



LASSEN SIE SICH  
VERFÜHREN.

DIE SPEISE- UND GETRÄNKEKARTE





### **Information zu Allergenen:**

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche bzw. Backstube verwendet werden.

### **Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A – glutenhaltiges Getreide

B – Krebstiere

C – Ei

D – Fisch

E – Erdnuss

F – Soja

G – Milch oder Laktose

H – Schalenfrüchte

L – Sellerie

M – Senf

N – Sesam

O – Sulfite

P – Lupinen

R – Weichtiere



## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER CONDITOREI SLUKA!

Seit 1891 verwöhnen wir unsere Gäste mit Genüssen für alle Sinne. Die mit viel Liebe handgemachten Köstlichkeiten werden auch Sie überzeugen. Bereits für den Gründer Wilhelm Josef Sluka und seine Ehefrau Josefine waren höchste Qualität und Zuckerbäckerfertigkeit Garantien für eine ständig wachsende Zahl an Stammgästen, die von Kaiserin Sissi bis Oskar Kokoschka reichte.

Heute ist unsere Conditorei bei Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Wissenschaft genauso beliebt, wie bei Künstlern und Politikern.

Lassen Sie sich von unseren Delikatessen in dieser Speisekarte verführen. Je nach Saison und Tageszeit kann das Angebot an pikanten und süßen Spezialitäten variieren. Oder werfen Sie einfach einen Blick in die Vitrine. Dort finden Sie auch die Tagesangebote.

Vielen Dank, dass Sie unser Gast sind!  
Ihr Sluka-Team

Alle Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.



## TORTEN

Dobostorte mit Rum	ACFGH	€ 4,90
Engadiner Nusstorte	ACFGH	€ 4,90
Esterházytorte mit Kirschwasser	CGH	€ 4,90
Himbeere-Joghurttorte	ACG	€ 4,90
Sachertorte	ACFG	€ 4,90
Schokoladetarte	CFGH	€ 4,90
Sluka-Torte mit Cointreau	ACFGH	€ 4,90
Trüffeltorte	ACFG	€ 4,90
Walnusstorte	ACFGH	€ 4,90
Wiener Haselnuss-Nougattorte	CFGH	€ 4,90
Zitronenschaumtorte	ACGH	€ 4,90

**In unserer Vitrine finden Sie täglich eine zusätzliche Auswahl an frischen, hausgemachten Torten, aus der Sie wählen können!**

Je nach Saison etwa Royaltorte, Spanische Mandeltorte, Stefaniertorte, Topfen-Mohn-Marillentorte oder Birnentorte.



## STRUDEL & KUCHEN

Apfelstrudel	ACGH	€ 4,10
Marillenstrudel	ACGH	€ 4,10
Topfenstrudel	ACGH	€ 4,40
Weichselstrudel	ACGH	€ 4,10

### Je nach Saison zusätzlich

Erdbeerstrudel	ACGH	€ 4,40
Kirschenstrudel	ACGH	€ 4,10
Rhabarberstrudel	ACGH	€ 4,10
Weintraubenstrudel	ACGH	€ 4,10
Zwetschkenstrudel	ACGH	€ 4,10
Kirschenkuchen	ACGH	€ 4,10
Marillenkuchen	ACG	€ 4,10
Zwetschkenkuchen	ACG	€ 4,10
Zwetschkenfleck	ACG	€ 4,10



## PLUNDERGEBÄCK & BRIOCHE

Apfeltartelette	ACG	€ 3,10
Ananas-Vanillespitz	ACGH	€ 3,10
Briochekipferl	ACG	€ 2,60
Butterkipferl	ACGH	€ 3,10
Mohnspitz	ACGH	€ 3,10
Nussrolle	ACGH	€ 3,10
Nusschnecke	ACGH	€ 3,10
Orangen Marzipan	ACGH	€ 3,10
Preiselbeere Marzipan	ACGH	€ 3,10
Stern mit Ribiselmarmelade	ACG	€ 3,10
Topfengolatsche	ACG	€ 3,10
Topfen-Marillengolatsche	ACG	€ 3,10
Vanillebrezel	ACGH	€ 3,10
Weichselplunder	ACGH	€ 3,10

## FÜR DIE JAUSE ZU HAUSE

Nussstrudel	ACGH	€ 15,20
Mohnstrudel	ACGH	€ 15,20
Bürgermeister	ACGH	€ 15,20
Orangenzopf	ACGH	€ 15,20
Käsegebäck, 100g	ACGH	€ 5,00
Käsegebäck, 125g	ACGH	€ 6,20
Käsegebäck, 250g	ACGH	€ 12,40



## SCHNITTEN & CO

Cremeschnitte	ACG	€ 4,50
Erdbeeren Schüsserl	ACG	€ 4,90
Himbeeren Schüsserl	ACFG	€ 4,90
Himbeeren-Topfen-Cremeschnitte	ACG	€ 4,50
Marzipankartoffel mit Rum	ACFGH	€ 4,50
Mohnschnitte	ACGH	€ 4,50
Pignolienkipferl	CH	€ 3,80
Punschkrapfen mit Rum	ACGH	€ 3,10

### Weitere saisonale Spezialitäten

Ribiselschaum-Schnitte	ACG	€ 4,50
Walderdbeeren Schüsserl	ACG	€ 5,70
Walderdbeeren Schiffchen	ACG	€ 5,70
Maronireis mit Rum	CGH	€ 5,70
Maronischnitte mit Birne mit Rum	ACFGH	€ 5,70
Maroniherz mit Rum	GH	€ 3,20
Faschingskrapfen mit Rum	ACG	€ 2,60
Vanillekrapfen mit Rum	ACG	€ 2,80
Kaffee-Weichsel-Cremeschnitte	ACG	€ 4,50
Kardinalschnitte mit Kaffeeecreme	ACG	€ 4,50
Sluka Kardinalschnitte	ACG	€ 4,50
Vanille- oder Kaffeeéclair	ACG	€ 4,50
Zitronenrolle	ACGH	€ 4,50



## PETIT FOURS

Dattel in Marzipan und Schokolade	FGH	€ 2,50
Gebeizte Zwetschke und Schoko mit Rum	FGH	€ 2,50
Himmliches mit Weinbrand	FGH	€ 2,50
Mandelhäufchen mit Rum	FGH	€ 2,50
Marzipan-Orange	FGH	€ 2,50
Marzipan-Pistazien	FGH	€ 2,50
Marzipankartoffel mit Nougatfülle	FGH	€ 2,50
Montélimar (französischer Nougat)	ACFH	€ 2,50
Pariser Creme mit kandierter Orange	FGH	€ 2,50
Pariser Spitz	AFGH	€ 2,50
Pignolienhäufchen	CH	€ 2,50
Pistazien-Marzipan mit Nougat	FGH	€ 2,50
Rohkost mit Kirschwasser	FGH	€ 2,50
Schichtnougat	FGH	€ 2,50
Trüffel-dunkle Schokolade mit Rum	FGH	€ 2,50
Trüffel-Milchschokolade mit Kirschwasser	FGH	€ 2,50
Walnuss-Karamell	FGH	€ 2,50
Weichsel in Schokolade mit Weinbrand	FGH	€ 2,50
„Zaunerwaffel“	AFGH	€ 2,50





## EISSPEZIALITÄTEN

(von Mai bis September)

Gemischtes Eis, klein	FGH	€ 5,50
Gemischtes Eis, groß	FGH	€ 6,90
Portion Schlagobers	G	€ 1,30
Wiener Eiskaffee	G	€ 6,90
Eis Schokolade	FG	€ 6,90
Fruchteis Becher	G	€ 6,90
Bananen Split	FGH	€ 6,90
Eis Frappé	FGH	€ 5,50





# SANDWICHES

## **Fleisch:**

Huhn	ACGM	€ 2,90
Kalbsleber-Pastete	ACGM	€ 2,90
Landschinken mit Käse	ACGM	€ 2,90
Roastbeef	ACGM	€ 2,90
Schinken	ACGM	€ 2,90
Ungarische Salami	ACGM	€ 2,90

## **Fisch:**

Matjes	ACDGM	€ 2,90
Shrimps	ACDGM	€ 2,90
Thunfisch	ACDGM	€ 2,90

## **Käse:**

Butterkäse	ACG	€ 2,90
Gervais	ACG	€ 2,90
Rahmbrie	ACGH	€ 2,90

## **Gemüse:**

Gemischtes Gemüse	ACGM	€ 2,90
Spargel	ACGM	€ 2,90

## **Sonstige:**

Ei-Curry	ACGM	€ 2,90
----------	------	--------



## KALTES BUFFET

Bio-Vollkornbrot mit Ei-Curry	ACM	€ 6,90
Schinkenrolle mit Oberskren	G	€ 11,00
Schinkenrolle mit Ei-Curry	CM	€ 11,00
Avocado mit Shrimps und Oberskren	BG	€ 11,50
Rindfleischsalat auf Paprika	CM	€ 12,00
Roastbeef-Rolle mit Spargel	CM	€ 13,00
Lachs, pochiert	ACDM	€ 13,00
Filet Mignon	ACM	€ 15,50
Filet Wellington	ACM	€ 18,00
Geräucherte Forelle	BCDG	€ 11,50
Graved Lachs mit Oberskren	ACDGM	€ 12,00

Alle Speisen inklusive 3 Stück Jour Gebäck! AFN

### In der Spargelsaison zusätzlich:

Roastbeef-Rolle mit Solo Spargel	CM	€ 15,50
Solospargel mit Schinken	CM	€ 14,50
Graved Lachs mit Solospargel	CDGM	€ 15,50

## KLEINE WARME SPEISEN

Schinken-Käse Toast	AG	€ 4,40
Sacher Würstel mit Senf und Kren	M	€ 5,00

Bitte fragen Sie auch nach unseren aktuellen Tagesgerichten!



## HEISSE GETRÄNKE

Kleiner Mocca		€ 2,70
Kleiner Brauner	G	€ 2,90
Großer Mocca		€ 4,30
Großer Brauner	G	€ 4,50
Verlängerter Schwarzer		€ 3,80
Verlängerter Brauner	G	€ 4,00
Melange	G	€ 4,20
Cappuccino	G	€ 4,20
Milchkaffee	G	€ 4,70
Einspanner	G	€ 4,30
Heißer Kakao	G	€ 4,50
2 cl Inländer Rum		€ 1,90
0,25 L Glühwein	O	€ 6,80
Portion Kaffee mit Milch	G	€ 6,80
Chai Latte mit Milch	G	€ 3,50



## TEESPEZIALITÄTEN

- English Breakfast Ceylon-China** € 5,70  
Gehaltvolle Mischung aus Schwarzen Tees
- Earl Grey** € 5,70  
Duftende Variation aus feinen Schwarzen Tees,  
verfeinert mit dem Öl der Bergamotte
- Darjeeling Himalaya** € 5,70  
Leichter Darjeeling-Hochlandtee mit aromatischer  
Muskatnote
- Bio Vital Oase** € 5,70  
Entspannende Mischung mit Melissenblättern,  
Zitronengras, Rooibostee, Brombeerblättern, Hagebutten  
und Hibiscusblüten
- Waldfrüchte Cocktail** € 5,70  
Erfrischende Mischung aus Hibiscusblüten,  
Apfelstücken, Hagebutten, Holunderbeeren und  
Brombeerblättern, verfeinert mit fruchtigen Aromen
- Kamille** € 5,70  
Milder, entspannender Tee mit Kamillenblüten
- Zitrone-Ingwer Tee** € 5,70  
Belebender Kräutertee mit spritzigem Zitronengras  
und angenehmer Ingwerschärfe
- Sencha** € 5,70  
Grüner Tee aus dem Süden Japans. Milder,  
leicht herber Charakter
- Pfefferminze (Glas)** € 3,30  
Angenehmer, erfrischender Tee aus hochwertiger Minze
- Englisch Breakfast (Glas)** € 3,30  
Kräftige Schwarzteemischung  
nach feiner englischer Art



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,3 L	Coca Cola	€ 3,80
0,3 L	Coca Cola Light oder Zero Enthält eine Phenylalaninquelle	€ 3,80
0,35 L	Almdudler	€ 3,80
0,25 L	Soda Himbeere	€ 2,90
0,25 L	Soda Zitrone	€ 2,90
0,125 L	Orangensaft, frisch gepresst	€ 3,20
0,2 L	Pago Fruchtsäfte (diverse Sorten)	€ 3,70
0,2 L	Schweppes Tonic Water	€ 3,70
0,2 L	Schweppes Bitter Lemon	€ 3,70
0,25 L	Mineralwasser (prickelnd oder still)	€ 3,20
0,25 L	Sodawasser (Jugendgetränk)	€ 2,20
0,5 L	Soda	€ 4,40

## BIER

0,33 L	Hirter Privatpils	AO	€ 3,90
--------	-------------------	----	--------

## WEISSWEIN

0,25 L	Weißwein, gespritzt	o	€ 3,90
1/8 L	Grüner Veltliner Willi Bründlmayer, Langenlois	o	€ 3,10

## ROTWEIN

1/8 L	Zweigelt Willi Bründlmayer, Langenlois	o	€ 3,20
-------	---	---	--------



## APERITIF & DIGESTIF

1/16 L	Vermouth dry, bianco, rosso		€ 4,70
1/16 L	Sandeman Sherry fino		€ 4,70
0,25 L	Campari Soda		€ 4,70
0,20 L	Campari Orange		€ 5,80
0,25 L	Aperol Spritz	o	€ 4,70
0,20 L	Gin Tonic		€ 5,80
2 cl	Fernet-Branca		€ 4,70
2 cl	Hennessy VS		€ 5,80
2 cl	Bouchet Weinbrand		€ 4,80
2 cl	Jack Daniel's Black Label		€ 5,80
2 cl	Marille		€ 4,80
2 cl	Williams Birne		€ 4,80
2 cl	Vodka		€ 4,80
2 cl	Gin		€ 4,80

## SEKT & PROSECCO

0,75 L	Hochriegel trocken	o	€ 33,00
0,2 L	Hochriegel trocken	o	€ 13,50
0,2 L	Prosecco Gianni Kattus	o	€ 11,00
0,1 L	Glas Prosecco	o	€ 5,10



**Conditorei Sluka**

Rathausplatz 8

1010 Wien

Tel.: +43 (0)1 406 88 96

Fax: +43 (0)1 406 88 96 - 4

[conditorei@sluka.at](mailto:conditorei@sluka.at)

[www.sluka.at](http://www.sluka.at)

**Öffnungszeiten:**

Montag–Freitag: 08.00 –19.00 Uhr

Samstag: 08.00 –17.30 Uhr

Sonn- und Feiertage geschlossen