



CAFÉ [👑]LOBENSTEIN
BIOBÄCKEREI · KONDITOREI · KAFFEEHAUS

Nahrung und Genuss seit 1936



CAFÉ LOBENSTEIN
BIOBÄCKEREI · KONDITOREI · KAFFEEHAUS

*Zerfließt im Mund
und nährt die Seele*



CAFÉ LOBENSTEIN

BIOBÄCKEREI · KONDITOREI · KAFFEEHAUS

Kaffees – 100 % Arabica

Brauner (auch koffeinfrei)

Tasse für Tasse frisch gemahlener und gebrühter Kaffee mit Schaumkrönchen

Großer Brauner oder Kännchen

Melange

die Wiener Variante des Milchkaffees: zwei Teile Kaffee, ein Teil heiße Milch mit Milchschaum

Milchkaffee

Große Tasse mit extra viel geschäumter Milch

Espresso – italienisch stark

Espresso doppio · doppelter Espresso

Espresso corretto · „korrigierter“ Espresso mit 2 cl Grappa oder Weinbrand

Espresso macchiato

der „gefleckte“ mit einem kleinen Schuß aufgeschäumter Milch

Espresso con panna

mit einem Teelöffel gekühlter Schlagsahne

Heiße weiße Schokolade mit Espresso und aufgeschäumter Milch

Latte Macchiato

ein Glas aufgeschäumte Milch + Espresso – mit Sirup (z.B. Amaretto, Vanille, Karamell)

Café Latte

Espresso mit Milch und Milchschaum, gekrönt mit einem Hauch von Zimt

Cappuccino

Espresso mit aufgeschäumter Milch



CAFÉ LOBENSTEIN

BIOBÄCKEREI · KONDITOREI · KAFFEEHAUS

Einspänner – doppelter Espresso im Glas,
nach Wiener Tradition mit
geschlagener Sahne serviert

Malzkaffee
– als Milchkaffee

Kaffee mit Alkohol

Rüdesheimer Café
Kaffee, 2 cl. Asbach Uralt, Sahne

Café Amaretto
Kaffee, 2 cl. Amaretto, Sahne

Café Baileys
Kaffee, 2 cl. Sahnelikör, Sahne

Café Cointreau
Kaffee, 2 cl. Orangenlikör, Sahne

Fiaker – doppelter Espresso, 2 cl. Rum,
geschlagene Sahne

Wir servieren, nach der schönen alten Wiener
Tradition, sowie zur besseren Bekömmlichkeit,
zu jedem Kaffee ein Glas Wasser.

Milchig

Ovomaltine
das Schweizer Nationalgetränk,
mit Milch aufgeschäumt

Kännchen aufgeschäumte Milch

Glas kalte Milch



