



CAFE DIGLAS

DAS STAMMHAUS IN DER WOLLZEILE

MENÜ

warme Küche täglich bis 22:00 Uhr

SPEISEN

Wiener Rindersaftgulasch ^{ALG} mit Salzkartoffeln	17,50	Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACFGHLMNO} mit Erdäpfelsalat	24
Backhendlsalat ^{ACFGHLMNO} mit Erdäpfelsalat-Blattsalat und steirischem Kürbiskernöl	17,50	Tafelspitz im Suppenkessel ^{ALOP} mit Cremespinat, Kartoffelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce	24
Gebackenes Hühnerschnitzel ^{ACFGHLMNO} mit Blattsalaten	17,50	Rumpsteak ^{GM} mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Senf	24
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACFGHLMNO}	17,50	Zwiebelrostbraten ^{GM} mit Bratkartoffeln und Senf	24

KLEINE SPEISEN

Schinkenrolle ^{ACFGHLMNO} nach Art des Hauses, mit Crème fraîche, frisch gerissenem Kren und marinierten Blattsalaten	12,80	Berner Würstel ^{GLM} mit Pommes Frites und Senf	12,50
Beinschinken-Käsetoast mit Ketchup	6,80	Bratwürstel ^{GM} mit Sauerkraut und Kartoffelrösti	12,50
Sacherwürstel mit Senf und Kren	6,80		
Augsburger ^{ACFGHLMN} mit Cremespinat und Kartoffelrösti	12,50		
Ham and Eggs / Bacon and Eggs ^{CFG} von 3 Eiern	10,50		
Natur-, Beinschinken- oder Käseomelette von 3 Eiern	10,50		

SUPPEN

Frittatensuppe ^{ACFGHLMNO}	6,60
Nudelsuppe ^{ACFGHLMNO}	6,60
Bouillon mit Ei ^{ACFGHLMNO}	6,60

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	4,50	Pago Marille, Johannisbeere, Orange 0,2 l	4,50
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser 0,5 l	5,50	Pago mit Leitungswasser 0,5 l	5,30
Apfelsaft gespritzt 0,25 l	3,80	Orangensaft aus drei Orangen frisch gepresst	6,20
Coca Cola 0,33 l auch Light oder Zero	4,50	Apfel-Hollersaft 0,25 l	4,50
Almdudler 0,33 l	4,50	Apfel-Hollersaft mit Leitungswasser 0,5 l	5,30
Soda 0,25 l	2,00	Ingwer Eistee hausgemacht 0,5l	5,50
Soda Zitron 0,25 l	4,20	Gösser natur alkoholfrei 0,5 l	5,50
Soda Zitron, Soda Himbeer oder Holundersoda 0,5 l	5,00	Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0,33 l	4,40
Schweppes Herbal Tonic 0,2 l	4,70	Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 l	6,60
Fever Tree Elderflower Tonic Water 0,2 l	5,80	Servicegebühr für Leitungswasser ohne sonstige Getränkebestellung	1,00
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	4,50		

zu unserer Tageskarte >>



GETRÄNKE

WEINE BIER⁰

WEINE WEIß IM GLAS

Diglas Gelber Muskateller	5,50
Weingut Sauer Ebenthal	
Diglas Grüner Veltliner	5,50
DAC Weingut Sauer Ebenthal	
Diglas Weißburgunder	5,50
Weingut Sauer Ebenthal	
Sauvignon Blanc	5,50
Weingut Bayer, Donnerskirchen	
Riesling Urgestein	5,80
Weingut Schlosskellerei Gobelsburg	
Weißer Spritzer	3,60
Aperol Spritz	6,60
Aperol Spritz mit Prosecco	7,50
Campari-Proseccospritz	7,50
Veuve Cliquot 0,75 l	120,00
Kattus Cuvée Nr. 1 0,75 l	42,00

WEINE ROT IM GLAS

Blauer Zweigelt	6,10
Weingut Hagn, Mailberg	
Merlot	6,10
Weingut Hannes Reeh, Andau	
Blaufränkisch Classic	6,10
Weingut Iby, Horitschon	
Cuvée Classic	6,80
Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz	
Colloredo Cuvée	6,80
Weingut Hagn, Mailberg	

BIER

Fischerbräu Privatbrauerei 0,5 l	6,20
Ottakringer vom Faß Seidel 0,3 l	4,80
Krügel 0,5 l	5,60
Ottakringer Dunkel	5,70
Original Budweiser 0,5 l	5,90
Edelweiß Weißbier 0,5 l	5,80
Ottakringer Radler 0,5 l	5,80

MENÜ

SÜßE KÜCHE

Diglas Schokolade-Nuß Scheiterhaufen^{ACEFGHNOP} mit Vanillesauce **9,80**

Das Café Diglas ist für seine täglich frisch in der eigenen Backstube zubereiteten Mehlspeisen bekannt.

Marmeladepalatschinken^{ACG} 3 Stück, gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade **9,80**

Vormittags werden die oft noch ofenwarmen Kuchen von unserem Betrieb am Fleischmarkt 16 angeliefert.

Schokoladepalatschinken^{ACG} 2 Stück, mit Schlagobers **9,80**

Kaiserschmarren^{ACGO} mit hausgemachtem Zwetschkenröster, Wartezeit bis zu 20 Minuten **11,50**

Werfen Sie einen Blick in die Vitrine und lassen Sie sich von unseren Buffetmitarbeitern beraten.

MIXED DRINKS

ALKOHOLISCHE DRINKS

„Diglas Summer Spritz“ 11,80
Wien Violet Gin 4cl, Schwepes
White Peach als, Eiswürfel
Rosmarin Zweig

Wien Gin 4 cl **6,80**
Sissi Wermut 1/16 l **7,20**
Franz Wermut 1/16 l **7,20**
Hawara 4 cl **6,80**

„Wiener Apero“ 12,60
Wiener Dirndl 4cl, Schwepes
Herbal Tonic als Filler
Orangenzeste, Eiswürfel

Wiener Apfel-Zimtlkör **6,80**
Wiener Grant 4 cl **6,80**
Haselnusslikör
Monkkey Shoulder 4 cl **6,80**

„Wien Gin Tonic“ 12,60
Wien Gin 4cl
Fever Tree Indian Tonic
Zitronenscheibe

Blended Scotch Whisky
Absolut Vodka 4 cl **6,80**
Brugal Anejo **6,80**
Superior Rum 4 cl

„Vodka Wellness“ 9,50
Absolut Vodka 4cl
Zitronensaft 2cl, Soda
Zitronenscheibe

Portion Inländer Rum 2 cl **3,10**
Arzbergers Mariazeller **7,20**
Magenbitter 5 cl

GETRÄNKE

HEIßE GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso, Kleiner	3,80
Brauner, Espresso	
Macchiato, Ristretto	
Doppelter Espresso, Großer Brauner, Doppelter Espresso Macchiato	5,40
Melange, Verlängerter, Cappuccino mit heißer geschäumter Milch	5,40
Caffe Latte	5,90
wahlweise auch mit Karamell, Zimt, Amaretto, oder Haselnussaroma	
Kanne Kaffee	6,40
Geeister Kaffee	5,40
Zum Kaffee servieren wir immer ein Glas frisches Wiener Leitungswasser!	

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Cappuccino	5,80
mit Schlag	
Einspanner	5,80
mit Schlag	
Franziskaner	5,80
doppelter Espresso mit Milch und Schlag	
Kaffee "Maria Theresia"	9,90
doppelter Espresso mit Marillenlikör und Schlag	
"Mozart Kaffee"	9,90
doppelter Espresso mit Mozartlikör und Schlag	
Heiße Schokolade	5,40
Heiße Schokolade	6,40
mit Schlag	
Heiße Schokolade	8,20
mit Rum und Schlag	

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei oder mit lakosefreier Milch erhältlich

BIS 11:30 HABEN WIR EINE SPEZIELLE FRÜHSTÜCKSKARTE FÜR SIE VORBEREITET

TEE

Grüntees:	5,40	Handsemmel	2,20
Yunnan Grün, Formosa Sencha Standard, Yamamoto, Vietnam Jasmin		Kornspitz	2,20
Käutertees:	5,40	Walnussweckerl	2,20
Pfefferminze, Sauwettertee		Grahamweckerl	2,20
Koffeinfreie Tees:	5,40	Hausgemachtes Toskaner Brot	2,50
Rooibos Classic, Rooibos Vanille		Hausgemachtes Roggen-Vollkornbrot	2,50
Schwarztees:	5,40	Butterkipferl	3,10
Assam Boisahabi, Darjeeling		Brioche hausgemacht	3,10
Aromatisierte Schwarztees:	5,40	Ischler Kipferl	3,60
Earl Grey, Vanilla Bourbon, Bio Indian Chai			
Früchtetees:	5,40		
Waldfrüchte-Cocktail, Red Orange, Wild Cherry, Himmlische Himbeere			

BEILAGEN

Omas Ingwer Infusion bei Halsweh und Schnupfen!	5,40	Senf, Ketchup, Mayonnaise, Kren ^{ACFGHLMNO}	1,90
		Petersilkkartoffeln ^G	4,90
		Erdäpfelsalat ^{ACFGHLMNO}	5,50
		Salzkartoffeln ^G	4,90
		Blattsalat ^M	5,50

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

AUSZUG AUS DER GESCHICHTE

Die Mitglieder der Familie Diglas waren ursprünglich Fassbinder aus der Gegend von Hollabrunn und belieferten Wiener Wirte mit Weinfässern. Wie es das Schicksal wollte, häuften sich bei einem Kunden Forderungen an. Diese führten 1859 dazu, dass Hans Diglas in Wien die Gastwirtschaft „Zum Goldenen Adler“ in der Radetzkystraße an Zahlungs statt übernahm.

Seit 1875 ist der Name Diglas in der Wiener Gastronomie ein Begriff. Hans Diglas I. betrieb damals neben dem „Goldenen Adler“ in der Radetzkystraße auch Etablissements wie das „Casino Zögernitz“ in Döbling, die „Schöne Aussicht“ am Pfarrplatz und das „Schlosshotel-Restaurant“ am Maurer Hauptplatz. Es tat sich viel beim Diglas im „Casino Zögernitz“; dort spielten Johann Strauß Vater und Sohn an Wochenenden im Garten des Kaffeehauses sowie auch im Ballsaal auf. Es gab dort auch das erste Freiluftkino Wiens.

Bei der Eröffnung des Restaurants von Hans Diglas I. im Türkenschanzpark war Kaiser Franz Josef I. sein erster Gast.

Nach einem 18-jährigen Aufenthalt in den Vereinigten Staaten begannen die Söhne Hans II. und Franz Diglas, eine Reihe von gastronomischen Einrichtungen in Wien zu gründen. Erwähnenswert ist der „Niederösterreichische Landesmuskeller“ in der Singerstraße 6, der rund um die Uhr geöffnet war. Wenn das Restaurant im Erdgeschoß am Abend schloss, begann der Trubel in der sogenannten „Schwemme“ im Keller, die ihre Pforten erst zumachte, wenn das Restaurant in der Früh wieder öffnete.

Doch es lassen sich nicht nur Erfolgsgeschichten erzählen. Die Betriebe, die heute nicht mehr existieren, fielen der Weltwirtschaftskrise 1929/30 zum Opfer; einzig das „Café Diglas“ in der Wollzeile konnte gerettet werden.

Dieses Stammhaus in der Wollzeile hatten die Brüder Diglas im Jahr 1923 gegründet. Das „Café Diglas“ entwickelte sich zu einem beliebten Wiener Traditionskaffeehaus. Persönlichkeiten wie O. W. Fischer, der Komponist Franz Lehár, die Kabarettisten Karl Farkas und Ernst Waldbrunn 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 Vollkonzession ein umfangreiches Restaurantangebot ein. In den folgenden Jahren wurde neben dem Restaurant auch ein Espresso errichtet. Reine klassische Kaffeehäuser konnten nämlich in den 60er Jahren nicht erfolgreich geführt werden („Kaffeehaussterben“).

1988 restaurierte der Enkel des Gründers Hans Diglas IV. das „Café Diglas“ und wandelte es wieder in seinen ursprünglichen Zustand.

1999 übernahm die Familie Diglas die Café Konditorei Schmohl am Fleischmarkt 16 und betreibt diese unter dem Namen „Diglas am Fleischmarkt“, auch das „Kleine Diglas“ genannt. In der historischen Backstube im Hinterhof werden noch heute die ausschließlich handgemachten Mehlspeisen produziert, welche man in allen Betrieben der Familie täglich frisch gebacken genießen kann.

2016 stieg auch der Urenkel des Gründers Johann Diglas jun. in das Familienunternehmen ein und übernahm das ehemalige „Café Haag“ in den Räumlichkeiten des Schottenstiftes in der Schottengasse 2, welches er seitdem unter dem Namen „Diglas im Schottenstift“ betreibt.

Aber auch seine Schwester Elisabeth Schneider-Diglas hat sich nach einem Betriebswirtschaftsstudium und Praxisjahren im Wirtschaftsleben entschlossen, am gastronomischen Familiengeschehen mitzuwirken und übernahm im selben Jahr wie ihr Bruder die „Meierei im Türkenschanzpark“. Damit kehrte sie an den Ort zurück, wo schon ihr Urgroßvater Kaiser Franz Josef I. bewirtete. Heute röstet sie mit ihrem Ehemann Markus Schneider-Diglas am Gersthofer Markt, wo die beiden auch ein Feinkostgeschäft betreiben, den Kaffee für sämtliche Unternehmen der Familie. Dort bekommt man auch den köstlichen Kaffee von „Cottage Roasters“ in ganzen Bohnen für den Genuss zu Hause.

2017 übernahm Johann Diglas jun. das „Café-Restaurant Weimar“, wodurch er es vor einer Insolvenz rettete. 2020 erfüllte er sich noch seinen Traum, selber Bier zu brauen. Er kaufte das „Fischerbräu“, die Erste Wiener Gasthausbrauerei in der Billrothstraße 17 im 19. Bezirk. So wurde das Angebot der in reiner Handarbeit gefertigten Produkte, wie Mehlspeisen und Kaffee, durch das hauseigene Bier „Fischerbräu“ abgerundet und erweitert.