

Willkommen

im Wohnzimmer der Stadt



Café Heider
am Nauener Tor



Das Wiener
am Luisenplatz

Kaffeehaus-Tradition seit 1878

Potsdamer Traditions Kaffeehäuser



TRADITION VERBINDET

Wer in Potsdam die geschichtliche Kaffeehaus tradition verfolgt, wird an diesen beiden Kaffeehäusern nicht vorbeikommen. Das älteste der Häuser ist das Café Heider und wurde 1878 direkt am Nauener Tor gegründet. Mitten im Herzen dieser schönen Stadt bezeichnen es die Potsdamer liebevoll als das „Wohnzimmer der Stadt“.

Das Wiener ist das zweite und größte Kaffeehaus, welches über zwei Etagen groß ist. Es befindet sich am Luisenplatz direkt vor den Toren vom Park Sanssouci.

Genießen Sie hausgebackene köstliche Kuchen- & Tortenangebote aus unserer eigenen Konditorei, sowie eine Auswahl an Kaffeespezialitäten aus unserer hauseigenen Kaffeeröstungen.

Regionale Speisen und ein Service aus Leidenschaft lassen Ihren Besuch zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden.



Starter & Salate

Tagessuppe

auf Anfrage

Samtiges Karotten-Ingwer-Süppchen

mit frischen Kräutern und gebrannten Nüssen • 5⁹

Würzige Gulaschsuppe

mit Buchenpilzen, Schmand und rotem Pfeffer • 6⁵

Apfel-Curry-Sellerie-Süppchen

mit frischer Gartenkresse • 5⁹



Feinstes Rinder-Tatar vom Black Angus

würzige Tatar-Sauce mit Eigelb, roten Zwiebeln und gebackenen Kapern, garniert mit Veilchen, dazu offenfrisches, knuspriges Bäckerbrot • 11⁹

Veganes Tatar von der Avocado

gerösteter Sesam, konfierte Kirschtomaten, Shiso Purple Kresse und Miso-Creme, dazu offenfrisches, knuspriges Bäckerbrot • 9⁹

Salate

Special Tempura Hähnchen
Gezupfte Hähnchen Oberkeule knusprig
in Tempura gebacken mit Misocreame
auf Wildkräutern und Gartengrün • 14⁹
A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

Grüne Heimat Bowl

Frisch gepflückter Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten, grüne Gurke und ofenfrische Kräuter-Croutons • 8⁵ A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

Caesar Bowl

Frisch gepflückter Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten Caesar Dressing, Parmesan und ofenfrische Kräuter-Croutons • 10⁹ A,C,F,G,H,L,M,N,2,3,8,11

Der Lieblingsalat vom Alten Fritz

Gebratene Blutwurst aus der original Blutwurstmanufaktur, mit Ziegenkäse an frisch gepflücktem Wildkräutersalat aus Mizuna (Japanischer Senfkohl), Romanaherzen, Cherry-Tomaten und grüner Gurke • 14⁹ A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

Brandenburger Gurkensalat

mit frischem Dill • 4⁹ A,F,G,H,L,M,N,3,8,11

+ Dressing

Caesar, Sesam Ingwer oder Honig-Senf

+ Topping (zu allen Salaten möglich)
zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet + 7



Für unser Wiener Schnitzel verwenden wir nur bestes, hellrosa Kalbsfleisch aus der Oberschale – zart, fettarm und fein geklopft. Nach einem Bad in Mehl und Ei erhält es eine edle Panier aus Bröseln der speziell gebackenen Kaisersemmel, die es besonders knusprig macht. Das Schnitzel wird in Butterschmalz gebacken, sodass es in etwa 30 Sekunden goldgelb und zart auf dem Teller liegt – garniert nach Wiener Art mit Zitrone und Petersilie.

Beilagen zum Schnitzel

Homemade Haus-Fritten

knackige Dipp-Style Fries

Erdäpfel ^{2,3}

Frisch in Butter gebratene Kartoffeln, klassisch nach Omas Rezept

Lauwarmer Gurken-Erdäpfel Salat

Kartoffelsalat mit Essig und Öl

^{C,G,M,2,3}

Brandenburger Gurken Salat

mit frischem Dill

^{A,3,16}

Wildkräuter Salat ^{c,m}

mit Honig-Senf-Dressing

Je **4.9**



Wiener Schnitzel

DAS BESTE ORIGINAL WIENER SCHNITZEL^{1,4,7}

Original Wiener Kalbsschnitzel, mit Zitronenspalten und eigens hergestellten Preiselbeeren.

So wie es schon seit 100 Jahren von unserer Großmutter serviert wurde.

Nach Familienrezept kurz in Butterschmalz gebadet und dann sofort goldgelb ausgebacken auf Ihren Teller

Als Seniorenportion 16⁹

**NUR
22⁹**

„BACKHENDL“^{1,4,7}

Schnitzel vom zarten Hähnchenbrustfilet goldgelb im Wiener Backhendl-Style ausgebacken

Als Seniorenportion 15⁹

**NUR
19⁹**

Brandenburger Küche

Original Berliner Currywurst

im Darm mit hausgemachter pikant-fruchtiger Currysauce,
dazu unsere homemade Hausfritten • 14.⁹

A,G,L,M,1,2,4,8,15

Bauernfrühstück

von 4 Eiern, Kartoffeln, herzhaft & saftig, dazu gewürfelte Zwiebeln und Gewürzgurkenfächer • 14.⁹

A,C,F,G,L,M,N,2,3,8,15,18

Omas Blutwurst

Gebratene Blutwurst aus der original Blutwurstmanufaktur, mit Omas Kartoffelstampf • 14.⁹

A,G,L,M,1,2,4,8,15

Original Königsberger Klopse

mit würziger Kapernsoße, Rote-Bete-Salat
und cremigem Kartoffelstampf • 18.⁹

G

Klassisches Frikassee vom Maishuhn

mit wildem Reis und Gartenkräutern • 17.⁹

A,G,L,M,1,2,4,8,15

Zartes Kalbsrahmgulasch

mit buntem Brokkoli-Bohnen-Gemüse,
Shiso-Kresse und knusprigem Kartoffelrösti • 19.⁹

A,G,L,M,1,2,4,8,15

Feine Wirthaus Küche

Zart geschmortes Ochsenbäckchen

0,2,3,5

mit grünen Bohnen, gebrannten Kirschtomaten
und samtigem Süßkartoffelpüree • 22.⁹

Feine Rinderroulade

in würziger Soße, geschmortem Apfel-Rotkraut
und Pfannen-Spätzle • 20.⁹

0,2,3,5

Gebratene Entenbrust

auf getrüffeltem Rahmwirsing und geschwenkten Kräuter-Gnocchi • 21.⁹

0,2,3,5

Pasta

Gebratene Riesengarnelen

in Safran-Curry-Soße, Senf-Kresse
und frischen Fusiloni • 15.⁹

B, C, G, M

Tagliarini

in samtigem Trüffelrahm

mit konfierte Tomate und
Shiso Purple Kresse • 13.⁹

B, C, G, M



Veggie

Vegetarische

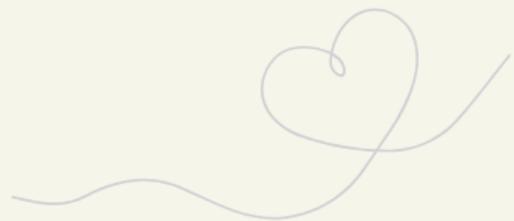
Teriyaki „Hähnchenbrust“

mit Erbsenkresse, Pfannengemüse
und Basmatireis • 15.⁹

Asiatisch-pikantes Kürbiscurry

(vegan)

mit Basmatireis, Erbsen und Shiso-Kresse • 13.⁹



Homemade Limonade



HOMEMADE LEMONADE

in den Geschmacksrichtungen

- Mandarine • Apfel-Granatapfel
- Zitrone • Erdbeer-Zitrone
- Pfirsich • Multivitamin

F,H,3

0,5l • 6⁵

MIT FRISCHER
MINZE



Alkoholfrei

WASSER

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Acqua Morelli sparkling | FL. 0,75 l • 6,9 |
| Acqua Morelli non sparkling | FL. 0,75 l • 6,9 |

SOFTDRINKS

| | |
|--|----------------------------|
| Tafelwasser | 0,3 l • 3,6 // 0,5 l • 4,5 |
| Coca Cola ^{1,9,11} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,2 |
| Coca Cola Zero ^{1,9,11} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,2 |
| Fanta ^{1,3,11} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,2 |
| Sprite ^{4,16} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,2 |
| Spezi (Fanta-Cola Mix) ^{1,3,9,11} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,2 |
| | |
| Bitter Lemon ^{0,1,3,4,10,16} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,4 |
| Tonic Water ^{10,16} | 0,3 l • 3, // 0,5 l • 5,4 |
| Ginger Ale ^{1,11,16} | 0,3 l • 3,9 // 0,5 l • 5,4 |

Säfte

FRISCH GEPRESST

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Orangensaft aus frischen Orangen | 0,3 l • 5,9 |
| verfeinert mit Ingwer | + 0,9 |

NATÜRLICH VON GRANINI

Apfelsaft naturtrüb,³ Bananennektar^{3,16}, Kirschnektar,¹⁶
Rhabarbersaft¹⁶ 0,3 l • 4,5 // 0,5 l • 5,9

Wir servieren Ihnen alle Säfte auch als Saftschorle

Prickelnd



Prickelndes

0,2l • 8,5

ROSÉ-MINZ-SCHORLE

gespritzter Rosé mit Limetten, Minze und Zitronenlimonade

0,4,16

HUGO

Sekt mit Minze, Limette und Sodawasser, verfeinert mit Holunderblütensirup

A,C,G,0,16

APÈROL SPRITZ

Sekt mit Aperol und Soda aufgespritzt, Orangenscheibe

G,0,1,10,16

BELZASAR ROSE & TONIC

ein bittersüßes Vergnügen aus Belzasar Rosé und herbem Tonic Water mit Noten von Beeren, Grapefruit und Orangenblüte

G,0,1,10,16

LILLET WILD BERRY

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Waldbeeren

G,0

Champagner & Sekt

SCAVI & RAY

italienisches Lebensgefühl mit einem prickelnden SCAVI & RAY Prosecco Frizzante

Glas 0,1l • 4,5 0,75l • 26,9

C,G,0

MOËT & CHANDON

BRUT IMPERIAL

Champagner mit interessanter Frucht ausgestattet, gestützt von einer frischen Säure und einer angenehmen Textur, vielschichtig und charakteristisch • 0,75l • 89

0

MOËT & CHANDON

ROSÉ IMPÉRIAL

leuchtende Farbe mit pink- und bernsteinfarbenen Reflexen, intensive Frucht und extravagante Aromen von Johannisbeeren, Walderdbeeren, zarter Rosennote und einem Hauch von Pfeffer zeichnen diesen Champagner aus • 0,75l • 99

0

Biere

KÖNIG PILSENER 0,3l • 4.2 0,5l • 5.5
AA,3

KÖSTRITZER SCHWARZBIER
AA,3 0,3l • 4.2 0,5l • 5.5

BENEDIKTINER HEFEWEIZEN
NATURTRÜB 0,3l • 4.2 0,5l • 5.5

RADLER
traditionelles Biermischgetränk
mit **Fanta** und Pils 0,3l • 3.8 0,5l • 5.5
AA,3,1,3,11

ALSTER
traditionelles Biermischgetränk
mit **Sprite** und Pils 0,3l • 3.8 0,5l • 5.5
AA,3,4,16

BSPRITZ HUGO
Holunderblütensirup, Soda, König Pilsner 0,3l • 5.5



Empfehlung

POTSDAMER STANGE

traditionelles Bio-Kräusenbier aus
Potsdam (fertig gegorenes Bier, dem ein
Anteil an hoch- gärendem Jungbier zur
Nachreife zugesetzt wird) - samtig, weich
und sehr angenehmes Aroma von
frischem Malz
und Getreide • 0,5 l Flasche 6

AA,1,A,3

FLASCHEN

BENEDIKTINER HEFE
ALKOHOLFREI Fl. 0,5l • 5.5
A

KÖNIG PILSENER
ALKOHOLFREI Fl. 0,33l • 3.8
AA,3

Tee Spezialitäten

KÄNNCHEN 4,2



AROMATISIERTER SCHWARZTEE

mit besonderer Note - etwa 2700 v. Chr. wurde Tee in China entdeckt, als ein Teeblatt zufällig in kochendes Wasser fiel und dieses golden färbte. Bereits vor 1000 Jahren verfeinerten die Chinesen ihr Nationalgetränk zum Beispiel mit Pfirsichblüten, Früchten oder Rosenblättern.

EARL GREY

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees - benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt vom Öl der Bergamottefrucht.

MASALA CHAI

in Indien ist „Chai“ das Nationalgetränk. Für Masala Chai wurde Schwarzer Tee raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt. Am besten schmeckt er mit Milch und Honig.

SCHWARZER TEE

Von feinblumig bis kräftig - Was haben Kaffee und Tee gemeinsam? Aroma und Qualität werden durch die Pflanze selbst, das Anbaugebiet, das Klima, die Bodenbeschaffenheit, die Höhenlage, die Erntezeit, sowie die Verarbeitung bestimmt. Erst das Zusammenspiel optimaler Bedingungen bringt wirklich großartige Tees hervor.

DARJEELING FIRST FLUSH

Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der ersten Pflückung im Frühling. Sein zart duftendes feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen.

ASSAM

Typisch für Assam-Tee ist neben seinem vollmundigen, malzigen Geschmack die kräftige, dunkle Farbe in der Tasse, am besten schmeckt er mit Milch oder etwas Sahne und Kandis.

GRÜNER TEE

Kostbarer Genuss pur & aromatisiert - Ob aus grünen Blättern der Teepflanze, schwarzer oder grüner Tee entsteht, hängt ausschließlich von der Art der Verarbeitung ab. Erst mit der Fermentation, d. h. mit dem Oxidieren des Zellsafts an der Luft, erhält der Tee seine rotbraune Farbe. Bei grünen Tees wird der Oxidationsprozess durch Erhitzen der Blätter verhindert.

GENSING | INGWER

Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesem edlen Tee eine würzig anregende Note.

JAPAN SENCHA

Japan ist das Land des grünen Tees: die reiche Produktpalette vitaminreicher Sorten in jeder Qualität und Preiskategorie erfreuen sich immenser Beliebtheit.

SONNENGRUSS

Der Name Sonnengruß stammt von der dynamischen Übungsfolge im Yoga zum Aufwärmen und Vitalisieren - Grüner Tee mit Mango-Zitronengeschmack.

KÄNNCHEN 4,2

WELLNESS TEE

Zum Wohlfühlen - Wellness bedeutet Wohlbefinden und steht für Balance im Leben und für eine ganzheitliche Gesundheitsbewegung. Unsere Wellnesstees begleiten Genießer durch den Tag.

HAVE A NICE DAY

Rooibos sowie Brombeerblätter und Silberlindenblüten schmecken von Natur aus leicht süß. Eine Zugabe von Zucker ist daher, ganz im Sinne von Wellness, nicht notwendig. Der ideale Durstlöscher zu jeder Tageszeit.

AYURVEDA TEE

Energie für den Tag - Die Bezeichnung „Ayurveda“ stammt aus dem Altindischen und ist die Lehre über das Wissen vom langem Leben. Ayurveda versteht sich als umfassende Heilkunst, deren Ziel es ist, das natürliche Gleichgewicht zu erhalten.

TULSI RELAX

Tulsi, die indische Variante unseres Basilikums, gilt dort als Königin der Kräuter. Rooibos, Orange und Ingwerstückchen sowie exotische Gewürze ergeben einen angenehm fruchtig-würzigen Geschmack. Ohne Koffein.

ROOIBOS TEE

Der ideale Durstlöscher - Südafrika ist der weltweit einzige Produzent von Rooibostee. Er ist stark in der Tradition afrikanische Stämme verwurzelt und gilt dort als Nationalgetränk

ROOIBOS VANILLE

Rooibos schmeckt von Natur aus mild, weich und leicht süß. Sein Originalgeschmack harmoniert perfekt mit Vanille. Ein wunderbarer Tee zu Desserts und Kuchen, natürlich ohne Koffein.

MANGO-MARACUJA

Der weiche Originalgeschmack von Rooibos exotisch verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja. Natürlich ohne Koffein.

FRÜCHTETEE

Fruchtig frisch & beerig gut! Wunderbare Erfrischung. Früchtetees schmecken Jung und Alt, zu jeder Zeit, ob heiß oder kalt.

MARACUJA- ORANGE

Feine Früchteteeemischung mit dem Aroma von Maracuja und Orange, verfeinert mit Hibiskusblüten, Apfelstückchen und Ringelblumenblüten. Heiß oder auf Eis ein Genuss.

APFEL-BIRNE

Apfel- und Birnenstückchen bilden die Basis dieser fein abgestimmten Früchteteeemischung. Zusammen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern ergibt sich der fruchtig-leichte Geschmack mit natürlicher Süße.

WALDBEERE

Sommerlich leichte Fruchtsensation mit Waldbeere-Aroma. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. Heiß oder kalt zu genießen.

KRÄUTERTEE

Die wohltuende Erfrischung - In der Pflanzenheilkunde spielen Kräutertees seit jeher eine wichtige Rolle. Hierzulande ist zum Beispiel Kamilletee länger bekannt als „echter“ Tee, der aus dem Teestrauch gewonnen wird.

ALPENKRÄUTER

Ausgewählte Kräuter die sich geschmacklich wunderbar ergänzen sorgen für das feine Bouquet und das erfrischende Aroma mit minziger Note.

PFEFFERMINZE

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig - anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend.

KAMILLE

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein bekömmlicher, milder Teegenuss.

GLAS FRISCHE MINZE

/ 4,4



GLAS HOT LEMON BOOSTER

mit frischem Ingwer, Zitrone und Minze / 4,9



Kaffee

UNSERE KAFFEES WERDEN MIT
FRISCH GEMAHLENE BOHNEN
AUS DER HAUSEIGENEN
KAFFEERÖSTEREI GEBRÜHT



EIGENE HAUSRÖSTUNG
ALS GESCHENK, SOUVENIR
ODER ERINNERUNG
500g / 9,9

CAFÉ CREME • 3,4
8,9

KÄNNCHEN CAFÉ CREME • 5,4
8,9

POTT CAFÉ CREME ESPRESSO • 5,4
8,9

ESPRESSO MACCHIATO • 3,7
G, 8, 9

DOPPELTER ESPRESSO • 4,9
8,9

CAPPUCCINO • 3,7
G, 8, 9

GROSSER CAPPUCCINO • 5,1
G, 8, 9

WIENER MELANGE • 5,6
doppelter Espresso mit Milchschaum G, 8, 9

MILCHKAFFEE • 5,1
G, 8, 9

LATTE MACCHIATO • 5,1
aromatisiert + 0,9 G, 8, 9

CHAI LATTE • 5,1

(die Alternative zum Kaffee)
süßer Gewürztee (flüssig) mit geschäumter Milch

KAFFEE MEXIKANISCH • 4,7
cremige Schokolade mit einem Kaffee
und Milchschaum G, 8, 9

VOLLMILCHSCHOKOLADE • 4,9
mit Sahne + 0,9

WEISSE SCHOKOLADE • 4,9
mit Sahne + 0,9

Kaffee-Spezialitäten



SÜSSER KAFFEE • 7

Kaffee mit gezuckerter
Milchcreme und Milchschaum
G,1,9

EINSPÄNNER • 7

doppelter Espresso mit Sahne
und Staubzucker G,1,9 G, 8, 9

HEIDER KAFFEE • 7

Kaffee mit Aprikosenlikör und Sahne
G,1,9

DIPLOMATEN KAFFEE • 7

Kaffee mit Eierlikör und Sahne G,1,9

IRISH COFFEE • 7

Kaffee mit irischem Whiskey und
Sahne G,0,1,8,9

SISSI • 7

doppelter Espresso mit einer
Kugel Vanilleeis, Schlagsahne
und Schokoladensauce E,F,G,8,9

FRANZ • 7

doppelter Espresso mit einer
Kugel Schokoladeneis, Schlagsahne
und Schokoladenraspeln F,G,H,8,9

*alle Kaffeegetränke auf Wunsch
auch mit Soja- oder laktosefreier Milch + 1,5*

Schokoladen-Spezialitäten

WHITE CHOCOLAT • 6,5

Weißer Schokolade mit dunkler
Schokoladensauce und Sahne
G,2

INGWER SCHOKOLADE • 6,5

Vollmilchschokolade mit Ingwer und Sahne G,2

ITALIENISCHE SCHOKOLADE • 7,2

Vollmilchschokolade mit Amaretto,
Sahne und gerösteten Mandeln
G,H,I,1,H,2,H,7,1,16

LUMUMBA • 7,2

Vollmilchschokolade mit Rum und Sahne
G,2





WEISS

0,2l • 7,5

CHARDONNAY, TROCKEN

Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon

klar, leicht goldgelb mit grünlichen Nuancen - sehr ausdrucksstark - Anklang von Akazien, Ananas & exotischen Früchten - vollmundig, elegante nussige Noten im Abgang - ausgezeichnet zu gegrilltem Fisch, hellen Fleischsorten, auch zu einigen Käsesorten

CHARTON MOELLEUX, LIEBLICH

Frankreich, sehr blasses, kristallklares gelb mit leicht grünen Reflexen -geradliniger unkomplizierter Wein - Geschmack rund, gefällig und süffig - zu Salaten, Fisch und Wurstplatten oder auch zum Dessert

MÜLLER-THURGAU, QBA, TROCKEN

Dr. Zenzen, Rheinhessen, fruchtig frischer Weißwein mit einer schönen Mineralität & einem gelungenen Abgang - zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen

RIESLING, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz, viel grüner Apfel, eine knackige Säure, komplex und dicht - ein Hauch von Mineralität trägt die Säure und verleiht diesem Wein seinen besonderen Charakter - ausgezeichnet zu Geflügel

GRAUER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz, mit klarer, würziger Frucht und einem reichen Bouquet nach Ananas und Zitrusfrüchten - gehaltvoll, vollmundig mit feinen Honignuancen und einen Hauch von grünen Nüssen im Abgang - Empfehlung zu Fischgerichten

WEISSER BURGUNDER, DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

Weinkontor Edenkoben, Region Rheinland-Pfalz, fast schmelzig, angenehme Säure, schön ausgewogen und harmonisch, zarte Noten von Banane und Zitrusfrüchten - sehr guter Begleiter zu allen Spargel-, Fisch- und Meeresgerichten, harmoniert auch gut zu Geflügel- oder Käsegerichten

GRÜNER VELTLINER, TROCKEN

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria, helles Zitronengelb mit grünem Schimmer, Duft nach reifer Grapefruit & Wildkräutern, saftig-aromatisch mit feiner Würze - am besten zu Wiener Schnitzel, Süßwasserfischen, hellem Geflügel, Schweinekoteletts und anderen Grilladen oder als Aperitif

NOBLESSE RIESLING, QUALITÄTSWEIN B.A., HALBTROCKEN

Dr. Zenzen, Rheinhessen, Fruchtig halbtrockener ausbalancierter Weißwein. Genießen Sie diesen Weißwein zu weißem Fleisch und zu Nachspeisen.

ROT

0,2l • 7,5



MERLOT, TROCKEN

Villa Italia, Italien-Venezien schillerndes Rubinrot, mit Noten von Brombeeren und Pflaumen, dezente Kräuternote, im Abgang interessant, fruchtig und hinterlässt einen harmonischen Gesamteindruck - kann auch zu Platten mit mittel-gereiften Käsesorten serviert werden

CELLIER D'OR LANDWEIN, HALBTROCKEN

Frankreich, Languedoc-Roussillon klares Rubinrot von mittlerer Intensität, sehr fruchtige Noten von roten Früchten sowie schwarzer- und roter Johannisbeere, delikat mit würzigen Noten, süffig, rund, geschmeidiger, hoher Restzuckergehalt, wunderbar zu würzigen Speisen und Desserts

DORNFELDER, QUALITÄTSWEIN B.A., LIEBLICH

Rheinessen sehr schöne dunkelrote Farbe, samtig-süffiger lieblicher Rotwein, zu dunklem Fleisch und würzigem Käse

CABERNET SAUVIGNON, TROCKEN

Louis Eschenauer, Frankreich, Languedoc-Roussillon ein extrem tiefes Granatrot, Geruch nach roten Früchten, schwarze Johannisbeere, mit Anmerkungen von Gewürzen, die für die Rebsorte typisch ist - bei seinem sehr langen Abgang zeigt dieser Wein eine Note von Lakritz

ZWEIGELT, TROCKEN

Weingut Norbert Schmelzer, Burgenland Austria mittleres Rubinrot mit violett schimmerndem Rand, duftet nach Herzkirsche und süßen Pflaumen und etwas Mandel, rund und vollmundig mit harmonischer Säure, angenehmer Gerbstoff und pfeffrige Würze, charmanter, fruchtiger Abgang, - perfekt zu dunklem Geflügel, Lamm- und Wildgerichten, Steaksalat und Schweinebraten, ebenfalls zu Hartkäse und dunkler Schokolade

PRIMITIVO, TROCKEN

Italien-Toskana für kurze Zeit im Eichenfass, eine sehr schöne Note mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumenkompott, Zimt, Nelken, etwas Vanille, Mokka, Rauch und Veilchen, am Gaumen fleischig, ausgewogen, saftig, samtig, viel reife Frucht, zarte Würze, viel Charme und ein langer Nachhall.

ROSÉ

0,2l • 7,5

CINSAULT, TROCKEN

Louis Eschenauer, Frankreich

In der Farbe ein sehr helles Rosé, fast glanzhell. Riecht sehr ausdrucksvoll nach roten Beeren, wie Erdbeeren, mit würzigen Nuancen. Ein sehr harmonischer und süffiger Wein, pikant und frisch. Ein Rosé, der allein oder zu einer Vielzahl von Speisen gereicht werden kann, wie Fleisch- und Wurstwaren, Grillfleisch, geschmorter Schinken oder Salate.

PINOT NOIR, TROCKEN

Domaine de La Baume, Frankreich

Farbe erinnert an helles Rosenholz, kräftig, Noten von Weinbergpfirsich und Zitrusfrüchten mit einer reichhaltigen Frische sowie einer perfekten Balance - ideal als Aperitif oder zu Sommersalaten



Spirituosen

EDELBRÄNDE

unbehandelte Früchte in Bio Qualität

aus regionaler Manufaktur

| | | |
|------------------------------|------|-----|
| Ziegler Apfel & Birne C,G,O | 2 cl | 6,5 |
| Ziegler Williams BirneC ,G,O | 2 cl | 6,5 |

KRÄUTER / BRÄNDE

| | | |
|------------------------|------|-----|
| Ramazotti ^f | 2 cl | 3,5 |
| Jägermeister O | 2 cl | 3,5 |
| Linie Aquavit C,G,O 9 | 2 cl | 4,0 |
| Mile Vodka O | 2 cl | 3,5 |

GIN

| | | |
|------------|------|-----|
| Monkey 47 | 2 cl | 4,0 |
| Hendrick's | 2 cl | 4,0 |

LIKÖRE

| | | |
|-------------------------|------|-----|
| Grand Marnier | 2 cl | 3,5 |
| Baileys Irish Cream G,1 | 2 cl | 3,7 |
| Amaretto 1,16 | 2 cl | 3,0 |
| Pircher Marillenlikör 1 | 2 cl | 3,5 |

WHISK(EY)

| | | |
|-----------------------------|------|-----|
| Glennfiddich ^{R,1} | 2 cl | 5,0 |
| Jameson O,1 | 2 cl | 4,0 |
| Jack Daniel's Old No.7 H.1 | 2 cl | 4,0 |

GRAPPA

| | | |
|--|------|-----|
| Grappa lo Chardonnay di Nonino ^{C,G,O} | 2 cl | 5,0 |
|--|------|-----|

COGNAC

| | | |
|--------------------------------|------|-----|
| Hennessy V.S.O.P. ⁱ | 2 cl | 5,0 |
|--------------------------------|------|-----|

LONGDRINKS

Unsere Longdrinks werden in einem 0,3l Glas mit Eis serviert.

| | |
|--|-----|
| 9 MILE Wodka Cola | 8,9 |
| Jack Daniel's Cola | 8,9 |
| Jameson & Ginger | 8,9 |
| Irländisch gut, serviert mit Limettenecke | |
| Cuba Libre | 8,9 |
| klassischer Longdrink, serviert mit Limetten und Cola | |

GIN

„ein modernes Märchen“ - jeder Gin Tonic wird mit Schweppes Tonic serviert und auf Ihren Wunsch servieren wir den Longdrink wahlweise mit Limette, Zitrone, Orange, Rosmarin oder Gurke.

| | |
|---|-----|
| Hendrick's Tonic | 8,9 |
| Hendrick's Gin mit einem Hauch von Gurke und Rosenessenzen | 8,9 |
| Monkey47 Tonic | 9,9 |
| Schwarzwaldgin ein flüssiger Alpenwald mit Wacholder | 9,9 |





In unserer eigenen Konditorei zaubern wir täglich mit Freude und handwerklichem Geschick leckere, frische Torten und Kuchen nach alten traditionellen Rezepten.

Ob sahnig, fruchtig oder schokoladig:
bei uns schmeckt man die Liebe zum Produkt.
Probieren Sie unsere Torten- und Kuchenspezialitäten.





Redo Gastronomie und Veranstaltungen GmbH

Restaurant & Café „Heider“

direkt am Nauener Tor

Friedrich-Ebert-Straße 31 • 14467 Potsdam

www.cafeheider.de



Restaurant & Café „Das Wiener“

direkt am Luisenplatz

Luisenplatz 4 • 14471 Potsdam

www.wiener-potsdam.de

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt. in EURO.

Bilder in dieser Karte sind Serviermuster.

Alle Speisen können Spuren von

Gluten (A), Ei (C) und Laktose (G) enthalten. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt. Produkte, die Allergene oder Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Buchstaben und Zahlen gekennzeichnet:

(A) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (A.1) Weizen und -erzeugnisse, (A.3) Gerste und -erzeugnisse, (A.4) Hafer und -erzeugnisse, (B) Krebstiere und -erzeugnisse, (C) Eier und -erzeugnisse, (D) Fisch und -erzeugnisse, (E) Erdnüsse und -erzeugnisse, (F) Soja und -erzeugnisse, (G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, (H.1) Mandeln und -erzeugnisse, (H.2) Haselnüsse und -erzeugnisse, (H.3) Walnüsse und -erzeugnisse, (H.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse, (H.5) Pecannüsse und -erzeugnisse, (H.6) Paranüsse und -erzeugnisse, (H.7) Pistazien und -erzeugnisse, (H.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse, (L) Sellerie und -erzeugnisse, (M) Senf und -erzeugnisse, (N) Sesamsamen und -erzeugnisse, (O) Schwefeldioxid und Sulfide > 10mg/kg, > 10 mg/l als SO₂, (P) Lupinen und -erzeugnisse, (R) Weichtiere und -erzeugnisse, (Z) Sonstiges,

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoffen, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) mit Geschmacksverstärker,

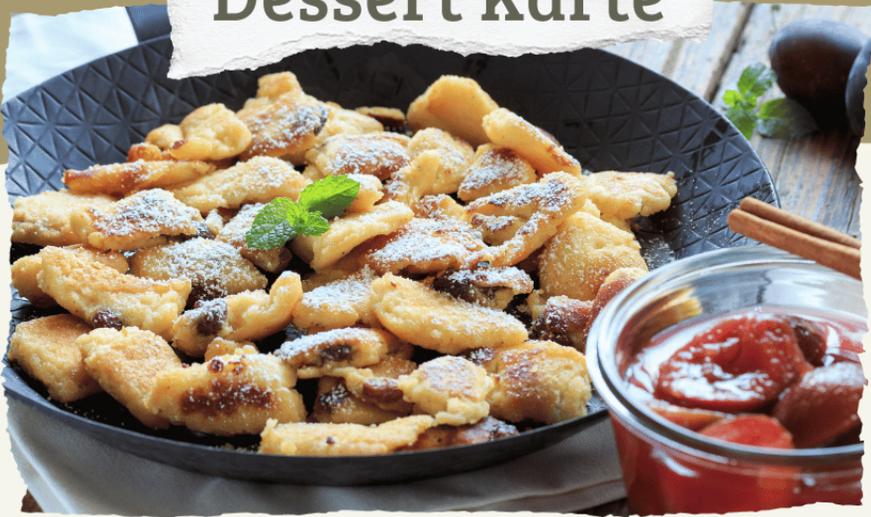
(5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) mit Phosphat, (8) mit Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig,

(11) mit Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) gewachst, (14) mit Taurin, (15) mit Nitritpökelsalz,

(16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, (17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken,

(18) mit Nitrat, (FX) erhöhter Koffeingehalt - Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, 25mg/100ml

Dessert Karte



Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit Mandeln und Rosinen, wahlweise mit Apfelsmus, heißen Weichselkirschen oder Zwetschgenröstern mit gehackten Nüssen • 9,9

A,G,H,3,16



Cheesecake

Cheese Cake Cremig-aromatisch auf Basis von Frischkäse auf knusprigem Crumble-Boden • 7,9

A,G,H,3,16



Original italienisches Tiramisu

Tiramisu „klassisch italienisch“ Mit aromatisch getränkten Löffelbiskuits und zartcremigem Mascarpone • 8,9

A,G,H,3,16



Nougat und Marzipan Lasagne

Geschichtete Nougatcreme mit Blättchen aus Marzipan • 8,9

A,G,H,3,16

Omas Butterwaffel

A,G,H,3,16

mit 3 Dips zur Auswahl

- Rote Grütze mit frischen Beeren
- Cremige Vanillesauce
- Sündige Schokoladen Soße
- 7,9 + Kugel Vanille-Eis 2⁵



Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise in Euro inkl. gesetzl MwSt..

Alle Speisen können Spuren von Gluten (A), Ei (C) und Laktose (G) enthalten. Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt.