

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 Metro, Jumi, Hiegesberger, | Eier: Bioeier Fam. Grünstäudl |
Fleisch: Höllerschmid, Windisch | Fisch: Eishken | Gemüse: Adamah, Dirndl vom Feld, Jovanovic
Café: Nomi | Tee: Rami | Schokolade: Valrhona | Brot: Caché, Öfferl | Alles andere: BioGast & Metro

FRÜHSTÜCK

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

Caché Frühstück / a,c,g,n,
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 / a,n,f,m
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 / a,c,f,g,m
12,00 | Bacon, Merguez oder Magalitzza Bratwurst 15,00 / o

Schnittlauchbrot, weiches Ei & Rohkost 8,00 / a,c,g

Galette
Galette Schinken, Käse, Rahm, Salat 12,50 / c,g,m,o
Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat 12,50 / c,g,m,o
Galette sautiertes Gemüse der Saison, Käse, Salat 12,00 / c,g,m
Spiegelei | mal zwei 2,50 | 4,00 / c

Joghurt / g
Granola, saisonaler Kompott- h
7,00 | Kokosnuss Joghurt 8,50

Buttermilch Pancakes / a,c,g
Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 8,50
Schokoladencreme & 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 / c

Spiegelei / mal zwei 2,50 / 4,00 / c

Baked Beans / Hummus / Cashew hauskäse + 3,5 / n,m

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

Schinken / Bacon / Bratwurst / Merguez + 3,00 / o

Butter, Marmelade, Honig + 1,50 / g

Schnittlauch + 0,50

Portion Sauerteigbrot 2,00 / a

Handsemmel + 3,00 / a

MITTAG

MITTAGSMENÜ VON 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 / a,c,e,l,m,n,o
Gurken Kaltschale mit Radieschen & Erbsen Garnish ... 4,00 / f,l,m,o
Kleiner Grüner Salat mit eingelegtem Rhabarber & Nüssen (vegan)... 3,60 / h,m

HAUPTSPEISEN DER WOCHE ... 11,00

Curry / Roasted Soy Champignons, Zucchini, Brokoli, Quinoa, Coconut Curry Sauce (vegan) / f
/

“Moussaka” Eintopf mit Kartoffel, Artischocken, Oliven & Feta (veggie) / g
/

Bo Bun / Glasnudel Salat mit Wassermelone, Gurken, Karotten, Soja Sprossen, Herbs, Ernüssen & Vinaigrette (vegan)
/ e,m,f,n

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

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

Rote Rübe, Birne, Trauben, Walnuss, Salat, Curry Vinaigrette / h,g,m

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI) & SERVIERT MIT GRÜNEM SALAT

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm ... 12,50 / c,g,m,o

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch... 13,00 / c,g,m,o,d

Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse... 12,00 / c,g,m

Galette grüner Spargel, Ziegenkäse... 14,00 / c,g,m

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

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) /- a,c,g
Frucht Kompott des Momentes, Salted Karamell & Schlag... 8,50
Schokoladencreme & Schlag 8,50



NACHMITTAG

BUCHWEIZEN GALETTES (GLUTENFREI) BIS 15.00 UHR

Galette Schinken, Bergkäse, Rahm, Salat ... 12,50 / c,g,m,o

Galette geräucherte Forelle, Rahm, Schnittlauch, Salat ... 13,00 / c,g,m,o,d

Galette sautierte Champignons, Kartoffel & Petersilie, Bergkäse, Salat ... 12,00 / c,g,m

Galette grüner Spargel, Ziegenkäse, Salat ... 14,00 / c,g,m

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

BUTTERMILCH PANCAKES BIS 15.00 UHR / A,C,G

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

Schokoladencreme & Schlag 8,50

BACKWAREN

An der Theke

APERIO (BIS SPÄT / ABEND)

Grüne Oliven ... 4,70 / o

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

Käseteller & Chutney ... 9,70 / g

Brot Mix & butter ... 5,20 / a,g

DINNER

MI-SA AB 18 UHR

Unsere Gerichte sind zum Teilen gedacht.
Pro Person empfehlen wir 2/3 Gerichte + Dessert

Oeuf, Zitronenmayo, Algentartar, Seeweed chips/ c
2 Hälften 5,60 // 4 Hälften 11,20

Panisse frit, Bohnencreme, Kraut, Curry Leaf
-veggie 2 Stück 6,00 // 4 Stück - 12,00
-mit Pastrami 2 Stück 7,00 // 4 Stück - 14,00 / m, o

Tart a la Tomate - 12,00 / a, c, g, m

Fisolen & Smashed Cucumbers, Sonnenblumen creme, Basilikum - 11,00 / f, h, l

Wassermelone & Rote Rübe, leichtes Blaukäse Dressing, Salbei & Nuss - 12,00 / g, h, l, m

Junge Karotte, Zucchini & Fenchel, Holunder Miso Emulsion, Oregano - 12,00 - add Anchovie + 2€
/ c, g, m, o

Makrele auf Focaccia mit Ziegenfrischkäse, Ribisel, Schnittlauch & Dille - 18,00 / d, g, m

Miesmuschel , Kartoffel & Spinat Sauerampfer Creme, Sauerteig Crumble - 18,00 / a, g, m, r

Tempura vom weißen Spargel, Erbsen, Eierschwammerl & Mangold, Dashi Mousseline 23,00 / a, c, m, n

" Der weinende Tiger " Mariniertes Flanksteak, buttriges Marchfelder Risibisi, Jus - 26,00 / g, l, m, o, f

Holunder Muscovado Panna Cotta, Erdbeere, Liebstöckel, Haselnuss Praliné - 8,00 / g, h

Iced Schoko Terrine, Fleur de Sel, Feige - 10,00 / a, c

Käseteller & Chutney - 9,70 / g

WEINE

WEIN OFFEN / VIN AU VERRE

Sprudel / Bubbles (Cremant oder Pet Nat nach Auswahl)	8,20
Weiss Grüner Veltliner Domaine Heiss 2023 Kamptal, BIO 1/8	6,80
Weiss Gelber Muskateller 2022 Arndorfer, Kamptal 1/8	6,80
Orange Viognier Roussane 2023 Massé, Banjo Vino, Languedoc 1/8	7,00
Rose Grenache A Flot Domaine de la navicelle 2023 , Languedoc 1/8	6,80
Rot Syrah 2023 Djobi Djoba Languedoc 1/8	6,90

Bo F

WEIN OFFEN / WÖCHENTLICHE AUSWAHL

Weiss 'Chenin Blanc' Domaine Plaisance 2023 Côtes du Rhone, 1/8	8,00
Weiss Welschriesling 2023 Zillinger Niederösterreich 1/8	7,50
Weiss Roussane 2023 Maru Maru Languedoc 1/8	7,00
Red Mondeuse 2023 Gisèle Languedoc 1/8	7,00
Red Syrah 2023 Djobi Djoba 1/8	6,90

BOTTLES OF THE WEEK

Rot Gamay 2023 Rita et Rova Burgund	59,00
Weiss Weissburgunder 2021 Muschelkalk Burgenland	81,00
Orange Frühroter Veltliner 2023 Schmelzer Burgenland	49,00

ALKOHOLFREIE DRINKS

CACHÉ SOMMER EMPFEHLUNGEN

Caché Basil Olive Oil Limonade 0,5l	4,90
Caché Rhabarber Shrub (Frucht, Zucker und Apfel Essig Ansatz + Soda) 0,5l	4,90
Soda Zitrone 0,3l 0,5l	2,90 3,90
Ice Tea Pfirsich oder Zitrone 0,33l	4,90
Kombucha Hibiskus oder Ananas 0,33l	5,80

SÄFTE

Apfel naturtrüb Apfel-Quitte Apfel-Karotte Traube Apfel Ribisel 0,3l	3,80
gespritzt mit Soda oder Wasser 0,3 l 0,5 l	3,40 4,40

WASSER

Vöslauer prickelnd 0,33l 0,75l	3,20 5,10
Vöslauer still 0,33l 0,75l	3,20 5,10

SODAS

Coca Cola / Coca Cola 0 0,33l	4,40
Almdudler 0,33l	4,40

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

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

BIER

Akoholfreies Bier Trummer Federspiel	4,90
--	------

ALKOHOLISCHE DRINKS

SUMMER SPRITZER

Rhabarber Prosecco Spritz 0,3l	8,00
Basil Olive Oil Prosecco Spritz 0,3l	8,00
Limoncello Prosecco Spritz 0,3l	10,00
Campani Spritz / Prosecco 0,3l	6,60 7,90
Aperol Spritz / Prosecco 0,3l	6,60 7,90
Weisser gespritzt 0,3l	4,80

APERITIF

Gin & Tonic 0,3l	9,50
Pastis	6,20

BIER

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

COCKTAILS

Paris Pastis (Fresh Apple Juice, Oat Geat, Pernod Ricard)	13,50
Aperol du Sud (Aperol, Fresh Apple Juice, Lemon Juice)	11,50
Pisco Whisky Amaretto / Averna Sour	13,50
Negroni	13,00
Smokey Nogreni (Mezcal, Campari, Vermouth, Aquafaba, Simple Syrup)	13,50
Expresso Martini	13,00
Margarita	13,50
Cucumber Mint Gimlet (Gin, Cucumber, Mint, Lemon juice, Simple Syrup)	13,50
Spicy Mezcalita (Mezcal, Cointreau, Hot sauce, Lemon juice, Simple Syrup)	12,50
Zesty Averna (Averna, Cointreau, Granny Smith, Lemon juice, Prosecco)	13,50
Spicy Margarita (Tequila, Cointreau, Hot sauce, Lemon juice, Simple Syrup)	13,50

DIGETIFS & SCHNAPS

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

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	4,80
Kakao 0,3l	4,50
Matcha Latte 0,3	4,90

ALLE VERSIONEN ICED + 1€

Zitrone + 0,50 | Kuhmilch + 0,30
Hafermilch + 0,50 | Sojamilch + 0,50
Honig + 0,50

CAFÉ CACHE WIEN

RESERVATIONS WWW.CAFECACHE.AT
INSTAGRAM @CACHEWIEN

DIE 14 ALLERGENE

	F FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	
		N FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
A FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	G FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)	
	H FÜR NÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	O FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
B FÜR KREBSTIERE-UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	L FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	P FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
C FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	M FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE	R FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE
D FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)		Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.
E FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE		