

Kuchen-Salons

Demmers Teesalon 10 Cup n' Keks 11 Fett+Zucker 12
Bakery im Hotel Daniel 13 Süssi 14 Mami's Möhspeis 15
CupCakes Wien 16 Cupcakes Manufaktur 17 Naschsalon 18
Uli's Patisserie 19 Teenorissimo 20 Pure Living Bakery 21
Marzipanina 22 himmelblau 23 12 munchies 24
12 munchies black market 25

Espresso-Bars

Unger und Klein im Hochhaus 28 Radlager Palazzo 29
kaffeefabrik 30 Akrap Finest Coffee 31 Kaffeemodul 32
Caffè a Casa 33 Vienna School of Coffee 34 Coffee Pirates 35
POC – People On Caffeine 36 CaffèCouture 37 el cafe 38
Baristarie 39

Schoko-Tempel

Melounge Ritz-Carlton 42 Altmann & Kühne 43 Wiener
Schokoladekönig Leschanz 44 Xocolat 45 Fabienne
Chocolaterie 46 Fruth 47 Blühendes Konfekt 48
Schokov 49 Confiserie zur Lerche 50 My Chocolate 51
Zum süßen Eck 52 Lindt Chocolate Boutique 53

Eis & Frozen Yogurt

Eis-Greissler 56 Kurt Frozen Yogurt 57 Lepantos 58
Malu 59 Foxy Frozen Yogurt 60 Schoko Company 61
Veganista 62 Summer Samba 63

Süße Shops

Zuckermaus 66 Patisserie Zum Schwarzen Kameel 67
Waldland 68 Merkur Hoher Markt Patisserie 69 Sweet&Spicy 70
Die Süße 71 Lili Markt 72 candy doc 73 sartori – Die Torte 74
Funny Cookies 75 Varietas 76 Guerilla Bakery 77

Gesund naschen

G'sunde Sünd 80 simply raw bakery 81 Sonnentor 82
Superfood Bar 83 Rauch Juice Bar 84 Hanauer 85

Süße Produzenten

Wiener Stadthonige 88 Popcorner 89 Wald & Wiese 90
Schuberts Köstlichkeiten 91 henzls ernte 92 Stadt-Imker 93
Staud's 94 Honigstadt 95

Süßes aus der Factory

Niemetz 98 Kaffeerösterei Alt Wien 99 Karlsbader Oblaten 100
Xocolat Manufaktur 101 Manner 102 Aida 103 Wiener
Lebkuchen Manufaktur 104 Heindl SchokoMuseum 105

Zubehör & Kurse

Cuisinarum 108 Reimer Tortendekor 109 Alles Torte 110
kexfabrik 111 Julie Pop Bakery 112 Need for Sweets 113
Süwag 114 Clausa Things 115

Die besten Klassiker

Sacher 118 Gerstner 119 Demel 120 Hawelka 121
Oberlaa 122 Crupi 123 Konditorei Blocher 124 Café der
Provinz 125 Konditorei Bürger 126 Meierei Füllenberg 127



Fett+Zucker

Berlin-Feeling mit Apfelstreusel

Hollandstraße 16
1020 Wien
Tel. 0699 11 66 00 92

Mi – Fr 13.00 – 21.00
Sa + So 11.00 – 21.00

www.fettundzucker.at

Schauen wir den Kalorien ins Auge! Das hippe Kuchen-Café in der Nähe des **Karmelitermarkts** versucht erst gar nicht, irgendwas zu beschönigen. Mit viel Humor teilt hier die Architektin liF ihre Liebe zum Kuchen mit anderen. Bäckert großartigen Apfelstreusel (vegan), perfekten **Cheese Cake** und saftiges Banana Bread. Gekostet wird an Küchentischen vom Flohmarkt und Sofas aus den 60ern, die Wände verzieren getapete Comics. Lässig und **sympathisch**, wie man es aus Berlin kennt. Und perfekt für die moderne Version des Damen-Kränzchens!

Bakery im Hotel Daniel

Urbane Zuckerseiten

Lässig, dass sich das fesche Grazer Design-Hotel Daniel auch in Wien niedergelassen hat. Noch lässiger: Die **Eingangs-Lobby** ist eine Bakery für alle! TouristInnen wie WienerInnen sitzen in dem stylish möblierten, luftig hellen Loft, chillen, arbeiten (free W-Lan!) und essen. Die Hauptspeisen: international wie das Publikum. Die frischen Desserts: aus der **hauseigenen** Bakery – Creme Brulée, Cookies, Muffins, gschmackige Wiener Klassiker. Freut weitgereiste Dessertfreunde und auch Wiener **Zuckergoscherln!** Denn hier reist man nicht mit dem Finger auf der Landkarte, sondern mit dem Finger am Teller.

Landstraßer Gürtel 5
1030 Wien
Tel. (01) 901 310

Täglich 6.30 – 1.00
(Küche bis 23.00)

www.hoteldaniel.com/de/vienna/bakery.html



POC – People on Caffeine

Kaffee-Purismus in der Kirche

Schlüsselgasse 21
1090 Wien

Mo – Fr 8.00 – 17.00

[www.facebook.com/
pocafe](http://www.facebook.com/pocafe)

Man muss schon genau schauen, um den Eingang zu dieser besonderen Coffee-Bar zu entdecken, sie befindet sich nämlich in einem Seitentrakt der **Alserkirche!** In dem schmalen Raum mit Rundbogenfenstern, Eichendielen und alter **Werkbank** als Tresen, zaubert Robert Gruber Kaffee in seiner Perfektion. In Amsterdam hat sich der junge Waldviertler der Wissenschaft der schwarzen Bohne verschrieben und tüfelt seither am vollsten Aroma und luftigsten **Milchschaum**. Dazu gibt's süße Leckereien von den 12 munchies!



CaffèCouture

Simpel, aber raffiniert

Milch und Kaffee. Mehr steht nicht auf der Karte im CaffèCouture und genauso **reduziert** gestaltet sich das ganze Lokal: ein großer weißer Tisch, eine Handvoll Sitzplätze, ein Tresen aus lackierten Euro-Paletten und eine Karaffe mit Wasser zur freien Entnahme. Mehr braucht es aber auch nicht, denn der Kaffee, der hier im Mittelpunkt steht, ist schlicht ausgezeichnet. Georg Branny, **Barista** und mehrfacher Staatsmeister, widmet sich der perfekten Crema mit **wissenschaftlicher** Präzision. Übrigens: Der Preis richtet sich danach, wie viel einem der gute Kaffee wert ist – könnte teuer werden ;-)

Garnisongasse 18
1090 Wien

Mo – Fr 8.30 – 17.00

www.caffecouture.com



G'sunde Sünd

Zwei in Eins: der Shop im Restaurant

Bauernmarkt 10
1010 Wien
Tel. 0699 11 30 11 92

Mo – Sa 11.00 – 23.00

www.gsundesuend.at

Das ist aber mal eine ungewöhnliche Lösung: Sissi Unterscheider hat sich mit ihrem eigenen Unternehmen einfach in der Backstube ihres Ex-Chefs im Wiener Kochsalon **Wrenkh** einquartiert. Hier kann man nun täglich am Tresen des Restaurants zwischen veganen, glutenfreien und Bio-Desserts wählen, sie vor Ort verspeisen oder mitnehmen. Das Sortiment reicht von **zuckerfreiem** Tiramisu im Glas (erstaunlich lecker!) bis zu Himbeer-Muffins. Auf Bestellung bäckt Sissi auch Mini-Törtchen oder ganze Kuchen. Und keine Sorge: Einfach in den **Gastraum** zu spazieren ist hier ausdrücklich erwünscht!

simply raw bakery

Lässt jedes Backrohr kalt

Ein neuer Trend für bewusste Schleckermäuler: **süße Rohkost**. Oft vegan, bio und immer unter 42 Grad zubereitet, damit auch die volle Vitamin-Dröhnung erhalten bleibt. Und noch dazu lecker, wie die simply raw bakery, ein **romantischer** Stand voll roher Desserts am Biomarkt Freyung, beweist. Nix mit Karotten-Sticks und Selleriestangen, stattdessen: Mohntorte mit Zitronencreme-Frosting, Schoko-Kuchen mit weißer Kakao-Brombeercreme, **Glückskekse** aus Kokos, Datteln und Agavenmilch. Mhhhhm, rohköstlich...

simply raw bakery am
Bauernmarkt Freyung/
Vor dem Schottenstift
Freyung 7
1010 Wien

Fr, Sa 9.00 – 18.00

www.simplyrawbakery.blogspot.com