

Café Grill Bar

León

Margaretenstraße 77

Es war einmal . . .

Im Jahr 1393 wurde auf dem Areal der heutigen Gebäude Margaretenstraße 77 und 79 wurde im Jahre 1393 die Kapelle St. Margareta von Antiochia errichtet, die später dem Bezirk seinen Namen geben sollte; sie wurde im Jahre 1407 vom Kollegiatskapitel bei St. Stephan übernommen.

Im Zuge der Versteigerung der Schloßgebäude im Jahr 1786 ging die Kapelle an den Samtmacher Leopold Urspringer, der sie abbrechen und ein Haus neu errichten ließ. Ab dem Jahre 1880 ist an dieser Stelle eine Gastwirtschaft dokumentiert. Eine Postkarte (um 1900) zeigt die Aufschrift „Josef Tampermeier's Weinhaus - Weine Göttweig“. Aus der Zwischenkriegszeit sind Abbildungen erhalten, die ein „Spezialitäten Weinhaus - Zur heiligen Margaretha“ sowie einen Gastgarten mit Weinlaube dokumentieren. Von 1929 bis 1967 wurde der Betrieb von der Familie Krenn und danach bis 1970 von Albert Martinek geführt.

Im Jahre 1970 erfolgte ein Umbau durch die US-amerikanische Fast-Food-Kette „Kentucky Fried Chicken“. 1985 übernahm Brigitta Strenn das Lokal und führte es bis Anfang 1997 unter dem Namen „Octopusi“ als Gasthaus mit griechischer und italienischer Küche.

Im Juni 1998 wurde das Lokal nach weitgehenden Umbauten als Kaffee-Restaurant neu eröffnet. Der Name „León“ erinnert an die seit dem Jahre 1750 dokumentierte Erzeugung leonischer Waren (vergoldete Kupferdrähte für Borten, Spitzen und Stickereien), die diesem Grätzl damals zu bedeutendem wirtschaftlichem Aufschwung verhalf.

Speisen

Baguettes

Kalte Baguettes

- „León“ - mit Serrano-Schinken, Käse, Tomaten und Salat
- „Margarete“ - mit Frischkäse, Kräutern und Salat
- „Budapest“ - mit Salami, Pfefferonscheiben und Schafkäse
- „London“ - mit Roastbeef und Sauce Remoulade
- „Oslo“ - mit Räucherlachs, Frischkäse und Senf-Dillsauce

Warme Vollkornbaguettes

- „Vienna“- mit Schinken und Käse überbacken
- „Firenze“ - mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- „Milano“ - mit Salami und Gruyère-Käse überbacken
- „Barcelona“ - mit Anchovis und Paprikagemüse, überbacken

Salate

- „Ko Samui“ - asiatischer Zuckerschotensalat
mit Rosinen, Pinienkernen, Ingwer und Curry
- „Izmir“ - türkischer Salat mit pikant gewürzten Fleischbällchen,
Melanzani, Pfefferoni und Oliven in Joghurt
- „Provence“ - Salatschüssel mit Thunfisch,
Oliven, Zwiebeln und Blattsalaten
- „Mexico“ - pikanter Salat mit Kidney-Bohnen, Gruyèrekäse,
Paprika und Kirschtomaten
- „Saloniki“ - Hirtensalat mit Schafkäse, im Speckmantel gebraten,
auf getoastetem Brot mit Blattsalaten

Ethno-Burger

- „Frisco“
- „Salamanca“
- „Napoli“
- „Istanbul“
- „Bali“

„Tokio“

Suppen

Klare Rindsuppe mit toskanischen Käseknödeln
Paradeisercremesuppe mit frischem Basilikum
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Mexikanische Bohnensuppe mit Weißbrot
Karibische Fischsuppe

Antipasti aus aller Welt

Wiener Schinkenrolle mit Gemüsemayonnaise
Teufelsroller mit Paprikagemüse
Rindfleischsulz mit Zwiebeln und Kernöl

Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Peperonata (gedünstetes Paprikagemüse)
Toskanische Crostini mit Hühnerleber
mit Mus von schwarzen Oliven

Almejas (marinierte Venusmuscheln in Sherry)
Katalonische Anchovis mit schwarzen Oliven
Spanische Ölsardinen mit Kapern
Andalusische Datteln mit Speck
Spanischer Spinat mit Rosinen und Pinienkernen

Mexikanische Nachos mit Käse überbacken
Mozzarella-Sticks mit Nachos und mexikanisch-würziger Sauce

Gefüllte Weinblätter mit Tzatziki
Zigaretten-Börek (türkische Teigstangerl mit Schafkäse)

Russische Blinis mit saurer Sahne und Kaviar
Gebackene Garnelen mit süß-pikanter Chilisauce
Südchinesische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce

Tagesgericht

....

Süßes

Sachertorte mit Schlag

Mohntorte

Biedermeierroulade

Zaunerstollen

Mohnstrudel

Heißer Topfenstrudel mit Vanillesauce

Tiramisu

Mousse au chocolat

Panna cotta mit Erdbeermark

Crème caramel

Crema catalana

Cheese cake US-style

Brownies

Gogol Mogol (Creme von Eigelb und Zucker mit Cognac,
Orangenlikör und Zitronensaft)

Crêpes mit Bananenscheiben, Kokoseis und Schagobers

Crêpes mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

Crêpes mit Nougatfülle und gebrannten Mandeln

Frühstück von 8 bis 18 Uhr

(wahlweise mit Kaffee, Milchkaffee, Tee oder Schokolade)

- „Vienna“ - Wiener Frühstück mit Semmel, Bauernbutter und hausgemachter Marmelade
- „Padrone“ - Frühstück des Chefs mit Semmel, Kornspitz, Schinken, Käse, zwei weichgekochte Freilandeier im Glas und dazu ein Glas frischgepresster Orangensaft
- „New York“ - amerikanisches Frühstück mit knusprig gebratenen Speckscheiben, Erdäpfelrösti, Rühreiern und Cottage cheese, dazu Toastbrot
- „Toskana“ - Frühstück mit San Daniele Schinken, Mozzarella und Rühreiern mit Blattspinat, dazu ein Glas Prosecco
- „Olympia“ - gesundes Frühstück mit Vollkornbrot, Bauernbutter, hausgemachter Marmelade, Bircher Müsli mit frischen Früchten und einem Glas frischgepresstem Orangensaft
- „WakeUp“ - Kater-Frühstück mit kleinem Gulasch, Salami mit Butterbrot und ein Pfiff Bier
- „Imperial“ - Gourmet-Frühstück mit hausgebeiztem Lachs, Kaviar, Gänseleber-Mousse, San Daniele Schinken, Rührei mit Spinat, Gebäck
Toast, Bauernbutter und Marmelade
Kleine Flasche Champagner

Frühstück à la carte

- Joghurt natur
- Schafsjoghurt mit Bienenhonig
- Cornflakes mit Milch
- Birchermüsli mit frischen Früchten
- Karibisches Müsli mit Kokosflocken, Cashewnüssen, Bananen und Kiwi

Frischer Fruchtsalat

Croissant natur

Croissant mit Käse und Rührei gefüllt

Croissant mit Marmelade

1 gekochtes Ei

2 weichgekochte Eier im Glas

Rühreier natur

Rühreier mit Spinat

Rühreier mit Lachs

Spiegeleier natur

Spiegeleier natur

Spiegeleier mit Schinken

Ungarische Salami mit Pfefferoni

Kleines Gulasch mit Gebäck

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce

Kaffee-Spezialitäten

Wahlweise von illy, ...

Cappuccino

Einspänner

Fiaker

Kapuziner

Eiskaffee

Türkischer Kaffee im Kupferkännchen

Kaffee Corretto

Tasse Espresso mit einem Schuß Grappa oder Amaretto

Kaffee Lola Montes

Tasse doppelter Espresso mit heißer Schokolade und Vanillezucker

Kaffee Dutch

Kaffee, Eierlikör, Schlagobers

Kaffee French

Kaffee, Grand Marnier, Schlagobers

Kaffee Italian

Kaffee, Amaretto, Schlagobers

Kaffee Mexican

Kaffee, Tequila, Kahlua, Schlagobers

Kaffee Chocolate

Kaffee, Schokoladenlikör, Schlagobers

Kaffee After Eight

Kaffee, Schokoladenlikör, Pfefferminzlikör, Schlagobers

Kaffee „CBA“

Kaffee, Brandy, Anisette (Gewürzlikör)

Kaffee Irish

4 cl Irish Whiskey, 1 Tasse heißer Kaffee, 2 Teelöffel brauner Zucker
und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Mexican

3 cl brauner Rum, 1-2 cl Kahlua, 1 Tasse Kaffee, 1-2 Teelöffel brauner Zucker
und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Pepino`s

3 cl Tequila, 1-2 cl Kahlua, 1 Tasse Kaffee, 2 Teelöffel brauner Zucker und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Italian 1

2 cl italienischer Brandy, 1-2 cl Amaretto, 1 Tasse Espresso, etwas brauner Zucker und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Italian 2

2 cl italienischer Brandy, 1-2 cl Galliano, 1 Tasse Espresso, etwas brauner Zucker und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Pucci

2 cl Golden Rum, 2 cl Amaretto, etwas brauner Zucker, 1 Tasse Espresso und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Brûlot

3-4 cl Cognac, 1 Tasse Kaffee, Zitronen- und Orangenschale, 2 Nelken, 1 Stück Zimt und Würfelzucker

Kaffee Caèn

3 cl Calvados, 1-2 cl Grand Marnier, 1 Tasse Kaffee und leicht angeschlagenes Obers

Kaffee Cuban

3 cl Golden Rum, 1 cl Crème de Cacao (braun), 1 Teelöffel Zucker und 1 Tasse Kaffee

Kaffee Hot Marie

2 cl Brandy, 2 cl brauner Rum, 1 cl Tia Maria, 1 Tasse Kaffee und Zucker

Kaffee Pepinos

3 cl Tequila, 1-2 cl Kahlua, 1 Teelöffel brauner Zucker, 1 Tasse starker Kaffee und leicht angeschlagenes Obers