



CAFE DIGLAS

DAS STAMMHAUS IN DER WOLLZEILE

MENÜ

warme Küche täglich bis 22:00 Uhr

SPEISEN

Wiener	18,90	Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ACFGHLMNO}	28,90
Rindersaftgulasch ^{ALG} mit Salzkartoffeln		mit Erdäpfelsalat	
Backhendlsalat ^{ACFGHLMNO} mit Erdäpfelsalat-Blattsalat und steirischem Kürbiskernöl	18,90	Tafelspitz im Suppenkessel ^{ALOP} mit Cremespinat, Kartoffelrösti, Apfeln und Schnittlauchsauce	28,90
Gebackenes Hühnerschnitzel ^{ACFGHLMNO} mit Blattsalaten	18,90	Rumpsteak ^{GM} mit Pommes Frites, Kräuterbutter und Senf	28,90
Wiener Schnitzel vom Schwein ^{ACFGHLMNO} mit Kartoffelsalat	18,90	Zwiebelrostbraten ^{GM} mit Bratkartoffeln und Senf	28,90

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	17,50
Beinschinken-Käsetoast mit Ketchup	7,20	Bratwürstel ^{GM} mit Sauerkraut und Kartoffelrösti	17,50
Sacherwürstel mit Senf und Kren	7,80		
Augsburger ^{ACFGHLMN} mit Cremespinat und Kartoffelrösti	14,50		
Ham and Eggs / Bacon and Eggs ^{CFG} von 3 Eiern	12,00		
Natur-, Beinschinken- oder Käseomelette von 3 Eiern	12,00		
		SUPPEN	
		Frittatensuppe ^{ACFGHLMNO}	6,80
		Nudelsuppe ^{ACFGHLMNO}	6,80
		Bouillon mit Ei ^{ACFGHLMNO}	6,80

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	4,90	Pago Marille, Johannisbeere, Orange 0,2 l	4,90
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser 0,5 l	5,70	Pago mit Leitungswasser 0,5 l	5,70
Apfelsaft gespritzt 0,25 l	4,30	Orangensaft aus drei Orangen frisch gepresst	6,80
Coca Cola 0,33 l auch Light oder Zero	4,90	Apfel-Hollersaft 0,25 l	4,90
Almdudler 0,33 l	4,90	Apfel-Hollersaft mit Leitungswasser 0,5 l	5,70
Soda 0,25 l	2,00	Ingwer Eistee hausgemacht 0,5l	5,90
Soda Zitron 0,25 l	4,70	Becks Blue alkoholfrei 0,3 l	5,70
Soda Zitron, Soda Himbeer oder Holundersoda 0,5 l	5,70	Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0,33 l	4,50
Schweppes Tonic 0,2 l	4,90	Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder still 0,75 l	6,80
Schweppes Bitter Lemon 0,2 l	4,90	Manipulations- und Servicegebühr für Leitungswasser ohne sonstige Getränkebestellung	1,00

zu unserer Tageskarte >>



GETRÄNKE

WEINE BIER⁰

WEINE WEIß IM GLAS

Diglas Gelber Muskateller	5,70
Weingut Sauer Ebenthal	
Diglas Grüner Veltliner	5,70
DAC Weingut Sauer Ebenthal	
Diglas Weißburgunder	5,70
Weingut Sauer Ebenthal	
Sauvignon Blanc	5,70
Weingut Bayer, Donnerskirchen	
Riesling Urgestein	6,30
Weingut Schlosskellerei Gobels- burg	
Weißer Spritzer	4,90
Aperol Spritzer	7,60
Aperol Spritz mit Prosecco	9,50
Campari-Proseccospritz	9,50
Veuve Cliquot 0,75 l	125,00
Kattus Cuvée Nr. 1 0,75 l	45,00
Glas Prosecco 0,1 l	6,20

WEINE ROT IM GLAS

Blauer Zweigelt	6,70
Weingut Hagn, Mailberg	
Merlot	6,70
Weingut Hannes Reeh, Andau	
Blaufränkisch Classic	6,70
Weingut Iby, Horitschon	
Cuvée Classic	7,50
Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz	
Colloredo Cuvée	7,50
Weingut Hagn, Mailberg	

BIER

Fischerbräu	6,70
Privatbrauerei 0,5 l	
Ottakringer Goldfassl vom Faß	
Seidel 0,3 l	5,10
Krügel 0,5 l	6,10
Ottakringer Dunkel	6,10
Original Budweiser 0,5 l	6,70
Salzburger die Weiße 0,5 l	6,10
Ottakringer Radler 0,5 l	6,10

MENÜ

SÜßE KÜCHE

<p>Diglas Schokolade-Nuß Scheiterhaufen ^{ACEFGHNOP} mit Vanillesauce</p>	<p>11,90</p>	<p>Das Café Diglas ist für seine täglich frisch in der eigenen Backstube zubereiteten Mehlspeisen bekannt.</p>
<p>Marmeladepalatschinken ^{ACG} 3 Stück, gefüllt mit hausgemachter Marillenmarmelade</p>	<p>9,90</p>	<p>Vormittags werden die oft noch ofenwarmen Kuchen von unserem Betrieb am Fleischmarkt 16 angeliefert.</p>
<p>Schokoladepalatschinken ^{ACG} 2 Stück, mit Schlagobers</p>	<p>11,90</p>	<p>Werfen Sie einen Blick in die Vitrine und lassen Sie sich von unseren Buffetmitarbeitern beraten.</p>
<p>Kaiserschmarren ^{ACGO} mit hausgemachtem Zwetschkenröster, Wartezeit bis zu 20 Minuten</p>	<p>12,90</p>	

MIXED DRINKS

<p>„Diglas Spritzer“ Wien Violet Gin 4cl, Schweppes Tonic als, Eiswürfel Rosmarin Zweig</p>	<p>11,80</p>
<p>„Wiener Aperero“ Wiener Dirndl 4cl, Schweppes Tonic Orangenzeste, Eiswürfel</p>	<p>12,60</p>
<p>„Wien Gin Tonic“ Wien Gin 4cl Fever Tree Indian Tonic Zitronenscheibe</p>	<p>12,60</p>
<p>„Vodka refresh“ Absolut Vodka 4cl Zitronensaft 2cl, Soda Zitronenscheibe</p>	<p>9,50</p>

ALKOHOLISCHE DRINKS

<p>Wien Gin 4 cl</p>	<p>7,80</p>
<p>Sissi Wermut 1/16 l</p>	<p>7,50</p>
<p>Franz Wermut 1/16 l</p>	<p>7,50</p>
<p>Hawara 4 cl Wiener Apfel-Zimtlikör</p>	<p>6,80</p>
<p>Wiener Grant 4 cl Haselnusslikör</p>	<p>7,20</p>
<p>Monkey Shoulder 4 cl Blended Scotch Whisky</p>	<p>7,20</p>
<p>Absolut Vodka 4 cl</p>	<p>7,20</p>
<p>Brugal Anejo 4 cl Superior Rum</p>	<p>7,20</p>
<p>Portion Inländer Rum 2 cl</p>	<p>3,40</p>
<p>Arzbergers Mariazeller Magenbitter 5 cl</p>	<p>7,20</p>

GETRÄNKE

HEIßE GETRÄNKE

KAFFEE

Espresso, Kleiner	4,10
Brauner, Espresso	
Macchiato, Ristretto	
Doppelter Espresso, Großer Brauner, Doppelter Espresso Macchiato	5,90
Melange, Verlängerter, Cappuccino mit heißer geschäumter Milch	5,90
Caffe Latte	6,80
wahlweise auch mit Karamell, Zimt, Amaretto, oder Haselnussaroma	
Kanne Kaffee	6,80
Geeister Kaffee	5,90
Zum Kaffee servieren wir immer ein Glas frisches Wiener Leitungswasser!	

KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Cappuccino mit Schlag	6,80
Einspanner mit Schlag	6,80
Franziskaner doppelter Espresso mit Milch und Schlag	6,80
Kaffee "Maria Theresia" doppelter Espresso mit Marillen- likör und Schlag	10,80
"Mozart Kaffee" doppelter Espresso mit Mozart- likör und Schlag	10,80
Tripple shot Espresso	6,80
Heiße Schokolade mit Schlag	7,50
Heiße Schokolade mit Rum und Schlag	8,90
Heiße Schokolade	6,40

Alle Kaffees sind auch koffeinfrei oder mit laktosefreier Milch, sowie

Hafer- und Sojamilch erhältlich

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

TEE

Grüntees:	5,80	Kaisersemmel	2,40
Yunnan Grün, Formosa Sencha Standard, Yamamoto, Vietnam Jasmin		Kornspitz	2,40
Käutertees:	5,80	Walnussweckerl	2,40
Pfefferminze, Sauwettertee, Durstlöscher		Mohnweckerl	2,40
Koffeinfreie Tees:	5,80	Hausgemachtes	2,60
Rooibos Classic, Rooibos Vanille		Toskaner Brot	
Schwarztees:	5,80	Hausgemachtes	2,60
Assam Boisahabi, Darjeeling		Roggen-Vollkornbrot	
Aromatisierte	5,80	Butterkipferl	3,50
Schwarztees:		Brioche hausgemacht	4,50
Earl Grey, Vanilla Bourbon, Bio Indian Chai			
Früchtetees:	5,80	Ischler Kipferl oder Man- delkipferl	5,70
Waldfrüchte-Cocktail, Red Orange, Wild Cherry, Himmlische Himbeere			

BEILAGEN

Omas Ingwer	6,20	Senf, Ketchup,	1,90
Infusion bei Halsweh		Mayonnaise, Kren ^{ACFGHLMNO}	
und Schnupfen!		Salz- oder Petersil- kartoffeln ^G	5,70
		Erdäpfelsalat ^{ACFGHLMNO}	5,70
		Pommes Frites ^G	5,70
		Blattsalat ^M	5,70

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 Landesmutterkeller“ 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.