

ÜBER UNS Die Küche von Lisa ist eine Mischung aus ihren österreichischen Wurzeln, dem Leben in London und ihrer Erfahrung als Chefköchin in Paris. Lisa kombiniert mit Inspiration aus Reisen und der Liebe zur Arbeit mit regionalen und nachhaltigen Produkten. In eine Hoteliersfamilie geboren, ist Gastfreundschaft für Arnaud natürlich und er konnte in den letzten 10 Jahren in seinen Restaurants in Paris seine eigene Art des Gastgebens entwickeln. Und hier sind wir jetzt, in Wien, der Heimatstadt von Lisa. Wir haben in unserem Gepäck mitgebracht, was wir lieben und was wir gelernt haben und freuen uns heute, es mit Ihnen teilen zu dürfen. Einige Stücke Frankreichs die uns geprägt haben, ein Hauch von England das wir vermissen, eine gewisse Vorstellung von Gastfreundschaft, alles zusammengetragen an diesem Ort, an dem wir versuchen werden, dass Sie sich wie zu Hause fühlen. Salut und willkommen chez nous!

MO-DI, 9-17 UHR | MI-FR 9-22 UHR
WARME KÜCHE 11:30-14:00 UHR & 18-21:30 UHR

LAPTOP & LUNCH POLICY

Bitte versteht, dass wir aufgrund unserer begrenzten Anzahl von Sitzplätzen Laptops nur von 9-11:30 und 14:30-17 Uhr erlauben können und unsere Plätze während der Mittagszeit eine Mittagsmenü Konsumation enthalten sollten <3

PARTNER:INNEN Das Führen eines Restaurants bedeutet im besten Falle viele Verantwortlichkeiten zu jonglieren, daher bemühen wir uns nach bestem Wissen und Gewissen, verantwortungsvoll zu sourcen und dabei sowohl uns selbst als auch unserem Personal gerecht zu entlohnen.

Im Folgenden finden Sie eine Liste unserer Hauptlieferanten. Bitte bedenken Sie, dass es ohne unsere Partner:innen weder uns noch Sie hier gäbe :)

Mehl: Bio DYK Mühle | Milchprodukte Jumi, Hiegesberger, Milchmadl, | Eier: Bioeier Fam. Grünstäudl |
Fleisch: Höllerschmid, Stierschneider (Fleischerei 1150) | Fisch: Oberwasser, Eishken | Gemüse: Adamah,
Dirndln vom Feld, Gabi | Café: Nomi | Tee: Rami | Schokolade: Valhrona | Brot: Caché, Geier, Bäckerei
Rieppel, | Alles andere: BioGast & Metro

FRÜHSTÜCK

9–11:30 UHR

Caché Frühstück

weiches Ei, Butter, Käse (schnitt & weich),
Marmelade, Schnittlauch,
Sauerteigbrot & Haus-Bagel-Roll
9,00 | mit Wachauer Schinken 13,00

Caché Frühstück vegan

Tofu & Beans, Cashew Hauskäse,
Marmelade, Schnittlauch,
Sauerteigbrot & Haus-Bagel-Roll
12,00

Joghurt

Granola, Nussbutter &
Kompott des Moments
7,00 | Kokosnuss Joghurt 8,50

Everyday Schafskäse Cheddar Scone

Spiegelei, Hotsauce & eingelegtes Gemüse
9,00 | Merguez Wurst gegrillt 13,00

Galette

Galette Käse mix, Schinken, Rahm, Salat 10,20
Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat 11,00
Galette Käse mix, sautierte Pilze, Salat 9,80
Spiegelei | mal zwei 2,50 | 4,00

Backwaren

Unser hausgemachten Backwaren
findest du an der Theke von 9–17 Uhr

9-11:30 UHR

Unsere Frühstücke
können leider nicht verändert werden,
du kannst aber Extras ergänzen:

Weiches Ei + 2,80

Spiegelei / mal zwei 2,50 / 4,00

Tofu & Beans + 3,5

Cashew hauskäse +3,5

Käse + 4,00

Schinken + 4,00

Butter, Marmelade, Honig + 1,50

Schnittlauch + 0,50

Portion Sauerteigbrot & Haus-Bagel-Roll + 2,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

FRÜHSTÜCK

MITTAGSMENÜ

MITTAGSMENÜ VOM MO-FR 11:30–14 UHR

Suppe: Karotte Ingwer ... 4,50

Focaccia du jour ... 3,60

Vegetarisch: Spätzle mit Bärlauchpesto & Fenchel... 11,00

Fleisch: Chicken Kichererbsen Cesar Salad ... 13,00

Bezüglich veganem Hauptgericht bitte einfach nachfragen :)

Vorspeise + Hauptspeise veggie ... 13,50 | Vorspeise + Hauptspeise omni ... 15,50

Grosse Suppe + Focaccia ... 9,00

(Alle Speisen sind auch als Take-away erhältlich)

FÜR AUSKUNFT BEZÜGLICH ALLERGENEN BITTE
PERSONAL FRAGEN

SALAT & DESSERT 11:30–14 UHR

Goatscheese Salad - Ziegenkäse, Sellerie, Apfel, Radieschen, Fisolen - Vinaigrette
& Focaccia du jour... 11,00

Dessert 1: Apfelkuchen & Karamell Beurre Salé

Dessert 2: Pochierter Rhabarber, Joghurt & Meringue ... 4,00

GALETTES BIS 15:00 UHR

Galette Schinken, Käse, Rahm, Salat ... 10,20

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 11,00

Galette sautierte Pilze, Käse, Salat ... 9,80

Spiegelei | mal zwei ... 2,50 | 4,00



LAPTOP POLICY

Bitte versteht, dass wir aufgrund unserer begrenzten Anzahl von Sitzplätzen Laptops nur von 9–11:30 und 14:30–17 Uhr erlauben können.

APERITIF

MO-FR, AB 15:00 UHR

Grüne Oliven ... 4,50

Charcuterie & Pickles ... 8,20

Sardinen in Olivenöl Nuri, Pickles, Butter & Brot ... 15,50

Käseteller (Camembert, Bergkäse & Saint Maure Ziege) & Chutney ... 9,50

Brot Mix & butter ... 5,00

FÜR AUSKUNFT BEZÜGLICH ALLERGENEN BITTE PERSONAL FRAGEN

DINNER

MI-FR AB 18 UHR

AMUSE BOUCHES

Buchweizengalette, Creme fraiche, Sardine mariniert
2 Stück ... 6,50

Oeuf, Maggi mayo, Senf & Frühlingszwiebel
2 Hälften ... 5,20

Beignet, Kren Mousse, Speck (auch ohne Speck gut)
2 Stück ... 5,60

SMALL PLATES

Tarte au Lauch, Spinat Brennessel Creme
9,00 | mit Anchovies + 4,00

Artischocke ganz, Weissbohnen Hummus
11,00

Gartensalat mit Karamellisiertem Ziegenkäse
11,00

Fenchel Tempura, Bärlauch Salsa Verde, Asiasalat,
12,00 | mit Magalitzza Lardo 18

BIGGER PLATES

Spargel Weiss, Hollunder Bechamel, Eisberg
22,00

Marinierte Lachsforelle, Kohlrabi & Pak Choi, Sesam
23,00

Bavette, Sauce au Poivre, Panisse
21,00

DESSERTS

Caché Mess - Meringue, Rhabarber, Cream ... 8,00

Chou of the moment ... 8,00

Käseteller (Camembert, Bergkäse & Saint Maure Ziege) & Chutney ... 9,50

WEIN OFFEN

Brut blanc de blanc Ch, Henri Kiefer, Cremant d'Alsace 1/8 weiss	6,50
Grüner Veltliner Wachrein 2022 Gut Oberstockstall, Wagram, BIO 1/8 weiss	5,90
Gelber Muskateller 2021 Esterhazy, Burgenland 1/8 weiss	6,30
Pressé 2022 SG, CH, Banjo Vino, Côte de Cascade 1/8 weiss	6,50
Tapage 2022 Viognier, Banjo Vino, Languedoc 1/8 weiss	7,00
Corail 2022 Carignan Cinsault Grenache, Chateau de Roquefort 1/8 rosé	6,30
Zweigelt nouveau 2022 Dorli Muhr, Carnuntum 1/8 rot	6,80
Juanito 2022 Cinsault, Banjo Vino, Languedoc 1/8 rot	6,30
Djobi Djoba 2022 Syrah, Banjo Vino, Languedoc 1/8 rot	6,80

APERITIF

Gin & Tonic 0,3l	9,20
Campari Spritz / Prosecco 0,3l	5,20 5,80
Aperol Spritz / Prosecco 0,3l	5,20 5,80
Pastis 0,3l	5,20
Weisser gespritzt 0,3l	3,80

COCKTAILS

Paris Pastis (Granny Smith Apple Juice, Oat Geat, Pernod Ricard)	11,50
Caché, (Lemon Juice, Gin, Basil, Agavensirup)	10,50
Aperol du Sud (Aperol, granny smith Apple Juice, Lemon Juice)	10,50
Pisco Whisky Amaretto Sour	10,50
Negroni	11,50
Expresso Martini	12,00

DIGETIFS & SCHNAPS

Calvados	7,50
Armagnac	8,50
Cognac	8,50
Whiskey	9,00
Rum	7,50
Schnaps Zwetschke	4,80
Schnaps Nuss	4,80

KALTE DRINKS

Coca Cola 0,33l	4,20
Almdudler 0,33l	4,20
Richard Sun Peach Ice Tea 0,33l	4,80

SÄFTE

Apfel naturrüb Apfel-Quitte Apfel-Karotte Traube 0,3l	3,80
gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3l 0,5l	3,20 4,20
Soda Zitrone 0,3l 0,5l	2,90 3,90
Vöslauer prickelnd 0,35l 0,75l	3,20 5,10
Vöslauer still 0,35l 0,75l	3,20 5,10

SHRUBS

(gespritzt mit Soda oder Wasser)

Kaki 0,5l	4,30
Mandarine 0,5l	4,30
Birne 0,5l	4,30

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

San Bitter mit Soda mit Tonic	8,50
Crodino Biondo mit Soda mit Tonic	8,50

BIER

Grieskirchner Fass 0,3l 0,5l	3,80 4,80
Grieskirchner Landl Bier Flasche 0,33l	4,20



WARM DRINKS

CAFÉ

Espresso	2,50
Double Espresso	4,10
Verlängerter	3,00
Caffee Latte	4,80
Cappuccino/Ice	4,20
Flat White	4,80

TEE

Sencha Yabukita Miyazaki - grün, grasig, Präfektur Miyazaki, Japan	4,80
Genmaicha Matcha - grün mit gegrilltem Reis & Matcha, Yame, Japan	4,80
Dong Ding Premium Oolong - blumig, würzig, gerösteten, Taiwan	5,20
Arya Tara Golden Tips - schwarz, volle wärmende Honignoten, Nepal	4,40
Assam Earl Grey - klassischer Earl Grey mit Bergamotte	3,90
Kräuter - Sonnentor Gute Laune Mischung, Minze & Bergkäuter	3,70
Kamille - getrocknet im ganzen, natürlich Bio	3,70

Chai Latte / Iced 0,3l	4,20
Kurkuma Latte / Iced 0,3l	4,20
Kakao / Iced 0,3l	4,20

Zitrone + 0,50 | Kuhmilch + 0,50
Hafermilch + 0,20 | Sojamilch + 0,20
Honig + 0,50

CAFÉ CACHÉ WIEN

**RESERVATIONS WWW.CAFECACHE.AT
INSTAGRAM [@CACHEWIEN](https://www.instagram.com/CACHEWIEN)**