

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

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

Caché Frühstück

weiches Ei, Butter, Käse (Traungold & 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

Baked Beans, Cashew Hauskäse, Kürbis Lox, veganer Creamcheese

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

Schnittlauchbrot, weiches Ei & Rohkost 8,00

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,
aber du kannst aber Extras ergänzen oder zusammenstellen :

Weiches Ei + 2,80

Spiegelei / mal zwei 2,50 / 4,00

Baked Beans / Hummus / Cashew hauskäse + 3,5

Käse (2 Scheiben Traungold & 2 Stücke Brie) + 4,00

Schinken / Bacon / Bratwurst / Merguez + 3,00

Butter, Marmelade, Honig + 1,50

Schnittlauch + 0,50

Portion Sauerteigbrot 2,00

Handsemmel + 3,00

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 + Schafskäse Scone ... 9,00 add Dessert -> +3€

VORSPEISEN

Miso Suppe mit Spinat & Erbsen (vegan) ... 4,50

Oeuf, Blutorange Chili Mayo, Frühlingzwiebel ... 4,50

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

HAUPTSPEISEN DER WOCHE

Tajine mit Kichererbsen, roast Veggies & Coup Cous (vegetarisch) ... 11,00

mit bio Schweinebraten .. 13,00

Warmer Ziegenkäse Salat (vegie) ... 12,00

Rote Rübe, Birne, Trauben, Walnuss, Salat, Curry Vinaigrette

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI)

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm, Salat ... 12,50

Galette crispy Bacon, Birne, Zwiebelconfit, Blaukäse, Salat ... 13,50

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 13,00

Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse, Salat ... 12,00

Galette Winter Ratatouille, Ziegenkäse, Salat ... 12,00

Galette Birne, Zwiebelconfit, Blaukäse, Salat ... 12,00

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

Französische Empfehlung :) Cidre mit Ihrer Galette

Vinarija Mulatsak - Cidre aus dem Burgenland - per Flasche 28€-36€

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 (im Menüpreis enthalten)



NACHMITTAG

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI) BIS 17.00 UHR

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm, Salat ... 12,50

Galette crispy Bacon, Birne, Zwiebelconfit, Blaukäse, Salat ... 13,50

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 13,00

Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse, Salat ... 12,00

Galette Winter Ratatouille, Ziegenkäse, Salat ... 12,00

Galette Birne, Zwiebelconfit, Blaukäse, Salat ... 12,00

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

BUTTERMILCH PANCAKES BIS 17.00 UHR

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

Schokolade Hasenussscreme & Schlag 8,50

BACKWAREN

An der Theke

APERIO (BIS SPÄT / ABEND)

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 ... 5,20

DINNER

MI-SA AB 18 UHR

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

Oeuf, Aiolimayo, Kürbiskern Chilli Crunch, Pickle
2 Hälften 5,60 // 4 Hälften 11,20

Blue Cheese Croquettas, Shrubchutney, Walnusscreme
2 Stück 8,00 // 4 Stück - 16,00

Tart, grüne Oliven Tapenade, Blutorangen Carpaccio, rohmilch Straciatella - 13,50

Cime de Rapa, Kohlrabi, Bröseln, Nahm Jim Sauce (<-mit Fischsauce, auch ohne möglich) - 12,00

Fenchel, Cedrat Salat, eingelegte grüne Tomaten, Sherry Vinaigrette - 11,00

Karotten roast, grüne Kardamom Hollandaise, Asiasalat - 12,00 - add Lardo + 2€

Calamari fritti, Sauce Ravigote (Kräuter Kapern Sauce) - 18,00

Buchweizen Champignon Laibchen, Big Mac Sauce, Saurer Rüben Kürbis Salat - 20,00

Winter greens Cheung Fung (Reisteigrolle), Garnelenkopf Bisque, Sojaessigsauce - 21,50

Schweinebauch, Sauce Moutarde, Kartoffelpüree Robuchon - 23,00

Mousse au Chocolat, frittierte Kapern, Olivenöl, Fleur de Sel - 8,00

Chou, Crème à la fleur d'oranger - 9,00

Käseteller & Chutney - 9,70

FÜR AUSKUNFT BEZÜGLICH ALLERGENEN BITTE PERSONAL FRAGEN

WEIN OFFEN / VIN AU VERRE

Brut blanc de blanc Ch, Henri Kiefer, Cremant d'Alsace 1/8 bubbles	7,50
Grüner Veltliner Domaine Heiss 2023 Kamptal, BIO 1/8 weiss	6,50
Gelber Muskateller 2022 Arndorfer, Kamptal 1/8 weiss	6,50
Tapage 2023 Viognier, Banjo Vino, Languedoc 1/8 weiss	7,00
Josita 2023 Syrah Grenache, Languedoc 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)	13,00
Caché Sprizz (prosecco, Holler, Limette, Kombucha Hibiscus)	12,50
Aperol du Sud (Aperol, granny smith Apple Juice, Lemon Juice)	11,00
Pisco Whisky Amaretto / Averna Sour	13,00
Negroni	12,50
Expresso Martini / Expresso Martini Paris (Pastis)	12,50
Margarita / Kombucha Margarita	12,50
Cucumber gin Gimlet	12,50
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	4,40
Almdudler 0,33l	4,40
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	3,40 4,40
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)

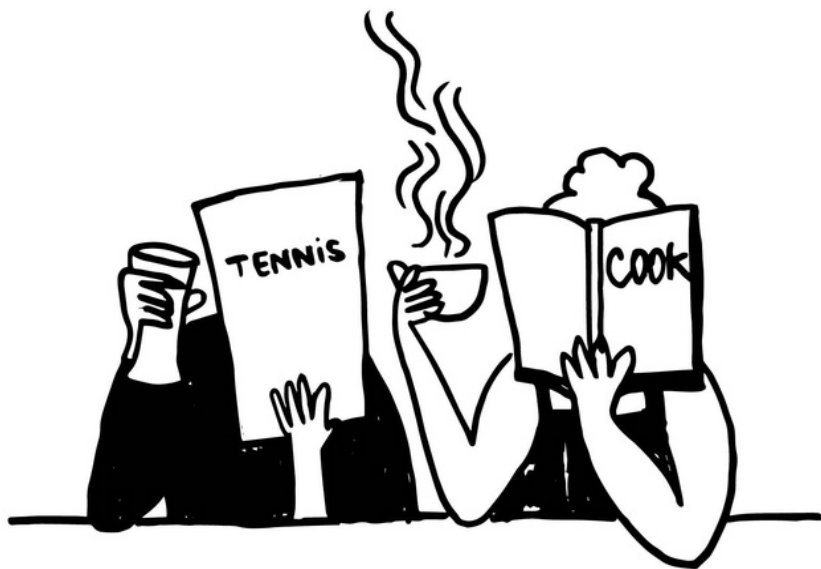
Birne Zimt 0,5l	4,90
Kaki 0,5l	

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
--------------------------------------	-------------



WARM DRINKS

CAFÉ

Espresso	2,50
Double Espresso	4,40
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
Blue pea Flower & Lemongrass - Erfrischend, zitrus, geröstet, Sri Lanka	5,10
Kalapani white lotus - blumig, bambus, frisch, spicy basilikum, Nepal	5,10
Kräuter - Sonnentor Gute Laune Mischung, Minze & Bergkäuter	3,90
Kamille - getrocknet im ganzen, natürlich Bio	3,90

OTHERS

Chai Latte 0,3l	4,60
Kurkuma Latte 0,3l	4,60
Kakao 0,3l	4,50
Matcha Latte 0,3	4,60

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)**