

Café Traxlmayr

Café-Restaurant

2020

Café Traxlmayr

Café-Restaurant

SPEISEN UND GETRÄNKE

Für Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unseres Serviceteams.

4020 Linz, Promenade 16,
+43 (0) 732 77 33 53

office@cafe-traxlmayr.at
www.cafe-traxlmayr.at

Montag – Samstag 7:30 – 22:00

Sonn- und Feiertag: 9:00 – 20:00

(Oktober – März: 9:00 bis 19:00)

2020

CAFÉ TRAXLMAYR

Die wechselvolle Geschichte des Hauses begann mit dem Großbrand, der im Jahr 1800 die Linzer Altstadt in Schutt und Asche gelegt hat. Nach dieser Katastrophe wurde die bis dahin intakte Stadtmauer, die sich eher als Hindernis bei der Brandbekämpfung denn als zeitgemäßer Schutz vor feindlichen Angriffen erwiesen hatte, geschleift. Auf der frei gewordenen Fläche wurde die Promenade als Freifläche und anschließend eine Häuserzeile errichtet, die jenseits der Landstraße auch heute noch „Graben“ heißt.

Das Haus Promenade 16, in dem Sie sich nun befinden, stellt den Abschluss dieser Bauten zur Promenade hin dar. Die Kellerfundamente wurden im ehemaligen Stadtgraben errichtet, die stadtseitige Kellermauer ist vermutlich ein Rest der Stadtmauer.



In diesem Haus ist seit 1847 ein Kaffeehaus untergebracht. Im Jahr 1872 heiratete Josef Traxlmayr die Tochter Anna des damaligen Besitzers Josef Hartl, der das Kaffeehaus am Tag nach der Hochzeit seinem neuen Schwiegersohn übertrug. Seit diesem Tag trägt das Kaffeehaus den Namen der Eigentümerfamilie, von der es auch heute noch geführt wird.

SEIT 1847

1905 ließ der Sohn der beiden, Wilhelm Traxlmayr, das Café grundlegend umgestalten und erweitern. Der bis dahin als Holzpavillon ausgeführte Anbau wurde in Stein errichtet. Dieser Zubau und die Innengestaltung des Raumes im Hauptgebäude wurden von Mauriz Balzarek, dem damals bedeutendsten Linzer Architekten und Schüler Otto Wagners, geplant und gestaltet. Die gerade Linienführung und geometrischen Ornamente entsprechen der damals aufkeimenden „neuen Sachlichkeit“ und sind in dem im Hauptgebäude gelegenen Salon bis heute in unveränderter Form erhalten.

Im Jahr 2011 hat die UNESCO die „Wiener Kaffeehauskultur“ als immaterielles nationales Kulturerbe Österreichs anerkannt. Wir sind stolz, dass das Café Traxlmayr als einziges außerhalb Wiens gelegenes Haus in die Liste jener Kaffeehäuser aufgenommen wurde, die dem von der UNESCO erstellten Kriterienkatalog entsprechen.



Als heutiger Betreiber und Urenkel des Namensgebers freue ich mich, Sie in diesem traditionsreichen Haus willkommen zu heißen. Meine Frau und ich fühlen uns aber nicht allein der Tradition verpflichtet, sondern wollen Ihnen hier vor allem eine den Anforderungen der Zeit entsprechende Entspannungs- und Energiestätte, eine Energietankstelle und einen angenehmen Rahmen für gesellschaftliche Kontakte – privat wie geschäftlich – bieten.

Ulrich und Dagmar Traxlmayr

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK (Mo-Fr bis 11 Uhr)

Schnelles Frühstück (Cappuccino, Croissant, Butter, Marmelade)	6,60
Wiener Frühstück (Kaffee, Tee oder Kakao, 2 Gebäck, Butter, Marmelade)	7,50
Erweitertes Frühstück (Kaffee, Tee oder Kakao, 2 Gebäck, Butter, Marmelade, weiches Ei, kleine gemischte Platte)	10,90
Vitalfrühstück (frisch gepresster Orangensaft, Vitalspitz, Joghurt mit Fruchtsalat und Müsli)	10,90
Portion Räucherlachs mit Oberskren, Toastbrot und Butter	7,70
Zusatzteller mit Käse oder Wurst oder gemischt	3,10

FRÜHSTÜCKSBUFFET (Sa+So bis 13 Uhr) 15,20

Samstags, sonn- und feiertags bieten wir bis 13 Uhr ein reichhaltiges Frühstücksbuffet an, incl. 1 Portion Kaffee, Tee, Kakao oder Schokolade (Kinder sind bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre die Hälfte)

Glas Prosecco dazu (Aufpreis)	3,90
Cornflakes oder Früchtemüsli mit Joghurt oder Milch	4,40
Joghurt mit frischen Früchten	5,20
Portion frische Früchte	5,40
Portion Marmelade, Butter oder Honig	0,80
Gebäck oder Schwarzbrot pro Stück	1,30
Gluten- oder laktosefreies Gebäck (ca. 10 Minuten)	2,30

WARME IMBISSE

EIERGERICHTE

Weiches Ei oder Ei im Glas	2,50
2 Eier im Glas	4,10
Spiegelei von 2 Eiern	4,10
Ham oder Bacon and Eggs von 2 Eiern	5,70
Eierspeise von 2 Eiern	4,20
Omelette mit Schinken oder Käse oder gemischt mit Zutaten (Zwiebel, Tomaten, Paprika) (Aufpreis)	6,20 0,70

AUS DEM TOASTER

Haustoast (Schinken, Käse, Spiegelei, garniert)	7,30
Spezialsandwich (Prosciutto, Rucola, Pesto, Parmesan) mit Ketchup	6,90
Traxlmayr-Toast (vegetarisch – Rucola, Pesto, Parmesan) mit Ketchup	6,50
Toast (Schinken, Käse oder gemischt) mit Ketchup	5,30

WÜRSTEL

Sachervurstel (1 Paar) mit Senf und Kren	5,80
Einspanner (Sacher) mit Senf und Kren	4,30
Debreziner (1 Paar, extra lang) mit Senf und Kren	5,80
Portion Gulaschsaft dazu	1,80
Portion Ketchup oder Mayonnaise	0,70
Gebäck oder Schwarzbrot	1,30
Gluten- oder laktosefreies Gebäck (ca. 10 Minuten)	2,30

WARME SPEISEN

SUPPEN

Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel, Grießnockerl, frischen Frittaten, oder Schinkenschöberl	4,30
Hochzeitsuppe (gebackener Leberknödel, Grießnockerl und Schinkenschöberl)	6,60
Suppentopf vom Rind mit Fleischstücken und mit Einlage aus Nudeln oder frischen Frittaten	6,60
Gulaschsuppe	6,80

EINFACH & KLASSISCH (täglich von 11 Uhr bis 20 Uhr 30)

Eiernockerl *) mit Grünem Salat	9,20
Knödel mit Ei *) mit Grünem Salat mit Kürbiskernöl	9,20
Käsespätzle *) mit Grünem Salat	9,20
Schinkenfleckerl mit Käse überbacken mit Grünem Salat	9,20
Schinkenrahmspätzle *) mit Grünem Salat	9,20

*) Für unsere kleinen Gäste: Kinderportion 5,90

Auf unserer Wochenkarte finden Sie immer auch eine vegetarische Speise und ein Fischgericht.

WARME SPEISEN

FLEISCHSPEISEN (täglich von 11 Uhr bis 20 Uhr 30)

Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute, dazu Petersilkartoffeln, Reis oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren	12,50 13,30
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute, dazu Petersilkartoffeln, Reis oder Kartoffelsalat und Preiselbeeren *)	11,20 12,00
Gebackenes Kalbsbries mit Kartoffelsalat	14,30
Fiakergulasch (mit Würstel, Spiegelei, Knödel und Gurkerl)	11,90
Rindgulasch	9,70
Kleines Gulasch	7,50
Wiener Salonbeuschel vom Kalb (Sept. - Mai) mit Semmelknödel	9,90
Gegrillte Beiriedschnitte mit Röstgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	14,30
Kavalierspitz mit Semmelkren und Kartoffelschmarrn	11,40
Kleiner Gemischter Salatteller	3,70
Grüner Salat oder Kartoffelsalat als Beilage	3,20
Kartoffeln, Knödel, Spätzle oder Reis als Beilage	2,10

Auf unserer Wochenkarte finden Sie immer auch eine vegetarische Speise und ein Fischgericht.

KALTE SPEISEN

BROT & Co.

Butterbrot oder Butterstangerl	2,50
Butterbrot mit Schnittlauch	2,80
Salzstangerl mit Schinken, Salami, oder Käse, oder gemischt	4,10
Hausbrot mit Schinken, Salami, oder Käse, oder gemischt	4,10
Lachs-Canapés (3 Stück)	4,30
Belegtes Brot, reichhaltig belegt und garniert	5,20

SALATE

Großer gemischter Salateller	6,90
Steirischer Backhendlsalat	10,10
Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl) (Mai - September)	6,70
Thunfischsalat mit Ei	8,80
Salat mit Putenbruststreifen	9,80

KÄSE-DESSERTS

Käsevariation	5,10
Gebäck oder Schwarzbrot pro Stück	1,30
Gluten- oder laktosefreies Gebäck (10 Minuten)	2,30

MEHLSPEISEN

AUS DER VITRINE

Linzer Torte (mit Schlagobers)	4,00
Fingertörtchen (petit four)	3,50
Torten (alle Sorten)	4,70
Schnitten (alle Sorten)	4,10
Brioche oder Croissant	2,60
Topfenstrudel oder Apfelstrudel	4,00
Warmer Topfenstrudel oder Apfelstrudel mit Vanillesauce und Fruchtgarnitur	6,30
Portion Schlagobers	1,30

*Bitte wählen Sie an unserer Mehlspeisvitrine
aus dem Tagesangebot*

HAUSGEMACHTE, WARME MEHLSPEISEN UND DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenkompott (ca. 20 Minuten)	8,80
Palatschinke gefüllt mit Marillen- oder Erdbeermarmelade (1 Stück) jede weitere Palatschinke	4,00 2,20
Topfenknödel auf Himbeerspiegel	6,30

TEE & KAKAO

TEE (Portionskannen):

Breakfast Tea, Assam, Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Grüner Jasmintee, Rotbusch, Ingwer-Zitronengras, Blutorange, Früchtetee, Kamille, Kräutertee, Pfefferminze	4,70
Geeister Tee (frisch gebrühter Tee, alle Sorten) auf Eis, mit Ahornsirup	4,30
Stamperl Zitrone oder Rum dazu	0,80

OFFENER CHINESISCHER TEE

(exklusiv importiert aus Taiwan, biologischer Anbau)

Die Portionskanne (ca. 2 Tassen) kann bis zu viermal aufgegossen werden, wobei sich die Geschmacksnote leicht verändert, aber insgesamt Aroma und Intensität erhalten bleiben.

清香綠茶 Green Tea: schwach fermentierter Tee	6,40
文山包種茶 Wen Shan Bao Tea mittelstark fermentierter Tee	6,70
烏龍茶 Peak Oolong Tea: mittelstark fermentiert, aus Höhenlagen von 800 m bis 2400 m	7,50
東方美人 Oriental Beauty Tea: stark fermentiert, wird nur von April bis Juli gepflückt	7,30
Zusätzlicher Aufguss (ca. 2 Tassen)	2,40

MILCHGETRÄNKE

Heiße Schokolade aus Belgien (0,20 l) dunkel (bitter), Vollmilch (süß) oder weiß (Vanille)	5,00
Kakao, zart-bitteres Kakaopulver mit Vollmilch angerührt (in großem Becher 0,35 l)	4,70

KAFFEE

WIENER ZUBEREITUNGSARTEN: Rösterei Süsmund

Wir verwenden eine kräftige Kaffeemischung.

Auf Wunsch steht auch eine milde Mischung zur Verfügung.

Kleiner Schwarzer oder Kleiner Brauner	3,40
Großer Schwarzer oder Großer Brauner	5,00
Verlängerter	4,30
Melange	4,60
Einspänner (großer Schwarzer mit Schlagobers)	5,50
Häferlkaffee (starker Kaffee mit aufgeschäumter Milch im großen Häferl 0,35 l)	5,50
Café au lait (große Schale Filterkaffee mit heißer Milch)	5,00
Portion Kaffee (2 Tassen Filterkaffee)	5,40

ITALIENISCHE RÖSTUNG von Nannini, Siena

Espresso oder Ristretto	3,40
Espresso macchiato	3,50
Espresso doppelt	5,00
Cappuccino	4,70
Caffè latte (großes Glas 0,35 l)	5,50

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Irish Coffee	8,60
Türkischer Kaffee	5,20
Geeister Kaffee (doppelter Espresso auf Eis, mit Obers)	5,50

Gerne servieren wir Kaffee in allen Zubereitungsarten
auch koffeinfrei ohne Aufpreis.

Kännchen heiße Milch oder Obers	0,70
Aufpreis für Zubereitung mit lactosefreier Milch	0,80
Alle kaffeehaltigen Getränke werden traditionsgemäß mit einem Glas Leitungswasser serviert. In der warmen Jahreszeit steht auf unserer Terrasse ein Wasserspender frei zu Ihrer Verfügung.	
Zusätzliches Glas Leitungswasser 0,25l	0,50

ALKOHOLFREI

WASSER

Sodawasser 0,25 / 0,50 l	2,20 / 3,30
Vöslauer prickelnd oder still 0,33 l	3,30
Himbeer-Soda (Jugendgetränk) 0,25 / 0,50 l	2,90 / 4,00
Soda oder Leitungswasser Zitrone 0,25 / 0,50 l	3,10 / 4,10

FRUCHTSÄFTE

Obsthof Altenriederer (Wagram an der Traisen):

Apfelsaft naturtrüb, Apfel-Karotte, Trauben- Holunder, Johannisbeernektar, Hauszwetschkennektar, Williamsbirnennektar, Marillennektar, je 0,25 l	5,40
wird serviert mit einer Karaffe Wasser 0,25 l	

Fa. Rauch:

Cocos-Ananas, Mango, Multivitamin, Tomate, je 0,20 l	4,10
gespritzt mit Wasser oder Soda 0,50 l	5,10

Frisch gepresste Säfte:

Orangen- oder Orangen-Karottensaft 0,20 l	4,90
---	------

LIMONADEN

Schartner Zitrone 0,25 l	3,80
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero 0,33 l	4,20
Almdudler, Fanta, Spezi 0,33 l	4,20
Apfel- Orangen- oder Johannisbeersaft 0,25 l	3,80
Apfel-, Orangen- oder Johannisbeersaft gespritzt mit Wasser oder Soda 0,25 / 0,50 l	3,30 / 4,40
Geeister Tee (frisch gebrühter Tee, alle Sorten) auf Eis, mit Ahornsirup	4,30
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,20 l	3,90
Red Bull 0,25 l	4,80
Carpe Diem Kombucha Classic 0,25 l	4,50

Soda- und Leitungswasser sind bei Mischgetränken gleichpreisig.

BIER & WEIN

BIER VOM FASS

Trumer Pils 0,50 / 0,30 / 0,20 l (Pffiff)	5,10 / 4,40 / 3,70
Radler 0,50 / 0,30	5,00 / 4,30
Saurer Radler (Bier mit Soda)	4,30 / 3,80
Zwickl (naturtrüb) 0,50 / 0,30	5,10 / 4,40

FLASCHENBIER

Budweiser 0,33 l	5,00
Hirter Morchel (dunkles Bier) 0,50 l	5,00
Stiegl Freibier (naturtrüb, alkoholfrei) 0,33 l	4,40
Die Weisse (Brauerei Gmachi, Salzburg) 0,50 l	5,20
Edelweiß (Weizenbier, alkoholfrei) 0,50 l	5,20

OFFENE WEINE

1/8 l

Grüner Veltliner (Weingut Kolkman, Fels a.W.)	3,80
Welschriesling (Weingut Sabathi, Steiermark)	4,90
Chardonnay Classic (Weingut Markowitsch, Carnuntum)	4,90
Zweigelt (Weingut Kolkman, Fels am Wagram)	4,10
Blaufränkischer (Weingut Ernst Triebaum, Rust/Burgenland)	5,00
Zweigelt Reserve (Weingut Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf /Thermenregion)	5,10
Spritzer 0,25 l	4,20
Kaiserspritzer (Spritzer mit Holundersirup)	4,40
Süßer Spritzer (Spritzer mit Almdudler)	4,70

FLASCHENWEINE

Grüner Veltliner „Steinfeder“ (Weingut Holzapfel, Wachau), oder Welschriesling oder Chardonnay 0,75 l	25,70
Zweigelt Reserve oder Blaufränkischer 0,75 l	27,30
Zweigelt Reserve (Halbflasche 0,50 l)	20,00

ALKOHOLISCH

SEKT UND PROSECCO

Glas Prosecco Val d'Oca oder Prosecco Orange 0, 10l	5,00
Glas Prosecco Aperol	6,00
Prosecco Val d'Oca <i>Flasche 0,75 l</i>	31,80
Schlumberger Sparkling Piccolo <i>Flasche 0,20 l</i>	12,00
Schlumberger Sparkling <i>Flasche 0,75 l</i>	42,00
Champagner Chartogne-Taillet <i>Flasche 0,75 l</i>	88,40
Aperol Spritz oder Campari Spritz (Weißwein)	5,40
Aperol Spritz oder Campari Spritz (Prosecco)	6,20
Hugo (Prosecco, Soda, Holundersaft, Zitrone, Eis)	6,10
Campari Milano (Campari, Prosecco, Cranberry-juice, Eis)	6,50
„Promenadenmischung“ (Prosecco, Aperol, Campari, Soda, Zitrone)	6,20

APERITIF

Campari 4 cl	3,90
Campari Soda	4,40
Campari Orange	5,20
Martini (Bianco oder Bianco Extra Dry) 4 cl	4,40
Sherry Dry 2 cl	4,30
Gin Tonic	6,60

HOCHPROZENTIGES

Martell 2 cl	5,30
Ballantines 2 cl	5,30
Edelbrände von Reisetbauer (Marille oder Williamsbirne) 2 cl	5,30
Grappa di Brunello (Altesino) 2 cl	5,30
Averna 2 cl	4,70
Fernet 2 cl	4,70
Dry Gin 2 cl	4,70
Amaretto 2 cl	4,70

LEKTÜRE

Insgesamt über 100 jeweils aktuelle Ausgaben folgender Zeitungen und Magazine liegen für Sie bereit. Damit es nicht trotzdem zu Engpässen kommt, bitten wir Sie, aus Rücksicht auf die anderen Gäste nicht mehr als drei Hefte oder Zeitungen an Ihren Platz zu nehmen. Danke für Ihr Verständnis

TAGESZEITUNGEN

Die Presse
Frankfurter Allgemeine (D)
Kronzeitung OÖ
Kurier OÖ
Linzer Rundschau
Neue Zürcher Zeitung (CH)
Neues Volksblatt
Oberösterreichische
Nachrichten
Salzburger Nachrichten
Standard
Süddeutsche Zeitung (D)
Vecerni List (HR)
Wiener Zeitung

WOCHENZEITUNGEN UND MAGAZINE

Auto-Motor Sport
Burda Style
Datum
Die Furche
Die Welt am Sonntag (D)
Die Zeit (D)
Eltern
Falter
Geo
Gewinn
In Style
Madame
Mein schöner Garten
PM Magazin
Profil
Schöner Wohnen
Spektrum der Wissenschaft
Spiegel (D)
Stern
Trend
Vogue
Wirtschaftswoche

Nur Wochenendausgaben:

Corriere della Sera (Ital.)
International
New York Times (US)
Le Monde (F)

.... sowie eine Auswahl populärer Illustrierten im Lesezirkel.

A BIS Z

- A** Atmosphäre
- B** Billard im Spielsalon
(Wendetisch – Carambol oder Poolbillard)
- C** Chinesischer Tee aus biologischem Anbau,
exklusiv importiert aus Taiwan
- E** Extrazimmer – unser Clubraum im 1. Stock
für geschlossene Veranstaltungen
- F** Frühstücksbuffet am Wochenende und feiertags
- G** Gluten- und laktosefreies Gebäck
- I** Internetcorner in der denkmalgeschützten Telefonzelle
- K** Kaffee in 41 Variationen –
3 Röstungen, 16 Zubereitungsarten
- M** Malbücher und anderes in unsrer Spielzeuglade
- N** Nannini – unser Röster aus Siena
- O** Original Linzer Torte von der Konditorei Jindrak
- P** Probiotisch-biologische Reinigung unserer Kaffeehaussalons
durch The Green Front (www.greenfront.at)
- S** Süßmund – unser kleiner feiner Kaffeeröster aus Wien
- T** Terrasse verleitet zum ausgedehnten Aufenthalt
- W** WLAN im gesamten Kaffeehausbereich
- U** UNESCO – immaterielles nationales Kulturerbe
- Z** Zeitungen und Zeitschriften – über 100 aktuelle Exemplare

**Wir danken für Ihren Besuch.
Dagmar und Ulrich Traxlmayr mit Team**