

# KAFFEEHAUSZEITUNG

Gegründet 2018

3. Jahrgang, Ausgabe 05/2020

Erscheinungsort: Salzburg

Preis: 1,80

HERAUSGEGEBEN VOM HERRN LEOPOLD.

## BITTE SEHR! BITTE SCHÖN!

Der Herr Leopold gibt sich die Ehre!

Tschuldigen'S vielmals, darf ich mich vorstellen: Ich bin der Leopold, Herr Leopold, wie man mich in Wien nennt. Denn da komm ich her. Ich bin eben der sprichwörtliche Ober, der für die Wiener Kaffeehauskultur steht. Und fragen Sie mich nicht, wie alt ich bin - einige hundert Jahre sind es sicher.

Darum, auch wenn ich mich noch gar nicht so alt fühle - irgendwie wird es Zeit für eine Verjüngungskur.

Deshalb war ich spontan bereit, mit meinem Namen für diese Idee Pate zu stehen: ein Kaffeehaus zu eröffnen, in dem alte Wiener Kaffeehauskultur neu interpretiert und mit modernen Inspirationen aufbereitet wird, das aber doch der großen Geschichte verpflichtet ist. Charmant, süffisant, mit a bisserl Grant - wie ich halt so bin!

Bitte sehr, bitte schön!

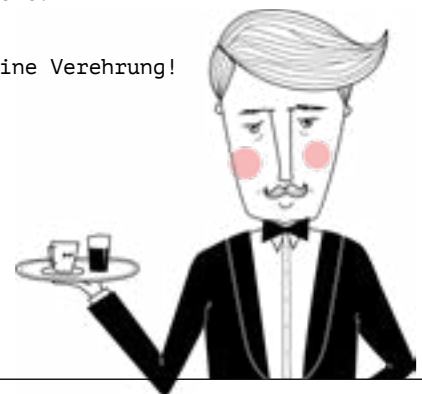
Am Ende gibt es nichts, was mit der einzigartigen Wiener Kaffeehauskultur vergleichbar wäre. Denn die hat Geschichte geschrieben, als Treffpunkt der Künstler und Literaten, als Salon der Freigeister und Revolutionäre.

Na - und jetzt revolutionieren wir zur Abwechslung uns selbst ... a bisserl halt!

Geschätzte Damen und Herren, lassen Sie sich verwöhnen, genießen'S unser Angebot, und nehmen Sie sich Zeit.

Küss die Hand, meine Verehrung!

Ihr  
Herr Leopold



IN DIESER AUSGABE:

### ALLE SPEISEN! ALLE GETRÄNKE!

Frühstück-Spezial.

SEITE 3

Frau Helgas  
legendäre Buchteln!

SEITE 4 UND MEHR AUF SEITE 7

Wärmstens empfohlen!  
Unser Speisenangebot

SEITE 5

## DIE GEHEIMNISSE VOM HERRN LEOPOLD!

Der Herr Leopold, der hat schon so seine Geheimnisse. Die darf ich Ihnen natürlich nicht verraten, aber hier sind wir ja unter uns. Und Sie würden auch nie jemandem weitererzählen, was ich Ihnen hier unter vier Augen im Vertrauen verrät, oder? Sie müssen mir aber hoch und heilig versprechen, dass Sie nicht drüber reden. Wenn Sie später dann wieder rausgehen aus dem Kaffeehaus, dann tun'S so, als wär nie was gewesen.

Der Herr Leopold mag es nämlich gar ned, dass man drüber red. Wo er herkommt, was er vorher g'macht hat und warum er jetzt ausgerechnet in Salzburg, noch dazu in der Wiener-Philharmoniker-Gasse, die „neue“ Wiener Kaffeehauskultur so quasi mirnix, dirnix erfunden hat. Wie kommt man überhaupt auf so a Idee, werden'S fragen - und recht haben'S. Weil, wozu a neue Wiener Kaffeehauskultur, wenn's a so a schöne alte schon gibt. Na ja, a bisserl

verstaubt is sie schon, die Wiener Kaffeehauskultur, gell - und geben tut sie's auch schon so lange. Da hat man halt amal was machen müssen, hat der Leopold einmal g'sagt. Weil, jetzt ganz unter uns, die Wiener, die haben ja alles verschlafen.

In hundert Jahren wären die ned auf die Idee gekommen, a neue Kaffeehauskultur zu erfinden. Überall auf der Welt erfinden's ständig was Neues, und bei uns machen's dann alle nach und finden das alles sehr cool. Hauptsache, es ist fremd und von woanders und chillig oder loftig oder shabby oder vintage oder groovy oder retro oder irgendwas. Und dann schaut's bei uns aus wie in Reykjavik oder Kapstadt, oder in Dublin oder Chicago, was ja auch schön ist. Aber irgendwas fehlt da, hat sich der Leopold gedacht, und dann hat er zum Überlegen angefangen. Und er hat sich g'fragt, was ma denn bei uns neu erfinden kann. Weil, warum muss

man immer was nachmachen, was von woanders kommt? Warum erfindet man nicht selber was ganz Neues? Oder erfindet zumindest was Bestehendes neu?

Und drum hat der Leopold immer weiter überlegt und überlegt. Und dann, auf einmal, hat er eine Idee g'habt. „Ich erfinde mich selber neu!“, hat er gerufen, der Herr Leopold! Also nicht sich selber als Person natürlich, aber als Institution. Weil - so was Berühmtes und Legendäres und Schönes wie das Wiener Kaffeehaus hat noch nie wer neu erfunden. Und so wurde die „Neue Wiener Kaffeehauskultur“ ausgerechnet hier, in Salzburg, in der Wiener-Philharmoniker-Gasse, neu erfunden.

Das heißt, Sie befinden sich hier an einem „historischen Ort“ - wie man in 50 Jahren sagen wird -, und darauf sind wir schon ein bisserl stolz, der Herr Leopold und die Frau Helga und ich.

## KAFFEE UND TEE

Espresso	3,00
Espresso Macchiato	3,10
Verlängerter	3,50
Cappuccino	3,90
Melange	3,90
Latte Macchiato	4,40
Kleiner Brauner	3,10
Großer Brauner	4,40
Einspänner Kleiner Mokka mit viel Schlagobers	4,40
Fiaker Großer Mokka mit Rum	8,80
Handgerührte Trinkschokolade mit Schlagobers	4,50 5,00
Schwarztee Earl Grey Der Klassiker mit dem frischen Aroma der Bergamotte	4,40
Schwarztee English Breakfast Eine Mischung verschiedener Tees aus den besten Anbaugebieten in goldgelber Tasse und mit hocharomatischem Geschmack	4,40
Kräutertee Alpenkräuter Ausgewählte Noten aus der Alpenregion	4,40
Früchtetee Milde Beere Ein rot ziehender Früchtetee, der immer Anklang findet	4,40
Eiskaffee	5,40
Affogato al caffè	4,00
Iced Coffee mit Eiswürfeln	3,90
Tee mit Schuss	3,90

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir für einen Aufpreis von € 0,30 gerne mit Soja-, Mandel- oder laktosefreier Milch für Sie zu.

*Gerne auch to go:  
alle Kaffeespezialitäten*

Das Frühstück für Ausgeschlafene gibt es bei uns immer **bis 12:00 Uhr**.

Ab 12:00 Uhr verwöhnen wir Sie dann mit herzhaften Speisen.

(Mehr dazu verraten wir Ihnen auf Seite 5.)

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne ausführlich und persönlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

## SÜSSES FRISCH AUS DEM OFEN

Bio-Butter-Powidl-Buchteln	3,50
1 Stück mit Vanillesauce	4,30
Warmer Apfel-, Marillen- oder Topfenstrudel	4,90
mit Vanillesauce	5,70
Bio-Dinkel-Zimtschnecke	3,90
Bio-Schoko-Sauerkirschkuchen (vegan)	3,70
Bio-Dinkel-Bananenbrot	3,70
Bio-Zitronenkuchen	3,70

## TORTEN UND KUCHEN

Leopolds Sachertorte	4,90
Fruchtiger Kuchen (saisonal)	3,70
Topfentorte	3,70

**ES IS NED  
OIS POWIDL**



Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne ausführlich und persönlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

**SEITE 4**

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

## KLEINE SPEISEN

Herr Leopolds Lieblingsuppe der Saison	5,20
Avocadobrot	8,90
Bio-Sauerteigbrot mit Avocado, Tomaten und Kräuteraufstrich	
Schinken-Käse-Toast	6,50
Würstel mit Gebäck, Kren und Senf	6,50
Leopolds Antipasti-Platte	12,50

## BELEGTE SAUERTEIGBROTE UND HANDSEMMELN AUS DER BIO BÄCKEREI JOSEPHBROT FINDEN 'S IN DER VITRINE

*Unsere MitarbeiterInnen  
verraten Ihnen mehr.*



Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie gerne ausführlich und persönlich über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

**SEITE 5**

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

## ALKOHOLFREI

Flasche Wasser Römerquelle still, prickelnd	0,33 l	2,90
Soda Zitrone klein, groß	2,80 / 4,80	
Coca-Cola, Coca-Cola light	0,33 l	3,30
Almdudler	0,35 l	3,30
Rosen-Limonade	0,275 l	3,90
Apfelsaft gespritzt / pur	0,25 l	2,90 / 3,20
Johannisbeersaft gespritzt / pur	0,25 l	3,10 / 3,40
Orangensaft gespritzt / pur	0,25 l	3,00 / 3,30
Cappy Marillensaft	0,25 l	3,10
Royal Blizz Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l	3,90
Hausgemachte Limonade		3,90
Eistee Pfirsich und Hibiskus	0,25 l	3,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,25 l	4,30
Eiswürfel extra		0,50
Leitungswasser	0,25 l 0,50 l	0,90 1,50

## BIER

Schwechater Bier vom Fass Wiener Lager	0,33 l	3,60
Radler	0,33 l	3,60
Weißbier Weihenstephaner	0,33 l	4,00
Weißbier Alkoholfrei Weihenstephaner	0,50 l	4,90
Gösser Naturgold Alkoholfreies Bier	0,33 l	3,60

## WEIN IM GLAS zu je 1/8 l

G'spritzter (weiß oder rot)	3,40
-----------------------------	------

## WEISSWEIN

Hauswein - Grüner Veltliner Weingut Meinhard Forstreiter, Kremstal DAC	3,30
Fräulein Rosé von Döbling Weingut Mayer am Pfarrplatz/Wien DAC	3,90
Wiener Gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz/Wien DAC	3,90

## ROTWEIN

Hauswein - Zweigelt Weingut Meinhard Forstreiter, Kremstal DAC	3,40
Hannes Reeh Merlot Klassik Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee DAC	4,20

## COCKTAILS

Gin Tonic	8,90
-----------	------

## PRICKELNDES IM GLAS

Glas Prosecco Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut „Millesimato“	4,50
Glas Champagner Champagne Gosset-Grande Reserve Brut	15,00
Aperol Spritz	5,40
Hugo	5,40
Himbeer Bellini	5,40
Campari Soda	5,60

## PROSECCO, SEKT UND WEIN per Flasche

Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut „Millesimato“ Villa Sandi, Venetien	30,00
Champagne Gosset Grande Reserve Brut	98,00
Bründlmayer Rosé Sekt brut Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal DAC	0,375 l 24,50
Fräulein Rosé von Döbling Weingut Mayer am Pfarrplatz/Wien DAC	23,00
Grüner Veltliner Stein Weingut Alwin Jurtschitsch, Kamptal DAC	31,00
Mayer Gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz/Wien DAC	23,00
Bründlmayer Riesling Terrassen Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal DAC	34,00
Hannes Reeh Merlot classic Weingut Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee DAC	27,00

## SPIRITUOSEN zu je 2 cl

Grappa	6,20
Zirbenschnaps Brennerei Guglhof, Hallein	6,20
Rote Williamsbirne Brennerei Guglhof, Hallein	6,50
Weichselbrand Brennerei Rochelt, Tirol	11,90

DER HERR LEOPOLD  
UND SEINE BUCHTELN.

Zugegeben, a bisserl ein Schmährbruder ist er schon, der Herr Leopold. Weil, da präsentiert er immer so blumig „seine“ Buchteln, dabei - das muss einmal gesagt werden - sind die ja gar nicht von ihm. Sondern von der Frau Helga! Der Herr Leopold serviert sie, keine Frage, und er kann sie auch sehr schön anpreisen - aber machen tut sie die Frau Helga. Seit vielen Jahren schon. Die Frau Helga kommt ja ursprünglich aus Böhmen - so wie die Buchteln -, und beide, die Frau Helga und die Buchteln, haben sich von Böhmen aus aufgemacht, um Sie und Ihren Gaumen zu verwöhnen.

Die echte „buchty“, wie sie ursprünglich heißt, ist ein gefüllter Germteigknödel, der mit Staubzucker dekoriert und am besten ofenfrisch und warm gegessen wird! Jössas, schmeckt des guad, sag ich Ihnen! Das Geheimnis ist a bisserl auch der ganz spezielle Ofen, den sich der Herr Leopold ang'schafft hat. Der macht die Buchteln so flaumig und die frischen Brote so resch und köstlich. Und ganz nebenbei sorgt der Ofen dafür, dass es hier immer so verführerisch duftet.

Das genaue Rezept von den Buchteln wird die Frau Helga nie verraten - das hat sie ihrer Oma hoch und heilig versprochen. Nur so viel noch: Füllen tut sie die Buchteln mit Powidl, wie sich's eben gehört.

Und denken'S dran: Geben tut's die Buchteln von der Frau Helga nur beim Herrn Leopold. Weil die Frau Helga und der Herr Leopold, Sie wissen schon ... aber das ist a andere G'schicht.

Wenn also der Herr Leopold Sie das nächste Mal zu einer Buchtel verführen will, lächeln'S a bisserl wissend und milde - danken'S still der Frau Helga und dann, in Gott's Namen - b'stelln'S eine, zwei, drei oder vier oder so viel wie eben Platz haben im Magen. Weil aufhören - aufhören können'S eh nicht!

Handgemachte  
Buchteln:

1 Stück mit Vanillesauce  
- 4,30 -



UNBEZAHLTE ANZEIGE



# HAWEDERE

Behren'S uns bald wieder!  
 Der Herr Leopold in der Wiener-Philharmoniker-Gasse 1  
 ist stets zu Ihren Diensten!

Also, wenn er ned frei hat.  
 Weil a bisserl Erholung  
 brauchen der Herr Leopold  
 und die Frau Helga auch.

Darum beachten'S bitte  
 die **Öffnungszeiten:**

**Montag bis Donnerstag**

**8.00 bis 19.00 Uhr**

**Freitag & Samstag**

**8.00 bis 20.30 Uhr**

**Sonntag**

**Ruhetag**

Und während der Festspielzeit  
 sogar bis 22:00 Uhr.

Und ... und wenn Sie daheim  
 a bisserl Sehnsucht nach uns  
 kriegen, dann besuchen'S  
 uns doch online:

Auf [herr-leopold.com](http://herr-leopold.com) sind  
 wir von 0:00 bis 24:00 Uhr  
 für Sie da, ebenso wie  
 auch im G'sichtbuch:  
[facebook.com/herrleopold.  
 salzburg](https://facebook.com/herrleopold.salzburg)

**BITTE SEHR!  
 BITTE SCHÖN!**

Wir sind Ihnen stets verbunden. Und damit das auch so bleibt,  
 haben wir für Sie ein kostenloses Gäste-WLAN eingerichtet.

**WLAN-Passwort: leopoldsalzburg**