



SPEISEN & GETRÄNKE



MONIKA STAUB

In 1880, the coffee house was built according to the design of the Ring Strassen architects Anton Groß and Wilhelm Jelinek for Jacob Ronacher. Still in the same year, the Café Ronacher was bought by the family Sperl. In 1884 Adolf Kratochwilla became the owner retaining the by now well established name „Cafe Sperl“ .

In the Sperl „lived“ architects, artists and musicians alongside military leaders and high officials. The Archdukes Josef Ferdinand and Karl Ferdinand as well as chief of staff of Conrad Hötzen-dorf counted among the regulars. (In the summer of 1914, Conrad was one of the main supporters of an immediate war against the Kingdom of Serbia in response to the assassination of the Austrian successor to the throne in Sarajevo) The circle of visitors characterized the Café Sperl as a place for artists and military personnel. A coexistence was possible in spite of the political and social differences of the visitors.

Particularly noteworthy is the regular's table of



The Cafe Sperl History

the „Haagengesellschaft“, established in 1895. From parts of them 1896/1897 the „Secession“ was formed from Josef Maria Olbrich, Josef Hoffmann, Frederick Pilz, Kolo Moser, Max Kurzweil, Leo Kainradl and Adolf Karpellus.

In June 1968, Manfred Staub took over Café Sperl from the family Kratochwilla . He worked out a policy of careful restoration of the premises collaborating with the Austrian heritage authority and architect Nairz.

Today, writers form an increasing clientele. International film shootings are raising its level of awareness, such as the Sigmund-Freud-film „A Dangerous Method“ by David Cronenberg in 2011 or Richard Linklater's „Before Sunrise“ starring Ethan Hawke and Julie Delpy. The famous Vienna Philharmonics played here music by Johann Strauss and Fritz Kreisler.

Today Monika Staub makes sure that the legendary „Vienna Kitchen“ and the daily fresh homemade pastries remain the delight of the Sperl's guests.

Die Geschichte Des Cafe Sperl

1880 wurde das Kaffeehaus nach Entwürfen der Ringstraßenarchitekten Groß und Jelinek für Jakob Ronacher erbaut. Noch im selben Jahr wird das Cafe Ronacher von der Familie Sperl übernommen, 1884 wurde Adolf Kratochwilla Inhaber des Lokals, behielt aber den inzwischen etablierten Namen „Cafe Sperl“ bei.

Im Sperl „lebten“ Architekten, bildende Künstler, Musiker, Schauspieler, Sänger neben Heerführern und höheren Chargen. Zu den Stammgästen zählten die Erzherzöge Josef Ferdinand und Karl Ferdinand so wie Generalstabchef Conrad von Hötzendorf. (Conrad war im Sommer 1914 einer der Hauptunterstützer eines sofortigen Krieges gegen das Königreich Serbien als Reaktion auf die Ermordung des Thronfolgers in Sarajewo) Der Besucherkreis prägt das Cafe Sperl zum Künstler und Militärcafe. Ein Nebeneinander war trotz der divergierenden politischen und sozialen Unterschiede möglich.

Besonders erwähnenswert ist der ab 1895 angesiedelte Stammtisch der „Haagengesellschaft“.

Aus diesem bildete sich 1896/1897 die Secession mit Josef Maria Olbrich, Josef Hoffmann, Friedrich Pilz, Kolo Moser, Max Kurzweil, Leo Kainradl und Adolf Karpellus.

Das Cafe Sperl wurde das Stammkaffee der Stars und Komponisten von 1930, wie Lewinsky, Girardi, Eysler, Fall, Zeller, Heuberger, Millöcker, Léhar und Kalmann.

Im Juni 1968 übernahm Manfred Staub von der Familie Kratochwilla das Cafe Sperl und renovierte es mit dem Bundesdenkmalamt und dem Architekten Nairz

Im Sperl wurden Filme gedreht wie 2011 der Sigmund Freud Film „A Dangerous Method“ von Cronenberg oder etwa „Before Sunrise“ mit Ethan Hawke and Julie Delpy. Die Wiener Philharmoniker spielten hier die Musik von Johann Strauss und Fritz Kreisler.



MANFRED UND MONIKA STAUB

Die Stammgäste der jüngeren Vergangenheit wie Thomas Sautner, Robert Menasse und Michael Köhlmeier sind aus dem gegenwärtigen Bild des Sperl nicht mehr wegzudenken. Um die Literatur ins Cafe zu tragen gab es hier bereits Lesungen von Pavel Kohout, Peter Marginter, Peter Henisch, Friederike Mayröcker, und vieler anderen.

1988 erwähnte der englische Star-Gastrokritiker Roy Ackerman das Sperl zum „Coffeehouse Of The Year“ unter 200 europäischen Kaffeehäusern. 1999 wurde das Sperl im Ranking der Kaffeehäuser im „Tafelspitz“ an erster Stelle gereiht. 1998 wurde das Sperl zum Österreichischen Kaffeehaus des Jahres ernannt und 2004 erhielten Monika und Manfred Staub die Goldene Kaffeebohne und im Jahr 2012 die goldene Kaffeekanne.

Monika Staub ist es zu verdanken, daß die berühmte „Wiener Küche“ und die tatsächlich täglich hausgemachten Mehlspeisen die Gäste glücklich machen.

Kaffee coffee

ALLE KAFFEESORTEN

auch koffeinfrei

also decaf

Kleiner Mocca

ein Mocca in kleiner Schale, auf Wunsch «kurz» serviert
Mocha in a small cup, served "short" (on request less water) **3,40**

Kleiner Brauner

ein Mocca in kleiner Schale mit Kaffeeobers extra
Mocha in a small cup, served with extra cream on the side **3,40G**

Melange

ein verlängerter Mocca mit Milch und Milchschaumhaube
Mocha with foam **4,60G**

Großer Mocca

ein doppelter Mocca, auf Wunsch «kurz» serviert
double mocha served "short" (on request less water) **4,90G**

Großer Brauner

ein doppelter Mocca, Obers extra im Minikännchen
double mocha, served with extra cream on the side **4,90G.**

Wiener Eiskaffee

Vanilleeis mit kaltem Mocca und geschlagenem Obers
Vanilla ice cream with cold mocha and whipped cream **7,50F G**

„Oma“ Kaffee

ein doppelter Mocca, gr. Tasse, Milch und Milchschaum
double mocha in a big cup, milk and foam **5,40G**

Einspänner

ein Mocca mit geschlagenem Obers
mocha with whipped cream **5,70 G**

Franziskaner

verlängerter Mocca, Milch, geschlagenes Obers
mocha with milk and whipped cream **5,70 G**

Kapuziner

ein doppelter Mocca mit geschlagenem Obers
a double mocha with whipped cream **5,70 G**

Kaffee Latte/Kaffee verkehrt

ein Mocca mit viel Milch und Milchschaum
mocha with lots of milk and milk foam **5,20 G**

Obermayer

doppelter Mocca, mit Obers auf umgedrehten Löffel
a double mocha with whipped cream on inverted spoon **5,70 G**

Überstürzter Neumann

geschlagenes Obers mit doppelten Mokka übergossen
whipped cream covered with a double mocha **5,60 G**

Kännchen Kaffee

a pot of coffee **6,20**

Kaffee mit Alkohol - coffee with alcohol

Orangenkapuziner (warm)/ Maria Theresia

ein doppelter Mocca mit geschlag. Obers, Orangenlikör
mocha with whipped cream, orange liqueur **7,10** G

Meister Kaffee

ein großer Mocca mit Weinbrand
a large mocha with Brandy **7,10**

Fiaker

ein verlängerter Mocca mit Rum, mocha with Rum **5,90**

Irish Coffee

doppelter Mocca im Glas, Irish Whiskey,
geschlag. Obers, whipped cream **7,90** G

Pharisäer

doppelter Mocca im Glas, Rum, geschlag. Obers
double mocha in a glass, Rum, whipped cream **7,10** G

IM CAFE SPERL WOHNZIMMER,

FÜR KREATIVE UND KÜNSTLER
SEIT 1880, WURDE DIE KÖSTLICHE
SPERL TORTE IN'S LEBEN GE-
RUFEN. DAS REZEPT IST GEHEIM,
ABER VERRATEN KÖNNEN WIR IH-
NEN SOVIEL: ZARTE MILCHSCHO-
KOLADE, VANILLE, ZIMT, KÖSTLI-
CHE MANDELMASSE ... EINE PER-
FEKTE HARMONIE WELCHE DEN
UNVERGLEICHLICHEN GENUSS
GARANTIERT.
(ALLERGENE: A,C,F,G,H)

SPERL PICCOLO

€ 38,00 - 16 CM
6 PORTIONEN

SPERL DELUXE

€ 48,00 - 24 CM
14 PORTIONEN



UNSERE HAUSGEMACHTEN MEHL-
SPEISEN ZU IHREM KAFFEE



WIR VERPACKEN UNSERE MEHL-
SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN



SPERL PICCOLO € 38,00 - 16 CM
SPERL DELUXE € 48,00 - 24 CM



TEE / TEA

ein Glas Tee, ohne glass of tea, without	3,60
eine Kanne, ohne pot of tea, without	4,90
extra Zitrone - extra lemon	0,70
extra Kaffeeobers - extra coffee creamer	1,00
extra Rum	1,80



UNSERE BIOTEEES VON
TEEHAUS DEMMER

TEESORTEN TEAS

Earl grey, grüner Tee, Früchte Tee, alle Kräutertees
Earl grey, Green Tea, Fruit Tea, all Herbal Teas, Ingwer-Zitrone



Mehlspeisen

Pastry

- Cafe Sperl Schnitte (ohne Mehl)
chocolate wafers (without flour) 4,70 CGH
- Zwetschkenfleck, Marillenfleck
plum oder apricot cake 4,70 AG
- Salzburger Topfenschnitte
Salzburger cheese cake 4,70 ACG
- Apfelstrudel
apple strudel 4,70 AG
- Topfenstrudel
cheese strudel 4,70 ACG
- Mohnschnitte
poppy seed pie 4,70 AG
- Sachertorte
Sacher cake 4,70 ACG
- 1 Palatschinke mit Marmelade
1 thin pancake with jam 4,70 ACG
- 1 Palatschinke mit Vanillesauce
1 thin pancake with vanilla sauce 5,50 ACG



UNSERE MEHLSPEISEN BACKEN WIR TÄGLICH FRISCH



SEIT 1880 BACKEN WIR FÜR UNSERE GÄSTE HIER IM HAUS



HEISSE SCHOKOLADE HOT CHOCOLATE

Glas heiße Schokolade
glass of hot chocolate 4,30 G

1 Portion Creme Schoko
1 portion of chocolate cream 4,80 G F
+ 1 Portion Schlagobers
+ 1 portion of whipped cream plus 1,80G

MILCH - MILK

Glas Milch, 1/4 l, warm oder kalt
milk, 1/4 l hot or cold 2,30 G

1 Portion Schlagobers
1 portion of whipped cream 1,80 G

1 Portion heiße Vanillesauce
1 portion hot vanilla sauce 1,80 G

KALTES - ICED

Portion Eis ohne Schlagobers
Ice cream without whipped cream 5,10 G F

Wiener Eiskaffee
Viennese iced coffee 7,50 G F

Orangenkapuziner kalt - cold 7,50 G

Bailey's Latte 7,50 G C

Mazagran
doppelter Mocca geeist mit Marschino
double mocha on ice with Maraschino 7,50

Das Sperl Frühstück

Kanne Kaffee, Tee oder heiße Schokolade
2 Gebäck, 1 Portion Butter, wahlweise Marillen-,
Erdbeer-, oder hausgemachte Himbeer Marmelade

10,50 G A

The Sperl breakfast

pot of coffee, tea or hot chocolate
2 rolls, butter, apricot jam, or strawberry jam
or homemade raspberry jam

10,50 G A

EXTRAS

1 Portion Marmelade - 1 serving of jam	2,10
1 Portion Honig - 1 serving of honey	2,10
1 Portion Butter - 1 serving of butter	2,00 G
1 Joghurt natur 3,5% mit Früchten - yoghurt 3.5% with fruits	4,50 G
1 Semmel, Korneck, Kornspitz, Salzstangerl - roll, salt roll, grain roll	1,50 A
1 Brotschnitte - 1 slice of bread	1,50 A
1 Briochekipferl, Croissant	2,10 A G
1 Portion Käse , 1 portion cheese	4,50 G
1 Portion Schinken, 1 portion ham	6,50

Allerlei Ei - Various Eggs



1 gekochtes Ei, 1 boiled egg	2,30 C
2 gekochte, geschälte Eierim Glas - 2 boiled eggs served in a glass	4,50 C
Eierspeis von 2 Eiern - Scrambled eggs with 2 eggs	5,40 G C
Eierspeis von 3 Eiern - Scrambled eggs with 3 eggs	7,50 G C
+ Würstel - with sausage	plus 3,60
+ Tomaten, Speck, Käse - with tomatoes, bacon, cheese	plus 3,60
+ Käse, Kürbiskerne, Kernöl with cheese, pumpkin seeds, pumpkin seed oil	plus 2,60
Spiegelei von 2 Eiern - 2 eggs Sunny Side Up	5,10 C
Spiegelei von 3 Eiern - 3 eggs Sunny Side Up	7,50 C
Ham and Eggs von 2 Eiern - with 2 eggs	7,50 C
Ham and Eggs von 3 Eiern - with 3 Eggs	9,50 C
Schinkenomelette von 2 Eiern - Omelette with Ham and 2 eggs	7,50 C
Käseomelette von 2 Eiern - Omelette with Cheese and 2 eggs	7,50 G C



BELEGTE BROTE - BREAD

Butterbrot ODER Buttersemmel
butter on slide of bread OR roll

3,70 A G

Schinken und Käse Brot ODER Semmel
ham and cheese on bread OR roll

4,60 A G

Schinken ODER Käse Brot oder Semmel
ham OR cheese on bread OR roll

4,50 A G

Sardellen Brot ODER Semmel
anchovy on bread OR roll

3,50 A D G

Frischkäse mit Kräuterlachs Brot ODER Semmel
cream cheese, smoked salmon on bread OR roll

5,80 A D G

Frischkäse mit Schnittlauch Brot ODER Semmel
cream cheese with chives on bread OR roll

3,70 A G

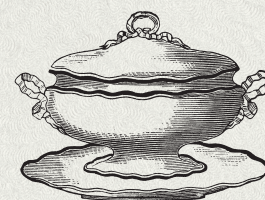
SUPPEN - SOUP

Tagessuppe
soup of the day

4,90 A B F G L M

Rindsuppe mit Frittaten
(hausgemachte Tafelspitz Bouillon)
beef soup with thin sliced pancakes
(homemade bouillon)

4,90 A B F G L M





VEGETARISCHES FOR VEGETARIANS

Italienischer Toast (Pesto, Tomate, Mozzarella)
Italian toast (pesto, tomato, mozzarella)

6,80 A G

Gemüsetoast (auch mit Roggentoast)
vegetables toast (Brie) (also with rye toast)

6,40 A G

Käsetoast (auch mit Roggentoast)
cheese toast (also with rye toast), ketchup

4,90 A G

Salatplatte mit Ei
salad plate with egg

8,10 C F G L M

Salatplatte mit Thunfisch
salad plate with thuna

8,10 C D F G L M

Salatplatte mit Schafskäsewürfel
salad plate with sheep cheese cubes

8,10 C F G L M

“SPERL” Fitness Salat, Körner, Mozzarella ODER Räucherlachs
“SPERL” Fitness salad plate with lots of healthy greens,
mozzarella OR smoked salmon

10,10 H N

Eiernockerl mit Salat
egg flour dumplings with salad

8,60 A C G

Geröstete Knödel mit Ei, mit Salat
roasted bread dumplings with egg, with salad

8,60 A C G

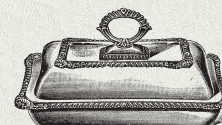
“SPERL” Risotto mit Salat
“SPERL” risotto salad

8,60 G





WIENER KÜCHE
VIENNESE CUISINE



Schinkenfleckerl, Salat pasta with ham, salad	8,60 A G
Eiernockerl, Salat egg flour dumplings, salad	8,60 A C G
Geröstete Knödel mit Ei, Salat roasted bread dumplings with egg, salad	8,60 A C G
Camembert gebacken, Salat, Sauce Tartare, Preiselbeeren fried Camembert, salad, tartare sauce, cranberries	8,60 A C F G
Backhendlstreifen mit Salat fried chicken stripes, salad	14,10 A C F G
Wienerschnitzel mit Salat (Pute ODER Schwein), Preiselbeeren (Panier auch mit Körner möglich) "Wienerschnitzel" fried turkey OR pork with salad, cranberries	15,10 A C F G L M
Pariser Schnitzel mit Salat (Pute oder Schwein), Preiselbeeren Pariser style Schnitzel, turkey OR pork with salad, cranberries	15,10 A C F G L M
Cordon Bleu (Pute oder Schwein), Salat, Preiselbeeren ham, cheese, fried turkey OR pork with salad, cranberries	16,10 A C F G L M
Tafelspitz mit Spinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren boiled beef with spinach, roasted potatoes, chive sauce, apple horseradish	17,10 A G I L
1 Palatschinke mit Marmelade, 1 thin pancake with jam	4,90 A C G
1 Palatschinke mit Vanillesauce, 1 thin pancake with vanilla sauce	5,40 A C G

KLEINE SPEISEN - SMALL DISHES

1 Paar Würstel mit Senf + Kren + Gebäck sausages with mustard, horseradish, roll	5,20 A G I M
Italienischer Toast (Pesto, Tomate, Mozzarella) Italian toast (pesto, tomato, mozzarella)	6,90 A G
Französischer Toast (Birne, Schinken, Brie) French toast (pear, prosciutto, brie)	7,10 A G
Schinken-Käsetoast (auch mit Roggentoast), ketchup ham and cheese toast (also with rye toast), ketchup	4,90 A G
Schinkenrolle - ham roll	6,70 C M F
Mayonnaise Ei , Salat - egg with mayonnaise ans salad	6,70 A C F G L M
Salat als Beilage salad side dish	4,10 C F G L M
Salatplatte mit Ei ODER mit Thunfisch salad plate with egg OR with thuna	7,90 C D F G L M
Erdäpfel Vogerl Salat mit Räucherlachs ODER Prosciutto potato lamb 's lettuce salad, smoked salmon OR Prosciutto	10,10 C D F G L M
SPERL Club Sandwich mit Hühnerbrust, Salat, Sauce Tartare, Chips, Spiegelei SPERL club sandwich with chicken breast, salad, sauce tartare, fried chips, egg sunny side up	9,30 A C F G L M
Caeser 's Salat, Hühnerbruststreifen, Parmesan, Senfdressing with chicken breast, parmesan, mustard dressing	12,10 C M
Trüffel Pommes - truffle fries	6,10 C M







SPEERL SPEZIALITÄTEN SPECIALTIS

Kürbiscremesuppe

Kürbiskerne, Kürbiskernöl
pumpkin cream soup, pumpkin seeds, pumpkinseed oil

4,90 A F G L

Hausgemachte Nockerl

Ei, Speck, Käse, Salat
homemade flour dumplings, egg, bacon, cheese, salad

9,10 A C G

“SPEERL” Risotto

Parmesan, Salat
“SPEERL” risotto, parmesan cheese, salad

8,60 G

Erdäpfel Vogerl Salat

mit Räucherlachs ODER Prosciutto
potato lamb's lettuce salad, smoked salmon OR Prosciutto

10,10 C D F G L M

Caeser's Salat

Hühnerbruststreifen, Parmesan, Senfdressing
with chicken breast, parmesan, mustard dressing

12,10 C M

Körnerschnitzel

mit Salat (Pute ODER Schwein), Preiselbeeren
potato - Lamb's lettuce salad, grains: Sunflower, pumpkin + sesame seeds
cornflakes, breadcrumbs

15,10 A C F G L M

Tafelspitz

mit Spinat, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce, Apfelkren
boiled beef with spinach, roasted potatoes, chive sauce, apple horseradish

17,10 G I L

SPEERL Club Sandwich

mit Hühnerbrust, Salat, Sauce Tartare, Chips, Spiegelei
SPEERL club sandwich with chicken breast, salad,
sauce tartare, fried chips, egg sunny side up

9,30 A C F G L M



Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	1/8 l	1,50
Sodawasser	1/4 l	2,50
Vöslauer Tafelwasser	0,35 l	3,50
Coca Cola	0,33 l	4,10
Pfanner Apfelsaft	1/4 l	3,80
Pfanner Apfelsaft	1/8 l + soda 1/8 l	3,20
Pfanner Apfelsaft	1/4 l + 1/4 l Soda	4,90
Soda Himbeer	1/4 l	3,40
Soda Himbeer	1/2 l	5,80
Soda Zitron	1/4 l	3,40
Soda Zitron	1/2 l	5,80
Rauch Fruchtgetränk	0,2 l	3,70
Orangensaft frisch gepresst	1/4 l	5,10

Organics Lifetime Drinks

1 Flasche 0,25 l 4,30

Die Bio-zertifizierten Softdrinks werden alle aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt.



BITTER LEMON

Markant herb, einzigartig finessenreich
Zitronensaftkonzentrat aus biologischer Landwirtschaft,
veredelt durch sorgfältig ausgewählte Pflanzenextrakte

TONIC WATER

Tonic water in Perfektion
Alpenwasser, Rübenzucker, biologisches Zitronensaftkonzentrat und sorgfältig ausgewählte Pflanzen-
extrakte - sonst nichts

VIVA MATE

Der einzigartige Mix aus sorgfältig ausgewähltem Mate Extrakt,
Koffein und bio Zitronensaftkonzentrat bringt den unverwechselbaren Geschmack von ORGANICS by
Red Bull Viva Mate.

BLACK ORANGE

Mit fruchtigem Orangengeschmack. Der einzigartige Mix aus Säure und Frucht erzeugt eine Geschmacks-
explosion auf der Zunge, leicht bitter und gleichzeitig wunderbar erfrischend.

PURPLE BERRY

Was fruchtig und blumig auf der Zunge beginnt, bekommt eine erfrischende Lemonnote und klingt mit
einem Hauch angenehmer Säure ab.

GINGER BEER

Erdige Ingwernoten treffen auf spritzigen Zitronengeschmack. Zurück bleibt eine würzige Schärfe, die
das Geschmackserlebnis erst perfekt macht.



WEiN

wine

Hauswein „Hartl“ rosé, rot oder weiß	Glas 1/8	€ 3,40	○
Hauswein „Hartl“ rosé, rot oder weiß	Glas 1/4	€ 6,80	○
Hauswein „hartl“ rosé, rot oder weiß	1 Liter	€ 25,00	○
Gespritzter rosé, rot oder weiß	Glas 1/4	€ 4,30	○
Glühwein rosé, rot oder weiß	Glas 1/4	€ 6,20	○
Punsch, Grog	Glas 1/4	€ 6,20	○
Most ODER Sturm	Glas 1/4	€ 5,10	○

DAS SPERL EMPFIEHLT HAFNER WEINE

ORGANIC
KOSHER

WEINGUT AM NEUSIEDLERSEE - Mönchhof
3 facher WELTMEISTER www.wein-shop.at

	Glas 1/8	Flasche 0,75 l
Weisswein		
Welsch Riesling	€ 5,10 ○	€ 22,00 ○
Duft nach Wiesenkräutern, vollmundig		
Sauvignon Blanc	€ 5,10 ○	€ 22,00 ○
tolle Aromatik, frisch und fruchtig, süffig		
Rotwein		
Zweigelt Classic	€ 5,40 ○	€ 24,00 ○
jugendlich, sehr charachtervoll,kräftig, süffig		
Blaufränkisch Prestige	€ 5,40 ○	€ 24,00 ○
fruchtig, angenehm am Gaumen, feines Tannin		
Merlot	€ 5,40 ○	€ 24,00 ○
gute Struktur und Balance, gute Länge, vollmundig		

Drinks

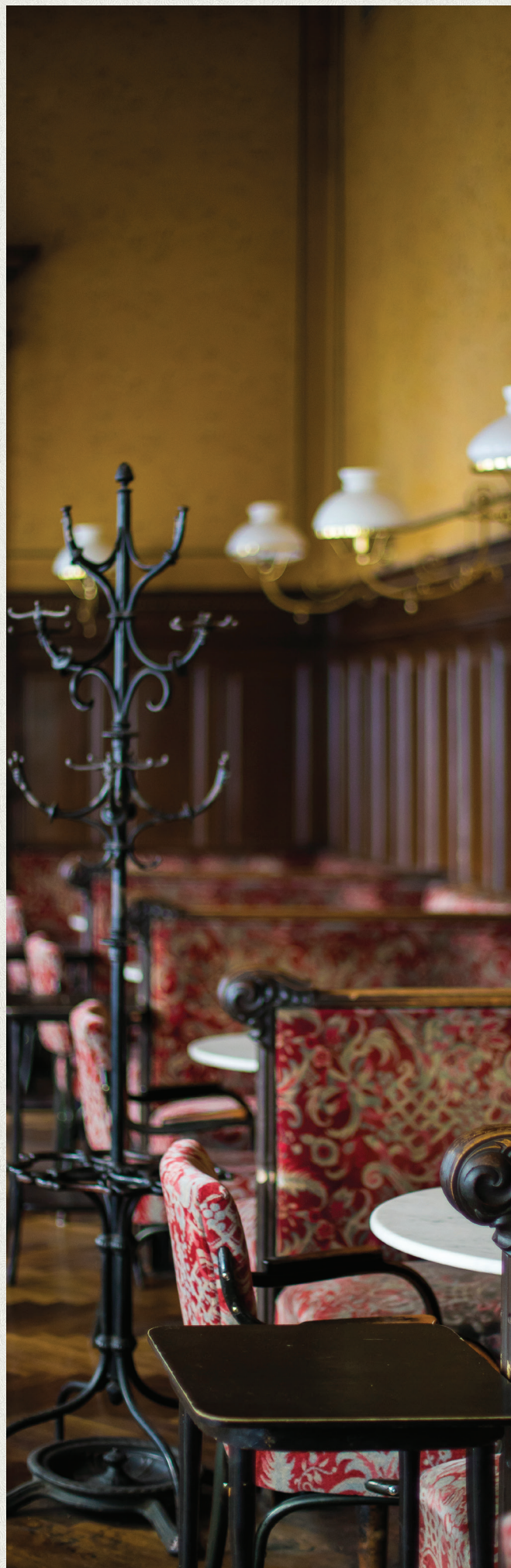
Weinbrand, Slibovitz 2 cl		3,50
Obstler, Barack 2 cl		5,10 ○
Franz. Cognac 2 cl		6,10 ○
Whisky Scotch 2 cl		6,10
Campari 2 cl		5,10
Ital. Vermuth		4,20 ○
Wodka 4 cl		5,00
GIN 4cl		6,00
HUGO	Glas 1/4	5,50 ○
Aperlol Spritz	Glas 1/4	5,50 ○

Sekt - champagne

Sekt trocken 0,75 l	29,00 ○
Schlumberger 0,75 l	38,00 ○
Frizzante 0,75 l	18,00 ○
Piccolo Sekt	11,00 ○

Bier

Gösser Märzen 0,5 l	4,90
Zipfer Pils 0,33 l	4,50
Beck's 0,33 l	4,50
Ottakringer Radler 0,5 l	4,90
Null Komma Josef 0,5 l	4,90



Allergen Tabelle / Allergy triggers table

- A Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- B Krebstiere / shellfish
- C Ei / egg
- D Fisch / fish
- E Erdnuss / peanut
- F Soja / soy
- G Milch oder Laktose / milk or lactose
- H Schalenfrüchte / nuts
- L Sellerie / celery
- M Senf / mustard
- N Sesam / sesame
- O Sulfite / sulfites
- P Lupinen / lupins
- R Weichtiere / molluscs

Salat Dressing / salad dressing A C F G L M



Sperl Schokoschnitte ohne Mehl



Zubereitung:

Backrohr auf 150 Grad vorheizen

Für den Tortenboden:

8 Eiklar mit 240 gramm Zucker sehr steif schlagen. 320 gramm geriebene Haselnüsse, 1 Prise Salz, 1 Prise Vanillezucker vorsichtig unter die Eiklarmasse heben.

Ein Backblech mit Butter einreiben und die Masse am Backblech verteilen. Bei 150 Grad Unter- und Oberhitze ca. 30 Minuten backen.

Für den Tortenguss:

8 Dotter mit 240 gramm Zucker und 240 gramm Butter schaumig rühren. 240 gramm dunkle Schokolade mit 1-2 Esslöffel Orangelikör über einem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade mit dem Dotter verrühren. Das Backblech aus dem Rohr nehmen. Die Schokoladenmasse darüber streichen. Bei 140 Grad nur 10 Minuten backen, bis sich die Oberfläche festigt.

DAS SPERL TEAM WÜNSCHT DIR GUTES GELINGEN

PS: POSTE UNS DEINEN SPERLSCHNITTEN-BACKERFOLG !



ÖFFNUNGSZEITEN - OPEN MO-SA 07:00-22:00 SO 10:00-20:00
PRESSEFOTOS - DOWNLOAD PRESS IMAGES
WWW.CAFESPERL.AT



WIR KAUFEN REGIONAL

WIR KOCHEN SEIT JAHRZEHNEN MIT REGIONALEN ZUTATEN

DIE FAMILIE METZKER - NOMEN EST OMEN - EIN TRADITIONSBETRIEB AUS DEM 17.BEZIRK
SCHLACHTET DAS QUALITÄTSFLEISCH SELBST
WWW.FLEISCHEREI-METZKER.AT

DIE EIER FÜR UNSERE MEHLSPEISEN UND UNSERE HAUSGEMACHTEN EIERNOCKERL
LIEFERT UNS DIE FAMILIE GRITSCH AUS POTTENSTEIN

DER BIO BAUERNHOF WIESINGER BAUT UNSERE ERDÄPFEL IM GAWENSTHAL AN

MIT DEM BIO WEIN VOM WEINBAUER HAFNER, 3 FACHER WELTMEISTER IN SEINER PROFESSION,
GENIESSEN SIE SPITZENWEINE IN IHREM SPERL WOHNZIMMER
WWW.WEIN-SHOP.AT

UNSER HAUSWEIN KOMMT DIREKT VOM WEINBAUERN HARTL AUS ZIERSDORF



CAFE SPERL SEIT 1880
1060 WIEN, GUMPENDORFERSTRASSE 11
MELANGE@CAFESPERL.AT
T: +43 1 586 41 58