



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in der **Conditorei Sluka**.
Seit 1891 pflegen und leben wir an unserem
Stammsitz in der Conditorei Sluka am
Rathausplatz die hohe Kunst der Zuckerbäckerei.

Darum freuen wir uns ganz besonders, Sie in am
Rathausplatz begrüßen zu dürfen. Alle unsere
süßen und pikanten Spezialitäten werden
ausschließlich in **feinster Handarbeit**, mit viel
Liebe zum Detail und ohne künstliche Aromen
und Konservierungsstoffe hergestellt.

Der Verwendung bester Rohstoffe und der
Einsatz frischer, saisonal verfügbarer Produkte
garantiert eine gleichbleibende hohe Qualität.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt.

Ihr Sluka-Team



Frühstück

Express Frühstück ACD € 5,90
1 Handsemmel oder 1 Croissant, Butter, Marmelade,

K. & K. Frühstück ACD € 8,90
1 Handsemmel, 1 Croissant, Butter, Marmelade,
1/8 l frisch gepresster Orangensaft

Wiener Frühstück ACDG € 13,50
1 Handsemmel, 1 Croissant, 1 weiches Ei,
Schinken-Käse-Teller, Butter, Marmelade,
1/8 frisch gepresster Orangensaft

Erweitertes Wiener Frühstück ACDG € 16,90
1 Handsemmel, 1 Croissant, 1 weiches Ei,
Schinken-Käse-Teller, geräucherten Lachs, Butter,
Marmelade, 1/8 frisch gepresster Orangensaft

Genießen Sie unser Sluka Frühstück
Montag – Freitag bis 11:00 Uhr.



Frühstück – Extras

Jour Gebäck	A	€ 1,80
Handsemmel, Kornspitz	A	€ 2,20
Toast Brot (2 Scheiben)	A	€ 2,00
Glutenfreies Gebäck (10 Min. Wartezeit)		€ 2,90
Portion Butter, Honig, Marmelade	G	€ 2,00
Handsemmel mit Butter und Schnittlauch	AG	€ 3,90
Portion Räucherlachs, Oberskren, 2 Stk. Toastbrot	ADG	€ 14,90
Frisch gepresster Orangensaft (1/4 l)		€ 6,50
Glas Prosecco zum Frühstück	O	€ 5,90
Glas Schlumberger zum Frühstück (0,1 l)	O	€ 6,40

Eiergerichte

weich gekochtes Ei	C	€ 2,20
2 Eier im Glas mit frischem Schnittlauch	C	€ 5,40



Kaffeespezialitäten

kleiner Mokka, kleiner Brauner	G	€ 4,20
Verlängerter schwarz, Verlängerter braun	G	€ 5,70
Melange kleiner Mokka mit aufgeschäumter Milch	G	€ 5,70
Einspänner kleiner Mokka mit Schlagobers	G	€ 5,70
großer Mokka, großer Brauner	G	€ 6,00
Cappuccino klassisch oder mit Schlagobers	G	€ 5,90
Caffé latte, Kaffee verkehrt heiße Milch mit kleinem Mokka und Milchschaum	G	€ 5,90
Franziskaner Verlängerter mit warmer Milch und Schlagobers	G	€ 5,90
Überstürzter Neumann Schlagobers von großem Mokka übergossen	G	€ 6,10
Kapuziner doppelter Mokka mit Schlagobers	G	€ 6,10
Fiaker doppelter Mokka mit Schlagobers und Rum	G	€ 8,60
Maria Theresia Kaffee doppelter Mokka mit Schlagobers und Orangenlikör	G	€ 8,60
Advokat doppelter Mokka mit Schlagobers und Eierlikör	G	€ 8,60
Kaffee Wiener Grant doppelter Mokka mit Schlagobers und Kaffee-Haselnuss-Schnaps	G	€ 8,60
Irish Coffee doppelter Mokka mit Schlagobers und Whisky	G	€ 8,60
Mozart Kaffee doppelter Mokka mit Schlagobers und Schokoladenlikör	G	€ 8,60

Schokolade

Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag	G	€ 6,20
Heiße Schokolade mit Rum, Baileys oder Eierlikör	G	€ 8,60

Tee

Kännchen Demmers Tee: Assam, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Rooibos, Pfefferminze, Kamille, Sencha Green, Waldfrüchte Cocktail, Kräutermischung		€ 6,20
---	--	--------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Wiener Mehlspeisen

Haustorte Mandelböden mit Schokomousse	CGH	€ 6,50
Jubiläumstorte Mandelböden mit Himbeerbuttercreme, Marzipan, Schokoladenglasur und kandiertes Veilchen	CGH	€ 6,50
Sachertorte Schokoböden mit Marillenmarmelade und Schokoladenglasur	ACG	€ 6,50
Slukatorte helle und dunkle Biskuitböden, Orange, Cointreau mit Parisercreme	ACGO	€ 6,50
Birnentorte Mürbteigböden mit Creme Fraiche, Ribisel- marmelade, Birnen und Zimt	ACG	€ 6,50
Topfen-Mohn-Marillentorte Mürbteigboden mit Marillen, Mohn- und Topfenfülle	ACGH	€ 6,50
Dobostorte Biskuitböden, Schokobuttercreme, Karamell, Rum	ACFGO	€ 6,50
Trüffeltorte Schokobiskuitböden, Parisercreme	ACG	€ 6,50
Apfelstreuseltorte Mürbteigboden, Apfel, Rum und Streusel	ACGHO	€ 6,50
Torte des Monats		€ 5,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Wiener Mehlspeisen

Esterházytorte Haselnussböden mit Haselnussbuttercreme und Kirschwasser	ACGHO	€ 6,50
Obsttorte Mürbteigboden, Biskuitböden mit Topfenoberscreme, frischen Früchten und vegetarischer Gelatine	ACG	€ 6,50
Nusstorte Nussböden mit Nussbuttercreme, Kirschmarmelade, Marzipan und halber Walnuss	ACFGHO	€ 6,50
Mohntorte Mohnböden mit Zimt, Himbeermarmelade, geriebenen Nüssen und Mohnmarzipankugel	CFGH	€ 6,50
Maronitorte (saisonal von Oktober bis Jänner) Schokomürbteig, Sacherboden, Maronicreme Preiselbeermousse, Rum	ACGHO	€ 6,50
Kardinalschnitte Eiweiß- und Biskuitstreifen mit Vanilleoberscreme und Himbeermarmelade	ACGO	€ 5,90

Unser Konditorenteam fertigt täglich die Torten für Sie.

Das gesamte Tortensortiment finden Sie in der Tortenvitrine.

Unser Team an der Theke berät Sie gerne.



Strudel & Plunder

Apfelstrudel, Marillenstrudel, Weichselstrudel, Topfenstrudel	AGO	€ 5,90
Strudel aus unserem Sortiment mit Schlagobers	ACEGH	€ 7,40
Strudel aus unserem Sortiment mit Vanillesauce	ACEGH	€ 8,90
Buttercroissant	ACG	€ 3,50

Confiserie

Trüffel, diverse Sorten	ACGHNO	€ 2,20
Makronen, diverse Sorten	ADEFGH	€ 2,20
Petit Fours, diverse Sorten	ACGHO	€ 3,70
Pariser Spitz	ACG	€ 3,70
Maroniherz saisonal von Oktober bis Jänner	GHO	€ 4,20
Punschkrapfen	ACGHO	€ 4,70
kl. Wiener Grant Krapfen mit Kaffee-Haselnuss-Schnaps	ACGHO	€ 3,90
Slukas Ecko Schokolade, Waffeln, Nougat	ACGH	€ 4,70

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Erfrischungsgetränke ohne Alkohol

Soda	0,25 l	€ 2,60
Soda Zitrone, Himbeer, oder Holunder	0,25 l	€ 3,40
Soda Zitrone, Himbeer, oder Holunder	0,5 l	€ 5,90
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 3,90
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	€ 6,90
Mineralwasser Vöslauer	0,33 l	€ 4,20
Mineralwasser Vöslauer	0,7 l	€ 7,90
frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 6,50
Bitter Lemon, Tonic Water	0,25 l	€ 4,90
Pago Johannisbeere, Marille	0,2 l	€ 4,90
Apfelsaft	0,25 l	€ 4,90
Coca Cola, Coca Cola Light, Frucade, Sprite, Almdudler	0,33 l	€ 4,90
Red Bull	0,25 l	€ 5,50
Hausgemachter Eistee Schwarztee mit Zitrone	0,25 l 0,5 l	€ 3,90 € 6,90
Chinotto Bitterorange, Kräuterlimonade	0,35 l	€ 4,90
Balis Basil Basilikum, Ingwer	0,25 l	€ 4,90
Balis Cosmo Cranberry, Rosmarin	0,25 l	€ 4,90
Balis Tiki Ananas, Minze	0,25 l	€ 4,90



Alkoholische Getränke

Slukas spritzige Variationen

Slukaspritzer		o	€ 7,50
Prosecco, Soda, Wild-Preiselbeer-Sirup			
Lillet Hugo		o	€ 7,50
Lillet, Prosecco, Soda, Holundersirup, Minze			
Limettenspritzer mit Aperol		o	€ 7,50
Prosecco, Soda, Aperol, Holundersirup, Limette, Minze			
Veilchenspritzer		o	€ 7,50
Weißwein, Soda, Veilchensirup, Zitronenscheibe			
Balis Basilspritzer		o	€ 7,50
Prosecco, Balis Brasil (Basilikum, Ingwer), Limette			
Gespritzter, weiß oder rot	0,25 l	o	€ 5,20
Kaiserspritzer	0,25 l	o	€ 5,90

Sekt & Co

Schlumberger White oder Rosé	0,1 l	o	€ 6,90
Prosecco Kattus	0,1 l	o	€ 6,20

Champagner

Perrier Jouët Brut	0,375 l	o	€ 59,00
Dom Pérignon	0,7 l	o	€199,00

Weingut Wieninger prämierter Wein aus Wien

Grüner Veltliner	1/8 l	o	€ 5,40
Wiener Gemischter Satz	1/8 l	o	€ 5,40
Wiener Trilogie	1/8 l	o	€ 5,90

Bier

Ottakringer Pils	0,33 l	A	€ 4,90
Ottakringer Radler	0,33 l	A	€ 4,90
Alkoholfreies Bier	0,33 l	A	€ 4,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Speisen und Snacks

Suppen

Gulaschsuppe AL € 7,90
mit frischer Handsemmel

Kalte Speisen / Salate

**2 Stück Schinkenrollen mit
2 Stück Jour Gebäck** ACMO € 10,90
Schinken, Gemüsemayonnaise und Blattsalat

Für den kleinen Hunger

Brötchen diverse Sorten € 3,60
Salami, Schinken, Käse oder Eiaufstrich ACG

Brötchen mit Lachs € 4,00
ACDG

Kleine Speisen

Toast Imperial mit Cocktailsauce ACG € 13,90
Getoastetes Rosmarinbrot mit Tomatenpesto,
Serrano Schinken, Räucherkäse und Rucola

Toast Mediterran mit Cocktailsauce AG € 13,90
Getoastetes Rosmarinbrot mit Mozzarella, Tomaten
und Rucola

Norwegischer Lachstoast ACDGM € 14,90
Getoastetes Rosmarinbrot mit Räucherlachs,
Räucherkäse und Rucola

Sacher Würstel AM € 11,90
mit Senf, Kren und frischer Handsemmel

Slukas Toast Variation ACG

mit Schinken und Käse € 6,90
mit Schinken € 6,90
mit Käse € 6,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch von Säugetieren und Milderzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Sulfite
- P Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



FEIERN MIT GESCHICHTE



GEBURTSTAG, TAUFEN, JUBILÄUM
IM JUGENDSTILAMBIENTE



Handwerkskunst in der Conditorei Sluka

In unserer Backstube pflegen wir die traditionelle Wiener Mehlspeisenkunst. Alle Torten werden in **Handarbeit** mit viel Liebe täglich frisch hergestellt.

Unsere Klassiker, wie die **Jubiläumstorte** oder die **Sluka Torte**, sind sehr beliebt bei unseren Stammgästen und immer wieder bringen Sie Freude beim Schenken oder beim Genießen.

Sie möchten eine **individuelle Torte schenken**? Egal ob mit Figuren des Lieblingscartoons, Hobbies oder zu unterschiedlichen Themen - unser Team berät Sie gerne vor Ort in unserem Kaffeehaus in der Wiener Innenstadt - der Conditorei Sluka - oder wir sind auch telefonisch bei unserer Bestellhotline sowie per mail unter bestellung@sluka.at für Sie erreichbar.





Unsere Empfehlung

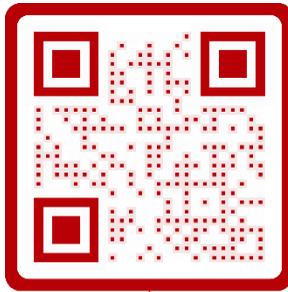
Besuchen Sie uns auch in unserer Conditorei Sluka
Kärntner Straße 13-15 im 1. Bezirk.

Montag bis Donnerstag: 08.00 – 20.00 Uhr

Freitag: 08.00 – 21.00 Uhr

Samstag: 09.00 – 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertag: 10.00 – 17.00 Uhr



Geben Sie uns Feedback

