



Speisen & Getränke



Kaffeegenuss



Klassische Kaffeespezialitäten

Einspanner	€ 3,60
Espresso	€ 3,00
Ristretto (kurz, stark)	€ 3,00
Verlängerter	€ 3,60
Doppelter Espresso	€ 4,00
Hauskaffee	€ 4,40
Wiener Melange mit Schlagobers	€ 3,90

Internationale Kaffeespezialitäten

Cappuccino	€ 3,90
Ristretto affogato	
Kleiner Espresso mit Vanilleeis	€ 4,30
Latte Macchiato	€ 4,20
Iced Latte Macchiato	€ 4,20
Latte Macchiato	
mit Baileys, Amaretto-, Vanille- oder Caramelsirup	€ 5,30
Schlagobers zu Ihrem Kaffee	€ 0,90

**Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch
coffeinfrei oder laktosefrei und werden
mit einem Glas GRANDER Wasser serviert!**

Auf Wunsch servieren wir Ihren Kaffee auch
mit Sojamilch oder Hafermilch - Aufpreis **+ 1,00**

Heiße Schokolade

Handgeschöpfte Trinkschokolade Spezialitäten aus der Schokoladenmanufaktur „Zotter“

Wählen Sie Ihre Schokolade:	€ 4,70
Weißer mit Vanille / Honig Zimt	
Bitter Classic / Nuss Nougat	
Heiße Schokolade	
mit Schlagobers	€ 4,10
Rum - Schokolade	
mit Schlagobers	€ 4,90

Teegenuss



In der Kanne

2 Portionen pro Kanne

€ 4,90

Zubereitung mit GRANDER Wasser

BIO Kirsche Granatapfel

Ein einzigartig fruchtiges Erlebnis: Dieser Tee vereint den vollen Geschmack von reifen Kirschen mit der Süße von Zitronengras und einer erfrischenden Note von Granatapfel.

BIO Früchtereigen

Diese erlesene Komposition aus sorgfältig ausgewählten Bio Früchten sorgt für ein besonderes Geschmackserlebnis. Die Mischung aus Äpfeln, Hibiskus und Holunder wird mit Orangen und Beeren abgerundet.

BIO Ingwer Zitronengras

Dieser feurige-exotische Tee kombiniert frisches Zitronengras, Melisse und Ingwer, mit würziger Süßholzwurzel, Kardamom und schwarzem Pfeffer aus kontrolliert biologischem Anbau.

BIO Kamille

Ausgesuchte Blütenköpfe der Bio Kamille verleihen diesem Tee einen frischen, mild-aromatischen Geschmack. In der Klostermedizin wird der Kamille eine positive Wirkung auf das Wohlbefinden nachgesagt.

BIO Erfrischende Minze

Diese ausgewogene Minz-Mischung ist inspiriert vom Nationalgetränk Marokkos, der Marokkanischen Minz, auch bekannt als Nana Minze. In Europa wird dieser anregende Tee besonders für seinen erfrischenden Geschmack und seine natürlichen ätherischen Öle geschätzt.

BIO Bergkräuter

Für diesen Kräutertee werden beste Bio Bergkräuter ausgewählt. Melisse, süßer Fenchel und Anis bilden die harmonische Basis, Minze verleiht der Mischung einen frischen Geschmack.

BIO Assam Jamguri

Dieser kräftige Bio Schwarztee Second Flush aus dem Jamguri Teegarten in der Assam-Hochebene Nordindiens schmeckt angenehm malzig und hat eine kastanienrote Tassenfarbe.

BIO Earl Grey Blossom

Eine exquisite Teemischung aus Ceylon und Südindien dient diesem feinen Earl Grey als Basis. Seinen unnachahmlich verführerischen Zitrusgeschmack erhält der Tee durch die Zugabe von hochwertigem, natürlichem Bergamotte-Öl.

BIO China Green Jasmin C H

Dieser feine Bio Grüntee aus der Provinz Fujian - früher nur dem Kaiserhof vorbehalten - gehört heute zu den feinsten Teequalitäten. Das intensiv duftige Aroma der Jasminblüte verleiht dem Tee eine florale Note.

BIO Rooibos

Rooibos ist ein traditioneller Genuss aus Südafrika mit einer leicht nussigen, süßen Grundnote.

Frischer Zitronen-Ingwer-Minze Tee

€ 4,90

Heiße Zitronen- oder Orangenlimonade

€ 4,90

In der Tasse

Zubereitung mit Grander Wasser

€ 3,30

Früchtereigen, Hagebutte Hibiscus, Rooibos Vanille, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutersymphonie, Darjeeling Queen's Blend, China Green Pure

Chai Tee Latte

€ 4,90

Port. Zitronensaft (frisch gepresst) oder Milch

€ 0,90

Port. Rum 2cl

€ 1,60

Original St. Pöltner Prandtauertorte

Ein süßes Stück St. Pölten für die ganze Welt!

Helmut Pusch, Gründer des Kaffeehausjuwels „Cafe Pusch“ in der Sankt Pöltner Innenstadt ist ein ganz ein Süßer. Und sprüht nur so vor Ideen und Kreativität. In einer ruhigen Minute, kam ihm plötzlich der Geistesblitz, einen neuen Fixstern am Mehlspeisenhimmel aufgehen zu lassen.

Die Original-Sankt-Pöltner-Prandtauer-Torte.

Gemeinsam mit einem Konditormeister waren die köstlichen Bestandteile der Torte nach langer Testphase fixiert. Flaumiger Nussteig, pfliffige Birnen-Zwetschken Marmelade und ein extra zarter Schokoguss. Alles in höchster Qualität, versteht sich. Das süße Endergebnis erfreut die Schleckermäulchen auf der ganzen Welt. Einfach himmlisch.

Warum eigentlich Prandtauertorte?

Werden neue Spezialitäten geboren, sind prominente Namensgeber der Stadt immer gefragt. Man denke etwa nur an die Kombination Salzburger Schokokugeln und Wunderkind. Und Jakob Prandtauer ist zweifellos einer der berühmtesten Söhne von Sankt Pölten, zugegebenermaßen 1660 in Tirol geboren, war er jedoch ab 1692 in der jüngsten Hauptstadt der Republik ansässig. Und sollte von hier aus das barocke Habsburgerreich mit Bauten wie dem Stift Melk nachhaltig prägen.

Natürlich auch zum Mitnehmen ...und verschenken!

St. Pöltner Prandtauertorte Ø 16 cm

€ 37,00*

St. Pöltner Prandtauertorte Ø 24 cm

€ 49,00*

* inklusive edler Geschenksverpackung



Weitere frische hausgemachte Mehlspeisen
wählen Sie bitte aus unserer Vitrine!

Frappés / Vitaminbar

Milch Frappé		€ 4,30
Joghurt Frappé		€ 4,80
jeweils wahlweise mit Erdbeeren, Himbeeren oder Waldbeeren		
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 4,40
Karottensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 4,40
Multivitaminensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 4,40

Alkoholfreies

<i>Coca Cola</i>	0,33 l	€ 3,60
<i>Coca Cola zero</i> oder <i>Coca Cola light</i>	0,33 l	€ 3,60
<i>Fanta</i>	0,33 l	€ 3,60
<i>Almdudler</i>	0,35 l	€ 3,60
Eistee Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 3,60
Schweppes Tonic	0,20 l	€ 3,90
Bitter Lemon	0,20 l	€ 3,90
Orangensaft	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaft naturtrüb	0,25 l	€ 3,60
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	€ 3,40
Apfelsaft naturtrüb gespritzt	0,50 l	€ 4,60
Pago Fruchtsäfte diverse Sorten	0,20 l	€ 3,80
Pago gespritzt	0,33 l	€ 4,40
Pago gespritzt	0,50 l	€ 4,90
Red Bull	0,25 l	€ 4,50

Mineral / Soda

 RÖMERQUELLE [®]		
still oder prickelnd	0,33 l	€ 3,30
Soda Mix	0,50 l	€ 4,60
Heidelbeere / Limette / Kirsche / Melone		
Sodawasser	0,25 l	€ 2,50
	0,50 l	€ 3,30
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	€ 3,50
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone	0,50 l	€ 4,00
Jugendgetränk Himbeer-/Holundersoda	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 4,00

Bier

Egger Premium vom Fass	0,20 l	€ 3,30
Egger Premium vom Fass	0,30 l	€ 3,90
Egger Premium vom Fass	0,50 l	€ 4,60
Edelweiß Naturtrüb	0,50 l	€ 4,50
Egger Grapefruit Radler	0,33 l	€ 4,20
Egger Zisch alkoholfrei	0,50 l	€ 4,50

Sekt & Prosecco

Glas Sekt	0,10 l	€ 4,10
Glas Sekt - Orange	0,10 l	€ 4,10
Glas Prosecco	0,10 l	€ 4,30
Glas Prosecco - Rose	0,10 l	€ 4,30

Österr. Qualitätsweine

Weißwein gespritzt	1/4 l	€ 3,50
Rotwein gespritzt	1/4 l	€ 3,60
Flohaxn Grüner Veltliner	1/8 l	€ 3,30
Weingut Markus Huber & CoKG		
Göttles Zweigelt	1/8 l	€ 3,60
Weingut Glatzer		

Cocktails

Aperol Spritz mit Prosecco	€ 5,20
Hugo mit Prosecco, Holundersirup, Limettensaft & Minze	€ 5,20
Kaiserspritzer	€ 3,90
Campari Soda	€ 4,90
Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft	€ 5,30



PRIVATBRAUEREI
Egger



FALSTAFF - Biertrophy

WIR HABEN DAS
BESTE MÄRZEN
ÖSTERREICHS

Unser Egger
Märzen gewinnt
mit **92 Punkten**
die „FALSTAFF
Bier Trophy 2022“
in der Kategorie
„Märzen“.

Wir sind stolz das
BESTE MÄRZEN
Österreichs zu
brauen!



#BRAUDICH
Ausgezeichnetes
zu genießen!



Frühstück

Bei jedem Frühstück inklusive:
eine Tasse Kaffee, Tee oder
Heisse Schokolade

Montag-Freitag bis 11 Uhr
Wochenende & Feiertage bis 14 Uhr

Süßes Frühstück Buttersemmel mit Marmelade	€ 6,30
Pikantes Frühstück Schinkensemmel	€ 6,40
Kipferl Frühstück Kipferl, Butter und Marmelade	€ 6,50
Porridge warmer Haferflockenbrei mit Obst, Mandeln und Ahornsirup auch vegan  mit Sojamilch oder Hafermilch möglich - Aufpreis + 1,00	€ 8,20
Vegetarisches Frühstück  Topfenkornweckerl, Avocadoaufstrich, Frischkäse, weiches Ei und frisches Gemüse	€ 10,40
Veganes Frühstück  2 Scheiben Bio-Bauernbrot belegt mit Hummus, Avocado, Oliven und getrockneten Tomaten	€ 10,60
Pancake Frühstück 4 Stück Pancakes mit Erdbeermarmelade, Ahornsirup und frischen Früchten	€ 9,90
Wiener Frühstück 1 Semmel, 1 Kipferl, Butter, Marmelade oder Honig	€ 9,20
Französisches Frühstück 2 Croissants, Butter, Marmelade oder Honig	€ 9,20
Klassiker Frühstück 2 Semmeln, Butter, Käse, Schinken, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft	€ 9,90



Verwöhn Frühstück € 13,90
 1 Semmel, 1 Topfenkornweckerl, 1 Ei, Gemüse,
 Aufstriche, Butter, Lachs, Schinken, Käse,
 Marmelade, 1 Glas Sekt

Aufpreis für Topfenkornweckerl + 1,10

Extras

Omelett von 2 Eiern € 4,60
 mit Zwiebel und Kräutern € 5,90
 mit Schinken und Käse € 6,90
 mit Räucherlachs € 7,20

Ham and Eggs
 von 2 Eiern und Schinken € 5,70
 von 3 Eiern und Schinken € 6,10

weiches Ei € 2,20

Spiegelei € 2,90

Ei im Glas € 2,90

Zuckerkipferl € 2,40

Kipferl € 2,20

Croissant € 2,40

Kaisersemmel (auch glutenfrei) € 1,60

Topfenkornweckerl (Nüsse enthalten) € 2,10

Rühreier von 2 Eiern € 4,60

Butter € 1,50

Marmelade, Honig € 1,80

Früchtemüsli mit Ahornsirup € 5,30

Scheibe Bio-Bauernbrot  € 1,90

 vegetarisch  vegan



Suppen

Tagessuppe	€ 4,60
Kräftige Rindssuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 4,60
Alt-Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse	€ 6,50
Gulaschsuppe mit 1 Gebäck	€ 6,50

Kleine Speisen

Sandwiches getoastet belegt wahlweise mit Schinken, Salami, Käse oder pikantem Aufstrich	€ 3,90
Sandwiches getoastet belegt mit Lachs	€ 4,40
Topfenkornweckerl oder Croissant gefüllt mit Salat und wahlweise Mozzarella & Tomaten, Brie & Äpfeln, Schinken & Edamer, Salami & Emmentaler	€ 4,90
Räucherlachs mit Oberskren, Zitronenscheibe und Toastbrot	€ 7,80
Frankfurter mit Gebäck, Senf und Kren	€ 5,70

Toast & Überbackenes

Überbackenes Mailänder Weckerl mit Salami, Schinken, Tomaten, Paprika, Käse	€ 7,80
Überbackenes Topfenkornweckerl mit Camembert und Preiselbeeren	€ 6,70
Spezialtoast mit Schinken, Käse, Spiegelei und buntem Salat	€ 8,60
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup	€ 4,80

Zusätzlich 2 verschiedene Tagesmenüs (Mo - Fr)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen, praktisch verpackt.

Warme Speisen

täglich von 11 bis 15 Uhr

Rindsgulasch mit Serviettenknödel	€ 11,80
Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat	€ 9,90
Hausgemachte Spätzle mit Schinken und Zucchini in Rahmsauce und grünem Salat - auch vegetarisch möglich	€ 10,50
Holzfäller Pfanne Hausgemachte Spätzle mit Speck, Zwiebel und Käse überbacken, dazu Blattsalat - auch vegetarisch möglich	€ 11,90
Gebackene Scholle mit Petersilienkartoffel und Sauce Tartare	€ 12,80
Steirischer Backhendlsalat mit gemischtem Salat und Kernöl	€ 12,90
Hühnerschnitzel gebacken mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur	€ 12,90

Warme Mehlspeisen

2 Stück Marillenpalatschinken	€ 5,90
2 Stück Nutellapalatschinken	€ 7,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster	€ 8,20
Schokohupf mit Schokoladesauce und Schlagobers	€ 5,90
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 5,30
Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel mit Vanillesauce	€ 6,80



Cafe - Konditorei Pusch

Domgasse 8
3100 St. Pölten
02742/76644
www.cafe-pusch.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag
7:00 - 19:00
Samstag
7:00 - 18:00
Sonn- und Feiertag
9:00 - 18:00

  Cafe Pusch

