



Speisen & Getränke



Kaffeegenuss



Klassische Kaffeespezialitäten

Einspanner ^G	€ 4,20
Espresso ^Ø	€ 3,20
Ristretto ^Ø (kurz, stark)	€ 3,20
Verlängerter ^G	€ 3,90
Doppelter Espresso ^Ø	€ 4,30
Hauskaffee ^{G, C}	€ 4,70
Wiener Melange mit Schlagobers ^{G, C}	€ 4,30

Internationale Kaffeespezialitäten

Cappuccino ^G	€ 4,30
Ristretto affogato ^{G, C}	
Kleiner Espresso mit Vanilleeis	€ 4,60
Latte Macchiato ^G	€ 4,80
Iced Latte Macchiato ^G	€ 4,80
Latte Macchiato ^{G, E}	
mit Baileys, Amaretto-, Vanille- oder Caramelsirup	€ 5,90
Schlagobers zu Ihrem Kaffee ^G	€ 1,10

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

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

Heiße Schokolade

Handgeschöpfte Trinkschokolade

Spezialitäten aus der Schokoladenmanufaktur „Zotter“

Wählen Sie Ihre Schokolade:	€ 5,40
Weißer mit Vanille ^{G, H, F, C} / Honig Zimt ^{G, H, F, C}	
Bitter Classic ^Ø / Nuss Nougat ^{G, H, F, C}	
Heiße Schokolade ^G	
mit Schlagobers	€ 4,50
Rum - Schokolade ^G	
mit Schlagobers	€ 5,40

In der Kanne

2 Portionen pro Kanne

€ 5,50

Zubereitung mit GRANDER Wasser

BIO Kirsche Granatapfel ^Ø

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 ^Ø

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 ^Ø

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

BIO Kamille ^Ø

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 ^Ø

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 ^Ø

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 ^Ø

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 ^Ø

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 ^Ø

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 ^Ø

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

Frischer Zitronen-Ingwer-Minze Tee ^Ø

€ 5,50

In der Tasse

Zubereitung mit Grander Wasser

€ 3,60

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

Heiße Zitronen- oder Orangenlimonade ^Ø

€ 3,60

Chai Tee Latte ^G

€ 5,30

Port. Zitronensaft (frisch gepresst) oder Milch ^G

€ 1,10

Port. Rum 2cl ^Ø

€ 1,90

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

€ 42,00*

St. Pöltner Prandtauertorte Ø 24 cm

€ 54,00*

* inklusive edler Geschenksverpackung



**Weitere frische hausgemachte Mehlspeisen
wählen Sie bitte aus unserer Vitrine!**

Frappés / Vitaminbar

Milch Frappé ^G	€ 5,60
Joghurt Frappé ^G	€ 6,20
jeweils wahlweise mit Erdbeeren oder Himbeeren	
Orangensaft frisch gepresst ^Ø	0,20 l € 5,10

Alkoholfreies

Coca-Cola ^Ø	0,33 l € 4,20
Coca-Cola zero ^Ø	0,33 l € 4,20
Fanta ^Ø	0,33 l € 4,20
Almdudley ^Ø	0,35 l € 4,20
Eistee Zitrone oder Pfirsich ^Ø	0,33 l € 4,20
Schweppes Tonic ^Ø	0,20 l € 4,30
Bitter Lemon ^Ø	0,20 l € 4,30
Orangensaft ^Ø	0,25 l € 4,10
Apfelsaft naturtrüb ^Ø	0,25 l € 4,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt ^Ø	0,25 l € 3,80
Apfelsaft naturtrüb gespritzt ^Ø	0,50 l € 5,20
Pago Fruchtsäfte diverse Sorten ^Ø	0,20 l € 4,30
Pago gespritzt ^Ø	0,33 l € 4,80
Pago gespritzt ^Ø	0,50 l € 5,20
Red Bull ^Ø	0,25 l € 5,10

Mineral / Soda

 RÖMERQUELLE ^Ø	
still oder prickelnd	0,33 l € 3,70
Soda Mix	0,50 l € 5,20
Limette ^C / Kirsche ^C / Melone ^C	
Sodawasser ^Ø	0,25 l € 2,80
	0,50 l € 3,60
Soda Zitrone mit frisch gepresster Zitrone ^Ø	0,25 l € 3,50
	0,50 l € 4,00
Jugendgetränk Himbeer-/Holundersoda ^Ø	0,25 l € 3,50
	0,50 l € 4,00
Leitungswasser ^Ø	0,25 l € 0,60
	0,50 l € 1,20

Bier

Egger Premium vom Fass ^A	0,20 l	€ 3,70
Egger Premium vom Fass ^A	0,30 l	€ 4,50
Egger Premium vom Fass ^A	0,50 l	€ 5,20
Egger Grapefruit Radler ^A	0,33 l	€ 4,80
Egger Zisch alkoholfrei ^A	0,50 l	€ 5,10

Sekt & Prosecco

Glas Sekt ^o	0,10 l	€ 4,70
Glas Sekt - Orange ^o	0,10 l	€ 4,70
Glas Prosecco ^o	0,10 l	€ 4,90

Österr. Qualitätsweine

Weißwein gespritzt ^o	1/4 l	€ 3,80
Rotwein gespritzt ^o	1/4 l	€ 3,90
Flohaxn Grüner Veltliner ^o	1/8 l	€ 3,70
Weingut Markus Huber & CoKG		
Göttles Zweigelt ^o	1/8 l	€ 4,10
Weingut Glatzer		

Cocktails

Aperol Spritz ^o mit Prosecco	€ 5,70
Hugo ^o mit Prosecco, Holundersirup, Limettensaft & Minze	€ 5,70
Kaiserspritzer ^o	€ 4,30
Campari Soda ^o	€ 5,20
Campari Orange ^o mit frisch gepresstem Orangensaft	€ 5,90



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 klassischen Kaffee,
Tee oder Heisse Schokolade

Montag-Samstag bis 11 Uhr
Sonn- & Feiertage bis 14 Uhr

Süßes Frühstück ^{A, H, N} Buttersemmel mit Marmelade	€ 7,20
Pikantes Frühstück ^{A, H, N} Schinkensemmel	€ 7,30
Kipferl Frühstück ^{G, H, N} Kipferl, Butter und Marmelade	€ 7,30
Porridge ^{A, G, H, N} warmer Haferflockenbrei mit Obst, Mandeln und Ahornsirup auch vegan  mit Hafermilch möglich - Aufpreis	€ 9,20 + 1,00
Vegetarisches Frühstück ^{A, G, H, N, F}  Topfenkornweckerl, Avocadoaufstrich, Frischkäse, weiches Ei und frisches Gemüse	€ 11,60
Veganes Frühstück ^{G, N, F, E, A, L, S}  2 Scheiben Bio-Bauernbrot belegt mit Hummus, Avocado, Oliven und getrockneten Tomaten	€ 12,60
Pancake Frühstück ^{A, C, G, F, H} 4 Stück Pancakes mit Erdbeermarmelade, Ahornsirup und frischen Früchten	€ 10,60
Wiener Frühstück ^{A, G, H, N, F} 1 Semmel, 1 Kipferl, Butter, Marmelade oder Honig	€ 10,20
Französisches Frühstück ^{A, G, H, N, F} 2 Croissants, Butter, Marmelade oder Honig	€ 10,20
Klassiker Frühstück ^{A, G, H, N, F} 2 Semmeln, Butter, Käse, Schinken, Marmelade, frisch gepresster Orangensaft	€ 10,90



Verwöhn Frühstück ^{A, G, H, N, D, C, O, F}

€ 16,10

1 Semmel, 1 Topfenkornweckerl, 1 Ei, Gemüse,
Aufstriche, Butter, Lachs, Schinken, Käse,
Marmelade, 1 Glas Sekt

Aufpreis für Topfenkornweckerl

+ 1,40

Extras

Omelett von 2 Eiern ^C

€ 5,10

mit Zwiebel und Kräutern

€ 6,20

mit Schinken und Käse ^G

€ 7,20

mit Räucherlachs ^{D, O}

€ 7,70

Ham and Eggs ^C

von 2 Eiern und Schinken

€ 6,20

von 3 Eiern und Schinken

€ 6,60

weiches Ei ^C

€ 2,50

Spiegelei ^C

€ 3,20

Ei im Glas ^C

€ 3,30

Zuckerkipferl ^{A, H, N}

€ 2,70

Kipferl ^{A, H, N, F, G}

€ 2,50

Croissant ^{A, H, N}

€ 2,70

Kaisersemmel ^A (auch glutenfrei)

€ 2,10

Topfenkornweckerl ^{A, G, H, N, F, G} (Nüsse enthalten)

€ 2,50

Rühreier von 2 Eiern ^A

€ 5,10

Butter ^G

€ 1,60

Marmelade, Honig ^Ø

€ 2,10

Früchtemüsli mit Ahornsirup ^{O, A, E, H}

€ 5,80

Scheibe Bio-Bauernbrot ^A 

€ 2,20

 vegetarisch  vegan



Suppen

Tagessuppe	€ 4,90
Kräftige Rindsuppe ^{L, A, G, C} mit Frittaten (Rindsuppe ohne Einlage ^L)	€ 5,10
Gulaschsuppe ^{A, F, N} mit 1 Gebäck	€ 7,20

Kleine Speisen

Sandwiches getoastet ^{A, N, F, G, H, M} belegt wahlweise mit Schinken, Käse oder pikantem Aufstrich	€ 4,60
Sandwiches getoastet ^{D, G} belegt mit Lachs	€ 4,90
Topfenkornweckerl oder Croissant ^{A, G, H, N, F, M} gefüllt mit Salat und wahlweise Brie & Äpfeln oder Schinken & Gouda	€ 5,60
Frankfurter ^Ø mit Gebäck ^A , Senf ^M und Kren ^O	€ 6,10

Toast & Überbackenes

Überbackenes Mailänder Weckerl ^{A, G, H, M, F} mit Schinken, Tomaten, Paprika, Käse	€ 8,60
Überbackenes Topfenkornweckerl ^{A, G, H, N, F} mit Camembert und Preiselbeeren	€ 7,60
Spezialtoast ^{A, N, F, G, H, C} mit Schinken, Käse, Spiegelei und buntem Salat	€ 9,10
Schinken-Käse-Toast ^{A, N, F, G, H} mit Ketchup	€ 5,40

Zusätzlich 2 verschiedene Tagesmenüs (Mo - Fr)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen, praktisch verpackt.

Warme Speisen

täglich von 11 bis 15 Uhr

Geröstete Knödel ^{A, N, F, G, H, C} € 10,60
mit Ei und grünem Salat

Hausgemachte Spätzle ^{A, G, C} € 11,20
mit Schinken und Zucchini in Rahmsauce
und grünem Salat - auch vegetarisch möglich

Holzfäller Pfanne ^{A, G, C} € 12,80
Hausgemachte Spätzle mit Speck, Zwiebel und
Käse überbacken, dazu Blattsalat - auch vegetarisch möglich

Gebackene Scholle ^{D, A, C} € 14,30
mit Petersilienkartoffel und Sauce Tartare

Steirischer Backhendlsalat ^{C, G, M, F} € 13,80
mit gemischtem Salat und Kernöl

Hühnerschnitzel gebacken ^{A, C, D} € 14,10
mit Pommes frites, Ketchup und Salatgarnitur

Warme Mehlspeisen

2 Stück Marillenpalatschinken ^{A, C, G} € 6,60

2 Stück Nutellapalatschinken ^{A, C, G, N, H, F} € 8,10

Kaiserschmarrn ^{A, G, C} € 9,10
mit Zwetschkenröster ^{H, N}

Schokohupf ^{G, A, C, H} € 6,30
mit Schokoladesauce und Schlagobers

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel ^{A, G, C} € 5,90
mit Schlagobers

Hausgemachter Topfen- oder Apfelstrudel ^{A, G, C, F, H} € 7,60
mit Vanillesauce

Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse:

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja) - G (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam) - O (Sulfite) - P (Lupinen) -
R (Weichtiere) - Ø (keine Allergene)



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

