

## Frühstück

täglich bis 11:30 Uhr für einen guten Start in den Tag

Änderungen der Angebote führen zu Preisänderungen

### Klassisches Diglasfrühstück <sup>ACFGHN</sup>

Melange oder heiße Schokolade; ein Frühstücksgebäck; Portion Butter

€ 5,70

### Diglasfrühstück <sup>ACFGHN</sup>

Melange oder heiße Schokolade; Brioche oder Butterkipferl aus unserer Backstube

€ 6,70

### Wiener Frühstück <sup>ACFGHN</sup>

Melange, Tee oder heiße Schokolade; ein weiches Ei; hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig; Butter; zwei Frühstücksgebäck

€ 8,90

### Kräftiges Frühstück <sup>ACFGHN</sup>

Ham and Eggs oder Bacon and Eggs von zwei Eiern; ein Glas frisch gepresster Orangensaft; ein Gebäck nach Wahl

€ 10,50

### Großes Wiener Frühstück <sup>ACFGHN</sup>

Melange, Tee oder heiße Schokolade; ein weiches Ei; hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig; Butter; Schinken und Käse; ein Glas frisch gepresster Orangensaft; zwei Frühstücksgebäck

€ 13,10

### Großes Diglasfrühstück <sup>ACFGHN</sup>

Beinschinken und Käse; Rührei; Kräutertopfen; 1 Glas frisch gepresster Orangensaft; ein Frühstücksgebäck nach Wahl

€ 11,50

## Frühstück a la carte

täglich bis 22:00 Uhr

Schnittlauchbrot <sup>ACEFGHNLN</sup>

€ 4,50

Eierspeise aus drei Eiern <sup>CFG</sup>

€ 6,00

Eierspeisbrot mit Kräutertopfen, gebratenem Speck und Kernöl <sup>ACEFGHNLN</sup>

€ 7,80

Ham and Eggs oder Bacon and Eggs aus drei Eiern <sup>CFG</sup>

€ 9,00

Natur Omelette, Beinschinken- oder Käseomelette <sup>CFG</sup>

€ 9,00

Amarant-Joghurtmüsli <sup>ACFGHN</sup>

€ 4,50

Glas Primosecco, Weingut Hagn <sup>D</sup>

€ 4,50

## Warme Küche

täglich bis 22:00 Uhr

### Suppen

Frittatensuppe <sup>ACFGHLMNO</sup>

€ 5,20

Nudelsuppe <sup>ACFGHLMNO</sup>

€ 5,20

Bouillon mit Ei <sup>ACFGHLMNO</sup>

€ 5,20

### Kleine Speisen

Beinschinken-Käse Toast mit Ketchup <sup>ACFGLMN</sup>

€ 5,20

Sacherwürstel mit Senf und Kren <sup>M</sup>

€ 5,50

Augsburger mit Crèmespinat und Kartoffelrösti <sup>ACFGLM</sup>

€ 9,50

Bernerwürstel mit Pommes Frites und Senf <sup>GLM</sup>

€ 11,00

Bratwürstel mit Sauerkraut und Kartoffelrösti <sup>GM</sup>

€ 11,00

\* Bestellungen abweichend zu unseren Frühstücksangebote, nehmen wir gerne als à la carte Bestellungen entgegen.

## Cafe Diglas - Geschichte

Die "Diglas" waren ursprünglich Fassbinder aus der Gegend von Hollabrunn und belieferten u. a. Wiener Wirte mit Weinfässern. Wie es das Schicksal wollte, häuften sich bei einem Kunden Forderungen an. Diese führten dazu, dass im Jahr 1859 Hans Diglas in Wien in der Radetzkystraße die Gastwirtschaft "Zum Goldenen Adler" statt der geforderten Zahlung übernahm.

Seit 1875 ist der Name Diglas in der Wiener Gastronomie ein Begriff. Hans Diglas I. betrieb damals schon Etablissements wie das "Casino Zögernitz" in Döbling, den "Goldenen Adler" in der Radetzkystraße, die "Schöne Aussicht" oder das "Schlosshotel-Restaurant" am Maurer Hauptplatz.

Bei der Eröffnung seines Restaurants im Türkenschanzpark war Kaiser Franz Joseph I. sein erster Gast.

Nach einem 18jährigen Aufenthalt in den Vereinigten Staaten begannen die Söhne Hans und Franz Diglas eine Reihe von gastronomischen Einrichtungen in Wien zu gründen. Dazu gehörte auch der "Niederösterreichische Landesmuskeller" in der Singerstraße.

Im Jahr 1923 folgte das Cafe Diglas in der Wollzeile. Es ist der einzige Betrieb, welcher die wechselvollen Zeiten überstand. Das Cafe Diglas entwickelte sich zu einem beliebten Wiener Traditionskaffeehaus. Persönlichkeiten wie O.W. Fischer, Komponist Franz Lehár, Kabarettist Karl Farkas, sowie Heimito von Doderer gingen hier ein und aus. 1964 übernahm der gelernte Hotelfachmann, Hans Diglas III. das Erbe seines Vaters und führte nach Erlangen der Vollzeitkonzession ein umfangreiches Restaurantangebot ein. 1988 restaurierte der Enkel des Gründers, Hans Diglas IV. das Kaffeehaus und wandelte es wieder in seinen ursprünglichen Zustand. Im Jahr 1999 übernahm die Familie Diglas die Cafe-Konditorei am Fleischmarkt 16, wo heute für alle "Diglas-Betriebe" die Mehlspeisen gebacken werden.

Am 1. Jänner 2016 eröffnete Johann Diglas jun. in den ehemaligen Räumen des stadtbekanntes „Café Haag“ das "Cafe Diglas im Schottenstift" in der Schottengasse 2. Im gleichen Jahr entschied sich Tochter Elisabeth Diglas mit der „Meierei im Türkenschanzpark“ dorthin zurückzukehren, wo einst Ihre Vorfahren schon den Kaiser Franz Josef bewirteten.

## Allergeninformation

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 gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

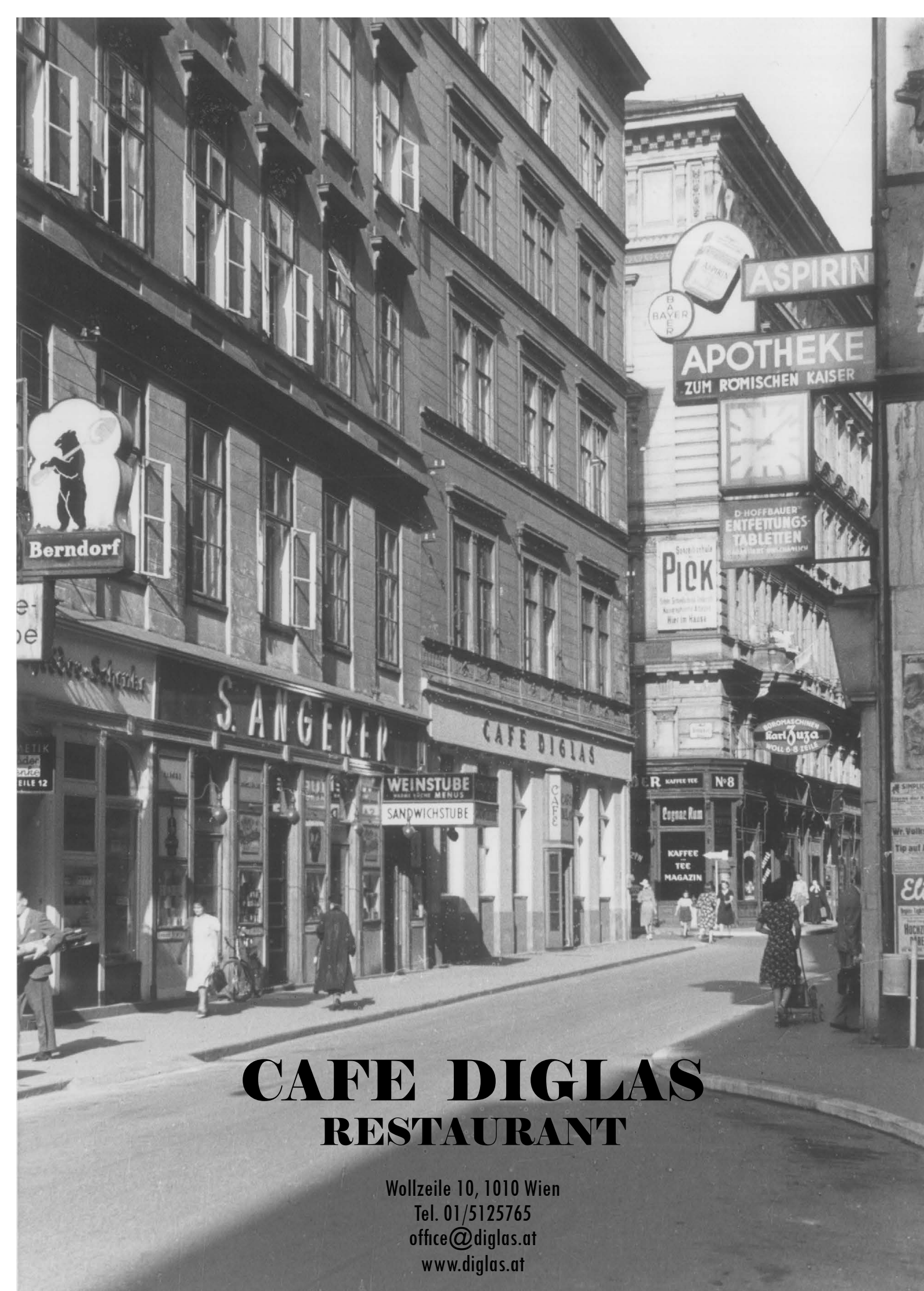
A		Glutenhaltiges Getreide	H		Schalenfrüchte
B		Krebstiere	L		Sellerie
C		Eier	M		Senf
D		Fische	N		Sesam
E		Erdnüsse	O		Sulfite
F		Soja	P		Lupinen
G		Milch oder Laktose	R		Weichtiere

### Sehr geehrte Gäste!

**Wir bitten Sie Ihre Rechnung noch vor Ort zu kontrollieren, da nachträgliche Reklamationen nicht mehr nachvollziehbar sind und nicht akzeptiert werden können.**

**Unser Team freut sich, Sie bei Anregungen beraten zu dürfen.**

**Ihr Diglas Team**



# CAFE DIGLAS RESTAURANT

Wollzeile 10, 1010 Wien

Tel. 01/5125765

office@diglas.at

www.diglas.at

## Getränke

### Weißweine 1/8l offen <sup>0</sup>

<b>Diglas Gelber Muskateller</b> Weingut Sauer   Ebenthal	€ 4,10
<b>Diglas Grüner Veltliner DAC</b> Weingut Sauer   Ebenthal	€ 4,10
<b>Diglas Weissburgunder</b> Weingut Sauer   Ebenthal	€ 4,10
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Robert Goldenits   Tadten/Neusiedlersee	€ 4,10
<b>Riesling Urgestein</b> Weingut Schlosskellerei Gobelsburg   Kamptal	€ 4,10
Weißer Spritzer   0,25l	€ 2,90
Aperol Spritzer   0,25l	€ 4,50

### Schaumweine <sup>0</sup>

Glas "Primosecco" Weingut Hagn   Mailberg	€ 4,50
Kattus Cuvée Nr.1   0,2l	€ 9,50
Kattus Cuvée Nr.1   0,7l	€ 32,00
Veuve Clicquot   0,75l	€ 95,00

### Bier <sup>A</sup>

Ottakringer Bier vom Fass Seidel   0,3l Krügel   0,5l	€ 4,10 € 4,70
Ottakringer dunkel   0,5l	€ 4,70
Edelweiss Weissbier   0,5l	€ 4,70
Budweiser   0,5l	€ 4,90
Radler   0,5l	€ 4,70

### Rotweine 1/8l offen <sup>0</sup>

<b>Blauer Zweigelt</b> Weingut Hagn   Mailber	€ 4,50
<b>Merlot</b> Weingut Hannes Reeh   Andau	€ 4,10
<b>Zweigelt Heideboden</b> Weingut Robert Goldenits   Tadten	€ 4,50
<b>Cuvée Haidenberg</b> Weingut Walter Glatzer   Carnuntum	€ 4,50

### Spirituosen <sup>0</sup>

Martini   Dry   Bianco   Rosso   4cl	€ 3,40
Fernet Branca   2cl	€ 3,40
Campari Soda   0,1l	€ 3,80
Campari Orange   3cl	€ 7,90
Absolut Vodka   Beefeater Gin   Barack Palinka   2cl	€ 3,40
Williams   2cl	€ 3,40
Bacardy Rum   Whisky Johnny Walker   Grappa   2cl	€ 3,90
Cognac Remy Martin VSOP   2cl	€ 4,80
Sherry Sandeman   4cl	€ 3,80
Wachauer Marillenlikör   4cl	€ 3,80
Mozart Likör   2cl	€ 4,00
Inländer Rum   2cl	€ 1,80
Arzbergers Mariazeller Magenlikör   5cl	€ 5,20

## Warme Küche

täglich bis 22:00 Uhr

### Wiener Küche

<b>Wiener Rindsaftgulasch</b> <sup>ALG</sup> mit Salzkartoffeln	€ 15,00
<b>Backhendlsalat</b> <sup>ACFGHLMNO</sup> mit Erdäpfel-Blattsalat und steirischem Kürbiskernöl	€ 15,00
<b>Gebackenes Hühnerschnitzel</b> <sup>ACGM</sup> mit Blattsalat	€ 15,00
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <sup>ACFGHLMNO</sup> mit Erdäpfelsalat	€ 15,00
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>ACFGHLMNO</sup> mit Erdäpfelsalat	€ 24,00
<b>Tafelspitz im Suppenkessel</b> <sup>ALOP</sup> mit Crèmespinat, Kartoffelrösti und Apfelkren	€ 21,00
<b>Rumpsteak</b> <sup>GM</sup> mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Senf	€ 21,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> <sup>GM</sup> mit Bratkartoffeln und Senf	€ 21,00

### Beilagen

Senf, Ketchup, Mayonnaise, Kren <sup>ACFGHLMNO</sup>	€ 1,50
Petersilkartoffeln <sup>G</sup>	€ 4,50
Salzkartoffeln <sup>G</sup>	€ 4,50
Erdäpfelsalat <sup>ACFGHLMNO</sup>	€ 4,50
Blattsalat <sup>M</sup>	€ 4,90

### Frisches Gebäck und Kipferl <sup>ACFGHLMNO</sup>

Handsemmel   Salzstangerl   Kornspitz   Grahamweckerl   Wallnußweckerl	€ 1,40
Hausbrot   weiß oder schwarz	€ 1,50
Hausgemachtes Brioche   Butterkipferl	€ 2,40
Hausgemachtes Ischlerkipferl	€ 2,80

## Süße Küche

verfeinern Sie Mehsspeisen mit Schlagobers, oder hausgemachter Vanillesauce

<b>Diglas Schokolade-Nuß Scheiterhaufen</b> <sup>ACEFGHNO</sup> mit Vanillesauce	€ 8,50
<b>Marmeladepalatschinken</b> <sup>ACG</sup> hausgemachte Marillenmarmelade, drei Stück gerollt	€ 9,00
<b>Schokoladepalatschinken</b> <sup>ACG</sup> zwei Stück mit Schlagobers	€ 9,00
<b>Kaiserschmarren</b> <sup>ACGO</sup> mit hausgemachtem Zwetschkenröster, Wartezeit zirka 20 Minuten	€ 9,50

**Das Cafe Diglas ist bekannt für seine täglich frisch und in der eigenen Backstube zubereiteten Mehlspeisen, wie Apfel- Topfenstrudel, Sachertorte ... Gerne steht Ihnen unsere Buffetkraft zur Beratung zur Verfügung.**

## Kaffee | Milchgetränke | Tee

### Kaffee <sup>G</sup>

Espresso   Kleiner Brauner   Espresso Macchiato   Ristretto	€ 3,10
Doppelter Espresso   Großer Brauner   Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,30
Melange   Verlängerter   Cappuccino mit Milchschaum	€ 4,30
Caffé Latte   wahlweise auch mit Vanille, Kara- mel, Zimt, Amaretto oder Haselnussaroma <sup>E</sup>	€ 4,80
Kanne Kaffee	€ 5,40

### Kaffee-Spezialitäten <sup>G</sup>

Cappuccino mit Schlagobers	€ 5,10
Einspanner   doppelter Espresso mit Schlagobers	€ 5,10
Franziskaner   doppelter Espresso mit Milch und Schlagobers	€ 5,10
Heiße Schokolade Heiße Schokolade mit Schlagobers	€ 4,30 € 5,10
Heiße Schokolade mit Rum und Schlagobers	€ 6,90
Kaffee Maria Theresia   doppelter Espresso mit Maril- lenlikör und Schlagobers	€ 8,90
Mozart Kaffee   doppelter Espresso mit Mozartlikör und Schlagobers	€ 9,10

### Tee

<b>Grüntees:</b> Yunnan Grün, Formosa Sencha Standard, Yamamoto, Vietnam Jasmin	€ 4,30
<b>Käutertees:</b> Pfefferminze, Sauwettertee	€ 4,30
<b>Koffeinfreie Tees:</b> Rooibos Classic, Rooibos Vanille, Omas Ingwer Infusion bei Halsweh und Schnupfen!	€ 4,30
<b>Schwarztees:</b> Assam Boisahabi, Darjeeling	€ 4,30
<b>Aromatisierte Schwarztees:</b> Earl Grey, Vanilla Bourbon, Bio Indian Chai	€ 4,30
<b>Früchtetees:</b> Waldfrüchte-Cocktail, Red Orange, Wild Cherry, Himmlische Himbeere	€ 4,30

## Alkoholfreie Getränke

Apfelsaft naturtrüb   0,25l	€ 3,90	Fruchtsaft   Tomate   Marille   Johannisbeere   0,2l	€ 3,90
Apfelsaft mit Leitungswasser   0,5l	€ 4,70	mit Leitungswasser   0,5 l	€ 4,70
Apfelsaft gespritzt 0,25 l	€ 2,80		
Coca Cola   0,25l	€ 3,40	Mineralwasser prickelnd   still   0,33l	€ 3,40
Coca Cola Light, Coca Cola Zero   Almdudler   0,35l	€ 3,90	Mineralwasser prickelnd   still   0,75l	€ 5,20
Soda   0,25l	€ 1,80		
Soda Zitron   0,25 l	€ 3,40	Frisch gepresster Orangensaft   aus drei Orangen	€ 4,50
Soda Zitron   Soda Himbeer	€ 4,00		
Holundersoda   0,5l	€ 4,00	Karotten-Apfelsaft   Apfel-Hollersaft   0,25l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon   Tonic   0,2l	€ 3,90	mit Leitungswasser	€ 4,70
Nur zu einem Grundgetränk Glas Leitungswasser   0,25 l	€ 0,80	Hausgemachter Ingwer Eistee   0,5l	€ 4,50
		Gösser Natur alkoholfrei   0,33l <sup>A</sup>	€ 4,30

\* Wir weisen Sie drauf hin, dass unsere Kuchen und Speisen nur bei Konsumation eines Grundgetränks serviert werden.