Frauenhuber

Seit 1824. Wiens ältestes Kaffeehaus

Kaffee & Mehlspeisen

Frauenhuber

Seit 1824. Wiens ältestes Kaffeehaus



Ein beliebtes Kaffeehaus war das des Alois Hänisch, das sich bis 1824 noch auf dem alten Fleischmarkt befand und wo man immer einen „pfiffigen Diskurs" fand. Am 28. Oktober 1824 übersiedelte Hänisch in die Himmelpfortgasse Nr. 965 (heute Nr.6), wo er namentlich durch sein Kaffeehausschild auffiel. Er hatte sich um 1827 die Türbalken mit zwei Figuren in Lebensgröße durch den Historienmaler Erasmus Engerth verschönern lassen, deren eine angeblich keinen anderen als den ersten Kaffeesieder Kolschitzky vorstellte, wahrscheinlich nach dem Original im Besitz der Kaffeesiedergenossenschaft. Das Kaffeehaus gelangte 1840 in den Besitz eines Herrn Kasimir, später um 1849 in den Besitz eines Herrn Anton Sagorz, der es um diese Zeit umgestalten und verschönern ließ. Das Kaffeehaus hat sich rühmlich als Kaffeehaus Herzog, zuletzt ab 1891 als Café Frauenhuber bis auf unsere Tage erhalten. Das Haus, in dem sich heute das Café Frauenhuber befindet, existierte bereits im Jahre 1746, wie aus einem aus dieser Zeit erhaltenen Stich von Salomon Kleiner hervorgeht (Original befindet sich im Café Frauenhuber). Als Kaffeehaus wurde es seit 1824 erwähnt und 2000 zur Gänze renoviert. Wir hoffen, dass es uns damit gelungen ist, ein Alt-Wiener-Kaffeehaus in seiner typischen Art zu erhalten.

unsere klassischen kaffees



Kleiner Espresso oder
Kleiner Brauner 4,50



Großer Espresso oder
Großer Brauner 7,20



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



Verlängerter 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



Oma's Häferlkaffee (G.) 6,90
Verlängerter mit viel Milch
und Schlagobers



Einspänner (G.) 7,20
Doppelter Espresso
mit Schlagobers



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

Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

Kaffee mit Schuss



Biedermeier (G.) 10,50
Doppelter Espresso mit viel Milch, Milchschaum, Marzipanlikör und Schokolade



Mozart Kaffee (G.) 10,50
Doppelter Espresso mit 2 cl Mozartlikör (Schoko) und Schlagobers



Maria Theresia (G.) 10,90
Doppelter Espresso mit 2 cl Marillenlikör und Schlagobers



Fiaker (G.) 10,50
Doppelter Espresso mit 2 cl Rum und Schlagobers



Irish Coffee (G.) 10,50
Doppelter Espresso mit 2 cl Irish Whiskey und Schlagobers



Baileys Latte (G.) 10,50
Kleiner Espresso mit viel Milch und Milchschaum und 2 cl Baileys



Latte mit Eierlikör (C.G.) 10,90
Kleiner Espresso mit viel Milch und Milchschaum und 2 cl Eierlikör



Advokat (C.G.) 10,50
Doppelter Espresso mit 2 cl Eierlikör und Schlagobers

Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

SCHOKOLADE

Schokohäferl (F.G.) 7,20
die große Schale für Liebhaber

Wiener Schokolade (F.G.) 10,50
mit 2 cl Rum und Schlagobers

Schokolade “Frauenhuber” (F.G.) 9,50
mit 2 cl Cointreau und Schlagobers

Amaretto Schokolade (F.G.) 10,50
mit 2 cl Amaretto und Schlagobers

warme Getränke

Heiße Limonade 4,60
heißes Wasser mit frischem Zitronensaft

Glühwein 6,90
mit heißem Rotwein, Zucker, Zimt und Nelken

Grog 4,60
heißes Wasser mit 4 cl Rum und Zucker



Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

Tee

Tee-Spezialitäten von Julius Meinl in der Kanne

7,20

Bio Rooibos Classic Apfelstrudel
Koffeinfrei - Südafrika

Darjeeling Himalaya
Schwarzer Tee - Muskatnote - blumig - Indien

Assam TGBOP
Schwarztee - Mischung - kräftig - vollmundig - Assam

Bio Earl Grey
Schwarzer Tee - Bergamotte - Aroma - Ceylon - China

Japan Chun Mee Grüntee
Duftiger Grüntee - Japan

Waldfrüchte Cocktail
Hagebutte - Hibiskus - Apfel - Holunderbeeren - Brombeerblätter - fruchtige Aromen

Kamille - Kräutertee
Kräutertee - Kamillenblüten - mild

Pfefferminze
Kräutertee - Pfefferminze - frisch

Bergkräuter Tee
Erlesene Kräutertee Mischung

Ingwer-Zitronengras Tee
Ingwertee - Zitronengras - frisch



Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

hausgemachte warme Desserts

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

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

Palatschinken (A.C.G)
zwei Stück

Topfen 9,80
Marille 8,90
Schokolade und Schlagobers 9,80

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

Warmer Apfel- od. Topfenstrudel (A.C.G.O) 7,10

+ Vanillesauce 3,80
+ Schlagobers 1,20

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

Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

hausgemachte
Wiener Mehlspeisen

Topfenstrudel (A.C.G.)	7,10
Apfelstrudel (A.C.G.)	7,10
Zwetschkenstrudel (A.C.G.)	7,10
Sachertorte (A.C.F.G.)	7,50
Hausschnitte (A.C.F.G.)	7,50
Esterházy Schnitte (A.C.F.G.O.)	7,50
Himbeer-Joghurt Schnitte (A.C.F.G.)	7,50
Marzipan-Kaffeecreme Schnitte mit Pistazien (A.C.F.G.)	7,50

... und weitere saisonale Mehlspeisen
entnehmen Sie der Vitrine

Zwetschkenröster eine Portion	3,90
Preiselbeeren eine Portion	3,90
Schlagobers (G.) eine Portion	1,20
Vanillesauce (G.)	3,80



Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

Fruchtsäfte & Limonaden

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

Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

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
Bitterlemon 0,2 l	5,80
Tonic 0,2 l	5,80

Wasser & Sodas

Mineralwasser 0,33 l still oder prickelnd	5,80
Soda Zitrone | Holunder 0,5 l Jugendgetränk	5,90
Sodawasser 0,5 l	4,50
Wiener Wasser 0,5 l Servicepauschale	2,00

Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

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 Natur Gold (A.)

Flasche 0,5 l (alkoholfrei)	7,30

Gösser Natur Radler (A.)

Flasche 0,5 l	7,30

Edelweiß Hefetrüb (A.)

Flasche 0,5 l	7,30

Wein & Sekt

Heuriger (O.) 1/8 l	4,70
Blaufränkischer (O.) 1/8 l	4,70
Rosé (O.) 1/8 l	4,70
G'spritzter (O.) ¼l ⅛ weiß oder rot | ⅛ Sodawasser	5,80
Prosecco (O.) 0,1 l	6,90

Schlumberger Sparkling Klassik Brut (O.)

0,2 l	15,90
0,75 l	55,00



Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

Flaschenweine

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 (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

Aperitif

Aperol Sprizz (O.) ¼l 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 0,125 l frisch gepresstem Orangensaft

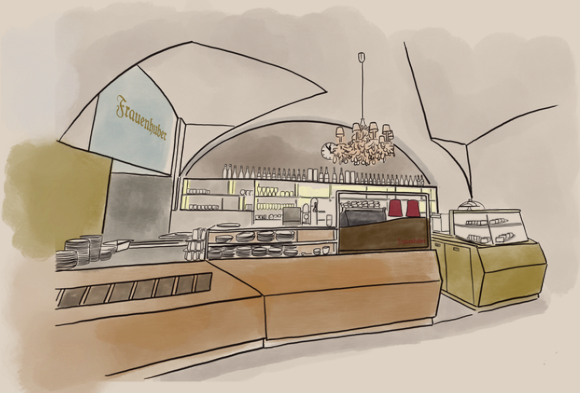
Gin Tonic 13,00
4 cl Gin und Tonic Water



Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

Spirituosen & Liköre

Wachauer Obstbrände 4 cl Marille Williamsbirne Obstler	8,50
Averna Sour 4 cl Averna mit frischem Zitronensaft	6,90
Cognac “Hennessy” 4 cl	11,00
Whiskey “Black Label” (O.) 5 cl	11,00
Marillenlikör 2 cl aus der Wachau	4,90
Mozartlikör (G.) 2 cl	5,10
Eierlikör (C.G.) 2 cl	5,10
Amaretto 4 cl	4,90
Absolut Vodka 4 cl	7,50
Martini bianco (O.) 5 cl	6,90
Underberg 2 cl	4,50
Sherry (O.) 5 cl	6,90
Gin 4 cl	8,00



Alle Preise in Euro, inkl. sämtlicher Abgaben, exkl. Trinkgelder.

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.

scan me for the english menu

WIENER KAFFEESIEDER

UNESCO

Österreichisches Umweltzeichen
Green Restaurant

Bankomat | Visakarte | Masterkarte | Blue Code | Bargeld

10/2026