

**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

11,00 | 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

12,50

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 12,50

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

Galette sautiertes Gemüse der Saison, Käse, Salat 12,00

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... 8,50

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 / Tofu / Spargel ... 15,50 add Dessert -> +3€

### VORSPEISEN

Oeuf, green Mayo, Chilli Crunch... 4,50  
Miso Gemüse Suppe - Karotte, Erbsen, Jungzwiebel ... 4,00  
Kleiner Grüner Salat mit eingelegtem Rhabarber & Nüssen (vegan)... 3,60

### HAUPTSPEISEN DER WOCHE ... 11,00

Umami Bowl / Roasted Soy Champignons, Datterino Tomaten, Brokoli, Quinoa, Green Tahini Dressing (vegan)  
/  
Französischer Riesen Bohnen Eintopf mit Kartoffel, Lauch , Salbei & Feta (veggie)  
/  
Bo Bun / Glasnudel Salat mit Gurken, Karotten, Soja Sprossen, Herbs, Ernüssen & Vinaigrette (vegan)

Alle drei Speisen können ergänzt werden mit  
smoked & mariniertem Tofu oder mit gegrillter & ausgelöster Hühner Oberkeule .. 13,00

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

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

### BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI) & SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm ... 12,50  
Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch... 13,00  
Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse... 12,00  
Galette grüner Spargel, Ziegenkäse... 14,00  
Spiegelei | mal zwei ... 2,50 | 4,00

Französische Empfehlung :) Cidre mit Ihrer Galette  
Vinarija Mulatsak - Cidre aus dem Burgenland - per Flasche 28€-36€

### DESSERT

Cakes & Cookies aus der Vitrine (im Menüpreis enthalten)

Buttermilch Pancakes (nicht im Menüpreis enthalten)  
Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 8,50  
Schokoladen Haselnuss Creme & Schlag 8,50



# NACHMITTAG

## BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI) BIS 16.00 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 grüner Spargel, Ziegenkäse, Salat ... 14,00

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

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

## BUTTERMILCH PANCAKES BIS 16.00 UHR

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

Schokolade Hasenussscreme & Schlag 8,50

## BACKWAREN

An der Theke

## APERIO [ BIS SPÄT / ABEND ]

Grüne Oliven ... 4,70

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 2/3 Gerichte + Dessert

---

Oeuf, Frühlingsmayo, Topinambur Chips, Senf pickles /  
2 Hälften 5,60 // 4 Hälften 11,20

Wonton fried, Magnolia Pickles, Kren Sweet Chili Creme  
-mit Blunzn oder  
-Bohne, Rote Rübe  
3 Stück 8,00 // 6 Stück - 16,00

Karamellierte Zwiebel Tart & Schwarze Olive - 13,50 - add anchovie + 2€

Poireaux Vinaigrette - gedämpfter Lauch, Curry Vinaigrette, Shiitake - 12,00

Fenchel, Rhabarber, Sellerie Salat, Buttermilch Ranch Vinaigrette, Walnuss - 11,00

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

Makrele auf Focaccia mit Ziegenfrischkäse, Ribisel, Schnittlauch & Dille - 18,00

Miesmuschel , Kartoffel & Spinat Sauerampfer Creme, Sauerteig Crumble - 18,00

Tempura vom weißen Spargel, Erbsen, Saubohnen & Mangold, Dashi Mousseline 22,00

" Der weinende Tiger " Mariniertes Flanksteak, buttriges Marchfelder Risibisi, Jus - 26,00

---

Gries Kokos Cake, Schokolade, Haselnuss Praliné - 8,00

Zitrus Curd, Rhabarber, Millefeuille - 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	8,00
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)	13,50
Caché Sprizz (prosecco, Holler, Limette, Kombucha Hibiscus)	13,00
Aperol du Sud (Aperol, granny smith Apple Juice, Lemon Juice)	11,50
Pisco   Whisky   Amaretto / Averna Sour	13,50
Negroni	13,00
Expresso Martini / Expresso Martini Paris (Pastis)	13,00
Margarita / Kombucha Margarita	13,00
Cucumber gin Gimlet	13,50
Spicy Mezcalita	13,50
Zesty Averna	12,50

## 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 naturtrüb   Apfel-Quitte   Apfel-Karotte   Traube   Apfel Ribisel 0,3 .....	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)

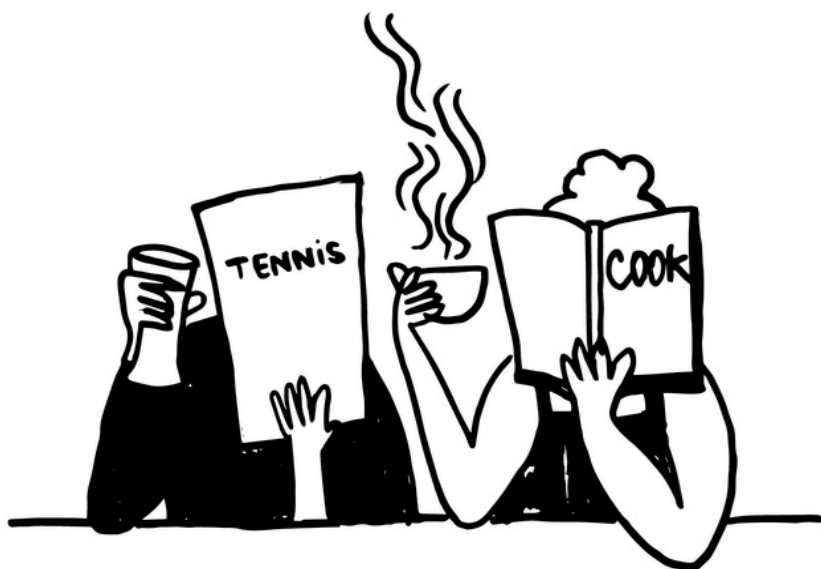
Birne Zimt 0,5l .....	4,90
Kaki 0,5l .....	

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