

SPEISEN/DISHES

TAGESSUPPE 3,40 €
(Soup of the day)

HUMMUS MIT TECHINA UND PITA A)F)J)M)N)O)P) 6,40 €
Kichererbsenpüree mit Sesampaste
(Hummus, techina & pita
sesamesauce with chickpeas paste)

HUMMUS MIT FALAFEL, TECHINA & PITA 8,40 €
(Hummus served with falafel, techina & pita) A)F)J)M)N)O)P)

FALAFELTELLER A)F)J)M)N)O)P) 10,90 €
**Falafel serviert mit Hummus, Techina,
Melanzanitomatensalat, Karottenkrautsalat,
gemischtem Blattsalat + hauseigenem Dressing**
(falafel plate with hummus, techina,
eggplant-tomato salad, carrot - cabbage salad,
salad & pita)

ORIENTALISCHER MIX-TELLER A)C)F)G)N)J)M)O)P) 11,90 €
**Hummus, Techina, Falafel, Borekas, Tzatziki,
Weinblätter, Karotten - Krautsalat und Salat**
(Oriental mix plate
hummus, techina, falafel, borekas, tzatziki,
stuffed grape leaves, carrots - cabbage salad & salad)

BOREKAS – GEFÜLLTE BLÄTTERTEIGTASCHEN A)C)F)G)N)J)M)O)P) 11,40 €
**- Spinat und Schafkäse
- getrockneten Tomaten und Schafkäse
serviert mit Hummus, Melanzani-Tomatensalat,
Karotten - Krautsalat und Salat**
Borekas – filled puff pastry
- Spinach & feta cheese
- dried tomatoes & feta cheese
served with hummus, eggplant-tomato salad,
carrots - cabbage salad & salad

**ROTE RÜBEN BURGER + gegrilltem Ziegenkäse,
Hummus, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln,
Ketchup, Mayo, BBQ und Salat** A)C)G)M)N)O)P) 12,90 €
(Burger with beetroot loaf, grilled Goat cheese,
hummus, tomatoes, pickles, onions, ketchup,
mayo, BBQ & salad)

BURGER MIT KÄSE-ZUCCHINI-LAIBCHEN 11,90 €
**Tzatziki, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln,
Burgersauce und Salat** A)C)G)M)N)O)P)
(Burger with cheese-zucchini loaf,
tzatziki, tomatoes, pickles, onions,
burger sauce & salad)

BURGER MIT SÜBKARTOFFEL - GEMÜSELAIBCHEN 11,90 €
**Hummus, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln,
Ketchup, Vegan Mayo, BBQ und Salat** A)J)M)N)O)P)
(Burger with sweet potato - vegetable dumplings,
hummus, tomatoes, pickles, onions, ketchup,
vegan mayo, BBQ & salad)

WEINBLÄTTER A)G)J)M) 8,90 €
**serviert auf Tsatsiki mit frischem Blattsalat,
einem hauseigenen Dressing und einem Pitabrot**
(Stuffed grape leaves served with tsatsiki,
salad & pita)

SALATE/ SALADS

ZIEGENKÄSE & OBST ^{E|F|G|H|J|M} **gegrillter Ziegenkäse auf frischem Blattsalat mit verschiedenen Früchten und einer hausgemachten Orangenvinaigrette** 11,40 €
(Grilled goat cheese with salad, fruit & home made orange vinaigrette)

SALAT MIT COUSCOUS, AVOCADO & CRANBERRIES
mit Schafkäse, gerösteten Kernen und einer hausgemachten Beerenvinaigrette ^{A|E|G|O|P|F|N|O|P} 9,90 €
(Salad with couscous, avocado, cranberries, Feta cheese, roasted seeds & home made berry vinaigrette)

CAMEMBERT & ROTE RÜBEN
gegrillter Camembert mit marinierten Rote Rüben, gerösteten Kernen auf einem frischen Blattsalat mit einem hauseigenen Dressing ^{E|F|G|M|N|O|P} 9,90 €
(Grilled Camembert with marinated beetroot, salad & roasted seeds)

GRIECHISCHER SALAT ^{G|H|O}
frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebel & Schafkäse 9,60 €
(Greek farmer's salad Tomato, cucumber, olives, onion, lettuce & feta cheese)

THUNFISCHSALAT ^{D|O}
Thunfisch auf frischem Blattsalat mit Zwiebel, Oliven, Tomaten und Gurken 9,60 €
(Tunafish with a mixed salad, tuna, onion & olives)

GEMISCHTER SALAT ^{O|P} 6,80 €
(Mixed salad)

KAROTTEN - KRAUT SALAT ^{O|P} 5,20 €
(Carrot & cabbage salad)

TZATZIKI ^{G|O|P} 5,40 €
Joghurt mit Gurken und Knoblauch
(Tzatziki - Yoghurt with cucumber & garlic)

MELANZANITOMATEN SALAT ^O 5,40 €
(Eggplant-tomato salad)

DESSERTS/ DESSERTS

KUCHEN NACH WAHL
(Cake of your choice)

GETRÄNKE/ DRINKS

| | | |
|---|--------|--------|
| Limonana (Israelische Minz- Zitrone Limonade) <i>(Israeli mint lemonade)</i> | 0,25 l | 3,20 € |
| Limonana* | 0,50 l | 5,20 € |
| Mango Lassi | 0,25 l | 3,60 € |
| Mango Lassi | 0,50 l | 5,60 € |
| Ayran (salziges Joghurtgetränk) <i>(salty yoghurt drink)</i> | 0,33 l | 3,40 € |
| Traubensaft (koscher) BIO <i>(Grape juice (kosher) organics)</i> | 0,25 l | 3,40 € |
| Traubensaft (koscher) BIO <i>(Grape juice (kosher) organics)</i> | 0,50 l | 6,40 € |
| Granatapfelsaft <i>(Pomegranate juice)</i> | 0,25 l | 3,00 € |
| Mineralwasser sparkling / natur <i>(Mineral water sparkling / still)</i> | 0,33 l | 2,80 € |
| Soda | 0,25 l | 2,60 € |
| Soda* | 0,50 l | 3,50 € |
| Soda Zitrone / lemon | 0,25 l | 2,80 € |
| Soda Zitrone* / lemon | 0,50 l | 3,70 € |
| Coca Cola / zero / light *) | 0,33 l | 3,00 € |
| Tonic | 0,20 l | 3,00 € |
| Apfelsaft <i>(Apple juice)</i> | 0,25 l | 3,00 € |
| Apfelsaft gespritzt <i>(Apple juice spritzer)</i> | 0,25 l | 2,80 € |
| Apfelsaft gespritzt* <i>(Apple juice spritzer)</i> | 0,50 l | 5,20 € |
| Red Bull ENERGY DRINK | 0,25 l | 3,60 € |
| Red Bull SUGARFREE | 0,25 l | 3,60 € |

HEIßE GETRÄNKE/ HOT DRINKS

KAFFEE/ COFFEE

| | |
|--|--------|
| Kleiner Espresso Brauner ^{G)} <i>(Small espresso with milk)</i> | 2,80 € |
| Großer Espresso Brauner ^{G)} <i>(Double espresso with milk)</i> | 4,20 € |
| Verlängerter Schwarzer Brauner ^{G)} <i>(Light coffee black with milk)</i> | 3,20 € |
| Kaffee Latte ^{G)} <i>(Coffee latte)</i> | 4,20 € |
| Melange ^{G)} <i>(Coffee with foamed milk)</i> | 3,60 € |
| Cappuccino ^{G)} | 3,80 € |
| Heiße Schokolade mit Schlagobers ^{G)} <i>(Hot chocolate with whipped cream)</i> | 4,20 € |
| Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers ^{G)} <i>(Hot chocolate with whipped cream and rum)</i> | 5,40 € |
| + Hafermilch/ oat milk | 0,40 € |

TEE/TEA DEMMER T-BAG (offener Tee im Beutel)

| | |
|---|--------|
| Schwarzer Tee <i>(Black tea)</i> | 4,40 € |
| Grüner Tee <i>(Green tea)</i> | 4,40 € |
| Pfefferminz Tee <i>(Peppermint tea)</i> | 4,40 € |
| Früchte Tee <i>(Fruits tea)</i> | 4,40 € |
| Kräuter Tee <i>(Herbal tea)</i> | 4,40 € |
| Ingwer - Zitronen Tee <i>(Ginger pieces and lemongrass tea)</i> | 4,40 € |
| Nana-Minze Tee mit frischen Minzeblättern (Haustee) <i>(Nana mint leaves tea (house tea))</i> | 4,40 € |
| Schwarze Tee mit Rum <i>(Black tea with rum)</i> | 5,60 € |
| Bio Matcha Latte - der grüne Vitaminkick! ^{G)} | 5,40 € |

BIER ^{A)} / BEER

| | | |
|--------|--------|--------|
| Zipfer | 0,33 l | 3,80 € |
|--------|--------|--------|

Israelisches Bier / Israeli Beer

| | | |
|---------------|--------|--------|
| Maccabee Bier | 0,33 l | 3,80 € |
|---------------|--------|--------|

| | | |
|---------------|--------|--------|
| Goldstar Bier | 0,33 l | 3,80 € |
|---------------|--------|--------|

SPIRITUOSEN / SPIRITS DRINKS

| | | |
|-------|------|--------|
| Wodka | 2 cl | 2,80 € |
|-------|------|--------|

| | | |
|---------------------------------|------|--------|
| Eiswein Grappa Hafner (koscher) | 2 cl | 3,60 € |
|---------------------------------|------|--------|

WEINE ^{O)} / WINES - BIO/ KOSCHER/ VEGAN

Weißwein / White Wine

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Mount Hermon (Israel) | 1/8 l | 4,80 € |
|-----------------------|-------|--------|

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Hafner Welschriesling | 1/8 l | 4,20 € |
|-----------------------|-------|--------|

| | | |
|--|-------|--------|
| Weißwein gespritzt <i>(Gespritzter white)</i> | 1/4 l | 4,60 € |
|--|-------|--------|

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| Aperol Spritzer | 1/4 l | 4,80 € |
|-----------------|-------|--------|

Rotwein / Red Wine

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Mount Hermon (Israel) | 1/8 l | 4,80 € |
|-----------------------|-------|--------|

| | | |
|---------------------------|-------|--------|
| Hafner Zweigelt Classique | 1/8 l | 4,20 € |
|---------------------------|-------|--------|

| | | |
|---|-------|--------|
| Rotwein gespritzt <i>(Gespritzter red)</i> | 1/4 l | 4,60 € |
|---|-------|--------|

SEKT / SPARKLING WINE

| | | |
|--------|--------|--------|
| Kattus | 0,10 l | 4,20 € |
|--------|--------|--------|

| | | |
|----------------|--------|--------|
| Kattus Piccolo | 0,20 l | 8,00 € |
|----------------|--------|--------|

| | | |
|------|--------|---------|
| Sekt | 0,75 l | 25,00 € |
|------|--------|---------|

| | | |
|---|--------|---------|
| Laurent – Perrier Brut Champagne (koscher) | 0,75 l | 76,00 € |
|---|--------|---------|

www.cafe-eskeles.at
+43 660 511 0947
info@cafe-eskeles.at



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

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

*Information über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)*

**) enthält eine Phenylalaninquelle*

****) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*

Wichtige Info zu Allergenen:

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte 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 verwendet werden

„Lieber Gast! Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten“

Allergy information according to Codex recommendation

A) Grains containing gluten; B) Crustaceans; C) Egg; D) Fish; E) Peanuts; F) Soy; G) Milk or lactose; H) Edible nuts; L) Celery; M) Mustard; N) Sesame; O) Sulphites; P) Lupines; R) Molluscs

Information about sweeteners

(in accordance with FMH [Federal Ministry of Health] regulation from 10/07/2014, Federal Law Gazette No II/175/2014)

**) Contains a source of phenylalanine*

****) Can have a laxative effect if consumed excessively*

Important information about allergens:

One response occurs when the substances referred to or from Products manufactured are included as an ingredient in the final product.

The identification of the 14 major allergens in accordance with the regulations (EU Food Information Regulation 1169/2011). Furthermore, there are also other substances that life can trigger -mittelallergien or intolerances.

Despite careful preparation of our dishes in addition to the Ingredients marked traces of other substances to be included, which are used in the production process of the kitchen

"Dear guest! We will inform you about allergenic ingredients in our dishes"



Bernhard (Berusch) Freiherr von Eskeles (1753–1839) wurde in Wien als Sohn eines Rabbiners geboren.

1773 gründete er mit seinem Schwager Nathan Arnstein das Bankhaus Arnstein und Eskeles. Er stieg zum Berater von Kaiser Joseph II. und von Kaiser Franz II. auf. Für seine Dienste wurde er zum Ritter und Freiherrn erhoben. 1816 gehörte er zu den Mitbegründern der Österreichischen Nationalbank und der Österreichischen Spar-Casse. Bernhard Eskeles war mit Cäcilie, geb. Itzig, verheiratet, der Schwester von Fanny von Arnstein. Von 1823 bis 1827 befand sich das Palais in der Dorotheergasse 11 im Besitz des Bankhauses Arnstein und Eskeles. Sein Grab befindet sich am jüdischen Friedhof in Währing.

Bernhard (Berusch) Freiherr von Eskeles (1753–1839) was born in Vienna as the son of a rabbi. In 1773 he founded with his brother-in-law Nathan Arnstein the banking house Arnstein and Eskeles. He later became a consultant of Emperor Joseph II. and of Emperor Francis II. For his support he was elevated to the knights and barons. In 1816 he co-founded the Austrian National Bank and was involved in the founding of Österreichische Spar-Casse. Eskeles was married to Cecilia, born Itzig, the sister of Fanny von Arnstein. From 1823 to 1827 the palace at Dorotheergasse 11 was in possession of the banking house Arnstein and Eskeles. Bernard of Eskeles was buried at the Jewish Cemetery Währing.

