



DIE WIENER MELANGE & *ihre Verwandten – Wiener Kaffee* *The Viennese Melange & its relatives – coffee*

kleiner Mokka, kleiner Brauner <i>single espresso, with or without milk</i>	G	€ 4,50
großer Mokka, großer Brauner <i>double espresso, with or without milk</i>	G	€ 6,40
Verlängerter schwarz, Verlängerter braun <i>single espresso infused with hot water, with or without milk</i>	G	€ 6,20
Melange kleiner Mokka mit aufgeschäumter Milch <i>single espresso with steamed milk</i>	G	€ 6,20
Einspänner kleiner Mokka mit Schlagobers <i>single espresso with whipped cream</i>	G	€ 6,20
Cappuccino klassisch oder mit Schlagobers <i>coffee with whipped cream</i>	G	€ 6,30

Caffé latte, Kaffee verkehrt heiße Milch mit kleinem Mokka und Milchschaum <i>coffee with steamed milk or with whipped cream</i>	G	€ 6,30
--	---	--------

Ein Kaffee verkehrt ist für jene, die den Kaffee lieber wie eine sanfte Umarmung statt wie einen Weckruf genießen.

A „Kaffee verkehrt“ is for those who prefer to enjoy their coffee like a gentle embrace rather than a wake-up call.



Franziskaner Verlängerter mit warmer Milch und Schlagobers <i>extended black with hot milk and whipped cream</i>	G	€ 6,40
--	---	--------

Überstürzter Neumann Schlagobers von großem Mokka übergossen <i>whipped cream poured over large espresso</i>	G	€ 6,50
--	---	--------

Wussten Sie, dass der Überstürzte Neumann seinen Namen einem Stammgast verdankt? Hier wird der Kaffee erst bei Tisch über das Schlagobers „überstürzt“ – ein Ritual für Kenner.

Did you know that the „Überstürzte Neumann“ is named after a regular guest? The coffee is „overtuned“ over the whipped cream right at your table – a ritual for true connoisseurs.

Kapuziner doppelter Mokka mit Schlagobers <i>double espresso with whipped cream</i>	G	€ 6,50
---	---	--------





ADVOKAT & MOZART

Kaffeespezialitäten *coffee specialities*

Der flüssige Nachtisch: „Unsere Kaffeespezialitäten mit Schuss sind die perfekte Verbindung zwischen Barrista-Handwerk und Conditorei-Kunst – ein Dessert im Glas.

The liquid dessert: „Our spiked coffee specialties are the perfect marriage of barista craftsmanship and pastry art – a dessert in a glass.

Fiaker

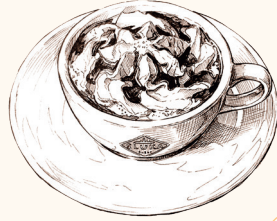
doppelter Mokka mit Schlagobers und Rum
double espresso with whipped cream and rum

G

€ 9,20

Der Fiaker: Benannt nach den Wiener Kutschern. Der Schuss Rum im doppelten Mokka hielt sie bei langen Wartezeiten warm.

Der Fiaker: Named after the famous Viennese horse-drawn carriage drivers. A dash of rum in a double espresso kept them warm during long waits.



Maria Theresia Kaffee

doppelter Mokka mit Schlagobers und Orangenlikör
double espresso with whipped cream and orange liqueur

G

€ 9,20

Advokat

doppelter Mokka mit Schlagobers und Eierlikör
double espresso with whipped cream and eggnog

G

€ 9,20

Kaffee Wiener Grant

doppelter Mokka mit Schlagobers und Kaffee-Haselnuss-Schnaps
double espresso with whipped cream and coffee-hazelnut brandy

G

€ 9,20

Irish Coffee

doppelter Mokka mit Schlagobers und Whisky
double espresso with whipped cream and whiskey

G

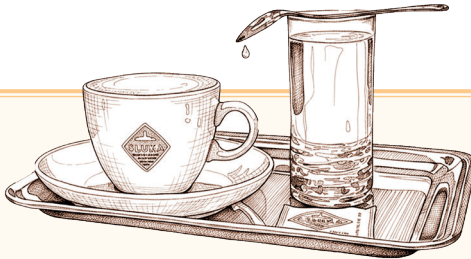
€ 9,20

Mozart Kaffee

doppelter Mokka mit Schlagobers und Schokoladenlikör
double espresso with whipped cream and chocolate liqueur

G

€ 9,20



Das Silber-Tablett-Ritual: Warum liegt der Löffel verkehrt herum auf dem Wasserglas? Früher signalisierte der Kellner damit: „Dieses Glas wurde frisch für Sie befüllt und der Löffel ist unbenutzt“.

The silver tray ritual: Why is the spoon placed upside down on the glass of water? In the past, this was the waiter's way of signaling: „This glass has been freshly filled for you, and the spoon is unused.“





WIENER MEHLSPEISEN

Süße Legenden aus der Backstube

Viennese pastries – sweet legends from the bakery

Slukatorte | *Slukacake*

ACGO

€ 6,90

helle und dunkle Biskuitböden, Orange, Cointreau mit Parisercreme
light and dark sponge cake base, orange, Cointreau with Parisian cream

Ein echtes Original des Hauses, das die perfekte Balance zwischen heller und dunkler Biskuit-Eleganz hält.

A true house original, maintaining the perfect balance between light and dark sponge elegance.



Sisitorte | *Sisicake*

CGH

€ 6,90

Mandelböden mit Himbeerbuttercreme, Marzipan, Schokoladenglasur und kandiertes Veilchen
almond bases with raspberry buttercream, marzipan and chocolate icing and candied violet

Sachertorte | *Sachercake*

ACG

€ 6,90

Schokoböden mit Marillenmarmelade und Schokoladenglasur
chocolate base with apricot jam and chocolate glaze

Topfen-Mohn-Marillentorte

ACGH

€ 6,90

Curd cheese – poppy seed – apricot – cake

Mürbteigboden mit Marillen, Mohn- und Topfenfülle
shortcrust pastry base with poppy seeds, curd cheese and apricot

Obsttorte | *Fruit cake*

ACGE

€ 6,90

Mürbteigboden, Biskuitboden, Topfenoberscreme, saisonales Obst, Agar-Agar, Mandelsplitter
shortcrust pastry base, sponge cake base, quark cream, seasonal fruit, agar-agar, almond flakes

Himbeer-Mohntorte

ACFGHO

€ 6,90

Raspberry poppy seed cake

Mohn-Biskuitboden mit Himbeermousse, Himbeerglasur, Pistazien-Oberscreme
poppy seed sponge base with raspberry mousse, raspberry glaze, pistachio whipped cream

Esterházytorte | *Esterházycake*

ACGHO

€ 6,90

Haselnussböden mit Haselnussbuttercreme und Kirschwasser
hazelnut crusts with hazelnut buttercream and cherries water





Kardinalschnitte | *Cardinal slice*

ACGO

€ 6,20

Eiweiß- und Biskuitstreifen mit Vanilleoberscreme und Preiselbeermarmelade
egg white and sponge cake stripes with vanilla cream and lingonberry jam

Das Geheimnis der Schichten: Ob Esterházy oder Kardinalschnitte – jede Schicht wird bei uns noch mit der Präzision eines Uhrmachers aufgetragen.

The secret of the layers: Whether it's an Esterházy torte or a Kardinalschnitte – every single layer is still applied with the precision of a watchmaker.



Schoko-Mousetorte (Glutenfrei)

CGFO

€ 6,90

Chocolate mousse cake (Gluten-free)

Weißes und dunkles Schokomousse auf Schokobiskuitboden
white and dark chocolate mousse on a chocolate sponge base

Maracuja-Schokotorte (Laktosefrei)

ACGFO

€ 6,90

Passion fruit chocolate cake (lactose free)

Maracujamousse und Schokomousse auf dunklem Biskuit mit Maracujaglasur
passion fruit mousse and chocolate mousse on dark sponge cake with passion fruit glaze

Himbeer-Royaletorte | *Raspberry royale cake*

ACGFO

€ 6,90

Himbeeren auf Mürbteig mit Eiweißschaum und Pistazienstreusel
raspberry on shortcrust pastry with meringue and pistachio crumble

„Entdecken Sie unsere süßen Schätze in der Tortenvitrine. Unser Team berät Sie gerne bei der Auswahl Ihres persönlichen Lieblingsstücks.“

„Discover our sweet treasures in the cake display. Our team will be happy to help you find your personal favorite.“





STRUDEL TRADITION

ein Hauch von Wien

a touch of Vienna: our strudel variations

Apfelstrudel, Marillenstrudel, Weichselstrudel, Topfenstrudel
apple strudel, apricot strudel, curd strudel AGO € 6,40

mit Schlagobers
with whipped cream ACEGH € 7,90

Ein Strudel ohne Schlagobers ist wie Wien ohne Riesenrad – es fehlt das Tüpfelchen auf dem i. Unser Schlagobers wird täglich frisch aufgeschlagen und verleiht dem warmen Teig eine unvergleichliche Cremigkeit.

The crowning touch: „A strudel without whipped cream is like Vienna without the giant ferris wheel – it's missing that certain something.



Strudel mit Vanillesauce
with vanilla sauce ACEGH € 9,50

CROISSANTS & CO.

Buttercroissant ACG € 3,90

Hausgemachtes Briochekipferl
homemade brioche croissant ACGH € 3,90





CONFISERIE

Kleine Kostbarkeiten aus Meisterhand *little treasures from master hands*

Handgefertigte Meisterstücke: Jedes Stück aus unserer Confiserie ist ein Unikat. Unsere Zuckerbäcker kreieren diese kleinen Kunstwerke mit höchster Präzision.

Handcrafted masterpieces: Every piece from our confectionery is unique.

Trüffel, diverse Sorten ACGHNO € 2,40
truffle specialties

Makronen, diverse Sorten ADEFHG € 2,40
macaron variety

Petit Fours, diverse Sorten ACGHO € 3,90
petits fours specialties

Das „Petit Four“-Geheimnis: „Petit Four“ bedeutet wörtlich „kleiner Ofen“. In der französischen Backtradition entstanden, haben wir diese Miniatur-Törtchen in Wien zur Perfektion veredelt – ideal als Begleiter zum Mokka.



The petit four secret: Literally meaning „small oven,“ these miniature cakes originated in the french baking tradition. Here in Vienna, we have refined them to perfection – the ideal companion for your mokka.

Pariser Spitz ACG € 3,90

Der Pariser Spitz: „Eine Hommage an die Wiener Schokoladenkunst – zartschmelzende Trüffelmasse, die auf der Zunge zergeht.

A tribute to Viennese chocolate art – melt-in-the-mouth truffle filling that dissolves on the tongue.

Slukas Trio
Schoko-, Zitronen-, Fruchttörtchen ACGH € 8,30
chocolate, lemon, fruit tartlet

warum sich entscheiden, wenn man die Vielfalt genießen kann? Unser Trio aus Schokolade, Zitrone und Frucht ist die Essenz unserer Handwerkskunst im Kleinformat.

Why choose when you can enjoy variety? Our trio of chocolate, lemon, and fruit represents the essence of our craftsmanship in miniature.

Punschkrapfen ACGHO € 4,90
punch-petit four

kl. Wiener Grant Krapfen ACGHO € 4,20
mit Kaffee-Haselnuss-Schnaps
petit four with coffee-hazelnut liqueur

Slukas Ecko ACGH € 4,90
Schokolade, Waffeln, Nougat
petit four with chocolate, waffles, nougat





SPEISEN UND SNACKS

Kaffeehaus-Kulinarik: 11:00 – 15:00 Uhr
dishes & snacks – coffee house culinary delights

SUPPEN

soups

Ein Löffel voll Heimat: Von unserem gehaltvollen Alt-Wiener Suppentopf bis zur feinen Cremesuppe – unsere Suppen wärmen Herz und Seele.

A spoonful of home: From our rich Old Viennese soup pot to our delicate cream soups – our soups warm both the heart and soul.

Alt Wiener Suppentopf | *Old Viennese Soup Pot* ACL € 11,40
mit Rindfleisch, Suppengemüse und Nudeln
with beef, soup vegetables and noodles

Gulaschsuppe | *Goulash soup* AL € 8,60
mit frischer Handsemmel | *with bread roll*

Rindsuppe | *Beef soup* ACL € 6,50
mit Leberknödel oder Grießnockerl | *with liver dumpling or semolina dumpling*

VON KLEIN BIS KLASSISCH

from small bites to timeless classics

Ob für den kleinen Appetit zwischendurch oder den großen Hunger nach Wiener Tradition – unsere Küche bietet für jeden Moment das passende Gericht.

Whether you have a small craving or a grand appetite for Viennese tradition – our kitchen offers the perfect dish for every moment.

Beef Tartar ACDGMO € 17,50
mit getoasteten Rosmarinbrot und einer Portion Butter
with toasted rosemary toast and one butter

Marinierter Ziegenkäse auf Waldorfsalat EGL € 16,90
mit Walnüssen & eingelegter Birne
marinated goat cheese on waldorfsalat with walnuts & pickled pear

2 Stück Schinkenrollen ACMO € 10,90
Schinken, Gemüsemayonnaise und Blattsalat mit 2 Stück Jour Gebäck
2 ham rolls with vegetable mayonnaise and green salad with 2 jour pastrys

TOASTS

der zeitlose Klassiker | the timeless classic

Slukas Toast ACG € 7,40
mit Schinken oder Käse oder Schinken und Käse
with ham or cheese or ham and cheese
dazu 1 Stk. Spiegelei | *with 1 fried egg* € 9,50

Toast Mediterran AG € 14,50
getoastetes Rosmarinbrot mit Mozzarella, Tomaten und Rucola
toasted rosemary bread with mozzarella cheese, tomatoes and rocket





Sacher Würstel | *Sacher sausage* AM € 12,40
mit Senf, Kren und frischer Handsemmel
with mustard, horseradish and roll

Sacher Würstel | *Sacher sausage* AM € 14,40
mit Gulaschsaft und frischer Handsemmel
with goulash juice and fresh hand roll

Wussten Sie, dass „Sacher Würstel“ die edle Verwandtschaft der klassischen Frankfurter sind? Sie sind besonders lang, knackig im Biss und herrlich saftig. Bei uns werden sie ganz traditionell mit einer ofenfrischen Handsemmel, scharfem Senf und frisch geriebenem Kren serviert.

Did you know that „Sacher Würstel“ are the elegant cousins of the classic Frankfurter? They are notably longer, extra crunchy, and wonderfully juicy. We serve them in the traditional way with a crisp, hand-shaped roll, spicy mustard, and freshly grated horseradish.

Belegte Brötchen: Schinken, Brie, Eieraustich ACG € 3,90
sandwiches: ham, brie, or egg spread

Belegtes Brötchen Lachs ACDG € 4,20
sandwich smoked salmon

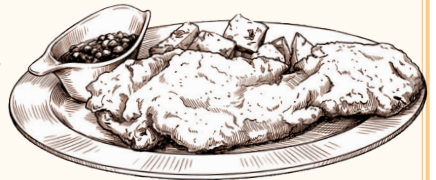
HAUPTSPEISEN

main courses

Wiener Schnitzel vom Kalb ACG € 28,90
Viennese Schnitzel of veal
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren
with parsley potatoes and cranberries

Das kulinarische Rätsel: Warum Preiselbeeren? Die fruchtige Säure der Beeren ist seit dem 19. Jahrhundert der ideale Gegenspieler zur knusprigen Panier – sie erfrischt den Gaumen und vollendet das feine Butteraroma.

A Culinary Mystery: Why lingonberries? Since the 19th century, their tart acidity has been the ideal counterpoint to the crispy breading—refreshing the palate and perfectly complementing the delicate butter aroma.



Rindsgulasch mit Serviettenknödel ACGL € 22,90
Beef goulash with napkin dumplings

Wiener Krautfleckerl mit grünem Blattsalat ACG € 17,90
Viennese cabbage noodles with green leaf salad





FRÜHSTÜCK

Morgenruß aus dem Kaffeehaus

Täglich bis 11 Uhr

morning greetings from the confectionery

until 11.00 a.m

In Wien ist das Frühstück kein Zeitvertreib, sondern ein Ritual. Ob ein schneller Gruß aus der Backstube oder ausgiebiger Genuss mit Prosecco – wir zelebrieren den Morgen mit Handwerk und Hingabe.

In Vienna, breakfast is not a pastime, but a ritual. Whether it's a quick greeting from the bakery or an indulgent start with Prosecco – we celebrate the morning with craftsmanship and devotion.

Express Frühstück | *Express breakfast* ACD € 6,90

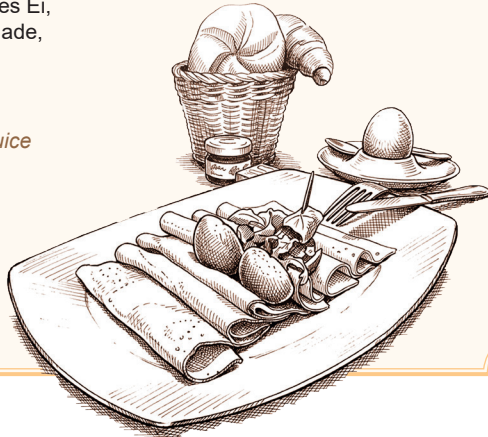
1 Handsemmel oder 1 Croissant, Butter, Marmelade
bread roll or croissant, butter, jam

K. & K. Frühstück | *K. & K. breakfast* ACD € 9,90

1 Handsemmel, 1 Croissant, Butter, Marmelade,
1/8 l frisch gepresster Orangensaft
1 bread roll, 1 croissant, butter, jam, 1/8 l freshly squeezed orange juice

Wiener Frühstück | *Viennese breakfast* ACDG € 14,50

1 Handsemmel, 1 Croissant, 1 weiches Ei,
Schinken-Käse-Teller, Butter, Marmelade,
1/8 frisch gepresster Orangensaft
*1 roll, 1 croissant, 1 soft boiled egg,
ham and cheese plate, butter, jam,
1 glass of freshly squeezed orange juice*



Frühstück Deluxe | *Breakfast deluxe* ADGM € 15,90

2 Stück Rosmarin Toastbrot, Räucherlachs, Honigsenfauce, Butter, 1 Glas Prosecco
oder 1/8l frisch gepresster Orangensaft
*2 pieces rosemary toast, smoked salmon, honey mustard sauce, butter,
1 glass of prosecco or 1/8 freshly squeezed orange juice*

Antipasti Frühstück | *Antipasti breakfast* AI € 15,90

Rosmarintoastbrot, Rucola, hausgemachtes Antipasti
rosemary toast bread, arugula & homemade antipasti

Slukas Vitalweckerl | *Slukas vital roll* ACG € 12,90

Vollkorngebäck, Cottage chees, Putenschinken, Avocado, 1 Stk. weiches Ei
wholemeal pastry, cottage cheese, turkey ham, avocado, 1 soft boiled egg





EIERGERICHTE

egg dishes

Unsere Eiergerichte werden frisch für Sie zubereitet – vom klassisch-eleganten „Ei im Glas“ bis zum herzhaften Omelette.

Our egg dishes are freshly prepared for you – from the classically elegant „Egg in a glass“ to a hearty omelette.

Egg Benedict 2 Stück auf Rosmarintoastbrot mit knusprigem Bacon & Sc. Hollandaise <i>2 eggs Benedict on rosemary toast with crispy bacon and hollandaise sauce</i>	AC	€ 13,50
2 Eier im Glas mit frischem Schnittlauch <i>2 eggs in glass with fresh chives</i>	C	€ 6,40
Spiegelei oder Eierspeis (3 Eier) dazu 1 Handsemmel <i>fried egg or egg dish (3 eggs) with 1 roll</i>	AC	€ 8,90
Ham oder Bacon & Eggs (2 Eier) dazu 1 Handsemmel <i>ham or bacon & eggs (2 eggs) with 1 roll</i>	AC	€ 10,40
weich gekochtes Ei <i>soft boiled egg</i>	C	€ 2,50

DAS GEWISSE EXTRA

Für Ihre Frühstücks-Variation

the perfect extra – customize your breakfast

Manchmal sind es die kleinen Dinge, die den Morgen perfekt machen. Ergänzen Sie Ihr Frühstück ganz individuell mit unseren handverlesenen Extras – von der ofenfrischen Buttercroissant-Versuchung bis hin zum klassischen Wiener Beinschinken.

Sometimes it's the little things that make a morning perfect. Personalize your breakfast with our hand-picked extras – from the temptation of an oven-fresh butter croissant to classic Viennese bone-in ham.

Jour Gebäck <i>jour pastry</i>	A	€ 1,90
Handsemmel, Kornspitz <i>bread roll, grain tip</i>	A	€ 2,40
Toast Brot (2 Scheiben) <i>toast bread (2 slices)</i>	A	€ 2,20
Glutenfreies Gebäck <i>gluten-free pastry</i>		€ 3,00
Portion Butter, Honig, Marmelade <i>portion of butter, honey or jam</i>	G	€ 2,10
Kornspitz mit Butter und frischem Schnittlauch <i>grain pastry with butter and fresh chives</i>	AG	€ 4,10
Wiener Handsemmel mit Beinschinken <i>hand-shaped roll with bone-in ham, pickled cucumber & fresh horseradish</i>	AO	€ 7,30





Gefülltes Croissant		
mit Schinken, Käse, Gemüsemayonnaise	ACG	€ 8,30
<i>croissant with ham, cheese, vegetables mayonnaise</i>		
mit Lachs, Salatgurke, Honig-Dill-Senf-Sauce	AM	€ 7,90
<i>croissant with smoked salmon and honey-dill-mustard-sauce</i>		
Vitalmüsli mit Joghurt oder Milch	AG	€ 6,30
<i>vital muesli with yoghurt or milk</i>		
Joghurt mit frischen Früchten	G	€ 6,50
<i>yoghurt with fresh fruits</i>		
Portion Avocado <i>Portion of avocado</i>		€ 7,10

WIENER DURSTLÖSCHER

refreshing beverages

Soda	0,25 l	€ 3,10
Soda Zitrone, Himbeer oder Holunder	0,25 l	€ 4,10
<i>soda lemon, raspberry or elderberry</i>	0,5 l	€ 6,50

Die Kunst des Spritzens: Ob Apfelsaft oder Wein – in Wien wird fast alles gerne „gespritzt“. Das sorgt für Leichtigkeit und macht unsere Säfte zu idealen Begleitern für zwischendurch.

The Art of the „Gespritzter“: Whether it's apple juice or wine – in Vienna, we love to enjoy almost everything „spritzed“ with sparkling water. This adds a certain lightness and makes our juices the ideal refreshment at any time of day.

Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 4,40
<i>apple juice with soda</i>	0,5 l	€ 6,90
Apfelsaft	0,25 l	€ 5,50
<i>apple juice</i>		
Mineralwasser Vöslauer	0,33 l	€ 4,60
	0,7 l	€ 8,50
frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	€ 6,90
<i>fresh squeezed orange juice</i>		
Bitter Lemon, Tonic Water	0,25 l	€ 5,50
Pago Johannisbeere, Pfirsich, Orange	0,2 l	€ 5,50
<i>currant, peach, orange,</i>		
gespritzt <i>with soda</i>		€ 6,90
mit Leitungswasser <i>with water</i>		€ 6,50
Coca Cola, Coca Cola Zero, Frucade	0,33 l	€ 5,50
Red Bull	0,25 l	€ 6,30
Eistee Pfirsich, Zitrone, Granatapfel	0,25 l	€ 4,50
<i>icetea peach, lemon, pomegranate</i>		
Alt Wiener Kracherl: Zitrone, Grapefruit, Himbeer	0,33l	€ 5,90
<i>lemon, grapefruit, raspberry</i>		
Orange-Maracuja	0,33l	€ 5,50
<i>Orange-Passion Fruit</i>		
Der Aufgeweckte Cola-Orangenmix	0,33l	€ 5,50





WEINGUT WIENINGER

prämiertes Wein aus Wien

Wieninger winery-award-winning wine from Vienna

Grüner Veltliner	O	1/8 l	€ 6,30
Wiener Gemischter Satz	O	1/8 l	€ 6,30
Wiener Trilogie	O	1/8 l	€ 6,60

BIER

Beer

Ottakringer Pils	A	0,33 l	€ 5,50
Brauerei Schneider Helles	A	0,33 l	€ 5,90
Ottakringer Radler	A	0,33 l	€ 5,50
Alkoholfreies Bier	A	0,33 l	€ 5,50

SPIRITUOSEN

Spirits

Baileys	G	2 cl	€ 4,50
Eierlikör	G	2 cl	€ 4,50
Cointreau		2 cl	€ 4,90
Aperol		2 cl	€ 4,90
Lillet		2 cl	€ 4,90
Wiener Grant (Kaffee-Haselnuss.Schnaps)		2 cl	€ 4,50
Grappa		2 cl	€ 4,50
Österreichische Edelbrände			
Marille, Zwetschke, Williamsbirne, Obstler		2 cl	€ 4,90
Vodka		2 cl	€ 4,90
Rum		2 cl	€ 4,50
Gin		2 cl	€ 4,90
Averna		2 cl	€ 4,90
Chivas Regal 12 years old		4 cl	€ 8,50
Jameson Irish Whisky		4 cl	€ 7,50
Martini Bianco		5 cl	€ 5,90
Martini Rosso		5 cl	€ 5,90
Martini extra dry		5 cl	€ 5,90
Rémy Martin VSOP		2 cl	€ 6,50
Campari		2 cl	€ 4,50





ALLERGENE

allergens

- A** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Grains containing gluten and products derived from them
- B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
Crustaceans and products derived therefrom
- C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
Poultry eggs and products derived therefrom
- D** Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
Fish and products derived from fish (except fish gelatin)
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and products derived from them
- F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and products derived from them
- G** Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
Milk from mammals and dairy products (including lactose)
- H** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
Tree nuts and products derived from them
- L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
Celery and products derived from it
- M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and products derived from it
- N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Sesame seeds and products derived from them
- O** Schwefeldioxid und Sulfite
Sulfur dioxide and sulfites
- P** Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupins and products derived from them
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mollusks such as snails, clams, and squid and products derived therefrom





Besuchen Sie uns auch an unserem traditionsreichen Standort

AM RATHAUSPLATZ 8 IM 1. BEZIRK.

Wir freuen uns darauf, Sie dort von
Montag bis Freitag zw. 10:00 und 17:30 Uhr begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich auch online inspirieren!
Besuchen Sie die Conditorei Sluka auf Facebook und Instagram, um
einen Blick hinter die Kulissen unserer Backstube zu werfen.

Hat es Ihnen bei uns geschmeckt?
**Wir freuen uns sehr über Ihre persönliche Bewertung auf
Google oder TripAdvisor.**

Ihre Meinung hilft uns, jeden Tag ein Stück besser zu werden.

We invite you to visit our traditional location at

RATHAUSPLATZ 8 IN THE 1ST DISTRICT.

*We look forward to welcoming you there from Monday to Friday,
between 10:00 a.m. and 5:30 p.m..*

*Find your daily dose of inspiration! Follow Conditorei Sluka
on Facebook and Instagram for a glimpse behind the scenes
of our confectionery.*

Did you enjoy your visit?
**We would be delighted to receive your review on
Google or TripAdvisor.**
Your feedback helps us to improve every single day.



Für den schnellen Zugriff / *for quick access*
WLAN / Wi-Fi: ILoveSluka

