Frauenhuber

Seit 1824. Wiens ältestes Kaffeehaus

Suppen

Wiener Suppentopf (A.C.G.L) 14,50
in der großen Schüssel serviert
mit Frittaten, Rindfleisch, Nudeln und frischem Gemüse

Gulaschsuppe (A.G)
in der großen Tasse 14,00
in der kleinen Tasse 10,50
mit Gebäck, Rindfleischstücken und Erdäpfel

Suppe in der großen Tasse (A.C.G.L)
kräftige Rindssuppe mit Einlage und frischem Gemüse:

Frittaten 8,90
Nudeln 8,90
Leberknödel 8,90
Kaspressknödel 2 Stk. 8,90

Was der Wiener isst

Bratwurst (A.O) 16,90
mit Sauerkraut und Rösterdäpfel

Krautfleckerl (A.C.G.O.M) 16,90
mit Blattsalat

Schinkenfleckerl (A.C.G.L.M.O) 17,90
überbacken mit Blattsalat

Grammelknödel (A.C.G.O) *hausgemacht* 18,50
mit Bratensaft und Sauerkraut

Schollenfilet (A.C.D.G.M.O) 21,50
gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare

Eiernockerl (A.C.G.M.O) 16,90
mit grünem Salat

Spinat (A.C.G) 16,40
mit 2 Spiegeleiern und Rösterdäpfel

Champignons gebacken (A.C.G.M.O) 16,90
mit Sauce Tartare

Haustoast gebacken (A.C.G.M) 15,90
gefüllt mit Schinken und Käse, Ketchup, Mayonnaise und Pommes Frites

hausgemachte Wiener Klassiker

Original Wiener Schnitzel (A.C.G) 28,90
vom Kalb

Schnitzel (A.C.G) 17,90
vom Schwein oder Huhn gebacken

Cordon Bleu (A.C.G) 18,90
vom Schwein oder Huhn gebacken

Tafelspitz (A.C.G.L.M.O) 29,90
vom Weiderind aus Österreich mit Apfelkren, Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce

Zwiebelrostbraten (A.G.M.O) 32,80
vom Weiderind aus Österreich, Beiried gedünstet mit Braterdäpfel, Gurkerl und Röstzwiebel

Kalbsbutterschnitzel (A.C.G) 22,80
Erdäpfelpüree, Kalbsjus und Zuckererbsen

Großes Wiener Rindsgulasch (A.C.G.O) 25,90
deftiges Rindsgulasch mit Pfefferoni, Spiegelei, Gurkerl und Serviettenknödel

Specklinsen (A.C.G.L.M.O) 16,50
mit Speck und Serviettenknödeln

Kleines Gulasch (A.G) 16,90
vom Weiderind mit Gebäck

Augsburger mit Rösti (A.C.G) 15,90
gebacken oder gebraten

Große Salate

Backhendlsalat (A.C.G.M.O) 21,80
mit Erdäpfelsalat, Gurken, Tomaten, Blattsalat und Kernöl

Salat Bowl 10,20
Blattsalat, Gurken, Paprika, Tomaten, Radieschen
mit Hausdressing (A.C.G.L.M)
oder Caesardressing (A.C.D.F.G.L.)

ADD ONS
+ gegrilltem Huhn (A.L.M) 18,90
+ Thunfisch und Oliven (D) 18,50
+ Fetakäse, Oliven und rote Zwiebeln (G) 16,50

Beilagen

Klassik Kombi (M.O.G) 9,00
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | Blattsalat

Erdäpfel-Vogerlsalat (M.O) 5,90

Blattsalat der Saison (M.O) 5,90

Feingemischter Salat (M.O) 5,90

Erdäpfelsalat (M.O) 5,90

Gurken- oder Tomatensalat (M.O) 5,90

Mayonnaisesalat (C.M.O) 6,50

Pommes Frites 5,90
im Kupferküberl

Serviettenknödel (A.C.G) 5,50

Braterdäpfel (C.G) 5,90

Petersilerdäpfel (C.G) 5,90

Kleine Speisen

Räucherlachs (A.D.F.G.O) 18,50
aus der Nordsee, mit Oberskren, zwei Scheiben Toastbrot und Butter

Mayonnaise-Ei (C.G.M.O) 10,50
mit Schinkenrose und Gemüsesalat

Sacherwürstel o. Debreziner (lang) (A.M.O) 15,90
mit Gulaschsaft an der Seite, Essiggurke, Senf, Kren und einer Kaisersemmel

Beef Tatar (A.C.G.M) 18,50
Toastbrot, Butter, österreichisches Rindfleisch mit Kapern und Zwiebel

Puffer Royal (A.C.D.G) 20,90
Räucherlachs auf Erdäpfelpuffer, mit Avocadocreme und Joghurt-Zitronen-Dillsauce

Emmentaler gebacken (A.C.G.M.O) 16,90
mit Sauce Tartare
+ eine Portion Preiselbeeren 1,90

hausgemachte Wiener Desserts

Warmer Apfel- od. Topfenstrudel (A.C.G.O) 7,10
+ Vanillesauce 3,80

Warmer Schoko-Haselnuss Kuchen (A.C.F.G.H)
mit Schokosauce und Schlagobers 11,50

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce (A.C.G.O) 13,80

Palatschinken (A.C.G)
zwei Stück
Topfen oder Schokolade mit Schlag 9,80
Marille 8,90

Topfenknödel | 2 Stk. (A.C.G.O) 11,90
mit Butterbröseln und hausgemachtem Zwetschkenröster

Kaiserschmarrn (A.C.G.O) 14,50
mit Zwetschkenröster und Apfelmus

ALLERGENINFORMATION gemäß Codex-Empfehlungen: A|glutenhaltiges Getreide, B|Krebstiere, C|Ei, D|Fisch, E|Erdnuss, F|Soja, G|Milch oder Laktose, H|Schalenfrüchte, L|Sellerie, M|Senf, N|Sesam, O|Sulfite, P|Lupinen, R|Weichtiere.
Wichtige Info zu Allergenen: Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

10/2026

Frauenhuber

Seit 1824. Wiens ältestes Kaffeehaus

Fruchtsäfte & Hausgemachtes

Himbeerlimonade 0,5 l *hausgemacht* 6,90
aus Himbeeren und Zitronensaft

Limesoda 0,5 l *hausgemacht* 6,90
Limettensaft, Limetten
und brauner Zucker

Hausgemachter Eistee 0,4 l 6,90
Früchtetee mit Mangopüree *hausgemacht*

Fresh Marille 0,5 l 6,90
Marillensaft, Soda, Zitronensaft
und Minze

Fresh Johannisbeere 0,5 l 6,90
Johannisbeersaft, Soda,
Limettenscheiben und Minze

Fresh Mango 0,5 l 6,90
Mangosaft, Soda, Limettensaft,
Limettenscheiben und Minze

Apfelsaft
naturtrüb 0,25 l 5,00
naturtrüb gespritzt 0,25 l 4,50
naturtrüb gespritzt 0,5 l 6,90

Frisch gepresster Orangensaft
1/8 l 3,80
1/4 l 7,10

Johannisbeersaft 0,2 l 5,20

Marillensaft 0,2 l 5,20

Mangosaft 0,2 l 5,20

Softdrinks

Coca-Cola 0,33 l 5,80

Coca-Cola Zero 0,33 l 5,80

Almdudler 0,33 l 5,80

Frucade 0,33 l 5,80

Bitter Lemon 0,2 l 5,80

Tonic 0,2 l 5,80

Wasser & Sodas

Mineralwasser 0,33 l 5,80
still oder prickelnd

Soda Zitrone | Holunder 0,5 l 5,90
Jugendgetränk

Sodawasser 0,5 l 4,50

Wiener Wasser 0,5 l 2,00
Servicepauschale

Kaffee

Kleiner Espresso oder
Kleiner Brauner (G.) 4,50

Großer Espresso oder
Großer Brauner (G.) 7,20

Wiener Melange (G.) 6,90
Verlängerter mit heißer Milch
und Milchschaum

Verlängerter (G.) 6,90
schwarz oder braun

Cappuccino (G.) 6,90
Espresso mit heißer Milch
und Milchschaum

Latte Macchiato (G.) 7,40
Espresso mit viel Milch
und Milchschaum

Schokohäferl (F.G.) 7,20
Heiße Schokolade mit
Schlagobers

Schokoccino (F.G.) 7,70
Eine köstliche Kombination
feinster heißer Schokolade und
Cappuccino, serviert
mit Schlagobers

Tee

Tee-Spezialitäten von Julius Meinl in der Kanne 7,20

Bio Rooibos Classic Apfelstrudel
Darjeeling Himalaya
Assam TGBOP
Bio Earl Grey
Japan Chun Mee Grüntee
Waldfrüchte Cocktail
Kamille - Kräutertee
Pfefferminze - Kräutertee
Bergkräutertee
Ingwer-Zitronengras Tee

Aperitif

Aperol Spritz (O.) ¼ l 9,80
Prosecco, Soda und 5 cl Aperol

Campari Soda 8,80
4 cl Campari und Soda

Campari Orange 11,50
4 cl Campari mit frisch
gepresstem Orangensaft

Gin Tonic 13,00
4 cl Gin und 0,2 l Tonic Water

Averna Sour 6,90
4 cl Averna und frischer Zitronensaft

Bier

Gösser Märzen (A.)
0,2 l 4,60
0,3 l 5,60
0,4 l 6,10

Gösser Stiftsbräu (A.)
Flasche 0,5 l 7,30

Gösser Naturgold (A.)
Flasche 0,5 l (alkoholfrei) 7,30

Gösser Naturradler (A.)
Flasche 0,5 l 7,30

Edelweiss Hefetrüb (A.)
Flasche 0,5 l 7,30

Wein & Sekt

Heuriger (O.) ⅛l 4,70

Blaufränkischer (O.) ⅛l 4,70

Rosé (O.) ⅛l 4,70

G'spritzter (O.) ¼l 5,80
⅛ weiß oder rot | ⅛ Sodawasser

Kabinett Grüner Veltliner DAC (O.)
Weinkellerei Pittner, Drasenhofen
1/8 l 6,50
0,75 l 40,00

Gelber Muskateller (O.)
Weinkellerei Pittner, Drasenhofen
1/8 l 6,50
0,75 l 40,00

Riesling "Exclusiv" (O.)
Weinkellerei Pittner, Drasenhofen
1/8 l 6,50
0,75 l 40,00

Blauer Zweigelt (O.)
Weinkellerei Pittner, Drasenhofen
1/8 l 6,50
0,75 l 40,00

Schlumberger Sparkling Klassik Brut (O.)
0,2 l 15,90
0,75 l 55,00

Prosecco (O.) 0,1 l 6,90

Spirituosen

Wachauer Obstbrände 4 cl 8,50
Marille
Williamsbirne
Obstler

Cognac "Hennessy" 4 cl 11,00

Whisky "Black Label" 5 cl 11,00

scan me for the english menu