



FIAKER

Ein Mokka mit einem kleinen Rum heiß serviert

MARIA THERESIA

Ein doppelter Mokka mit einem Schuss Orangenlikör und Schlagobers, im Glas serviert

KAFFEE EINMAL KALT SERVIERT



KENNEN SIE DAS GEFLÜGELTE WORT, dass kalter Kaffee schön macht? Ob das nun eine der zahlreichen Legenden ist, die sich um die Kraft und die Wirkung des Kaffees ranken oder ob das den Tatsachen entspricht, sei dahingestellt. Faktum ist, dass es für den wahren Kaffee-Connoisseur wohl kaum einen größeren Genuss gibt, als an einem heißen Sommertag die belebende Wirkung eines kalt servierten Kaffees zu genießen.



WIENER EISKAFFEE

Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka aufgegossen und mit Schlagobers serviert



GERÜHRTER EISKAFFEE

Köstliches Vanilleeis mit kaltem Mokka und Schlagobers glatt gerührt

AUS DER WEITEN WELT



KAFFEE IST EIN GENUSSMITTEL, das sich weltweiter Beliebtheit erfreut. Und obgleich die österreichische Kaffeekultur eine der vielfältigsten und vielschichtigsten der Welt ist, erfreuen sich in unserem Land einige „zugereiste“ Kaffeespezialitäten großer Beliebtheit. Wußten Sie übrigens, dass der Name „Cappuccino“ wahrscheinlich vom „Kapuziner“ abstammt? Er entstand um 1850 in Mailand, als dort österreichische Offiziere ihren „Kapuziner“ bestellten ...



CAPPUCCINO

Ein verlängerter Mokka mit heißer Milch und Milchschaum, mit Kakaopulver bestreut

CAFFÈ LATTE MACCHIATO

Ein Mokka mit viel Milch und Milchschaum in einem hohen Glas mit langem Löffel serviert

IRISH COFFEE

Ein doppelter Mokka mit Irish Whiskey, Zucker und Schlagobers; im Glas serviert

DIE RICHTIGE MISCHUNG IST DAS GEHEIMNIS DES BESTEN GESCHMACKS!



WELTWEIT SIND NUR ZWEI KAFFEESORTEN von echter Bedeutung: Coffea Arabica und Coffea Canephora (auch bekannt als Robusta).

Während Arabica-Kaffees überwiegend als milde, ausgewogene Aromaträger eingesetzt werden, gelten gute Robusta-Qualitäten speziell als „Fülleträger“, welche die Mischung abrunden, harmonisieren und eine gewisse Getränkestärke hervorbringen können.



COFFEA ARABICA

Experten erkennen Sie an ihrer schlanken Bohnenform und am geschwungenen Einschnitt in der Bohnenmitte. Die Bohnen zeichnen sich durch feines Aroma aus.



COFFEA CANEPHORA (ROBUSTA)

Die Bohne hat im Gegensatz zu Arabicas eine runde Form und einen geraden Einschnitt in der Bohnenmitte. Die Robusta-Bohnen zeichnen sich durch einen kräftigen Geschmack aus.



DAS KAFFEE A B C



Entdecken Sie die Welt der österreichischen Kaffeespezialitäten

