

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!

DI & SA 9–17 UHR | MI–FR 9–22 UHR

**NEU! SAMSTAG BRUNCH (KÜCHE BIST 14H) - RESERVIERUNG
ONLINE**

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, | Eier: Bioeier Fam. Grünstäudl | Fleisch: Höllerschmid, Windisch | Fisch: Oberwasser, Eishken | Gemüse: Adamah, Dirndln vom Feld, Gabi | Café: Nomi | Tee: Rami | Schokolade: Valhrona | Brot: Caché, Öfferl, Bäckerei Rieppel, | Alles andere: BioGast & Metro

FRÜHSTÜCK

DI - FR 9-11:30 UHR / SA 9-14 UHR

Caché Frühstück

weiches Ei, Butter, Käse (schnitt & weich),
Marmelade (Erdbeere oder Rhabarber), Schnittlauch,
1 Schnitte Sauerteigbrot & 1 Mohnstriezel
10,00 | mit Bio Beinschinken 13,00

Caché Frühstück vegan

Tofu Beans, Cashew Hauskäse, Hummus
Marmelade (Erdbeere oder Rhabarber), Schnittlauch, Margarine,
1 Schnitte Sauerteigbrot & 1 Mohnstriezel
12,00

Everyday Schafskäse Cheddar Scone

Spiegelei, Hotsauce & eingelegtes Gemüse & Salat
12,00 | Bacon, Merguez oder Bratwurst 15,00

Galette

Galette Schinken, Käsemix, Rahm, Salat 11,50
Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat 12,50
Galette sautiertes Gemüse (Brokkoli, Karotte, Karfiol), Käsemix, Salat 10,50
Spiegelei | mal zwei 2,50 | 4,00

Joghurt

Granola, Apfelkompott, Roasted Marille
7,00 | Kokosnuss Joghurt 8,50

Buttermilch Pancakes

Erdbeeren, Karamell & Schlag... 7,50
Schokolade Hasenussscreme & Schlag 8,50

Backwaren

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

DI - FR 9-11:30 UHR / SA 9-14 UHR

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

Weiches Ei + 2,80

Spiegelei / mal zwei 2,50 / 4,00

Tofu Beans / Hummus + 3,5

Cashew hauskäse +3,5

Käse + 4,00

Schinken / Bacon / Bratwurst / Merguez + 3,00

Butter, Marmelade, Honig + 1,50

Schnittlauch + 0,50

Portion Sauerteigbrot & Mohnstriezel+ 2,00

MITTAG

MITTAGSMENÜ VOM DI-FR 11:30–14 UHR

Vorspeise + Hauptspeise oder Galette veggie ... 13,50

Vorspeise + Hauptspeise oder Galette omni ... 15,50

Grosse Suppe + Foccacia ... 9,00

VORSPEISEN

Suppe: Tomaten Gazpacho... 4,50

Focaccia du jour ... 3,60

HAUPTSPEISEN

Vegetarisch: Kartoffel Eintopf mit Feta & Salat 11,00

Fleisch: Quiche mit Speck, Karotte & Salat ... 13,00

Pilz Umami Salat Bowl- Sesamtofu, Quinoa, karamellisierte Champignons,

Hummus, Ginger Miso Dressing ... 12,00 (vegan)

Goatscheese Salad - Ziegenkäse, Apfel, Radieschen, Fisolen - Curry Vinaigrette &

Focaccia du jour ... 11,00

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI)

Galette Schinken, Käse, Rahm, Salat ... 11,50

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 12,50

Galette sautiertes Gemüse (Brokkoli, Karotte, Karfiol), Käse, Salat ... 10,50

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

DESSERT

Earl Grey & Vanille Panacotta & Frucht of the moment ... 5,00

Buttermilch Pancakes

Erdbeeren, Karamell & Schlag... 7,50

Schokolade Hasenussschnee & Schlag 8,50

Und ebenfalls unsere Backwaren an der Theke



NACHMITTAG

DI-FR, AB 14:00 - 17:00

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI)

Galette Schinken, Käse, Rahm, Salat ... 11,50

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 12,50

Galette sautiertes Gemüse (Brokkoli, Karotte, Karfiol), Käse, Salat ... 10,50

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

BUTTERMILCH PANCAKES

Erdbeeren, Karamell & Schlag... 7,50

Schokolade Hasenussschokolade & Schlag 8,50

BACKWAREN

An der Theke

APERIO (BIS SPÄT)

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

HAPPEN / AMUSE BOUCHES

Moules de Bouchot & Algenjelly auf warmer Focaccia
2 Stück ... 6,50

Oeuf, Springgreen mayo, Chilli Crunch, Senfpickels
2 Hälften ... 5,20

Croquettes à la Fourme d'Ambert, Lardo & Apfelingersauce
2 Stück ... 5,60

SMALL PLATES

Tarte a la Tomate, Senf, Basilikum
9,00 | mit Burrata + 4,00

Bagna Cauda mit saisonalem Gemüse
13,00

Gartensalat mit Karamellisiertem Ziegenkäse
11,00

Gelbe Rüben & gegrillte Zwiebel mit Sonnenblumenkern Pesto
10,00

Creamy chilled Mais Suppe & Koriander Salsa
10,00 (add crispy lamm +3,00)

BIGGER PLATES

Zuchiniblüten Tempura gefüllt mit Feta & Auberginen Ragout ... 18,00

Saibling tartar, Tomaten, Kürbiskern vinaigrette ... 16,00

Pochiertes Huhn auf Wildreis, rohem Eigelb, Eierschwammerl in Petersiliebutter &
Jungzwiebel ... 19,00

DESSERTS

Earl Grey & Vanilla Panacotta & Marille . . 8,00

Chou au Chocolat & Kürbiskernpraliné . . . 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	6,80
Grüner Veltliner Wachrein 2022 Gut Oberstockstall, Wagram, BIO 1/8 weiss	6,20
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	9,50
Campari Spritz / Prosecco 0,3l	6,50 7,80
Aperol Spritz / Prosecco 0,3l	6,50 7,80
Pastis 0,3l	6,20
Weisser gespritzt 0,3l	4,80

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	11,50
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 0,33	4,80
Kombucha Hibiskus oder Ananas 0,33	6,80

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)

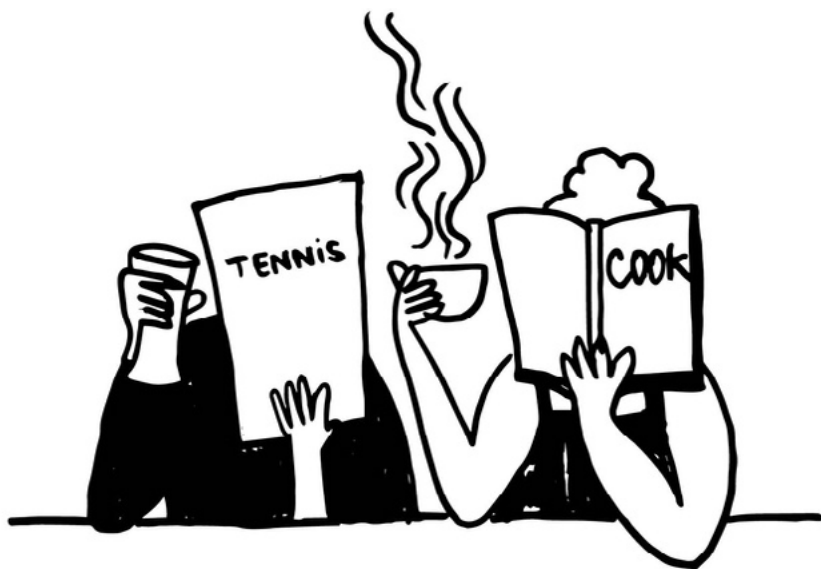
Watermelon 0,5l	4,50
Rhabarber 0,5l	4,50

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	4,00 5,00
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	4,20
Flat White	4,80

ALLE CAFÉ VERSIONEN ICED + 1€

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

OTHERS

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

ALLE VERSIONEN ICED + 1€

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

CAFÉ CACHE WIEN

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