

FRÜHSTÜCK / BREAKFAST

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

daily from 8 am to 12 am

PARIS (A,C,F,G,H) 6,50

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) 7,50

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

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

VITAL (A,C,F,G,H) 10,50

Tee nach Wahl, Hüttenkäse, Gurken
Joghurt mit Früchten, Vollkornbrot

*Tea of your choice, curd cheese,
cucumber, yogurt with fruits, brown bread*

BIERSPEIS (A,C,F,G,H) 12,50

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) 14,00

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 bread*

SKANDINAVIEN (A,C,F,D,G,M,O) 14,00

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

*Glass of orange juice, marinated salmon, honey mustard
sauce, cream cheese, cucumber and tomatoes, 2 bread*

CAFÉ ALTSTADT FÜR ZWEI (A,C,F,D,G,M,O) 32,00

Glas Prosecco und Glas Orangensaft,
hausgebeizter Lachs, Schinken, Käseaufschnitt, Hüttenkäse
2 Butter, 2 Marmelade, 2 Nutella, weich gekochtes Ei
Joghurt mit Früchten, Gebäckauswahl

*Glass of Prosecco and orange juice, marinated salmon, ham
cheese, curd cheese, 2 butter, 2 jam, 2 Nutella
soft boiled egg, yoghurt with fruits, selection of bread*

EIERSPEISEN / EGG DISHES

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

daily from 8 am to 12 am

2 RÜHREIER *scrambled eggs* ^(C,G) 4,50

2 SPIEGELEIER *fried eggs* ^(C,G) 4,50

2 SPIEGELEIER MIT SPECK ODER SCHINKEN^(C,G) 7,50
Ham & eggs or Bacon & eggs

GEKOCHTES EI ^(C) *boiled egg* 2,20
zur Wahl / *your choice*: 5,7,9 Minuten

OMELETTE (3 Eier) ^(C,G) 8,00
zur Wahl mit
Schinken, Käse, Champignons, Kräuter oder Tomaten
your choice:
Ham, cheese, mushrooms, herbal or tomatoes

AVOCADO TOAST ^(C,G,O) 9,90
mit Schwarzbrot, Avocado Crème, pochierte Eier
Sonnenblumenkerne, Chili Flocken
with brown bread, poached eggs, avocado cream,
sunflower seeds, chili flakes

EXTRAS

täglich von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

daily from 8 am to 12 am

PORTION SCHINKEN UND KÄSE ^(G) 5,50
Portion of ham and cheese

PORTION HAUSGEBEIZTER LACHS ^(D,M,L,O) 6,50
mit Honig-Senfsauce
Portion of marinated salmon with honey-mustard sauce

FRISCHER FRUCHTSALAT IM GLAS *Fruit salad* 3,90

BIRCHERMÜSLI IM GLAS ^(A,F,G,H) *Bircher Muesli* 3,90

JOGHURT NATUR ^(G) 2,90
Natural yogurt

WAFFEL mit Weichselkompott ^(A,C,G,H,O) 7,90
Waffle with sour cherry compote

BUTTER (2 Stück) ^(G) *Portion of butter* 2,50

HONIG (1 Glas) *Portion of honey* 2,00

MARMELADE (2 Stück) *Portion of jam* 2,00

NUTELLA (2 Stück) ^(F,G,H) *Portion of hazelnut crème* 2,00

CROISSANT ^(A,C,G) 2,70

SEMME, GEBÄCK, VOLLKORNBROT ^(A,C,G,F,H) 2,00
Bread

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.

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

Café Altstadt
092023

SALATE / SALADS

SALAT DER SAISON ^(M,O)  7,50
Salad of the season

GRIECHISCHER BAUERN Salat ^(A,C,M,O) 16,00
mit Knoblauchbrot
Greek farmer's salad with garlic bread

CAESAR SALAT / Caesar Salad ^(A,C,D,M,G,O) 11,50
zur Wahl mit / to your choose:

- gebratene Hühnerbruststreifen ^(A,C,M,G,D,O) 17,50
roasted chicken breast
- gebratene Rinderstreifen ^(A,C,M,G,D,O) 24,50
roasted beef strips

HERBSTSALAT ^(C,M) 19,50
mit geräucherter Entenbrust und Himbeerdressing
Mixed autumn leaf salad with smoked breast of duck and raspberry dressing

SUPPEN / SOUPS

TAFELSPITZSUPPE ^(A,C,D,G,L,M) 7,00
Frittaten oder Kaspressknödel
Consommé of beef with sliced pancakes or breaded cheese dumplings

KÜRBISCREMESUPPE ^(A,C,G) 8,50
mit Zimtcroustons
Cream of pumpkin soup with cinnamon croutons

GULASCHSUPPE ^(A,C,G,L,O) 9,50
hausgemacht, mit Gebäck
Goulash soup homemade, with bread

VEGETARISCH / VEGETARIAN

DRALLI NUDELN VEGAN ^(A,O)  16,00
mit Kürbisragout und Rucola
Noodle vegan with pumpkin ragout and rocket

KÜRBIS RISOTTO ^(G,O) 18,50
mit Kräuterseitlinge, Kürbiskerne, Parmesan
Pumpkin risotto, herb-mushrooms, pumpkin seeds, parmesan

KÜRBISGULASCH ^(G) 16,00
mit gerösteten Kernen und Petersilienkartoffeln
Pumpkin goulash with roasted seeds and parsley potatoes

Lauwarmes **CIABATTA** gefüllt mit Rohkost ^(A,C,G,N)  12,00
(Karotten, Kraut, Rucola, Radieschen) und Frischkäse
Lukewarm ciabatta-bread filled with raw vegetables (carrots, cabbage, rocket, radish) and cream cheese

AVOCADO SANDWICH (A,C,G,L,M,O) 14,50

Vollkornsandwich, pochierte Eier mit Käse überbacken
Avocado Crème, Sonnenblumenkerne, Rucola, Chili Flocken
*Whole wheat sandwich, poached eggs gratinated with cheese
avocado cream, sunflower seeds, rocket salad, chili flakes*

TOMATEN-OLIVEN BRUSCHETTA (A,C,G,H) 14,50

überbacken mit Mozzarella und Rucola
*Tomato olive bruschetta
gratinated with mozzarella cheese and rocket salad*

FLAMMKUCHEN DE LUXE (A,C,G) 14,00

mit Paprika & Mais
Tarte Flambée with Paprika & Corn

POMMES FRITES oder **WEDGES** (C,G,M,O) 8,00

mit Cocktailsauce
Pommes frites or Wedges with Cocktailsauce

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

FORELLENFILET „MÜLLERIN ART“ ^(A,D,M) 23,50

mit Petersilienkartoffel und Blattspinat

*Trout „MÜLLERIN ART“ with parsley potatoes
and leaf spinach*

WIENER SCHNITZEL original vom Milchkalb ^(A,C,G,L,M,O) 24,00

mit Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Zitrone

*Wiener Schnitzel - breaded and pan fried escalope of veal, parsley
potatoes, mountain cranberries, lemon*

WIENER BACKHENDL ^(A,C,G,L,M,O) 19,50

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 medium ^(G,M;O) 28,00

mit Kürbisragout und Wedges

*Sirloin steak medium roasted
with pumpkin ragout and Wedges*

CLUBSANDWICH ^(A,C,G,L,M) 18,00

gegrillte Hühnerbrust, gebratener Speck, Tomaten,

Gurken, Spiegelei, Pommes Frites, Guacamole Dip

*Grilled chicken breast, roasted bacon, tomatoes, cucumber
fried egg, french fries, guacamole dip*

SALZ(BURGER) ^(A,C,G,L,M,N)

regionales Rindfleisch, Gouda Käse, Tomaten

Gurken, Eisbergsalat, Mayonnaise und Wedges

*with minced beef, Gouda cheese, tomatoes, cucumber
mayonnaise, iceberg lettuce, Wedges*

SACHERWÜRSTEL ^(A,C,G,M,O) 10,50

mit Senf und frischen Kren, Gebäck

Sacher sausages with mustard, horseradish, bread

FLAMMKUCHEN DE LUXE ^(A,C,G) *Tarte Flambée*

- Paprika & Mais ^(A,C,G,O) / Paprika & Corn 14,00

- Salami & Pfefferoni ^(A,C,G,O) / Salami & Pepperoni 15,00

- Lachs & Lauch ^(A,D,C,G,O) / salmon&spring onion 15,00

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL (A,C,G)	22,00
mit Himbeerobern (Zubereitungszeit mind. 20 min)	
<i>Salzbürger Nockerl – fluffy egg soufflé</i>	
<i>with raspberry cream (preparation time at least 20 min)</i>	
KAISERSCHMARRN (A,C,G,O)	14,00
mit hausgemachten Zwetschgenröster	
(Zubereitungszeit mind. 20 min)	
CUT-UP AND CARAMELIZED PANCAKE	
<i>with homemade stewed plums (preparation time at least 20 min)</i>	
TOPFENKNÖDEL (2 Stück) (A,C,G,O)	14,00
auf Waldbeerenragout (Zubereitungszeit mind. 20 min/preparation time 20 min)	
<i>Sweet curd cheese dumplings with wild berry ragout (2 pieces)</i>	
PALATSCHINKEN (2 Stück) (A,C,G)	9,00
mit Marillenmarmelade	
<i>Pancakes with apricot jam</i>	
KASTANIENREIS (G,H,O)	13,50
mit Sauerkirschen und Schlagobers	
<i>Sweet chestnut puree with sour cherry and whipped cream</i>	
APFELSTRUDEL od. TOPFENSTRUDEL (A,C,G,E,H,O)	8,00
hausgemacht, mit Schlagobers oder Vanillesauce	
<i>Apple strudel or sweet curd cheese strudel</i>	
<i>homemade, with whipped cream or vanilla sauce</i>	

KUCHEN / CAKES

Bitte wählen Sie aus unserer Kuchenvitrine aus.	
<i>Please take your choice from our pastry display</i>	
TORTE und SCHNITTEN (A,C,E,F,G,H) Cakes	5,00
GUGLHUPF (A,C,E,F,G,H) Ring cake	4,50
PORTION SCHLAGOBERS (G)	3,00
<i>portion whipped cream</i>	
PORTION VANILLESAUCE (C,G)	3,00
<i>portion vanilla sauce</i>	
KUGEL VANILLEEIS (C,G)	3,00
<i>scopp of vanilla ice</i>	

Inklusivpreise in EUR, Preisänderungen vorbehalten.

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

Café Altstadt
092023

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 SO₂)
- P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn 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).