesar Bowl

A, C, G, M
Römersalat und Wildkräuter,
Caesar-Dressing, Croutons,
Kirschtomaten, Parmesan | 14,⁹

Add-on Hähnchenbrustfilet | + 5,⁰



Lieblingssalat vom Alten Fritz

G, H.3, M | 15
gebratene Blutwurst aus der
Original-Blutwurstmanufaktur,
Ziegenkäse, Wildkräutersalat,
Romanaherzen, Cherrytomaten,
Gurkenöl, karamellisierte
Walnüsse | 16,⁹



Brandenburger Gurkensalat

G, M | 2
klassisch mit frischem Dill | 5,⁹

Coleslaw

C, G, M | 2
amerikanischer Krautsalat
aus Weißkohl und Möhren | 4,⁵

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 grazieller, 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 | 24.⁹
Als Seniorenportion | 17.⁹

Vegetarische Option

Kürbisschnitzel Hokkaido-Kürbis in knuspriger Panade | 15.⁹

A, 1, 4, 7



Schnitzel
Preis Bremse
Hähnchen-
schnitzel nur
10.⁰

Hähnchenschnitzel A, 1, 4, 7

200gr. Schnitzel vom zarten Hähnchenbrustfilet goldgelb im Wiener Style ausgebacken für nur | 10.⁰

Beilagen je 5.⁹

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 Klasiker

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 | 12,⁹



Junge Pellkartoffeln G

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

Bauernfrühstück A, C, G | 2, 15

drei Eier, Bratkartoffeln, Schinken, Zwiebeln
und Gewürzgurkenfächer | 13,⁹



Das Wiener

* EISMANUFAKTUR *KUCHEN

Züricher Geschnetzeltes vom Huhn A, C, G, L

zartes Hühnergeschnetzeltes in
feiner Champignonrahmsauce
und hausgemachte Spätzle | 16,⁹

Kaiser-Gulasch G, L | 3

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

Geflügellever G, L

gebraten mit Apfel-
Zwiebelsauce, dazu cremiges
Kartoffelpüree | 16,⁹



Traditionelle Wirtshausküche

Wenn es herhaft 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 | 19,⁹
A, G, L | 15



Tiroler Käsespätzle-Pfanne

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



Königsberger Klopse

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



Brandenburger Blutwurst

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

Heiders Hering

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



Vegan

Mediterranes Gemüse

A, L
gegrilltes saisonales Gemüse mit kleinen französischen Pellkartoffeln, verfeinert mit Rosmarin | 14,⁹



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,-

Fischstäbchen A | 2,3

leckere Fischstäbchen mit Pommes | 6,-

Goldstücke

goldene Pommes, wie Kinder sie lieben | 4,-



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

knuspriges Mini-Hähnchenschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise | 6,-

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn A, C, G, H | 2

luftig ausgebacken, mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelmus oder heißen Kirschen | 9,-

Original Wiener Apfelstrudel A, C, G | 2

ofenfrisch und hausgebacken, serviert mit Vanillesoße und Schlagobers | 8,-



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. ⁵
Gerolsteiner Sprudel	Fl. 0,5l	5. ⁵
Tafelwasser	0,3l	3. ⁰

Softdrinks

Coca Cola ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Coca Cola Zero ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Fanta ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Sprite ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Spezi (Fanta-Cola Mix) ^{1,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ²
Bitter Lemon ^{0,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ⁴
Tonic Water ^{0,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ⁴
Ginger Ale ^{0,11}	0,3l	3. ⁹	0,5l	5. ⁴

Säfte

Frisch gepresst

Orangensaft aus frischen Orangen verfeinert mit Ingwer

Natürlich von Granini

Apfelsaft naturtrüb¹³
Bananennectar^{3,16}
Kirschnektar¹⁵
Rhabarbersaft¹⁶

Wir servieren alle Säfte auch als Saftschorle.



Homemade Lemonade

Mandarine	0,5l	6. ⁹	Erdbeer-Zitrone	0,5l	6. ⁹
Apfel-Granatapfel	0,5l	6. ⁹	Pfirsich	0,5l	6. ⁹
Zitrone	0,5l	6. ⁹	Multivitamin	0,5l	6. ⁹

Heißgetränke

Kaffee

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

Kaffee-Spezialitäten

Alle 7.⁰

Süßer Kaffee ^{6,9}
Kaffee mit gezuckerter Milchcreme und Milchschaum
Einspänner ^{6,9}
Doppelter Espresso mit Sahne und Staubzucker
Heider Kaffee ^{6,9}
Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne
Diplomatener Kaffee ^{6,9}
Kaffee mit Eierlikör und Sahne

Irish Coffee ^{6,9,18}
Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne
Sissi ^{6,9}
Doppelter Espresso, Kugel Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce
Franz ^{6,9}
Doppelter Espresso mit Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne und Schokoladenraspeln

Schokoladen

White Chocolat ^G
Weisse Schokolade mit dunkler Schokosauce und Sahne 6. ⁵
Ingwer Schokolade ^G
Vollmilchschokolade mit Ingwer und Sahne 6. ⁵
Italienische Schokolade ^{G,H}
Vollmilchschokolade mit Amaretto, Sahne und gerösteten Mandeln 7. ²
Lumumba ^G
Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne 7. ²

Vollmilchschokolade ^G 4. ⁹
Mit Sahne + 0. ⁹

Weisse Schokolade ^G 4. ⁹
Mit Sahne + 0. ⁹

Tee

Kännchen 4.²

Schwarzer Tee
Darjeeling First Flush, Assam, Earl Grey, Masala Chai
Grüner Tee
Ginseng-Ingwer, Japan Sencha
Sonnengruss
Mango-Zitrone
Rooibus Tee
Wellness Tee, Have a Nice Day, Ayurveda Tee
Tulsi Relax
Indischer Basilikum

Früchte Tee
Maracuja-Orange, Apfel-Birne, Waldbeere
Kräuter Tee
Alpenkräuter, Pfefferminze, Kamille
Glas frische Minze 4. ⁴
Glas Hot Lemon Booster 4. ⁹ mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze

Bier

Fassbier

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

Flaschenbier

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

Prickelndes 0.2l 8.⁹

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

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

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



Spirituosen je 2cl

Edelbrände

Ziegler Apfel & Birne C, G, 0	6. ⁵
Ziegler Williams Birne C, G, 0 ^A	6. ⁵

Kräuter / Brände

Ramazzotti R	3. ⁵
Jägermeister ⁰	3. ⁵
Linie Aquavit C, G, 0, 9	3. ⁵
9 Mile Vodka 0 ^A	3. ⁵

Gin

Monkey 47	4. ⁰
Hendrick's	4. ⁰

Longdrinks 0.3l 9.⁹

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 8.⁹ | Hendrick's Gin 8.⁹
Monkey 47 Tonic 1,2,10 9.⁹ | Schwarzwaldgin 9.⁹

Champagner & Sekt

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

Cognac

Hennessy V.S.O.P. 1 5.⁰

Liköre

Grand Marnier 0	3. ⁵
Baileys Irish Cream G, 1	3. ⁷
Amaretto 1, 16	3. ⁰
Pircher Marillenlikör 1	3. ⁵

Grappa

Grappa Io Chardonnay di Nonino C, G, 0 5.⁰



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-Venezie

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 Eiererzeugnisse, 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 Sesamsamenerzeugnisse, 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 * KUCH



Das Wiener Café
direkt am Luisenplatz

Redo Potsdam GmbH / Wiener Café
Luisenplatz 4, 14471 Potsdam

www.wiener-potsdam.de