



SCHAUEN SIE REIN.
HAVE A LOOK INSIDE.



SLUKA

K. & K. HOF LIEFERANT
CONDITOREI
SEIT 1891
WIEN





HERZLICH WILLKOMMEN!

Seit 1891 pflegen und leben wir in der Conditorei Sluka am Rathausplatz die hohe Kunst der Zuckerbäckerei. Der Erfolg und die Beliebtheit bei unseren Kunden aus nah und fern bewogen uns, an einem zweiten Standort Gäste von unserem handwerklichen Geschick und unserer Gastfreundschaft zu überzeugen.

Darum beschlossen wir 2013, im ehemaligen Lokal „Zu den drei Husaren“ eine zweite Conditorei Sluka einzurichten. Zur Überraschung aller Beteiligten fanden wir unter alten, abgehängten Decken Dekorationen der ehemaligen Kaffee-Konditorei Zwieback. Experten bestätigten uns die kunsthistorische und architektonische Bedeutung dieses Fundes, da es sich dabei um ein bisher kaum bekanntes Projekt des Ateliers Ohmann handelte.

Für uns Grund genug, die Kaffee-Konditorei Zwieback so weit wie möglich zu erhalten, zu restaurieren bzw. zu rekonstruieren. Mit größter Sorgfalt revitalisierten zahlreiche bedeutende Handwerksbetriebe die Räumlichkeiten, die nicht nur unsere Gäste, sondern auch renommierte Fachleute begeistern.

Wir freuen uns, Ihnen an zwei zentralen Standorten die Wiener Kaffeehaus- und Konditoreikultur näherzubringen und Ihnen eine entspannte Zeit bei uns zu verschaffen.

Ihre Teams der Conditorei Sluka Kärntner Straße und Rathausplatz.

WELCOME!

Since 1891 we have been cultivating the high art of confectionery at Conditorei Sluka at Rathausplatz. Our success and popularity with guests from near and far prompted us to win over guests with our skilled craftsmanship and hospitality at a second location as well.

For this reason we decided in 2013 to open a second Conditorei Sluka in the former restaurant „Zu den drei Husaren“. To everyone's surprise, under the old suspended ceilings we discovered decorations from the former coffee house and confectionery Zwieback. Experts confirmed the art-historical and architectural significance of this find, because it was a previously almost unknown project by Atelier Ohmann.

For us, this was reason enough to preserve, restore or reconstruct the café-confectionery Zwieback to the greatest extent possible. With great care, a number of notable craftsmanship companies revitalised the premises, delighting not only our guests, but also renowned experts.

We are pleased to convey the Viennese coffee house and confectionery culture to you at two central locations, and to offer you a relaxing time with us.

Your Conditorei Sluka teams at Kärntner Strasse and Rathausplatz





Josefine Sluka (1864–1954)



Wilhelm J. Sluka, (1861–1932),
Conditormeister, Gründer

Wilhelm J. Sluka, (1861–1932),
Master confectioner, founder

AUS DER GESCHICHTE DER CONDITOREI SLUKA.

WIE ALLES BEGANN.

Am 7. Jänner 1891 gründete Wilhelm Josef Sluka gemeinsam mit seiner Frau Josefine das Unternehmen am Rathausplatz 8. Innerhalb weniger Jahre gelang es dem Paar, „den Sluka“ zu einer der führenden Konditoreien Wiens zu machen. Nach nur neun Jahren wurde ihnen der Hoftitel „k. u. k. Hoflieferant“ verliehen. Viele der damaligen Kreationen werden noch heute nach Originalrezepten hergestellt.

WIE ES MIT DER CONDITOREI SLUKA ERFOLGREICH WEITERGING.

Der Nachfolger von Wilhelm Josef Sluka war Alexander Jeszenits. Nach seiner Ausbildung in Wien sammelte er Erfahrungen bei Gerbeaud in Budapest und in der Kaffee-Konditorei Zwieback. Gemeinsam mit seiner Frau Anna sorgte er dafür, dass die Conditorei Sluka ihre Anziehungskraft weit über Wien hinaus ausübte. Ab 1960 setzte die Familie Beranek die Erfolgsgeschichte fort. Sowohl Otto und Susanna als auch ihr Sohn Robert führten das Unternehmen höchst erfolgreich, nachdem sie jahrelange Erfahrungen im Ausland gesammelt hatten.

Seit dem Jahr 2014 gehört die Conditorei Sluka zur List Hospitality Group, welche die Institution in der Tradition der Gründer weiterführt.

FROM THE HISTORY OF CONDITOREI SLUKA.

HOW IT ALL BEGAN.

On 7th January 1891, Wilhelm Josef Sluka and his wife Josefine founded the company at Rathausplatz 8. Within just a few years, the couple succeeded in making the „Sluka“ one of the leading confectioneries in Vienna. After just nine years they were granted the court title „Purveyor to the Imperial and Royal Court“. Many of the creations from that time are still made today according to the original recipes.

HOW CONDITOREI SLUKA'S SUCCESS STORY CONTINUED.

The successor of Wilhelm J. Sluka was Alexander Jeszenits. After his training in Vienna, he garnered experience at Gerbeaud in Budapest and at the café-confectionery Zwieback. Along with his wife Anna, he ensured that Conditorei Sluka exerted its appeal far beyond the borders of Vienna. Starting in 1960, the Beranek family continued the success story. Both Otto and Susanna, as well as their son Robert, managed the business very successfully after having acquired many years of experience abroad.

Since 2014 Conditorei Sluka belongs to the List Hospitality Group, which is continuing the institution in the tradition of the founders.

MAN SIEHT SICH BEIM SLUKA.

Höchste Qualität und Zuckerbäckerfertigkeit waren Garanten für die ständig wachsende Schar an Stammgästen. So war „der Sluka“ am Rathausplatz um die vorletzte Jahrhundertwende ein Treffpunkt der feinen Wiener Gesellschaft. Kaiserin Elisabeth schätzte das Lokal ebenso wie Oskar Kokoschka, Minister und Abgeordnete des Parlaments, Herren des Rathauses, Mitglieder des k. u. k. Hofburgtheaters sowie Adel und Bürgertum. Im Gästebuch findet man bis heute Bundespräsidenten, Bundeskanzler und viele Wiener Bürgermeister.

SEE YOU AT SLUKA.

Top quality and confectionery skill were guarantees for a constantly growing multitude of regular customers. At the close of the 19th and beginning of the 20th century, „the Sluka“ at Rathausplatz was a meeting place for Vienna's high society. Empress Elisabeth valued the pastry shop, as did Oskar Kokoschka, ministers and Members of Parliament, city councillors, members of the Imperial Royal Theatre, as well as the aristocracy and the middle classes. Even today the guest book includes Federal Presidents, Federal Chancellors, and many Vienna mayors.

Ansichtskarte aus dem Jahre 1902
Postcard from the year 1902



60er Jahre
1960's

Susanna und Otto Beranek



Anna und Alexander Jeszenits

SLUKA
CAFÉ CONDITOREI



DIE CONDITOREI SLUKA IN DER KÄRNTNER STRASSE.

Der Standort der neuen Conditorei Sluka in den ehemaligen Räumlichkeiten der Kaffee-Konditorei Zwieback und des Restaurants „Zu den drei Husaren“ spiegelt die wechselhafte Stadtgeschichte und die ihrer Bewohner wider und wurde vor allem von den Namen Zwieback, Zirner, Oerley und Ohmann geprägt.

Ab 1298 errichtete das Stift zu Göttweig hier seinen ersten Wiener Stiftshof.

Um 1830 wohnte der Hofmusikdirektor und Walzerkönig Johann Strauss Sohn in dem Haus Weihburggasse 2/Kärntner Straße 11.

Von 1802 bis 1812 befand sich die Wiener Börse in diesem Haus.

Von 1895 bis 1907 wurden alle Häuser von der Familie Zwieback und dem Schwiegersohn Alexander Zirner erworben.

1920 wurde durch den Architekten Robert Oerley eine Verbindung zwischen dem Palais Pereira und der Kärntner Straße 13 erstellt und ein Teesalon mit Konditorei geschaffen.

1921 wurde das Palais Pereira von Dr. Ludwig Zwieback & Bruder erworben und umgestaltet. Die Architekten Ohmann und Kirstein errichteten das Spiegel- und das Durchgangsoktogen.

1933 wurde von dem Husarenoberst Graf Paul Palffy, Peter Palffy und Baron Sonjok das Lokal „Zu den drei Husaren“ eröffnet.

Seit 1997 befindet sich die Liegenschaft Weihburggasse 4 im Besitz der List Hospitality Group.

Zwieback-Moden, 1926
Zwieback Fashion, 1926

Eingang Weihburggasse 4
Entrance Weihburggasse 4

CONDITOREI SLUKA IN KÄRNTNER STRASSE.

The location of the new Conditorei Sluka, in the former premises of the café-confectionery Zwieback and the restaurant „Zu den drei Husaren“, reflects the eventful history of the city and its inhabitants and in particular carries the stamp of the names Zwieback, Zirner, Oerley and Ohmann.

From 1298 onwards, Göttweig Abbey established its first Vienna branch here.

Around 1830, the court music director and waltz king Johann Strauss junior lived in the house at Weihburggasse 2/Kärntner Strasse 11.

From 1802 to 1812, the Vienna Stock Exchange was located in this building.

From 1895 to 1907, all the buildings were purchased by the Zwieback family and their son-in-law Alexander Zirner.

In 1920, the architect Robert Oerley made a connection between the Pereira Palace and Kärntner Strasse 13 and created a tea room with confectionery.

In 1921, Pereira Palace was purchased and altered by Dr. Ludwig Zwieback & Brother. The architects Ohmann and Kirstein created the mirrored and connecting octagon.

In 1933, the hussar colonel Count Paul Palffy, Peter Palffy and Baron Sonjok opened the restaurant „Zu den drei Husaren“ („To the three hussars“).

Since 1997 the property at Weihburggasse 4 it is owned by the List Hospitality Group.



DER LOGEN-LICHTHOF.

Der Logen-Lichthof war ursprünglich ein Innenhof, der ca. 1922 überdacht wurde. Er ist vom großen Kaffeeraum durch eine Säulenreihe abgetrennt. Die Verzierungen an den Säulen wurden wie die mit unzähligen Goldplättchen ausgelegten Medaillons in den Wandzwickeln originalgetreu rekonstruiert. Die Besonderheit des Logen-Lichthofes ist die halbrunde Glasdeckung. Dank der noch vorhandenen Scheiben konnte die Glasmalerei in ihrem Originalzustand wiederhergestellt werden. Wir meinen: einer der schönsten Orte in Wien, um Kaffeespezialitäten und feinste Kuchen zu genießen.

DER KLEINE SALON.

An der Stelle des neu geschaffenen Kleinen Salons befand sich früher die Confiserie Zwieback mit Ladentisch und Schauvitrienen für Konfekt. Dieser Bereich präsentiert sich elegant und stilvoll mit großem, abgerundetem Fenster zur Weihburggasse. Dank der Ausstattung mit Präsentationstechnik eignet sich der Kleine Salon ideal für besondere Veranstaltungen wie z.B. geschäftliche Meetings oder Präsentationen, in deren Pausen man Pikanteres und Süßes genießt.

Kapazität: 20 Personen



Kleiner Salon
Little Salon

THE LOGGIA ATRIUM.

The Loggia Atrium was originally an inner courtyard, and was roofed in about 1922. It is separated from the large coffee room by a row of columns. The ornamentation on the columns as well as the medallions in the spandrels, inlaid with seemingly countless little gold plates, were faithfully reconstructed. The special feature of the Loggia Atrium is the arched glass ceiling. Thanks to the still remaining panes, it was possible to restore the glass painting to its original condition. We think this is one of the most beautiful places in Vienna for enjoying coffee specialities and the finest cakes.

THE LITTLE SALON.

Where the newly created Little Salon stands, Café Zwieback once had its counter and display case for sweets. This area presents an elegant, stylish atmosphere with large, rounded windows facing onto Weihburggasse. Thanks to its presentation technology equipment, the Little Salon is ideal for special events such as business meetings or presentations, where savoury and sweet treats are offered during the breaks.

Capacity: 20 people





TEKTEN
A.KIRSTEIN



DAS SPIEGELOKTOGON.

Das Spiegeloktogonal ist ein quadratischer Raum mit abgeflachten Ecken, die schmale Wandflächen bilden. Die trapezförmigen Felder sind mit Mosaiksteinen in goldener Farbe ausgelegt. In deren Mitte befindet sich jeweils eine von Fackeln flankierte weibliche Figur. Sie umfassen mit ihren Händen einen goldenen Bogen, der die Beleuchtung trägt. Im Deckenbereich ist das Oktogonal nach oben gestaffelt. Der achteckige, goldene Rahmen wird als Motiv immer wieder wiederholt und weiter unterteilt. Ein goldenes Gesims mit einem wellenförmigen Fries bildet den Abschluss zum inneren Bereich der Decke. In vielen Stunden meisterlicher Arbeit wurde das Spiegeloktogonal originalgetreu restauriert.

Das Spiegeloktogonal ist das besondere Schmuckstück des Kaffeehauses und eignet sich bestens für kleine Gesellschaften, bei denen kleinen Häppchen gereicht werden oder für private Feiern bei Kaffee und Kuchen.

Kapazität: 10 Personen

THE MİRRORED OCTAGON.

The Mirrored Octagon is a square room with flattened corners which form narrow walls. The trapezoid-shaped fields are inlaid with golden-coloured mosaic pieces. In the middle of each is a female figure flanked by torches. With their hands the figures grasp a golden arch bearing the lighting. In the ceiling area, octagons are staggered upwards. The octagonal golden frame is repeated again and again as a motif and segmented further. A golden cornice with an undulating frieze completes the inner part of the ceiling. In many hours of masterly work, the Mirrored Octagon was restored to its original condition.

The Mirrored Octagon is the special gem of the coffeehouse and is ideally suited for small events where little snacks are served, or for private celebrations with coffee and cake.

Capacity: 10 people



Entwurf Atelier Ohmann
Design Atelier Ohmann

DER WINTERGARTEN.

Der Wintergarten war ein Innenhof, der bereits 1884 überdacht und von Friedrich Ohmann und August Kirstein 1921 zu einem Gastraum für das Café Zwieback umgebaut wurde. Unter der historischen Eisenkonstruktion sorgt ein bepflanzter Brunnen für angenehme Frische und die Beleuchtung über dem Glasdach vermittelt unseren Gästen das Gefühl, in einem Gartenpavillon zu sitzen. Die Rebekkastatue von Adam Rammelmayer stand früher im Lichthof des Palais Pereira. Der Wintergarten ist ausgestattet mit kleinen Tischen für eine gemütliche Feier und kann mit Stehtischen für eine kommunikative Veranstaltung erweitert werden.

Kapazität: ca. 25 Personen

DAS KLIMTZIMMER.

Das Deckenmosaik im Klimtzimmer nimmt Bezug auf die Arbeiten Gustav Klimts. Dafür wurden auf 33,75 m² 39.920 Glassteinchen verbaut. Als Hommage an Gustav Klimt versteht der Künstler Christoph Nedwed sein Tryptichon, welches das Klimtzimmer ziert. In diesem Raum vereinen sich modernste technische Ausstattung und stilvolle Designelemente. Er lässt sich im Handumdrehen in einen perfekten Ort für Ihre Buchpräsentation, Ihre Pressekonferenz oder Ihre Produktvorstellung verwandeln.

Kapazität: 32 Personen



Mosaik Klimtzimmer
Mosaic in the Klimt Room

THE CONSERVATORY.

The Conservatory was an inner courtyard which was roofed already in 1884, and in 1921 was converted into a room for Café Zwieback by Friedrich Ohmann and August Kirstein. Beneath the historic iron construction, a fountain with greenery provides pleasant freshness, and the lighting above the glass ceiling gives our guests the feeling of sitting in a garden pavilion. The statue of Rebecca by Adam Rammelmayer used to stand in the atrium of Pereira Palace. The Conservatory is furnished with small tables for a cosy celebration and can be further equipped with bar tables for a communicative event.

Capacity: about 25 people

THE KLIMT ROOM.

The ceiling mosaic in the Klimt Room takes up the theme of Gustav Klimt's works. In making it, 39,920 glass stones were applied to a 33.75 m² surface. The artist Christoph Nedwed sees his triptych ornamenting the Klimt Room as a tribute to Gustav Klimt. This room unites up-to-date technical equipment with stylish design elements. In no time it can be transformed into the perfect venue for your book presentation, your press conference or your product presentation.

Capacity: 32 people

Klimtzimmer
Klimt Room







MIT LEIB, SEELE UND VIEL HERZ.

In unseren Conditoreien leben wir die hohe Kunst der Zuckerbäckerei. Alle unsere süßen und pikanten Spezialitäten werden ausschließlich in Handarbeit, mit viel Liebe zum Detail und ohne künstliche Aromen und Konservierungsstoffe hergestellt.

BEI UNS HAT SAISONALES HOCHSAISON.

In unseren Conditoreien bekommen Sie nicht das ganze Jahr alles, sondern frisch zubereitete Köstlichkeiten mit saisonal verfügbaren Zutaten! So gibt es z.B. die berühmten Sluka-Krapfen nur vom 31. Dezember bis zum Faschingsdienstag, den Kastanienreis von Ende Oktober bis Ende Februar, Erdbeertörtchen von Mai bis September und Saisonstrudel wie Kirsche, Erdbeer, Rhabarber, Weichsel oder Weintraube je nach Verfügbarkeit.

MAHLZEIT ZUR MITTAGSZEIT.

Wenn sich zur Mittagszeit der Hunger meldet, empfehlen wir Ihnen unseren regelmäßig wechselnden Tagesteller oder unser umfassendes Angebot an pikanten Speisen. Sie finden bei uns feinste Sandwiches aus hausgemachtem Weißbrot, belegt mit unterschiedlichsten Köstlichkeiten. Wenn Sie lieber an Ihrem Arbeitsplatz oder im Freien essen möchten, gibt es den Tagesteller und alle kalten Speisen auch zum Mitnehmen. Den aktuellen Wochenspeiseplan finden Sie auf unserer Website www.sluka.at.

WITH BODY AND SOUL AND A LOT OF HEART.

In our confectioneries, we cultivate the high art of making confections. All of our sweet and savoury specialities are exclusively and finely crafted by hand, with great attention to detail and without artificial aromas or preservatives.

WE CELEBRATE SEASONAL FOODS.

In our confectioneries, you won't find the whole range all year long, but rather freshly prepared delicacies with seasonally available ingredients! For example, the famous Sluka carnival doughnuts are only available from December 31st to Shrove Tuesday, riced chestnuts from the end of October to the end of February, strawberry tarts from May to September, and seasonal strudel varieties such as cherry, strawberry, rhubarb, sour cherry or grape depending on availability.

ENJOY YOUR MIDDAY MEAL.

When you start feeling hungry around midday, we recommend our regularly changing daily specials or our wide selection of savoury dishes. Here you will find the finest sandwiches on homemade white bread with a great variety of toppings. If you would rather eat at work or outdoors, the daily special and all cold dishes are also available for takeaway. You can find the current weekly menu on our website: www.sluka.at.



STILVOLL FEIERN IM SLUKA IN DER KÄRNTNER STRASSE.

Sie können die Räumlichkeiten in der Kärntner Straße exklusiv für Veranstaltungen reservieren. Egal ob Geburtstagsfeier, Präsentation, Studienabschluss, Pressekonferenz, Businessmeeting oder Weihnachtsfeier: Bei uns sind Sie und Ihre Gäste bestens aufgehoben.

PLATZANGEBOT:

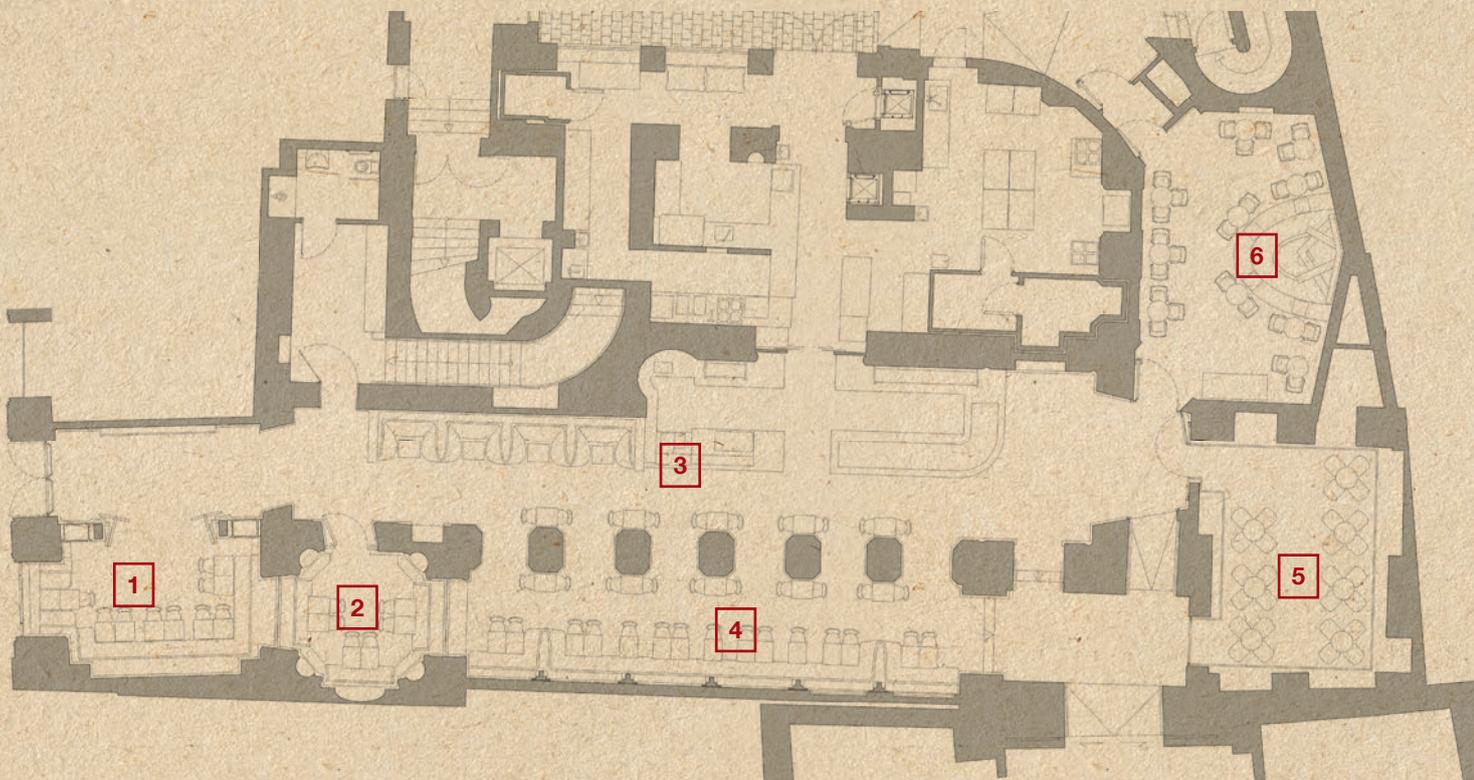
Kleiner Salon	20 Personen
Spiegeloktagon	10 Personen
Wintergarten	25 Personen
Klimtzimmer	32 Personen
Gesamte Conditorei	130 Personen

STYLISH CELEBRATIONS AT SLUKA IN KÄRNTNER STRASSE.

You can exclusively reserve the rooms in Kärntner Strasse for events. Whether for a birthday celebration, presentation, graduation, press conference, business meeting or Christmas party: You and your guests are in the best of hands with us.

CAPACITY:

Little Salon	20 people
Mirrored Octagon	10 people
Conservatory	25 people
Klimt Room	32 people
Entire confectionery	130 people



1 Kleiner Salon
Little Salon

2 Spiegeloktagon
Mirrored Octagon

3 Kaffeeraum
Coffee Room

4 Logen-Lichthof
The Loggia Atrium

5 Klimtzimmer
Klimt Room

6 Wintergarten
Conservatory



EXKLUSIV FEIERN IM SLUKA AM RATHAUS- PLATZ.

Mitten in Wien, in unmittelbarer Nähe zu Rathaus, Parlament und Burgtheater gelegen, präsentiert sich die Conditorei Sluka Rathausplatz unter Arkaden. Seit mehr als 125 Jahren wird hier die hohe Kunst der Zuckerbäckerei gelebt. Genießen Sie mit Ihren Gästen die exklusive Atmosphäre.

Starten Sie Ihre exklusive Feier unter den Arkaden mit einem Willkommenstrunk, um danach in den Räumlichkeiten der Conditorei Ihre Veranstaltung zu genießen.

PLATZANGEBOT

Kapazität unter den Arkaden: 60 Personen

Kapazität innen: 50 Personen

EXCLUSIVE CELEBRATIONS IN SLUKA AT RATHAUSPLATZ.

In the middle of Vienna, in close proximity to the Rathaus (city hall), Parliament and Burgtheater, Conditorei Sluka Rathausplatz presents itself under arcades. For more than 125 years we have been cultivating the high art of confectionery here. Enjoy the exclusive atmosphere with your guests.

Start your exclusive celebration with a welcome drink under the arcades, and afterwards continue to enjoy your event within the rooms of the confectionery.

CAPACITY

Capacity under the arcades: 60 people

Capacity inside: 50 people



CONDITOREI SLUKA KÄRNTNER STRASSE.

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 8.30 bis 20 Uhr

Sonntag: 10 bis 18 Uhr

Conditorei Sluka
Kärntner Straße 13–15
1010 Wien

+43 (0)1 512 49 63 500
kaerntnerstrasse@sluka.at
www.sluka.at



CONDITOREI SLUKA RATHAUSPLATZ.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 8 bis 19 Uhr

Samstag: 8 bis 17.30 Uhr
(Juli & August: 9 bis 15 Uhr)

Sonntag: 10 bis 17.30 Uhr
(Juli & August: 9 bis 15 Uhr)

Conditorei Sluka
Rathausplatz 8
1010 Wien

Telefon: +43 (0)1 405 71 72, +43 (0)1 406 88 96
rathausplatz@sluka.at
www.sluka.at

