



Kulinarischer Streifzug durch Wien

Alte Tradition: Kaffeehaus-Kultur

Willkommen in Wien

Gaumenfreuden

Kaffeehäuser

Beisl

Heurigen

Impressionen

Tipps

Reisetagebuch



Ihren Schwarzen oder Ihre Melange bekommen Sie in Wien stets mit einem Glas Wasser serviert. Dabei sollte laut Gastronomierordnung der kleine Löffel auf dem Glas liegen. Ein Schluck Wasser zwischendurch neutralisiert den intensiven Kaffeegeschmack und macht Lust auf mehr...

In den traditionsreichen Kaffeehäusern kennt viele Arten Ihnen einen Kaffee zu servieren. Ohne einen kleinen Kaffee-glossar verpassen Sie bei Ihrem Wienbesuch noch leckere Spezialitäten des braunen Aufgusses:

Brauner	Mokka mit Milch
Einspanner	im Glas servierter Mokka mit Schlagobers (Schlagsahne)
Fiaker	im Glas servierter Mokka
Kaisermelange	Melange mit eingerührtem Eidotter
Melange	Kaffee mit viel Milch, Schlagobers und etwas Kakao bestäubt
Schwarzer	Mokka ohne Milch
Verlängerter	mit Wasser gestreckter Kaffee