

# WIENER KAFFEELIXIKON

[HTTPS://WWW.MIOMENTE.DE/ENTDECKERMAGAZIN/OESTERREICHISCHE-KAFFEESPEZIALITAETEN-VON-A-BIS-Z/](https://www.miomente.de/entdeckermagazin/oesterreichische-kafeespezialitaeten-von-a-bis-z/)

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Schwarzer: purer Kaffee</li><li>➤ Verlängerter: schwarzer Kaffee verlängert mit Wasser</li><li>➤ Brauner: Kaffee mit Milch oder Sahne</li><li>➤ Konsul: mit flüssiger Sahne</li><li>➤ Wiener Melange: halb Milch, halb Kaffee</li><li>➤ Kaffee verkehrt: mehr Milch als Kaffee</li><li>➤ Kapuziner: starker Kaffee mit wenig Milch</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Einspanner: starker Kaffee mit Sahnehaube, im Glas serviert</li><li>➤ Fiaker: Kaffee mit Rum</li><li>➤ Kaiser Melange: mit Eidotter</li><li>➤ Maria Theresia: sehr starker Kaffee mit Orangenlikör und Schlagsahne</li><li>➤ Mazagran: Kaffee im Glas mit Eiswürfeln und einem Schuss Maraschino</li></ul> |
|--|--|

# HEURIGER, STURM UND BUSCHENSCHANK

heuer = diesjährig

Sturm - Vorstadium des Weins



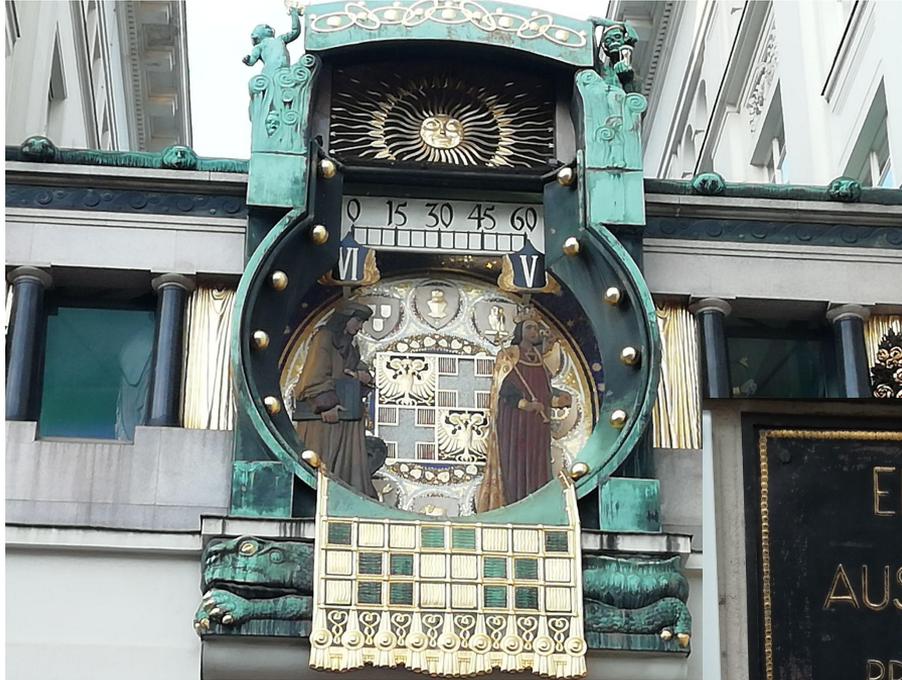




# WIENER SECESSION

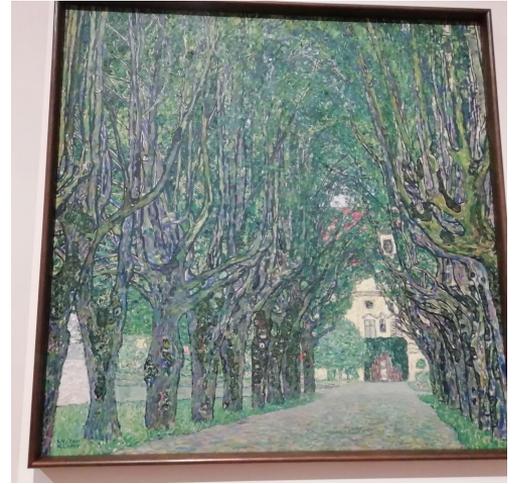


# ANKERUHR

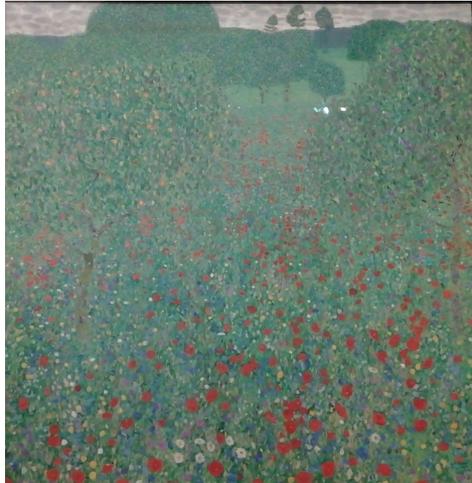


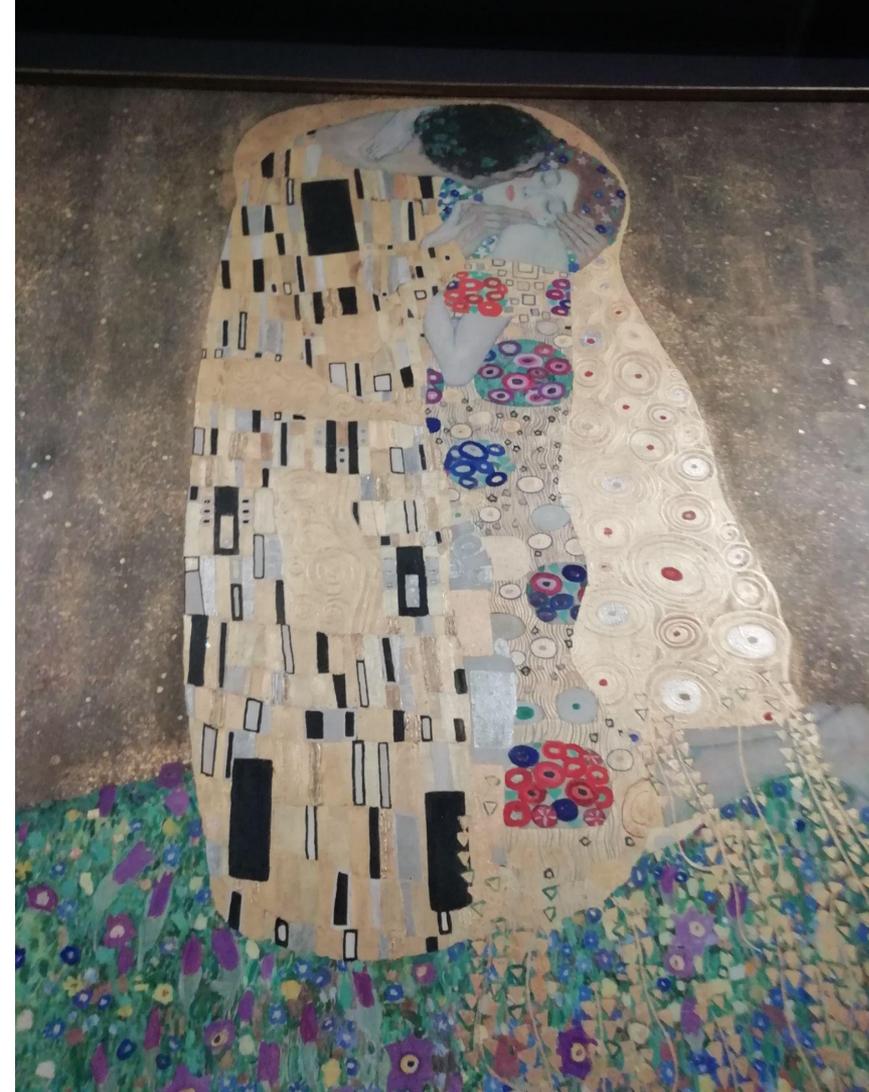
ERDACHT  
UND  
AUSGEFÜHRT  
VON  
PROFESSOR  
FRANZ MATSCH  
1911-1917.

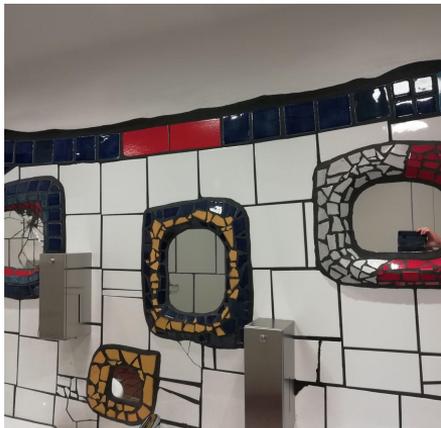
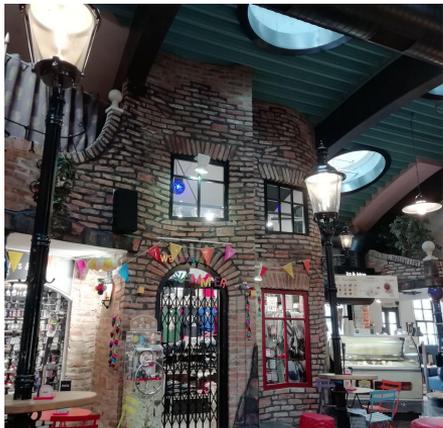




GUSTAV KLIMT







# FRIEDENSREICH HUNDERTWASSER



# SPANISCHE HOFREITSCHULE UND LIPIZZANER



# PARKS...

