

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!

MI-SA 9-22 UHR

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 | Alles andere: BioGast & Metro

FRÜHSTÜCK

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

Caché Frühstück

weiches Ei, Butter, Käse (Schnitt & Brie),
Marmelade (Erdbeere oder saisonal hausgemacht), Hummus, Schnittlauch, saisonale Rohkost
1 Schnitte Sauerteigbrot & 1 Handsemmel
10,00 | mit Bio Beinschinken 13,00

Caché Frühstück vegan

Tofu Beans, Cashew Hauskäse, Hummus, gebratene Champignons
Marmelade (Erdbeere oder saisonal hausgemacht), Schnittlauch, Margarine, saisonale Rohkost
1 Schnitte Sauerteigbrot & 1 Handsemmel
12,00

Everyday Schafskäse Scone

Spiegelei, Hotsauce, Pickles & Salat
12,00 | Bacon, Merguez oder Magalitza Bratwurst 15,00

Galette

Galette Schinken, Käse, Rahm, Salat 11,50
Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat 12,50
Galette sautiertes Gemüse der Saison, Käse, Salat 10,50
Spiegelei | mal zwei 2,50 | 4,00

Joghurt

Granola, saisonaler Kompott
7,00 | Kokosnuss Joghurt 8,50

Buttermilch Pancakes

Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 7,50
Schokolade Hasenussscreme & Schlag 8,50

Backwaren

Croissants, Cookies, Cakes und weiteres
findest du an der Theke von 9-16 Uhr

MI - 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 & Handsemmel + 2,00

MITTAG

MITTAGSMENÜ VOM MI-FR 11:30-14 UHR

Vorspeise + Hauptspeise oder Galette veggie ... 13,50 add Dessert -> +3€

Vorspeise + Hauptspeise oder Galette omni ... 15,50. add Dessert -> +3€

Grosse Suppe + Focaccia ... 9,00

VORSPEISEN

Pastinakenapfel Cremesuppe ... 4,50

Kleiner Gemischter Salat mit Radicchio, Orange & Nüssen (vegan)... 3,60

Focaccia (vegan) ... 3,60

Oeuf Mayo, Senfpickles, Herbs ... 4,50

HAUPTSPEISEN

Vegetarisch: Gelbes Veggie Curry mit Reis (vegan) 11,00

Fleisch: Bavette (Flanksteak), Sauce Provençale (Tomate Olive), Tagliatelle 13,00

Pilz Umami Salat Bowl- Sesamtofu, Quinoa, karamellisierte Champignons, Hummus, Ginger
Miso Dressing ... 12,00 (vegan)

Goatscheese Salad - Warmer Ziegenkäse, Apfel, Rote Rübe, Salat - Curry Vinaigrette &
Focaccia du jour ... 12,00

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI)

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

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

Galette sautiertes Gemüse der Saison, Käse, Salat ... 10,50

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

DESSERT

Mousse au chocolat, Oliven öl, Fleur de sel ... 5,50

Buttermilch Pancakes (nicht im Menüpreis enthalten)

Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 7,50

Schokoladen Haselnuss Creme & Schlag 8,50

Und ebenfalls unsere Backwaren an der Theke



NACHMITTAG

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI)

- Galette Schinken, Käse, Rahm, Salat ... 11,50
- Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 12,50
- Galette sautiertes Gemüse ,Käse, Salat ... 10,50
- Spiegelei | mal zwei ... 2,50 | 4,00

BUTTERMILCH PANCAKES

- Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 7,50
- Schokolade Hasenussscreme & Schlag 8,50

BACKWAREN

An der Theke

APERIO (BIS SPÄT)

- Grüne Oliven ... 4,70
- Triebaumer Speck & Pickles ... 8,20
- Sardinen in Olivenöl Nuri, Pickles, Butter & Brot ... 15,50
- Käseteller & Chutney ... 9,70
- Brot Mix & butter ... 5,00

FÜR AUSKUNFT BEZÜGLICH ALLERGENEN BITTE PERSONAL FRAGEN

DINNER

MI-SA AB 18 UHR

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht.
Pro Person empfehlen wir 3 Gerichte + Dessert

Oeuf , Spinat Mayo, Pommes allumettes - 2 Hälften 5,20 // 4 Hälften 10,00

Mini Buchweizen Galettes, Rote Rübe, Plum sauce maison - 2 Stück 5,60 // 4 Stück 10,50

Geschmorte Lammschulter Stil Tajine auf Foccacia - 13,00

Saint Jacques (frisch, Bretagne), roh, Artischocken Creme, Alge (1 Stück) 12,00

Dinkel Tart Pissaladiere, Olive - 10,00 // add Anchovies + 2,50€

Brusselsprouts , Nuart Blauschimmelkäse, Nashi Birne, Chicorée - 11,00

Winter Crudité Salat (Karotte, Kohlrabi, Apfel) , Thai vinaigrette, Erdnuss 12,00

Kürbis Kartoffel Gratin, Comté Emulsion, Chilliöl, Sauerteig crumble, Radicchio Salat - 16,00

Seeteufel, Lauch, Pastinaken Creme, Burnt Aubergine Sauce - 20,50

Risotto, Pak Choi , Lardo, Meyer Zitronen Öl, Jus - 18,00

Mousse au Chocolat, fried Capers, Olivenöl, Fleur de Sel - 8,00

Zitrus Curd, Meringue, Haselnuss , Buchweizen Keks - 8,00

Käseteller & Chutney - 9,50

WEIN OFFEN / VIN AU VERRE

| | |
|--|------|
| Brut blanc de blanc Ch, Henri Kiefer, Cremant d'Alsace 1/8 bubbles | 7,50 |
| Grüner Veltliner Wachrein 2022 Gut Oberstockstall, Wagram, BIO 1/8 weiss | 6,50 |
| Gelber Muskateller 2022 Arndorfer, Kamptal 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 | 6,80 |
| Rosi Schuster 2023 Blaufränkisch 1/8 rot | 6,80 |

APERITIF

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Gin & Tonic 0,3l | 9,50 |
| Campari Spritz / Prosecco 0,3l | 6,60 7,90 |
| Aperol Spritz / Prosecco 0,3l | 6,60 7,90 |
| Pastis | 6,20 |
| Weisser gespritzt 0,3l | 4,80 |

COCKTAILS

| | |
|--|-------|
| Paris Pastis (Granny Smith Apple Juice, Oat Geat, Pernod Ricard) | 12,00 |
| Caché Sprizz (prosecco, Holler, Limette, Kombucha Hibiscus) | 11,00 |
| Aperol du Sud (Aperol, granny smith Apple Juice, Lemon Juice) | 10,50 |
| Pisco Whisky Amaretto / Averna Sour | 12,00 |
| Negroni | 12,00 |
| Expresso Martini / Expresso Martini Paris (Pastis) | 12,50 |
| Margarita / Kombucha Margarita | 12,00 |
| Cucumber gin Gimlet | 12,00 |
| Spicy Mezcalita | 12,50 |
| Zesty Averna | 11,50 |

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 | 4,30 |
| Almdudler 0,33l | 4,30 |
| Richard Sun Peach oder Lemon Ice Tea 0,33 | 4,90 |
| Kombucha Hibiskus oder Ananas 0,33 | 5,50 |

SÄFTE

| | |
|---|-------------|
| Apfel naturrüb Apfel-Quitte Apfel-Karotte Traube 0,3l | 3,80 |
| gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3l 0,5l | 3,30 4,30 |
| 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)

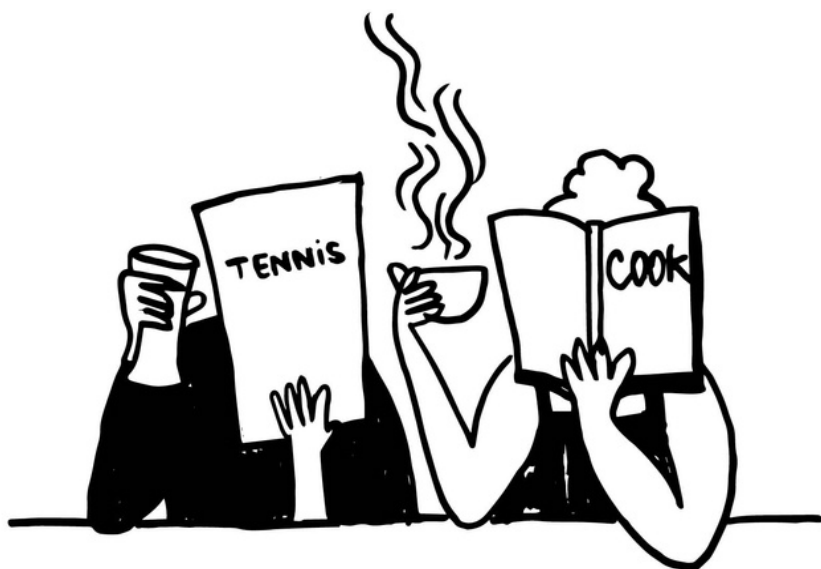
| | |
|---------------------------|------|
| Birne Maracuja 0,5l | 4,90 |
|---------------------------|------|

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

| | |
|---|------|
| San Bitter mit Soda mit Tonic | 8,50 |
| Crodino Biondo mit Soda mit Tonic | 8,50 |
| Kombucha Mocktail | 9,00 |

BIER

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Grieskirchner Fass 0,3l 0,5l | 4,00 5,00 |
|--------------------------------------|-------------|



WARME 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 | 4,70 |
| Assam Earl Grey - klassischer Earl Grey mit Bergamotte | 4,10 |
| Kräuter - Sonnentor Gute Laune Mischung, Minze & Bergkäuter | 3,90 |
| Kamille - getrocknet im ganzen, natürlich Bio | 3,90 |

OTHERS

| | |
|--------------------------|------|
| Chai Latte 0,3l | 4,50 |
| Kurkuma Latte 0,3l | 4,50 |
| Kakao 0,3l | 4,40 |
| Matcha Latte 0,3 | 4,50 |

ALLE VERSIONEN ICED + 1€

Zitrone + 0,50 | Kuhmilch + 0,30

Hafermilch + 0,50 | Sojamilch + 0,50

Honig + 0,50

CAFÉ CACHÉ WIEN

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