

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

Den Tag so richtig beginnen mit einem Frühstück im Prückel!

Täglich bis 14 Uhr

Wiener Frühstück

Eine Melange, Tee oder Schokolade,
Butter, Marillenmarmelade oder Waldviertler Honig,
ein weiches Ei und zwei Stück ofenwarme Semmeln 6,60

Wiener Frühstück mit Café latte, großem Mocca oder einer Portion Tee 8,20

Erweiterung des Wiener Frühstückes

mit Schinken, Haussalami und Goudakäse 2,70

Oder stellen Sie sich ihr Frühstück nach eigenen Wünschen zusammen:

Portion Butter, Marmelade, Diätmarmelade oder Honig	0,90	Eierspeise von zwei Eiern	3,10
Ofenfrische Semmel, Salzstangerl	1,00	Ham and Eggs von zwei Eiern	6,30
Butterkipferl, Kornspitz	1,30	Bacon and Eggs von zwei Eiern	6,30
Brot aus Sauerteig	0,90	Traditionelle Würsteierspeise knusprig gebraten	6,80
Buttersemmel	2,00	Schinkenomelette	6,80
2 Schnitten Milchbrot mit Portion Butter und Marillenmarmelade	3,70	Käseomelette	6,80
Kleine Portion Schinken oder Schinken und Käse	2,70	Schinken-Käseomelette	6,80
Kleine Portion Salami	2,70	Ofenwarmes gefülltes Croissant mit Schinken, Käse und Tomate dazu Cocktailsauce	3,20
Kleine Portion Goudakäse	2,70	Frisch gepreßter Orangensaft 0,125 l	2,70
Müsli mit frischen Früchten und Milch	3,50	Pago Marille, Orange, Johannisbeer, Tomate, Erdbeer 0,2 l	2,90
mit frischen Früchten und Joghurt	4,50	Naturtrüber Apfelsaft vom Gut Lehenshofen 0,25 l	2,90
Bio Naturjoghurt auch mit Erdbeermark	2,90	Kombucha reinigt und erfrischt deinen Körper - Carpe diem Classic und Quitte 0,25 l	3,50
Bio Naturjoghurt mit frischen Früchten	3,60	Glas Sekt, Sekt Orange	4,00
Obstschale mit frischen Früchten	3,70	Glas Prosecco	4,00
Frühstücksei	1,00	Campari Orange	5,20
Zwei Eier im Glas	3,10		

Preise in Euro, inklusive aller Abgaben.

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



Café Prückel

Das Wiener Kaffeehaus
an der Ringstraße –
Im Stil der 50er Jahre

**Zehn Euro
Konsumations-
Gutschein**



**Gutschein für ein
Wiener Frühstück**

Der Gutschein ist 6 Monate nach
Ausstellungsdatum (siehe Rückseite) gültig





ARABIA  **CAFÉ**

Kaffee

Kleiner Mocca <i>Espresso black</i>	2,20
Original Prückel Creme <i>Small espresso with cream</i>	2,50
Wiener Melange <i>Half espresso, half hot frothy milk</i>	3,30
Wiener Melange mit Schlagobers <i>Half espresso, half hot frothy milk topped</i>	3,60
Verlängerter schwarz oder braun <i>"Extended" espresso, black or with milk</i>	3,30
Großer Mocca schwarz <i>Double espresso black</i>	3,50
Großer Mocca mit Obers <i>Double espresso with milk</i>	3,80
Cappuccino <i>Short espresso with hot milk, topped with whipped cream</i>	3,60
Einspanner mit Schlagobers <i>"Extended" espresso in a special glass topped with whipped cream</i>	3,90
Café latte	3,70
Cafe Amaretto <i>Coffee with flavour</i>	4,60
Cafe Karamell <i>Coffee with flavour</i>	4,60

Kaffeespezialitäten

Kaffee Maria Theresia Großer schwarzer Mocca im Glas mit Orangenlikör, verziert mit Schlagobers	6,00
Saloneinspanner Kleiner schwarzer Mocca mit Wodka, Schlagobers und Schokofanfare	6,00
Original Fiaker Schwarzer Kaffee mit Rum	4,30
Rüdesheimer Kaffee Großer Mocca, 2 cl Asbach Uralt (klein, 5,50) oder 4 cl Asbach Uralt (groß), Schlagobers, Schokospäne	6,60
Spezial Prückel Eiskaffee Vanille- und Kaffee-Eis mit kaltem Kaffee, Schlagobers	4,00
Kaffee Erzherzog Johann Mocca mit Cognac und Kaffeelikör, verfeinert mit Schlagobers und Zimt	6,60

Auf Wunsch servieren wir Ihnen jeden Kaffee auch koffeinfrei!

Teespezialitäten

Schwarztee English blend im Glas serviert mit Milch oder Zitrone	2,30 2,60
Portion Tee mit Milch oder Zitrone	3,50 3,80
Hagebuttentee	2,30
Kamillentee sorgfältig ausgewählte naturbelassene Kamillenblüten	2,30
Pfefferminztee erfrischend leicht, wohltuend	2,30
Früchtemischung aus sonnengereiften Früchten, ein fruchtiger frischer Genuß	2,30
Earl Grey in der Kanne serviert, Ceylon-China-Blend, aromatisch, stark duftend, mit dem typischen Bergamotte-Aroma	3,80
Grüner Tee aus biologischem Anbau China Yunnan Dia Lu – vollmundiges Aroma, ein Grüntee für Teeliebhaber	3,80
Sommertraum Ceylontee mit feiner Fruchtaromamischung mit Orangenschalen und Sonnenblumenblüten	3,80
Wildkirsch Ceylon-China-Mischung mit Brombeerblättern und Kirscharoma	3,80
Mango Schwarztee mit Sonnenblumenblüten und Mangoaroma	3,80
Bio-Kräutertee	3,80

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



Original Prückel Zeitungshalter € 23,-

Heisse Schokolade

Heisse Schokolade		3,50
Heisse Schokolade mit Schlagobers		3,80
Wiener Schokolade mit Rum und Schlag		5,00
Fruchtiger Orangenpunsch	0,20 l	3,80

Alkoholfrei Getränke

Im Glas

Frisch gepreßter Orangensaft	0,125 l	2,70
Hausgemachter Apfel-Zitronentee kalt serviert	0,25 l	2,50
Eistee – Nestea	0,25 l	2,50
Soda-Himbeer	0,25 l	2,50
Soda-Zitron	0,25 l	2,50
Apfelsaft oder Apfelsaft gespritzt	0,25 l	2,50
Soda*	0,25 l	1,40

In der Flasche

Kombucha reinigt und erfrischt deinen Körper – Carpe diem	0,25 l	3,50
Pago Marille, Johannisbeer, Tomate, Orange, Mango, Erdbeere	0,20 l	2,90
Bio Apfelsaft naturtrüb vom Gut Lehenshofen	0,25 l	2,90
Schweppes Tonic Water	0,20 l	2,90
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	2,90
Cappy Apfelsaft	0,20 l	2,90
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	2,90
Himbeerkracherl*	0,35 l	2,30
Coca-Cola	0,33 l	2,60
Coca-Cola light	0,33 l	2,60
Römerquelle prickelnd oder mit wenig Kohlensäure	0,33 l	2,60
mit flüssiger Zitrone	0,33 l	3,30

Bier

Gösser Gold vom Faß würzig und fruchtig zugleich mit weichem und vollmundigen Abgang	0,33 l	2,80
	0,50 l	3,80
Budweiser Budvar	Fl. 0,50 l	3,50
Edelweiß Weizenbier	Fl. 0,50 l	3,50
Schloßgold alkoholfrei hopfig und herb	Fl. 0,50 l	3,50

Weine

offen 1/8 l

Grüner Veltliner Winzergenossenschaft Krems, Kirchberger		2,30
Riesling Winzer Krems, Kremstal, Senftenberg		2,70
Zweigelt - Portugieser Cuvée Winzer Krems, Wachau		2,30
Blafränkisch Weingut Haus Marienberg		2,70
Rosé Passioné – Blauer Portugieser Winzergenossenschaft Krems		2,70
Sangiovese Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Rocca Guicciarda – Barone Ricasoli		4,20
Weiss oder rot Gespritzter	0,25 l	2,90
Glühwein rot oder weiß	0,25 l	4,60

Flaschenweine

Riesling 2009 vom Urgestein-Gobelsburger-Kamptal	0,75 l	23,00
Riesling 2007 Weingut Nastl Langenlois, Ried Steinhaus	0,75 l	23,00
Blafränkisch 2008 Weingut Gansfuss Eberau – Kulm	0,75 l	23,00
Blafränkisch 2007 Weingut Hans Marienberg	0,75 l	23,00
Sangiovese Chianti Classico Riserva D.O.C.G. 2007. Rocca Guicciarda	0,75 l	28,00

Schaumweine

Prosecco	0,10 l	4,00	Fl. 0,75 l	28,00
Schlumberger Sparkling			Fl. 0,70 l	29,00
Schlumberger Sparkling			Fl. 0,20 l	13,00
MM extra-trocken			0,10 l	4,00
Sekt Orange			0,10 l	4,00

Kleine Imbisse und Kaffeehausklassiker

Klassische Schinkenrolle

gefüllt mit französischem Salat – feine Salatgarnierung

5,10

Mayonnaise Ei mit Salat garniert

5,10

NEU! Matjesfilet nach „Hausfrauenart“

in Rotweinkräutermarinade an Apfelsauerrahmsalat

8,50

Kleine warme Speisen

Frankfurter oder Debreziner

mit Senf und frisch gerissenem Kren – ohne Gebäck

4,00

mit Gulaschsaft – ohne Gebäck

6,50

Berner Würstel

gegrillte Würstel mit Käse und Speck, garniert mit Salaten der Saison

6,80

Traditionelle Würsteleierspeise knusprig gebraten

6,80

Ham and Eggs 2 Eier

6,30

Bacon and Eggs 2 Eier

6,30

Bauernomelette mit Zwiebel, Speck, Gemüse und Erdäpfel gefüllt
dazu Salatgarnierung

7,00

Toast und Brote

Ofenwarmes gefülltes Croissant

mit Schinken, Käse und Tomate, dazu Cocktailsauce

3,20

Ciabatta

mit Mozzarella und Paradeiser oder

3,40

mit Schinken, Paradeiser und Salatgurke

3,40

Schinkentoast oder Käsetoast

3,50

Spezialtoast

Schinken und Käse (eventuell mit Ketchup 0,40)

3,50

2 Schnitten Milchbrot

mit Portion Butter und Marillenmarmelade

3,70

Clubtoast gebratenes Hühnerfilet, Schinken, Haussalami, Gouda,
französischer Salat und Cocktailsauce

6,90

Schinken-, Käse-, oder Salamibrot mit Gurkerl garniert

3,20

Appetitbrot Schinken, Haussalami, Ei, Goudakäse, französischer Salat

3,90

Fitnessweckerl mit Cottagekäse, mit Tomate und Paprika garniert

3,20



Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl oder Frittaten	3,50
Pikante Gulaschsuppe	4,00
Fein gebundene Hühnersuppe mit viel Gemüse und Bröselknöderln	4,00
Klare Paradeissuppe mit gebackenen Mozzarella-Bällchen	4,00

Salatvariationen

Thunfisch auf buntem Blattsalat mit Balsamicodressing, Ei und Zwiebel garniert, mit Cocktailsauce	6,80
Salatvariationen der Saison mit französischem Salat und Ei garniert an feiner Dressing	7,00
Griechischer Bauernsalat mit roten Zwiebeln, Paradeiser, Gurken, Paprika und Schafskäse	7,30

Für Kalorienbewusste

Chefsalat verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing, Schinken und Käsestreifen, knusprige Croutons - in der großen Salatschüssel serviert	7,60
Gebratenes Hühnerbrustfilet auf gemischtem Blattsalat mit Balsamicodressing	7,60
NEU! Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ in Rotweinkräuter marinade an Apfelsauerrahmsalat	8,50

Käse

Käseauswahl mit Weintrauben und Kürbiskernen dazu Butter	7,50
Gebäck	
Semmel oder Salzstangerl	1,00
Kornspitz oder Butterkipferl	1,20
Hausbrot aus echtem Sauerteig	0,90



Hauptspeisen

Eiernockerln mit Jungzwiebel
und grünem Blattsalat 6.90

NEU! Penne rigate
an würzigem Paradeis-Oliven-Ragout
mit frischem Grana und Blattsalat 7.20

Zucchini-Schafskäse-Strudel
mit Kräuterdip und Salatbukett 7.20

Gnocchi mit Rucolapesto
und sautierten Flußkrebse 8.50

Wiener Saftgulasch
vom Styria-Beef mit Salzerdäpfeln 9.20

Klassisches „Mageres Meisel“
mit Bouillongemüse, Apfeloberskren und gerösteten Erdäpfeln 9.80

Naturschnitzel vom Kalb (keine Beilage) 10.50

Wiener Schnitzel
vom Kalb original in der Pfanne gebacken (keine Beilage) 10.50

Für Jung und jung gebliebene:

Kleines Wienerschnitzel
vom Hausschweinscarré mit Salatgarnierung 7.10

Beilagen:

Reis, Petersilerdäpfel, Semmelknödel, Braterdäpfel, geröstete Erdäpfel 2.80
sowie Salate der Saison 2.80

Weitere Gaumenfreuden finden Sie auf unserer Mittagskarte!

Süßes aus unserer hauseigenen Mehlspeisküche

Hausgemachter warmer Milchrahmstrudel nach Originalrezept mit Vanillesauce	4,70
Waldviertler Erdäpfelnudeln mit Buttermohn und Apfelmus	4,70
Palatschinken extra dünn mit hausgemachter Marillenmarmelade	4,20
Flaumige Topfenknödel mit Zwetschkenröster	5,10
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	6,70
Täglich frische hausgemachte Kuchen	3,00
Apfelstrudel täglich frisch	3,00
Wiener Topfenstrudel	3,00
Torten bitte wählen Sie aus der „Süßen Vitrine“	3,00
Schlagobers Portion	klein 1,00 groß 1,30

Alle Mehlspeisen auch zum Mitnehmen für Ihre Jause daheim.



Topfenstrudel

*Schoko-Birnen
Kuchen*

*Topfen-Pfirsich
Kuchen*

*Mürber
Apfelkuchen*

Aperitif – Spirituosen

Sherry Sandeman Dry Seco	5 cl	4,00
Martini dry, bianco oder rosso mit Soda	4 cl	4,00
Campari Soda	4 cl	4,20
Campari Orange	4 cl	5,20
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
Prückel Longdrink		
4cl Fernet, 0,2 Ltr. Kinley Tonic und ein Schuss Zitronensaft		5,20

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	2 cl	3,80
----------------------	------	------





Wir würden uns freuen
für Sie private oder
geschäftliche Veranstaltungen,
Pressekonferenzen,
Lesungen oder Konzerte
zu arrangieren.



Café Prückel, anno 1910

Café Prückel

Stubenring 24, 1010 Wien, Tel. 512 61 15

www.prueckel.at