

## Kaffee & Schokolade

kleiner Mokka, kleiner Brauner	G	€ 4,20
Verlängerter schwarz, Verlängerter braun	G	€ 5,70
Melange kleiner Mokka mit aufgeschäumter Milch	G	€ 5,70
Einspänner kleiner Mokka mit Schlagobers	G	€ 5,70
großer Mokka, großer Brauner	G	€ 6,00
Cappuccino klassisch oder mit Schlagobers	G	€ 5,90
Caffé latte, Kaffee verkehrt heiße Milch mit kleinem Mokka und Milchschaum	G	€ 5,90
Franziskaner Verlängerter mit warmer Milch und Schlagobers	G	€ 5,90
Überstürzter Neumann Schlagobers von großem Mokka übergossen	G	€ 6,10
Kapuziner doppelter Mokka mit Schlagobers	G	€ 6,10
Fiaker doppelter Mokka mit Schlagobers und Rum	G	€ 8,60
Maria Theresia Kaffee doppelter Mokka mit Schlagobers und Orangenlikör	G	€ 8,60
Advokat doppelter Mokka mit Schlagobers und Eierlikör	G	€ 8,60
Kaffee Wiener Grant doppelter Mokka mit Schlagobers und Kaffee-Haselnuss-Schnaps	G	€ 8,60
Irish Coffee doppelter Mokka mit Schlagobers und Whisky	G	€ 8,60
Mozart Kaffee doppelter Mokka mit Schlagobers und Schokoladenlikör	G	€ 8,60

## Schokolade

Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag	G	€ 6,20
Heiße Schokolade mit Rum, Baileys oder Eierlikör	G	€ 8,60

## Tee

Kännchen Demmers Tee: Assam, Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, Rooibos, Pfefferminze, Kamille, Sencha Green, Waldfrüchte Cocktail, Kräutermischung		€ 6,20
---	--	--------

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Strudel & Plunder

Apfelstrudel, Marillenstrudel, Weichselstrudel, Topfenstrudel	AGO	<b>€ 5,90</b>
Strudel aus unserem Sortiment mit Schlagobers	ACEGH	<b>€ 7,40</b>
Strudel aus unserem Sortiment mit Vanillesauce	ACEGH	<b>€ 8,90</b>
Buttercroissant	ACG	<b>€ 3,50</b>
Hausgemachtes Briochekipferl	ACGH	<b>€ 3,50</b>

## Confiserie

Trüffel, diverse Sorten	ACGHNO	<b>€ 2,20</b>
Makronen, diverse Sorten	ADEFGH	<b>€ 2,20</b>
Petit Fours, diverse Sorten	ACGHO	<b>€ 3,70</b>
Pariser Spitz	ACG	<b>€ 3,70</b>
Maroniherz saisonal von Oktober bis Jänner	GHO	<b>€ 4,20</b>
Slukas Trio Schoko-, Zitronen-, Fruchttörtchen	ACGH	<b>€ 7,90</b>
Punschkrapfen	ACGHO	<b>€ 4,70</b>
kl. Wiener Grant Krapfen mit Kaffee-Haselnuss-Schnaps	ACGHO	<b>€ 3,90</b>
Slukas Ecko Schokolade, Waffeln, Nougat	ACGH	<b>€ 4,70</b>

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Wiener Mehlspeisen

<b>Haustorte</b> Mandelböden mit Schokomousse	CGH	€ 6,50
<b>Jubiläumstorte</b> Mandelböden mit Himbeerbuttercreme, Marzipan, Schokoladenglasur und kandiertes Veilchen	CGH	€ 6,50
<b>Sachertorte</b> Schokoböden mit Marillenmarmelade und Schokoladenglasur	ACG	€ 6,50
<b>Slukatorte</b> helle und dunkle Biskuitböden, Orange, Cointreau mit Parisercreme	ACGO	€ 6,50
<b>Birnentorte</b> Mürbteigböden mit Creme Fraiche, Ribisel- marmelade, Birnen und Zimt	ACG	€ 6,50
<b>Topfen-Mohn-Marillentorte</b> Mürbteigboden mit Marillen, Mohn- und Topfenfülle	ACGH	€ 6,50
<b>Dobostorte</b> Biskuitböden, Schokobuttercreme, Karamell, Rum	ACFGO	€ 6,50
<b>Trüffeltorte</b> Schokobiskuitböden, Parisercreme	ACG	€ 6,50
<b>Apfelstreuseltorte</b> Mürbteigboden, Apfel, Rum und Streusel	ACGHO	€ 6,50
<b>Torte des Monats</b>		€ 5,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Wiener Mehlspeisen

<b>Esterházytorte</b>	ACGHO	<b>€ 6,50</b>
Haselnussböden mit Haselnussbuttercreme und Kirschwasser		
<b>Obsttorte</b>	ACG	<b>€ 6,50</b>
Mürbteigboden, Biskuitböden mit Topfenoberscreme, frischen Früchten und vegetarischer Gelatine		
<b>Nusstorte</b>	ACFGHO	<b>€ 6,50</b>
Nussböden mit Nussbuttercreme, Kirschmarmelade, Marzipan und halber Walnuss		
<b>Mohntorte</b>	CFGH	<b>€ 6,50</b>
Mohnböden mit Zimt, Himbeermarmelade, geriebenen Nüssen und Mohnmarzipankugel		
<b>Maronitorte</b>	ACGHO	<b>€ 6,50</b>
(saisonal von Oktober bis Jänner) Schokomürbteig, Sacherboden, Maronicreme Preiselbeermousse, Rum		
<b>Kardinalschnitte</b>	ACGO	<b>€ 5,90</b>
Eiweiß- und Biskuitstreifen mit Vanilleoberscreme und Himbeermarmelade		

**Unser Konditorenteam fertigt täglich die Torten für Sie.**

**Das gesamte Tortensortiment finden Sie in der  
Tortenvitrine.**

**Unser Team an der Theke berät Sie gerne.**



---

## Speisen und Snacks

11:00 – 19:00 Uhr

### Suppen

<b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel oder Grießnockerl	ACL	€ 5,90
<b>Maronicremesuppe</b> mit Schlagobershaube	AGL	€ 6,90
<b>Gulaschsuppe</b> mit frischer Handsemmel	AL	€ 7,90
<b>Alt Wiener Suppentopf</b> mit Rindfleisch, Suppengemüse und Nudeln	ACL	€ 9,90

### Kalte Speisen / Salate

<b>Beef Tartar</b> mit getoasteten Rosmarinbrot und einer Portion Butter	ACDGMO	€ 16,90
<b>Gebratene Hühnerbruststreifen</b> mit Sesam auf mariniertem Blattsalat und 2 Stk. Jour Gebäck	BMNO	€ 16,90
<b>Thunfischsalat</b> marinierter Thunfisch auf Blattsalat mit 2 Stück Jour-Gebäck	ACDMO	€ 12,90
<b>Griechischer Hirtensalat</b> Paprika, Gurke, Tomate und Schafkäse mit 2 Stück Jour Gebäck	ACM	€ 12,90
<b>2 Stück Schinkenrollen</b> Schinken, Gemüsemayonnaise und Blattsalat mit 2 Stück Jour Gebäck	ACMO	€ 10,90

### Kleine Speisen

<b>Toast Mediterran</b> getoastetes Rosmarinbrot mit Mozzarella, Tomaten und Rucola	AG	€ 13,90
<b>Sacher Würstel</b> mit Senf, Kren und frischer Handsemmel	AM	€ 11,90
<b>Sacher Würstel</b> mit Gulaschsaft und frischer Handsemmel	AM	€ 13,90
<b>Slukas Toast</b> mit Schinken oder Käse oder Schinken und Käse	ACG	€ 6,90
mit Schinken und Käse dazu 1 Stk. Spiegelei		€ 8,90
mit Schinken oder Käse dazu 1 Stk. Spiegelei		€ 8,90

### Speisen

<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren	ACG	€ 26,90
<b>Wiener Rindsroulade</b> gefüllt mit Speck, Senf, Gurkerl, Karotten und Sellerie mit Tagliatelle	ACLMO	€ 22,90
<b>Tagliatelle</b> mit Tomatensauce, gebratenen Garnelen und frisch geriebenem Parmesan	ACR	€ 16,90
<b>Eiernockerl</b> mit grünem Salat	ACMO	€ 14,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Frühstück

**Express Frühstück** ACD € 5,90  
1 Handsemmel oder 1 Croissant, Butter, Marmelade

**K. & K. Frühstück** ACD € 8,90  
1 Handsemmel, 1 Croissant, Butter, Marmelade,  
1/8 l frisch gepresster Orangensaft

**Wiener Frühstück** ACDG € 13,50  
1 Handsemmel, 1 Croissant, 1 weiches Ei,  
Schinken-Käse-Teller, Butter, Marmelade,  
1/8 frisch gepresster Orangensaft

**Frühstück Deluxe** ADGM € 15,90  
2 Stück Rosmarin Toastbrot, Räucherlachs, Honigsenf-sauce,  
Butter, 1 Glas Prosecco oder 1/8l frisch gepresster Orangensaft

**Mediterranes Frühstück** AG € 15,90  
Marinierter Schafkäse, Oliven, getrocknete Tomaten,  
Paprika, Feldgurke, 2 Stk. Rosmarin-Toastbrot

**Slukas Vitalweckerl** ACG € 10,90  
Vollkorngebäck, Cottage cheese, Putenschinken, Avocado,  
1 Stk. weiches Ei

**Genießen Sie unser Sluka Frühstück**

**Montag – Freitag bis 11:00 Uhr**

**Samstag, Sonn- und Feiertag bis 14.00 Uhr**

*Alle Preise in Euro inkl. MwSt*



## Frühstück – Extras

Jour Gebäck	A	€ 1,80
Handsemmel, Kornspitz	A	€ 2,20
Toast Brot (2 Scheiben)	A	€ 2,00
Glutenfreies Gebäck (10 Min. Wartezeit)		€ 2,90
Portion Butter, Honig, Marmelade	G	€ 2,00
Kornspitz mit Butter und frischem Schnittlauch	AG	€ 3,90
Handsemmel mit Beinschinken, Essiggurkerl und frischem Kren	AO	€ 6,20
Gef. Croissant, Schinken, Käse, Gemüsemayonnaise	ACG	€ 6,50
Gef. Croissant, Lachs, Salatgurke, Honig-Dill-Senf-Sauce	AM	€ 7,90
Vitalmüsli mit Joghurt oder Milch	AG	€ 5,90
Joghurt mit frischen Früchten	G	€ 5,90
Portion Räucherlachs, Oberskren, 2 Stk. Toastbrot	ADG	€ 14,90

### Eiergerichte

weich gekochtes Ei	C	€ 2,20
2 Eier im Glas mit frischem Schnittlauch	C	€ 5,40
Spiegelei oder Eierspeis (3 Eier) dazu 1 Handsemmel	AC	€ 7,50
Ham oder Bacon & Eggs (2 Eier) dazu 1 Handsemmel	AC	€ 8,50
Eggs Benedict auf Rosmarintoastbrot mit Sauce Hollandaise und gebratenem Speck	ACG	€ 13,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt



## Erfrischungsgetränke ohne Alkohol

<b>Soda</b>	0,25 l	€ 2,60
<b>Soda Zitrone, Himbeer oder Holunder</b>	0,25 l	€ 3,40
<b>Soda Zitrone, Himbeer oder Holunder</b>	0,5 l	€ 5,90
<b>Apfelsaft gespritzt</b>	0,25 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 6,90
<b>Mineralwasser Vöslauer</b>	0,33 l	€ 4,20
	0,7 l	€ 7,90
<b>frisch gepresster Orangensaft</b>	0,25 l	€ 6,50
<b>Bitter Lemon, Tonic Water</b>	0,25 l	€ 4,90
<b>Pago</b>	0,2 l	€ 4,90
Johannisbeere, Marille, Orange		
<b>Apfelsaft</b>	0,25 l	€ 4,90
<b>Coca Cola, Coca Cola Light, Frucade, Sprite, Almdudler</b>	0,33 l	€ 4,90
<b>Red Bull</b>	0,25 l	€ 5,50
<b>Hausgemachter Eistee</b>		
Schwarztee mit Zitrone		
	0,25 l	€ 3,90
	0,5 l	€ 6,90
<b>Chinotto</b>	0,35 l	€ 4,90
Bitterorange, Kräuterlimonade		
<b>Balis Basil</b>	0,25 l	€ 4,90
Basilikum, Ingwer		
<b>Balis Cosmo</b>	0,25 l	€ 4,90
Cranberry, Rosmarin		
<b>Balis Tiki</b>	0,25 l	€ 4,90
Ananas, Minze		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Alkoholische Getränke

### Slukas spritzige Variationen

<b>Gespritzter, weiß oder rot</b>	0,25 l	o	€ 5,20
<b>Kaiserspritzer</b>	0,25 l	o	€ 5,90
<b>Slukaspritzer</b> Prosecco, Soda, Wild-Preiselbeer-Sirup, Zitronenscheibe		o	€ 7,50
<b>Veilchenspritzer</b> Weißwein, Soda, Veilchensirup, Zitronenscheibe		o	€ 7,50
<b>Hugo</b> Prosecco, Soda, Holundersirup, Limette, Minze		o	€ 7,50
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet, Schwepps Wildberry, Waldfrüchte		o	€ 7,50

### Sekt & Co

<b>Schlumberger White Ice Secco</b>	0,1 l	o	€ 6,90
<b>Schlumberger Rose Ice Secco</b>	0,1 l	o	€ 6,90
<b>Prosecco Kattus</b>	0,1 l	o	€ 6,20

### Weingut Wieninger prämierter Wein aus Wien

Grüner Veltliner	1/8 l	o	€ 5,40
Wiener Gemischter Satz	1/8 l	o	€ 5,40
Wiener Trilogie	1/8 l	o	€ 5,90

### Bier

<b>Ottakringer Pils</b>	0,33 l	A	€ 4,90
<b>Brauerei Schneider Helles</b>	0,33 l	A	€ 5,50
<b>Ottakringer Radler</b>	0,33 l	A	€ 4,90
<b>Alkoholfreies Bier</b>	0,33 l	A	€ 4,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



## Spirituosen

Baileys	G	2 cl	€ 4,20
Eierlikör	G	2 cl	€ 4,20
Cointreau		2 cl	€ 4,50
Aperol		2 cl	€ 4,50
Lillet		2 cl	€ 4,50
Wiener Grant (Kaffee-Haselnuss.Schnaps)		2 cl	€ 4,50
Grappa		2 cl	€ 4,20
Grappa Deluxe (Barrique)		2 cl	€ 8,90
Österreichische Edelbrände Marille, Zwetschke, Williamsbirne, Obstler		2 cl	€ 4,50
Vodka		2 cl	€ 4,50
Rum		2 cl	€ 4,20
Gin		2 cl	€ 4,50
Averna		2 cl	€ 4,50
Fernet		2 cl	€ 4,50
Rosbacher		2 cl	€ 4,50
Ramazotti		2 cl	€ 4,50
Chivas Regal 12 years old		4 cl	€ 7,90
Jameson Irish Whisky		4 cl	€ 6,90
Martini Bianco		5 cl	€ 5,40
Martini Rosso		5 cl	€ 5,40
Martini extra dry		5 cl	€ 5,40
Rémy Martin VSOP		2 cl	€ 5,90
Campari		2 cl	€ 4,20
Campari Soda		5 cl	€ 6,40
Campari Orange		5 cl	€ 7,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.



---

## Allergene

---

- A      Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B      Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C      Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D      Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E      Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F      Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G      Milch von Säugetieren und Mischerzeugnisse (inklusive Laktose)
- H      Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L      Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M      Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N      Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O      Schwefeldioxid und Sulfite
- P      Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R      Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



---

FEIERN MIT GESCHICHTE



GEBURTSTAG, TAUFEN, JUBILÄUM  
IM JUGENDSTILAMBIENTE



---

## Handwerkskunst in der Conditorei Sluka

---

In unserer Backstube pflegen wir die traditionelle Wiener Mehlspeisenkunst. Alle Torten werden in **Handarbeit** mit viel Liebe täglich frisch hergestellt.

Unsere Klassiker, wie die **Jubiläumstorte** oder die **Sluka Torte**, sind sehr beliebt bei unseren Stammgästen und immer wieder bringen Sie Freude beim Schenken oder beim Genießen.

Sie möchten eine **individuelle Torte schenken**? Egal ob mit Figuren des Lieblingscartoons, Hobbies oder zu unterschiedlichen Themen - unser Team berät Sie gerne vor Ort in unserem Kaffeehaus in der Wiener Innenstadt - der Conditorei Sluka - oder wir sind auch telefonisch bei unserer Bestellhotline sowie per mail unter [bestellung@sluka.at](mailto:bestellung@sluka.at) für Sie erreichbar.



Unsere Bestellhotline (+43 1 512 49 63 502)  
ist für Sie da:

Montag bis Donnerstag 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr  
Freitag 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr





### Unsere Empfehlung

Besuchen Sie uns auch in unserer Conditorei Sluka  
am Rathausplatz 8 im 1. Bezirk.

Montag bis Freitag: 10:00 bis 17:30 Uhr



Finden Sie Inspirationen auch auf Facebook und  
Instagram der Conditorei Sluka.



WLAN-Passwort: ILoveSluka

