

# FRÜHSTÜCK / *BREAKFAST*

---

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

*daily from 8 am to 12 am*

**PARIS** (A,C,F,G,H) 5,10

Kleiner Espresso mit 1x Croissant und 1x Nutella  
oder Marmelade

*Espresso coffee with 1x croissant and 1x Nutella or jam*

**WIENER** (A,C,F,G,H) 5,70

Wiener Melange, 1x Semmel, 1x Butter,  
1x Marmelade oder Honig oder Nutella

*Wiener Melange, 1x roll, 1x butter, jam, honey or Nutella*

**VITAL** (A,C,F,G,H) 6,70

Glas Orangensaft, Hüttenkäse, Gurken  
Joghurt mit Früchten, Vollkornbrot

*Glass of orange juice, curd cheese,  
cucumber, yogurt with fruits, brown bread*

**EIERSPEIS** (A,C,F,G,H) 8,20

Heißgetränk, Spiegeleier (2 Stück) mit Schinken  
oder Speck, 1x Gebäck

*Hot drink, ham or bacon and eggs (2 piece), 1x bread*

**KONTINENTAL** (A,C,F,G,H,N,O) 9,40

Glas Orangensaft, Schinken, Emmentaler Käse,  
2x Butter, 1x Honig, 1x Marmelade,  
weich gekochtes Ei, 2x Gebäck

*Glass of orange juice, ham, cheese, 2x butter, 1x honey,  
1x jam, soft boiled egg, 2 rolls*

**SKANDINAVIEN** (A,C,F,D,G,M,O) 10,70

Glas Orangensaft, hausgebeizter Lachs,  
Honig-Senf Sauce, Frischkäseaufstrich,  
Gurken und Tomaten, 2x Gebäck

*Glass of orange juice, marinated salmon, honey mustard  
sauce, cream cheese, cucumber and tomatoes, bread*

**CAFÉ ALTSTADT FÜR ZWEI** (A,C,F,D,G,M,O) 25,00

Glas Prosecco und Orangensaft, hausgebeizter Lachs,  
Schinken, Käseaufschnitt, Hüttenkäse, Butter,  
Marmelade, Nutella, weich gekochtes Ei,  
Joghurt mit Früchten, Gebäckauswahl

*Glass of Prosecco and orange juice, marinated salmon, ham,  
cheese, curd cheese, butter, jam, Nutella,  
soft boiled egg, yoghurt with fruits, selection of bread*

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.

Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

Café Altstadt  
102020

## EIERSPEISEN / EGG DISHES

---

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

*daily from 8 am to 12 am*

2 RÜHREIER <i>scrambled eggs</i> <sup>(C,G)</sup>	3,70
2 SPIEGELEIER <i>fried eggs</i> <sup>(C,G)</sup>	3,70
2 SPIEGELEIER MIT SPECK ODER SCHINKEN <sup>(C,G)</sup> <i>Ham &amp; eggs or Bacon &amp; eggs</i>	5,70
GEKOCHTES EI <sup>(C)</sup> <i>boiled egg</i> zur Wahl 5,7,9 Minuten	1,50
OMELETTE (3 Eier) <sup>(C,G)</sup> zur Wahl mit Schinken, Käse, Champignons, Kräuter oder Tomaten <i>your choice:</i> <i>Ham, cheese, mushrooms, herbal or tomatoes</i>	6,70

## EXTRAS

---

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

*daily from 8 am to 12 am*

PORTION SCHINKEN UND KÄSE <sup>(G)</sup> <i>Portion of ham and cheese</i>	4,20
PORTION HAUSGEBEIZTER LACHS <sup>(D,M,L,O)</sup> mit Honig-Senfsoße <i>Portion of marinated salmon with honey-mustard sauce</i>	5,20
FRISCHER FRUCHTSALAT IM GLAS <i>Fruit salad</i>	2,50
BIRCHERMÜSLI <sup>(A,F,G,H)</sup> <i>Bircher Muesli</i>	2,50
JOGHURT NATUR <sup>(G)</sup> <i>Natural yoghurt</i>	2,20
WAFFEL mit Weichselkompott <sup>(A,C,G,H,O)</sup> <i>Waffle with sour cherry compote</i>	6,50
BUTTER (2 Stück) <sup>(G)</sup> <i>Portion of butter</i>	1,20
HONIG (1 Glas) <i>Portion of honey</i>	1,20
MARMELADE (1 Glas) <i>Portion of jam</i>	1,20
NUTELLA (2 Stück) <sup>(F,G,H)</sup> <i>Portion of hazelnut crème</i>	1,20
CROISSANT <sup>(A,C,G)</sup>	1,70
SEMMELE, GEBÄCK, VOLLKORNBROT <sup>(A,C,G,F,H)</sup> <i>Bread</i>	1,50

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.

Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

Café Altstadt

102020

## SALATE / SALADS

---

<b>BUNTER BLATTSALAT</b> <sup>(C,M,O)</sup>	5,00
<i>Side salad</i>	
<b>GRIECHISCHER BAUERN Salat</b> <sup>(A,C,M,O)</sup>	11,50
mit Knoblauchbrot <i>Greek farmer's salad with garlic bread</i>	
<b>CAESAR SALAT / Caesar Salad</b> <sup>(A,C,D, M,G,O)</sup>	8,50
zur Wahl mit / <i>to your choose:</i>	
- gebratene Hühnerbruststreifen <sup>(A,C,M,G,D)</sup> <i>roasted chicken breast</i>	13,50
- gebratene Rinderstreifen <sup>(A,C,M,G,D)</sup> <i>roasted beef strips</i>	19,50
<b>BROTSALAT</b> <sup>(A,C,G,O)</sup>	10,50
mit Granatapfel und Prosciutto-Feigen <i>Bread salad with pomegranate and prosciutto-figs</i>	

## SUPPEN / SOUPS

---

<b>TAFELSPITZSUPPE</b> <sup>(A,C,G,L,M)</sup>	5,50
mit Frittaten oder Kaspressknödel <i>Consommé of beef</i> <i>with sliced pancakes or breaded cheese dumplings</i>	
<b>KÜRBISRAHMSUPPE</b> <sup>(A,C,G)</sup>	6,00
mit Zimt-Croutons <i>Cream of pumpkin soup with cinnamon croutons</i>	
<b>GULASCHSUPPE</b> mit Gebäck <sup>(A,C,G,L,O)</sup>	7,00
<i>Goulash soup with bread</i>	

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

---

<b>KÜRBISTORTELLINI</b> <sup>(A,C,G)</sup>	14,50
mit Kräuterschaum und Kürbis-Karotten-Julienne <i>Pumpkin tortellini</i> <i>with herbal foam and pumpkin-carrot strips</i>	
<b>KÜRBIS RISOTTO</b> <sup>(G,O,L)</sup>	15,50
mit gebratenen Kräuterseitling und Schmelztomaten <i>Pumpkin risotto</i> <i>with king oyster mushroom and braised tomatoes</i>	
<b>FLAMMKUCHEN DE LUXE</b> <sup>(A,C,G)</sup>	11,00
mit Paprika & Mais <i>Tarte flambée with paprika &amp; corn</i>	

## HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

---

- LACHSSCHNITTE** gebraten <sup>(D,G,H)</sup> 18,00  
mit Nussbutter auf Rahmgurken und Rosmarinrösti  
*Fried salmon with nut butter, creamed cucumbers  
and rosemary potato 'Rösti'*
- Original **WIENER SCHNITZEL** vom Milchkalb <sup>(A,C,G,L,M,O)</sup> 20,00  
mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone  
*Wiener Schnitzel - breaded and pan fried escalope of veal,  
parsley potatoes, mountain cranberries, lemon*
- CLUBSANDWICH** <sup>(A,C,G,L,M)</sup> 15,00  
gegrillte Hühnerbrust, gebratener Speck,  
Tomaten, Gurken, Spiegelei, Pommes Frites, Cocktailsauce  
*Grilled chicken breast, roasted bacon, tomatoes, cucumber,  
fried egg, french fries, cocktail sauce*
- WIENER BACKHENDL** <sup>(A,C,G,L,M,O)</sup> 17,50  
auf Kartoffel-Vogerl-Salat, Preiselbeeren und Zitrone  
*Wiener Backhendl - breaded and pan fried corn fed chicken  
with potato-lamb's lettuce salad, mountain cranberries, lemon*
- ROSA ENTRECOTE** <sup>(G,O)</sup> 21,50  
mit Röstkartoffel und geschmortem Kürbisgemüse  
*Sirloin steak medium grilled  
with roasted potatoes and braised pumpkin*
- SACHERWÜRSTEL** <sup>(A,C,G,M,O)</sup> 9,50  
mit Senf und frischen Kren, Gebäck  
*Sacher sausages with mustard, horse-radish, bread*
- FLAMMKUCHEN DE LUXE** <sup>(A,C,G)</sup> *Tarte Flambée*
- Paprika & Mais <sup>(A,C,G,O)</sup> / *paprika & corn* 11,00
  - Salami & Pfefferoni <sup>(A,C,G,O)</sup> / *salami & pepperoni* 13,00
  - Lachs & Lauch <sup>(A,D,C,G,O)</sup> / *salmon & spring onion* 13,00

## DESSERTS

---

- SALZBURGER NOCKERL** <sup>(A,C,G)</sup> 17,50  
mit Himbeerobers (Zubereitungszeit mind. 20 min)  
*Salzburger Nockerl – fluffy egg soufflé  
with raspberry cream (preparation time at least 20 min)*
- KAISERSCHMARRN** <sup>(A,C,G,O)</sup> 11,00  
mit hausgemachten Zwetschgenröster  
(Zubereitungszeit mind. 20 min)  
*Cut-up and caramelized pancake  
with homemade stewed plums (preparation time at least 20 min)*
- PALATSCHINKEN** (2 Stück) <sup>(A,C,G)</sup> 8,00  
mit Marillenmarmelade / *Pancakes with apricot jam*
- VANILLEEIS** (3 Kugel) mit steirischem Kürbiskernöl <sup>(A,G)</sup> 5,00  
*Vanilla ice-cream with Styrian pumpkin oil*
- APFELSTRUDEL oder TOPFENSTRUDEL** <sup>(A,C,G,E,H,O)</sup> 6,00  
hausgemacht, mit Schlagobers oder Vanillesauce  
*Apple strudel or sweet curd cheese strudel  
homemade, with whipped cream or vanilla sauce*

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.  
Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

## KUCHEN / CAKES

---

Bitte wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine aus.

*Please take your choice from our pastry display*

**TORTE und SCHNITTEN** <sup>(A,C,E,F,G,H)</sup> *Cakes* 3,90

**GUGLHUPF** <sup>(A,C,E,F,G,H)</sup> *Ring cake* 3,50

**PORTION SCHLAGOBERS** <sup>(G)</sup> 1,50  
*portion whipped cream*

**PORTION VANILLESAUCE** <sup>(C,G)</sup> 2,00  
*portion vanilla sauce*

**KUGEL VANILLEEIS** <sup>(C,G)</sup> 1,50  
*scopp of vanilla ice*

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.

Prices are in EUR including service and taxes, prices may be subject to change.

Café Altstadt

102020

**Erklärung zur ALLERGEN-Auszeichnung:**

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

- A** Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO<sub>2</sub>)
- P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

**ALLERGENS:**

*the number following the dish refers to allergens that may occur in the meal*

- A** Cereals containing gluten (*wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybrid varieties*) and products made of them
- B** Crustaceans and products made of them
- C** Eggs and eggs products
- D** Fish and fish products
- E** Peanuts and peanuts products
- F** Soybeans and soybeans products
- G** Milk and dairy products, including lactose
- H** Nuts, which are almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts and their products
- L** Celery and celery products
- M** Mustard and mustard products
- N** Sesame seeds and sesame products
- O** Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l
- P** Lupin and lupin products
- R** Molluscs and molluscs products

*Ingredients shall be clearly indicated on the food information when the food product contains the ingredient itself or products thereof. The 14 potential allergens should be indicated in accordance with the statutory provisions (Regulation EU No 1169/2011 on the provision of food information to consumers). In addition to these 14 allergens, there are other substances that may also trigger food allergies or cause food intolerances. Please note that despite meticulous care, our dishes may contain other substances that are used in the kitchen during food preparation (apart from the ingredients indicated in the food information).*