

*Aida*



# Aida Die Geschichte

Es ist keine geringe Leistung, dass ein Familienunternehmen seinen Weg durch mehr als ein Jahrhundert des Wandels und Umbruchs erfolgreich gemeistert hat und dies durch die konsequente Verbindung von Tradition und Innovation. Gleichzeitig blieb es im Stillen den einfachen Prinzipien von Qualität und Höflichkeit treu, welche ihm bereits in die Wiege gelegt wurden.

Der langfristige Erfolg ist jedoch keine Überraschung. Die Gründer der „Aida“ haben ein reiches Erbe hinterlassen. Ein Vermächtnis, das zum Rezept für die Zukunft des Unternehmens geworden ist. Dazu zählen die Grundsätze erfolgreicher Unternehmenskultur VERTRAUEN – VERANTWORTUNG – TEAMWORK.

Michael und Sonja Prousek gemeinsam mit ihrem Sohn Dominik, einem jungen und dynamischen Visionär, sind die fähigen Hände, die das Aida Geschäft nun in die Zukunft führen. Sie wissen sehr wohl, dass neben den herrlichen Süßwaren, eines der Dinge, die Aida einzigartig macht, seine außergewöhnliche Geschichte ist. Es ist die Geschichte nicht nur eines Unternehmens, sondern auch einer Familie, die immer im Einvernehmen gearbeitet hat. Dieses Ethos setzt sich bis heute fort, da die Prouseks ein großartiges Team sind, in dem jedes Mitglied seine Stärke und sein Talent hat.

Sonja Prousek war es zum Beispiel, welche die Verbesserung der Geschäftsstrukturen und -prozesse überwachte. Sie führte die Standardisierung der Produkt- und Verpackungsdesigns sowie der Uniformen des Personals ein. Durch die Entwicklung eines unverwechselbaren und leicht erkennbaren „Looks“ hat sie maßgeblich dazu beigetragen, Aida auf den Weg zur internationalen Expansion zu bringen.

Während Dominik natürlich auf die Entwicklung zukünftiger Märkte und Trends schaut, hat sein Vater Michael ein Auge darauf, einerseits die Qualität der auf traditionelle Weise handgefertigten Produkte beizubehalten, aber auch womöglich mit neuen und zeitgenössischen Aromen zu verfeinern.

Michael Prousek ist ein erfahrener Konditormeister, der auf altbewährte Rezepturen zurückgreifen kann. Diese hat er von seinem Vater Felix, der diese wiederum von seinem Vater Josef geerbt hatte. Die Familie Prousek weiß heute genauso wie damals, wie wichtig die Kombination etablierter Prinzipien mit visionärer Innovation ist um ein Unternehmen in eine erfolgreiche Zukunft zu führen.

Als Dominiks Urgroßeltern, Josef und Rosa, in den letzten Jahren der österreichisch-ungarischen Monarchie ihre erste Konditorei in Wien eröffneten, schrieb man das Jahr 1913. Im selben Jahr wurde in Amerika der Autokonzern Ford gegründet und „Jazz“ war geboren. Der erste der berühmten Teddybären von Richard Steiff kam in Deutschland in den Handel. Einflussreiche Schriftsteller des 20. Jahrhunderts wie Marcel Proust, Stephan Zweig und Franz Kafka feierten literarische Erfolge. In der Welt der Malerei brillierten vor allem Egon Schiele und Gustav Klimt. Die äußerst einflussreiche „Wiener Werkstätte“ war zur geistigen

Heimat vieler erfolgreicher Architekten und Designer in den Bereichen Keramik, Mode, Möbel und Grafik geworden. Die Wiener Künstlerszene war ein zentraler Teil der weltweiten Bewegung der Moderne. Die Filmindustrie begann zu florieren und das Musikleben in Europa blühte durch Komponisten wie Strawinsky, Debussy, Janáček und viele andere auf.

Wien war lange Zeit ein kultureller Schmelztiegel und zog Menschen aller Couleur aus dem ganzen Reich an. Eine lebendige intellektuelle Gemeinschaft in der nahezu jeder jeden kannte, löste einen Austausch über kulturelle Grenzen hinweg aus. Das Ansehen Sigmund Freuds begann durch seine Schriften weltweit anerkannt zu werden. Elf verschiedene Sprachen waren in der ganzen Stadt und in den Kaffeehäusern zu hören, wo das Konzept der Debatte und das Führen eines intellektuellen Gesprächs das Wiener Leben auf ihre Weise prägten und das bis zum heutigen Tage tun. Ein Jahr später erlebte die Welt ihren ersten großen Krieg, und damit kam das Ende der alten Weltordnung.

In den folgenden Jahren hielt die Familie Prousek ihr Geschäft über Wasser und die Cafés mit ruhiger Effizienz am Laufen. Sie waren entschlossen, den Wienerinnen und Wienern weiterhin eine komfortable Zuflucht vor den Unruhen dieser politisch instabilen Zeit zu bieten. Die Cafés wurden bald zu Treffpunkten, in denen trotz der damaligen strengen Gesellschaftsordnung, Vergnügungen möglich waren. Erschwingliche süße Freuden für Jedermann. Die vielen Herausforderungen dieser Zeit, die für unsere moderne Denkweise kaum vorstellbar sind, erforderten eine starke Leitung. Die Familie Prousek war nie entmutigt oder eingeschüchtert, wenn sie sich einer Herausforderung stellen musste. Im Gegenteil, sie blühte auf. Sie war sich darüber bewusst, dass ihre Stärke in der Partnerschaft liegt, im Zusammenhalt der Familie. Ebenso überzeugt waren sie von der Qualität ihrer Produkte und an dem Konzept ihrer Cafés, als einem Ort der Begegnung, einem Ort des Gesprächs und einem Ort einfach „wienerisch“ sein zu können.

In jeder guten Geschichte gibt es einen Moment, in dem die Sterne günstig stehen, einen Moment, in dem der Ruf nach Abenteuer klar und laut ertönt. Ein Ruf, der natürlich nicht ignoriert werden darf, denn dann gäbe es keine Geschichte zu erzählen. 1912 traf der unternehmungslustige Josef Prousek in Wien die findige Rosa Nerad.



Sie war erstaunlich gut in der Herstellung von Apfelstrudel. Sie war auch eine sehr temperamentvolle und entschlossene Frau mit einem Auge fürs Detail.

Josef Prousek wurde 1883 im nordböhmischen Držkov geboren. Dieser Ort befindet sich heute in der Tschechischen Republik. Sein Vater war ein armer Schuhmacher, eine Tätigkeit, die ihm gerade genug Geld für die Lebensgrundlagen einbrachte. Es war jedenfalls nie genug, um den größten Wunsch seines kleinen Sohnes Josef zu erfüllen – ein Paar Hosenträger – das er sich so sehr wünschte.

Dies bildete den Ansporn für den jungen Mann, es später im Leben zu etwas zu bringen. Er absolvierte seine Lehre als Konditor in Prag und Brünn, bevor es ihn als frischgebackenen Gesellen in die Hauptstadt der K&K Monarchie zog. Seine „Wanderschaft“ führte ihn also nach Wien, wo er als „Geselle“ im kleinen Konditoreigeschäft von Eugen Bonsaing und Söhne aufgenommen wurde. Da es jedoch keine Söhne mehr gab, wurde dem eifrigen und fleißigen Josef eine Partnerschaft im Geschäft angeboten. Jetzt konnte er sich seinen Traum erfüllen. Er begann mit der Herstellung von handgemachter Schokolade.

Der unternehmungslustige Josef begann die Schokolade gemeinsam mit Petit Fours bei Open-Air-Opernaufführungen wie z. B. auf der Hohen Warte zu verkaufen. Dort fand er auch die Inspiration für einen neuen Firmennamen. Denn er erkannte sehr bald die Limitierung und Einschränkungen der bestehenden Unternehmensbezeichnung und im Hinblick auf die geplante zukünftige Expansion entschied sich Josef für zwei seiner Lieblingsoper, Aida und Tosca. Tosca war bereits von der renommierten Firma „4711 Kölnisch Wasser“ aus Deutschland registriert worden, Aida war allerdings noch frei. So stand ab 1921 Aida, als Markenname über den Räumlichkeiten der „Chocolaterie & Grosskonditorei“ in der Porzellangasse. Dieser war im Telefonbuch (die es damals noch gab) auch leichter, weil weiter vorne, zu finden. Bald würde dieser Name über mehreren Schaufenstern von Geschäftslokalen in Wien erscheinen und ein fester Bestandteil des Wiener Stadtbilds werden. Josef ließ sich zwar von Verdi inspirieren, aber Rosa gab dem Look und dem Design des neuen Unternehmens ihren Namen. Pink! Ist bis heute die Farbe, die mit den Cafés seit ihrer Konzeption verbunden ist.

Die Wiener waren verzaubert von den süßen Kuchen, die alle handgemacht waren, dem ausgezeichneten Kaffee und dem freundlichen Service, den ihnen „Aida“ bot.

Zwischen den Kriegen baute sie das Geschäft aus und bis 1939 gab es elf Cafés in bester Lage. Mit der wachsenden Beliebtheit der Cafés gerieten die beiden Prinzipien, die das Ehepaar antrieb, aber nie in Vergessenheit. Qualität der Produkte und Höflichkeit im Service. Josef hatte ein charmantes Leitmotiv: „Zaubere täglich Lächeln auf das Gesicht jedes Kunden.“ Dabei meinte er jeden Menschen, der durch die Tür kam, egal wie schwer oder leicht dessen Portemonnaie war. Veränderungen kommen immer unerwartet und oft ungewollt. Das Leben in Eu-

# Aida



ropa wurde durch noch größere Unruhen gestört. Bei den Luftangriffen auf Wien wurde jedes einzelne der Aida-Cafés zerstört. Es war Felix, der Sohn von Josef und Rosa, der mithelfen sollte, das zerschlagene Geschäft aus der Asche der zerstörten Straßen wieder aufzubauen. Er erwies sich der Herausforderung mehr als gewachsen. Als sich das Jahr 1945 dem Ende zuneigte, erfüllte bereits wieder der köstliche, Duft von süßen Backwaren die Porzellangasse. Vater und Sohn gingen gemeinsam an die Arbeit. Auf der Grundlage der Rezepte, die sie im Laufe der Jahre sorgfältig in Büchern festgehalten hatten, begannen sie, originelle und einzigartige Backwaren zu kreieren. Einmal mehr bewies die Familie ihre Fähigkeit, sich auf Situationen einzustellen. So begann das Unternehmen nach 1945, wegen der Präsenz amerikanischer Truppen in der Stadt und deren Vorlieben, mit der Produktion von Donuts und dem Verkauf von Eiscreme.

Felix Prousek sagte einmal scharfsinnig: „Es ist leichter zu lernen, ein Konditor zu sein, als einer zu bleiben.“ Und er blieb ein Konditor und lernte.

Der italienische Autor Giuseppe Tomasi di Lampedusa schrieb in seinem Roman „Der Leopard“: „Wenn wir wollen, dass die Dinge so bleiben, wie sie sind, müssen sich die Dinge ändern.“ Das ist etwas, was Felix, eindeutig ein Mann seiner Zeit, sehr gut verstand. Als er, mit Rosas unterstützender Hand auf der Schulter, die Zügel des Unternehmens übernahm, erkannte er die Chance, neue Produkte in den Cafés einzuführen. Durch die Ausbildung bei seinem Vater war er inzwischen ein sehr erfahrener Konditormeister geworden. Felix machte sich an die Aufgabe, die Dinge zu verändern, damit sie so bleiben konnten, wie sie sind. Es war auch Felix, der inspiriert durch oftmalige Reisen nach Italien und zahllose Stopps auf



# Aida



Autobahnraststätten, anfangs gegen den Willen des Vaters, entschied die erste Espresso-Kaffeemaschine in Österreich einzuführen und damit zur Modernisierung des Konzepts der Kaffeehauskultur beizutragen. Er war es auch, der seinen Gästen erlaubte, so viel Zucker und Milch zum Kaffee zu nehmen, wie sie wollten, und das kostenlos, zu einer Zeit als das nicht die Norm war.

Die Nachkriegsjahre veränderten die „Aida“ zu einer „Café-Konditorei“. Die Familie Prousek wollte nicht nur wiederaufbauen, sondern dabei mitwirken das Lächeln auf die Gesichter der Menschen zurückzubringen. Indem sie die Preise auf ein Minimum reduzierten, sorgten sie dafür, dass ihre Türen für alle offen blieben. Für die Wienerinnen und Wiener waren die Kaffeehäuser der „Aida“, die bewusst inklusiv und nicht exklusiv sein sollten, ein Treffpunkt erster Wahl, um sich zu begegnen und zu unterhalten. Die Familie traf einmal mehr den Zeitgeist und führte das Prinzip des schnellen Kaffees und Kuchens ein, indem sie die italienische Art mit dem Wiener Stil kombinierte. Und so kam die Espressomaschine in alle Filialen. Die Menschen liebten den Espresso, und der Status der Aida wuchs weiter. Ebenso wie die Nachfrage nach den köstlichen Torten. Aida beschäftigte auch arbeitslose Burgtheater-Schauspieler als Baristas. Menschen kamen also nicht nur wegen der Kuchen, Torten und Kaffees, sie kamen auch zur Unterhaltung. Eine Idee, die in der heutigen modernen Zeit wieder ihre Auferstehung feiert.

Angesichts der Herausforderung, das Unternehmen in einer sich rasch modernisierenden Welt zu erweitern, verlegte die Familie die Produktion an ihren heutigen Standort. Ein großes, eigens dafür errichtetes Gebäude in der Schönthaler-gasse. Nach außen hin änderte „Aida“ das Erscheinungsbild, die grundlegenden Methoden ihrer Konditoreien jedoch nicht. Die Bäckerinnen und Bäcker stellten

das beliebte Gebäck weiterhin von Hand her. Sie ließen sich auch stets von den Rezepten in den Familienbüchern inspirieren.

Die späten 70er- und frühen 80er Jahre brachten eine Periode der Ruhe. Die Umwälzungen der vorangegangenen Jahrzehnte gerieten in Vergessenheit und die Entwicklungen in der Geschäftswelt brachten Europa Wohlstand. „Aida“ wuchs nicht nur an Größe, sondern auch im Ansehen. Neue Produkte kamen auf die „Speisekarte“, als Felix mit seinem einfallreichen und sympathischen Sohn Michael, der die preisgekrönte Mozarttorte kreierte, in die Leitung der Firma eintrat.

Wieder einmal begann der Zauber einer Partnerschaft von Mann und Frau zu wirken. Sonja Prousek stützte sich auf die Familientraditionen und übernahm die Entwicklung und Modernisierung des Aida-„Looks“. Etwas, das sie bis heute tut. Es war ihre Inspiration, die rosa Uniformen zu entwickeln, die den Kunden immer ein Lächeln schenken. Da ist sie wieder, „... die geschätzte Rosa.“

Heute befindet sich der Hauptsitz der Aida und eines der Flaggschiff-Cafés in der bescheidenen Umgebung der Schönthaler-gasse. Vor ihrer Tür steht das wohl am meisten fotografierte rosa Pferd der Welt. Die Lage der Cafés war kein Zufall, denn hier entstand während des Wiederaufbaus Wiens in den 1960er- Jahren das ambitionierteste Wohnviertel seiner Zeit, ein Wohnviertel für die werktätigen Menschen der Stadt. Die Hauptbüros befinden sich über den Produktionsebenen, wo noch Geräte, die zum Teil bereits von der ersten Generation der Prousek-Bäcker benutzt wurden, nach wie vor in Gebrauch sind. Ihre Grundkonstruktionen blieben erhalten und wurden immer wieder modernisiert.

Der heutige Kultstatus der „Aida“-Cafés beweist, dass Josef und Rosas Prinzipien der Produktqualität und der Höflichkeit im Service Bestand haben und auch bei der Kundschaft des 21. Jahrhunderts beliebt sind. Mehrfach ausgezeichnet wurden die exzellenten Kuchen und der köstliche Kaffee, allesamt einzigartige Produkte der „Aida“, die in eine längst vergangene Zeit zurückreichen, aber sehr dem Geschmack der modernen Welt entsprechen.

Die historische Zeit, in der dieses Geschäft nicht nur überlebt hat, sondern florierte, war eine Periode immenser Umwälzungen. Und nun hat das zweite Jahrzehnt dieses Jahrhunderts ähnliche – scheinbar unüberwindliche Herausforderungen mit sich gebracht.

Josef und Rosa Prousek hatten eine schöne Idee und verwandelten sie in ein Unternehmen, das Millionen Kunden Freude bereitet hat. Sie haben nie ihre ursprüngliche Motivation vergessen, den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Etwas, das noch heute in der Familie hochgehalten wird. Josef vergaß auch nie seinen sehnlichsten Wunsch aus der Kindheit, ein Paar Hosenträger zu besitzen.

Als er 1974 starb, hatte er über 400 Paar Hosenträger gesammelt.

# Aida The Story

It is no small achievement that a family company has successfully mastered its course through over a century of change and upheaval, consistently combining tradition and innovation. At the same time it remains inwardly true to the simple principles of quality and courtesy which were the foundations of its extremely modest birth.

However, it is no surprise. The founders of “Aida” have left behind a rich legacy. A legacy that has become a recipe for the future of the company. This includes the principles of successful corporate culture TRUST – RESPONSIBILITY – TEAMWORK.

Michael and Sonja Prousek together with their son Dominik, a young and dynamic visionary, are the capable hands that are now leading the Aida business into the future. They are fully aware that in addition to the opulent confectionary products, one of the things that makes Aida unique is its extraordinary story. It is not only the story of a company, but also of a family that always worked in mutual agreement. This ethos continues to this day, because the Prouseks are a superb team in which every member has their strengths and their talents.

Sonja Prousek, for example, was the one who controlled the improvement of the business structures and processes. She introduced the standardization of the product and packaging designs as well as the staff uniforms. By developing an unmistakable and easily recognizable “Look” she significantly contributed to setting Aida on the way to international expansion.

While Dominik of course monitors the development of future markets and trends, his father, Michael, keeps a close eye on the one hand on maintaining the quality of the traditional handmade products and on the other

hand refining with new and contemporary flavours where possible. Michael Prousek knows „one or two things“ about the production of confectionary. He learned from his father, Felix, who in turn had learned from his father, Josef. The Prousek family knows today, as they have known in the past, how important the combination of established principles with visionary innovation is for leading the company into a future with sustained success.

While “Aida’s” past has become their standard, it has also proven itself as the recipe for its future.

It was 1913 when Dominik’s great-grandparents, Josef and Rosa, opened their first confectioner’s shop in Vienna in the last years of the Austro-Hungarian empire. In the same year the automobile concern Ford was founded in America and “Jazz” was born. The first of the famous teddy bears from Richard Steiff appeared on the market in Germany. Influential writers of the 20th century such as Marcel Proust, Stephan Zweig and Franz Kafka celebrated literary successes. In the world of art Egon Schiele and Gustav Klimt collaborated. The exceptionally influential „Wiener Werkstätte“ had become the spiritual home of numerous successful architects and designers in the ceramics, fashion, furniture, and graphics sectors, a part of the international Modern Movement. The thriving film industry experienced its most successful year and the music scene in Europe flourished thanks to Strawinsky, Debussy, Janáček and many others. Vienna had been a cultural melting pot for some time and attracted people from all walks of life and from the entire empire. A lively, intellectual community in which almost everyone knew each other initiated an exchange beyond cultural borders. Sigmund Freud’s reputation began to get recognized due to his publications worldwide. Eleven different languages could be heard in the whole city and in the coffee houses, where the concept of debate and conducting an intellectual conversation shaped life in Vienna in its own way and continues to do so to this day. One year later the world experienced its first great war and with it came the end of the old world order.

In the following years the Prousek family kept their business above water and their cafés running with calm efficiency. They were determined to continue providing the Viennese people with a comfortable sanctuary from the unrest around them. The cafés soon became a meeting point, in which it was still possible to have a little pleasure despite the austerity of the time. Affordable sweet pleasures for everybody. The many challenges of this time, which are almost unimaginable for our modern way of thinking, required strong leadership. The Prousek family was never discouraged or downhearted when they had to face a challenge. On the contrary, they flourished. They knew that their strengths lay in the partnership, in the solidarity within the family. They were just as convinced of the quality of their products, in the concept of their cafés as a meeting place, a place for discussions and a place where one could simply be „Viennese“.



# Aida

In every good story there is a moment in which all the signs are favourable, a moment in which the call for adventure sounds clear and loud. A call which of course cannot be ignored, because then there would be no story to tell. In 1912 an enterprising Josef Prousek met the resourceful Rosa Nerad in Vienna. She was exceptionally good at making Apfelstrudel. She was also a very spirited and determined woman with an eye for detail.

Josef Prouseks, born in Držkov, was in North Bohemia in 1883. It is part of the Czech Republic today. His father had been a poor shoemaker, a skill that had afforded him just about enough money for the basics in life and never enough to pay for braces for little Josef's trousers, which he wished for so badly. This became the incentive for the young man to learn later in life to stand on his own two feet and look after himself. He served his apprenticeship as a confectioner in Prague and Brünn, before he chose the path of a journeyman. His "travels" led him to Vienna, where he was taken on as a "journeyman" in the small confectioner's shop of Eugen Bonsaing and sons. However, as there actually were no sons, the keen, hard working Josef was offered a partnership in the business. Now he could fulfil his dream. He began with the production of handmade chocolate. The enterprising Josef had his employees take the chocolate with Petit Fours to sell them at open-air opera performances such as e.g. at the Hohen Warte. It was here that he found the inspiration for a new name. Because he quickly recognized the limitations and restrictions of the existing company name and with regard to the planned future expansion, Josef chose two of his favourite operas, Aida und Tosca. One had already been registered by the renowned company „4711 Eau de Cologne“ from Germany, but the other was free. So in 1921 the name Aida stood above the premises of the "Chocolaterie & Grosskonditorei" in Porzellangasse. In the telephone book (which was still in existence in those days) it was easier to find and near the front.



This name was soon to appear above several shop store fronts in Vienna becoming an integral part of the Viennese cityscape. Josef may have been inspired by Verdi, but Rosa provided the look and the design for the new company. Pink! The colour with which the cafés have been associated from their conception to this day.

The Viennese people were enchanted by the sweet cakes that were all hand-made, the excellent coffee and the friendly service offered at „Aida“.

Between the wars the business expanded and by 1939 there were eleven cafés all at prime locations. Even with the increasing popularity of the cafés, the two principles that drove the couple were never forgotten. The quality of the products and courtesy of service. Josef had a charming guiding principle: „ Make every customer smile every day.“ with this he meant every person who came through the door, regardless of how heavy or light their purse was.

Changes always come unexpectedly and often unwanted. Life in Europe was disrupted by even greater unrest. During the air raids on Vienna every single one of the Aida cafés was destroyed. It was Josef and Rosa's son Felix, who would help to recover the shattered business from the ashes of the devastated streets. He proved to be more than capable of the challenge. When 1945 was nearing an end, the delicious, sweet aroma of baked goods filled the Porzellangasse, father and son went back to work. Using the recipes that they had kept carefully in books over the years, they began to create original and unique baked goods. Once again the family proved their skill for adapting to the situation. Consequently the company began to produce donuts and to sell ice cream in response to the large presence of American troops in the city after 1945 and their special preferences.

Felix Prousek once astutely said: "It is easier to learn to be a confectioner than to stay one ". And he stayed a confectioner and learned.

The Italian author, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, wrote in his novel The Leopard. "If we want things to stay the way they are, things have to change." That is a concept that Felix, clearly a man ahead of his time, understood perfectly. When he, with Rosa's supporting hand on his shoulder, took control of the company, he recognized the opportunity to introduce new products into the cafés. He had become a highly experienced master confectioner thanks to his father's training. Felix set about the task of changing things, so they could stay as they are. It was also Felix who decided to introduce the first espresso machines into Austria, initially against his father's wishes, after being inspired from frequent trips to Italy and numerous stops at motorway service stations and consequently contributed to the modernization of the concept of coffee house culture. It was also Felix who let his guests take as much sugar and milk as they wanted and free-of-charge, at a time when this was not normal practice.

# Aida

The post-war years changed „Aida“ into a "Café-Konditorei". The Prousek family did not simply want to rebuild, but be part of bringing the smile back to people's faces. By reducing the prices to a minimum, they ensured that their doors would stay open for everyone. In the eyes of the Viennese people „Aida“ coffee houses, which were intentionally inclusive and not exclusive, were the first choice to meet and have a chat. The family once again went with the spirit at the time and introduced the principle of a quick coffee and cake, combining the Italian way with Viennese style. Enter the espresso machine. The people loved espresso, and Aida's status continued to grow. Just like the demand for delicious cakes. Aida also employed unemployed Burgtheater actors as baristas. People did not just come because of the cake, cream cakes and coffee, they came for entertainment. An idea that is celebrating its come back in today's modern society.

In view of the challenge to expand the company in a rapidly modernizing world, the family moved the production to its location today, a large building, specially constructed for the purpose, in Schönthalergasse. However, from the outside „Aida“ did not change its appearance nor the basic methods behind its confectioneries. The bakers continued to produce the popular products by hand. They also still took their inspiration from the recipes in the family books.

The late seventies and early eighties brought a period of calm. The upheavals of the preceding decades were forgotten and developments in the business world made Europe prosperous. „Aida“ not only grew in size but also in reputation. New products were added to the "menu", when Felix took over management of the company with his imaginative and likeable son Michael, who created the award-winning Mozart cake.

Again the magic of the partnership between man and wife began to take effect. Sonja Prousek relied on the family traditions and took over the development and modernization of the Aida „Look“. Something she is still doing today. It was her inspiration to develop the pink uniform that always makes the customers smile. There it is again... beloved pink.

Today the main headquarters and one of Aida's flagship cafés are in the modest surroundings of Schönthalergasse. Probably the most photographed pink cow in the world stands in front of their door. The situation of the café was no coincidence, because here during the reconstruction of Vienna in the 60s the most ambitious residential district of its time was created, a district for the working people of the city. The main offices are located above the production levels, where the equipment that was used by the first generation of Prousek bakers, is still in use. The basic constructions were maintained and consistently modernized.

The present day cult status of the „Aida“ cafés proves that Josef and Rosa's principles of product quality and courtesy of service endure and are still popular with customers in the 21<sup>st</sup> century.

The excellent cakes and delicious coffee have received multiple awards, all of them unique „Aida“ products, which go back to a long forgotten time, but are completely in tune with the taste of the modern world.



The historical times in which this business did not simply survive but flourished was a period of immense upheaval. And now the second decade of this century has brought similar seemingly insurmountable challenges.

Josef and Rosa Prousek had a wonderful idea and they transformed it into a company which has made millions of customers happy. They never forgot their original motivation, to make people smile. Something that is still upheld today in the family. Josef also never forgot his wish to own a pair of braces.

When he died in 1974, he had collected over 400 pairs of braces.

Aida



Laktosefrei



Vegan



Mandeldrink

Alle Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei, mit laktosefreier Milch, veganem Mandel- oder Sojadrink erhältlich!

*We are happy to serve you with a decaffeinated, a lactose free, an almond or soya drink-version of all of our coffee specialities!*

 KAFFEE Ristretto 1,00	 KAFFEE Mokka 3,40	 OBERS KAFFEE Kapuziner G 3,40	 SCHLAG-OBERS KAFFEE Konsul G 3,40	 OBERS KAFFEE SCHLAG-OBERS Kleiner Brauner G 3,40	 KAFFEE Verlängerter 3,70
 OBERS KAFFEE KAFFEE SCHLAG-OBERS Großer Brauner G 4,50	 OBERS KAFFEE KAFFEE LÖFFEL SCHLAG-OBERS Kaffee Obermayer G 4,70	 KAFFEE KAFFEE Doppelter Mokka 4,70	 OBERS KAFFEE Schale Gold G 4,45	 MILCH KAFFEE Milchkaffee G 4,45	
 MILCHSCHAU HEISSE MILCH KAFFEE Wiener Melange G 4,45	 SCHLAG-OBERS MILCHSCHAU HEISSE MILCH KAFFEE KAFFEE AIDA Melange G 4,60	 SCHLAG-OBERS HEISSE MILCH KAFFEE Franziskaner G 4,45	 KAKAOPULVER MILCHSCHAU HEISSE MILCH KAFFEE Cappuccino F G 4,50	 KAFFEE SCHLAG-OBERS Überstürzter Neumann G 4,70	 KAFFEE VANILLEEIS Vanilleeis mit Mokka "Affogato" G 4,70
 SCHLAG-OBERS MARILLENLIKÖR KAFFEE KAFFEE Biedermeier G 9,50	 RUM KAFFEE KAFFEE Fiaker G 9,50	 SCHLAG-OBERS MOZART-LIKÖR HEISSE SCHOKOLADE KAFFEE KAFFEE Mozart Kaffee G 9,50	 SCHLAG-OBERS KAFFEE KAFFEE Einspänner G 4,70	 KAKAOPULVER MILCH-SCHAUM KAFFEE HEISSE MILCH Caffè Latte G 4,70	 SCHLAG-OBERS VANILLEEIS KAFFEE KAFFEE Wiener Eiskaffee G 7,90



Aida



### *Der Cappuccino wurde in Wien erfunden.*

In den Wiener Kaffeehäusern begann man bereits früh, flüssiges Schlagobers in den klassischen Mokka einzurühren. Da die Farbe dieser Kaffeespezialität stark an das Braun der Umhänge der Kapuzinermönche erinnert, erhielt das Getränk bald den Namen „Kapuziner“.

Das italienische „Cappuccino“ (Verniedlichungsform von Kapuze) entstand vermutlich, als in Italien stationierte österreichische Soldaten auch in der Fremde ihren „Kapuziner“ trinken wollten.

### *The cappuccino was invented in Vienna*

Viennese coffee houses began early on to add cream to classic coffee. The drink was originally named “Kapuziner” because the colour of this coffee specialty is reminiscent of the brown robes worn by Capuchin monks. The Italian “cappuccino” (diminutive form of robe) probably originated when Austrian soldiers stationed in Italy wanted to drink their “Kapuziner” abroad.

Aida

Tee | Tea 4,50  
feinste Teequalität | finest Tea



Heiße hausgemachte Schokolade  
mit Schlagobers | *Homemade Hot  
Chocolate with whipped Cream*

G

Rum (2 cl) | *Rum (2 cl)* 3,30



Aida

### Wie das Kipferl erfunden wurde.

Das Kipferl wurde 1683 während der zweiten Wiener Türkenbelagerung erfunden. Türkische Mineure gruben einen Sprengtunnel unter die Stadtmauer. Dieser wurde aber von den Wiener Bäckern, die schon frühmorgens arbeiteten rechtzeitig entdeckt. Sie bemerkten die, durch die Grabarbeiten verursachten Vibrationen an den kleinen Wellen in einem Wassereimer und schlugen rechtzeitig Alarm. Zur Siegesfeier kreierten sie ein Gebäck in Form des türkischen Halbmondes.

### How the Croissant was invented.

The Viennese croissant was invented in 1683, in Vienna, during the Turkish invasion. The Turkish invaders built a tunnel under the city wall, but the Viennese bakers, who were at work early in the morning, saw the vibrations caused by the digging operations in a bucket of water and raised the alarm. To celebrate their victory, they invented a pastry in the shape of the so-called Turkish half-moon.

Apfelstrudel mit Schlag  
Apple Strudel with cream

A C F G

	3,20
	4,20
	5,00
	13,00



Gezogener Apfelstrudel mit Schlag  
Traditional Viennese Apple Strudel with cream

A C F G

	5,50
	6,50
	7,30
	26,00



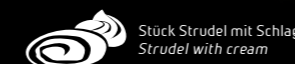
Topfenstrudel mit Schlag  
Austrian Soft Cheese Strudel with cream

A C F G

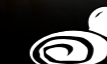
	3,20
	4,20
	5,00
	13,00



Stück Strudel  
Strudel



Stück Strudel mit Schlag  
Strudel with cream



Stück Strudel mit einer Kugel Vanilleeis  
Strudel with one scoop of vanilla ice cream



Ganzer Strudel  
Whole Strudel






### Warum unser Plundergebäck im Rest der Welt Danish heißt.

In Dänemark nennt man unser Plundergebäck „Wienerbrod“, was soviel bedeutet wie Brot aus Wien.

1850, streikten in Dänemark die Bäcker. Österreichische Konditoren wurden daher freudig aufgenommen und diese brachten ihre eigenen Rezepte mit. Darunter befanden sich auch die für das Plundergebäck. Dieses wurde binnen kürzester Zeit sehr populär und auch von den Dänischen Bäckern auch nach dem Streik weiterhin produziert und verbreitete sich von dort in die ganze Welt.

### Why the Viennese „Plundergebäck“ is called Danish.

In Denmark, Danish pastry is called Wienerbrod meaning Viennese bread.

In 1850, during a strike amongst bakers in Denmark, pastry chefs from Austria came to help and brought new recipes. The so-called Plundergebäck became very popular in Denmark and after the labour strike the Danish adopted it. From there it became famous all over the world.



Golatsche  
“Golatsche” Pastry

2,75

ACG



Himbeerstangerl  
Raspberry Danish

2,75

AC

Marillenspitz  
Apricot Danish

2,75

ACFG

Saisonprodukt Sommer\*  
Seasonal product summer\*

Mohnbeugel  
Poppy Seed Pastry

2,40

ACG

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*

Nussbeugel  
Nut Pastry

2,40

ACGH

Saisonprodukt Sommer\*  
Seasonal product summer\*



Aida



Butterkipferl  
Viennese Croissant

A C G

Zimtschnecke  
Cinnamon Whirl

A C H



Powidltascherl  
Plum Turnover

A C G H

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*

WINTER ❄️

Ribiseltascherl  
Redcurrant Turnover

A C

Saisonprodukt Sommer\*  
Seasonal product summer\*

SOMMER ☀️



2,75

2,75

2,75

2,75

Aida

## Taste of Vienna

Eine erlesene Auswahl unserer beliebtesten  
Produkte für Sie und ihre Lieben

- 1 Stk. Sachertorte (A, C, E, F, G, H)
- 1 Stk. Esterhazytorte (A, C, F, G, H)
- 1 Stk. Apfelstrudel gezogen (A, C, G, O)
- 1 Stk. Aida Torte (A, C, E, F, G, H)
- 1 Stk. Mozarttorte (A, C, E, F, G, H)
- 1 Stk. Biedermeiertorte (A, C, E, F, G, H)
- 1 Stk. Punschkraperl (A, C, G, H)
- 1 Stk. Pariserispitz (A, C, F, G)
- 1 Stk. Cremeschnitte (A, C, G)
- 1 Stk. Topfenstrudel (A, C, G)
- 5 Stk. Petite Fours (A, C, E, F, G, H)
- 1 große Port. Schlag (G)

55,00



## Taste of Vienna

An exquisite selection of our favourite  
products for you and your loved ones

- 1 pc. Sacher Cake (A, C, E, F, G, H)
- 1 pc. Esterhazy Cake (A, C, F, G, H)
- 1 pc. Traditional Viennese Apple Strudel  
(A, C, G, O)
- 1 pc. Aida Cake (A, C, E, F, G, H)
- 1 pc. Mozart Cake (A, C, E, F, G, H)
- 1 pc. Biedermeier Cake (A, C, E, F, G, H)
- 1 pc. Rum Sponge (A, C, G, H)
- 1 pc. Parisian Dessert (A, C, F, G)
- 1 pc. Cream Slice (A, C, G)
- 1 pc. Austrian Soft Cheese Strudel  
(A, C, G)
- 5 pcs. Petite Fours (A, C, E, F, G, H)
- 1 large port. cream (G)

55,00







# Aida

Sachertorte mit Schlag  
with cream

 4,50  5,50  6,30  39,00  
**ACEFG**



AIDA-Torte mit Schlag  
AIDA Cake with cream

 5,50  6,50  7,30  55,00  
**ACFGH**  
Enthält Alkohol | Contains alcohol

Original Mozart-Torte Wien  
Original Viennese Mozart Cake

 4,50  5,50  6,30  49,00  
**ACFGH**



Heidelbeer-Vanille-Torte  
Blueberry Vanilla Cake

 4,50  49,00  
**ACFGH**



\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich im Sommer. Saisonprodukt Winter, erhältlich im Winter.  
\* Seasonal summer product, available in summer. Seasonal winter product, available in winter.

# Aida

Biedermeiertorte  
Biedermeier Cake

 4,60  55,00  
**ACFGH**  
Enthält Alkohol | Contains alcohol




Erdbeertorte  
Strawberry Cake

 4,50  49,00  
**ACGH**  
Saisonprodukt Sommer\*  
Seasonal product summer\*



Esterházy-Torte  
Esterházy Cake

 4,50  49,00  
**ACFGH**  
Enthält Alkohol | Contains alcohol



Haselnusstorte  
Hazelnut Cake

 4,50  49,00  
**ACGH**



Stück Torte mit Schlag  
Cake with cream



Stück Torte mit einer Kugel Vanilleeis  
Cake with one scoop of vanilla ice cream




Ganze Torte  
Whole cake



# Aida

Apfeltorte  
Apple Cake

 4,50  6,30  49,00  
**ACG**



**SOMMER** 

Himbeerbombe  
Raspberry Bombe

 4,40  39,00  
**ACGH**

Saisonprodukt Sommer\*  
Seasonal product summer\*



Malakofftorte  
Malakoff Cake

 4,50  49,00  
**ACFGH**  
Enthält Alkohol | Contains alcohol



Maronitorte  
Chestnut Cake

 4,60  49,00  
**ACFGH**  
Enthält Alkohol | Contains alcohol

**WINTER** 

Marokkanertorte  
Moroccan Cake

 4,50  49,00  
**ACFG**



# Aida

**WINTER** 

Schokobombe  
Chocolate Bombe

 4,40  39,00  
**ACFG**

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*




Schwarzwälder Kirschtorte  
Black Forest Gateau

 4,50  49,00  
**ACFG**  
Enthält Alkohol | Contains alcohol



Trüffeltorte  
Truffle Cake

 4,50  49,00  
**ACFG**




Topfen-Obers-Torte  
Creamy Cheese Cake


 4,50  49,00  
**ACG**



Topfentorte  
Cheese Cake

 4,50  49,00  
**ACG**

 Stück Torte mit einer Kugel Vanilleeis  
Cake with one scoop of vanilla ice cream

 Ganze Torte  
Whole cake

\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich im Sommer. Saisonprodukt Winter, erhältlich im Winter.  
\* Seasonal summer product, available in summer. Seasonal winter product, available in winter.



Aida



Vegan



Zuckerfrei



Laktosefrei



Glutenfrei

Caprese  
Caprese Cake

4,50

5,50

49,00

C F G H



Glutenfrei

Mohntorte  
Poppy Seed Cake

4,50

5,50

6,30

49,00

C H

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*

Glutenfrei

WINTER

Stück Torte mit Schlag  
Cake with creamGanze Torte  
Whole cake\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich im Sommer. Saisonprodukt Winter, erhältlich im Winter.  
\* Seasonal summer product, available in summer. Seasonal winter product, available in winter.

Aida

Karottentorte  
Carrot Cake

5,60

A H



Vegan



Laktosefrei

Kokostörtchen  
Cocos Cake

6,00

A F

Saisonprodukt Sommer\*  
Seasonal product summer\*Enthält ein Süßungsmittel und kann daher bei  
übermäßigem Verzehr abführend wirken.  
Contains a sweetener. Excessive consumption may  
produce laxative effects.

Vegan



Zuckerfrei



Laktosefrei



SOMMER

Schwarzwälder Kirsch Törtchen 6,00  
Black Forest Tartlet

A F H

Enthält Alkohol | Contains alcohol

Saisonprodukt Winter\* | Seasonal product winter\*



Vegan

WINTER



Glutenfrei

AIDA-Makrone 2,00  
AIDA MacaroonVanille, Schokolade, Himbeere, Pistazie\*  
Vanilla, chocolate, raspberry, pistachio\*

C F H

\* C F G H



Aida



Aida Cremeschnitte 4,45  
Aida Cream Slice

A C F G

Aida Produkte werden in Handarbeit und streng nach den Originalrezepten des Gründers hergestellt.

Aida's products are still produced according to the strict guidelines of the original recipes of the founder.

Josef Prousek (1883 - 1974)

Aida

Linzerschnitte 4,10  
Linzer Slice

A C G H



Tiramisu-Schnitte 3,90  
Tiramisu Slice

A C F G

Enthält Alkohol | Contains alcohol



Cardinalschnitte 4,45  
Cardinal Slice

Himbeere, Kaffee, Vanille  
Raspberry, coffee, vanilla

A C G

Himbeere/raspberry + F



Cardinalschnitte Schokolade 4,45  
Cardinal Slice Chocolate

A C G

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*

WINTER 





*Aida*

Punschkrapferl 3,70  
Rum Sponge

**A C F G**

Enthält Alkohol | Contains alcohol



Topfen-Fruchtschnitte 3,80  
Fruit Slice with Austrian  
Soft Cheese

**A C G**

Brownie  
„Double Chocolate“ 3,80

**A C F G H**



*Aida*



Nougatschüsserl 4,20  
Nougat Tart

**A C F G H**

Gusto Stückerl Sacher 3,60  
Tasty Morsel Sacher

**A C F G**



Punsch Dessert 2,30  
Rum sponge dessert

**A C G H**

Enthält Alkohol | Contains alcohol

Pariser Spitz 2,30  
Parisian dessert

**A C F G**



Petits Fours 2,30

Nuss, Weichsel, Ananas, Kaffee, Orange, Maroni\*  
Walnut, sour cherry\*, pineapple, coffee, orange,  
chestnut\*

**A C E F G H**

\*Enthält Alkohol | Contains alcohol



*Aida*



*Aida*



*Hilde and Felix Prousek, the 2nd Generation 1934.*



Aida

AIDA Frühstück  
AIDA Breakfast

1 Kaffee, Tee oder Milch und 1 Stück Kleingebäck (Plunder) nach Wahl.  
One coffee, tea or glass of milk and one piece of pastry at your choice.

A C F G H

Kann Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten.  
May contain traces of peanuts and sesame.



Dieses Frühstücksangebot können Sie bis 11.00 Uhr bestellen.

This breakfast offer is available until 11:00am

Preiskategorie 1: 4,90  
Price Category 1



Preiskategorie 2: 6,00  
Price Category 2



Aida

Frühstück gibt's den ganzen Tag  
Breakfast is served all day long

Wiener Frühstück  
Viennese Breakfast

1 Semmel, 1 Kornspitz, Butter, Marmelade, Schinken, Käse und 1 weiches Ei.  
1 roll, 1 Kornspitz, butter, jam, cheese, ham and 1 soft-boiled egg.

8,50

A C F G

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.  
May contain traces of nuts and sesame.

Frühstück für Zwei  
Breakfast for two

1 Semmel, 1 Kornspitz, 1 Ciabatta, 1 Butterkipferl, Butter, Marmelade, Schinken, Mailänder Salami und Prosciutto, Brie und Gouda, Frischkäse, Crudités, 2 Eier nach Wahl.

1 roll, 1 Kornspitz, 1 ciabatta, 1 Viennese croissant, butter, jam, ham, salami Milanese, prosciutto, brie, gouda, cream cheese, crudités, 2 eggs any style.

25,00

mit Piccolo Sekt  
incl. 1 small bottle of Prosecco/Sekt

30,00

A C F G H

Kann Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten.  
May contain traces of peanuts and sesame.





Aida

1 Semmel mit Butter  
1 roll with butter

2,20

A\*

1 Semmel mit Butter  
und Honig oder Marmelade  
1 roll with butter and honey  
or marmelade

3,30

A\*



Striezelfrühstück  
Striezel Breakfast

2 Stück Aida Striezel mit Butter  
und Honig oder Marmelade  
2 pcs. of Aida Striezel with butter  
and honey or marmelade

4,50

A C F G H



1 Semmel mit Schinken  
und Butter  
1 roll with ham and butter

3,60

A\*



\*Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.  
May contain traces of nuts and sesame.

Aida

Italienisches Frühstück  
Italian Breakfast

1 Plunder (Golatsche oder Butterkipferl), 1 Ciabatta,  
Butter, Nutella oder Marmelade, Prosciutto, Mailänder Salami,  
Brie, Tomaten, Oliven und Kapern.

1 pastry ("Golatsche" or Viennese croissant),  
1 ciabatta, butter, Nutella or jam, prosciutto, salami  
Milanese, brie, tomatoes, olives and capers.

11,00

A C F G H

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.  
May contain traces of nuts and sesame.



Fitness Frühstück  
Fitness Breakfast

1 Fitnessweckerl, 1 Kornspitz, Butter, Marmelade,  
Frischkäse und Brie, Cruditè und 1 Bircher Müsli.

1 fitness roll, 1 Kornspitz, butter, jam, cream cheese,  
brie, crudités and 1 Bircher muesli

11,50

A C F G H

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.  
May contain traces of nuts and sesame.

Fitness Frühstück für 2  
Fitness Breakfast for 2

2 Fitnessweckerl, 2 Kornspitz, Butter, Marmelade, Frischkäse  
und Brie, Cruditè und 2 Bircher Müsli.

2 fitness roll, 2 Kornspitz, butter, jam, cream cheese,  
brie, crudités and 2 Bircher muesli

20,00

mit 2 Gläsern frisch gepresstem Orangensaft

26,50

A C F G H

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.  
May contain traces of nuts and sesame.





# Aida

Eierspeise vom BIO-LANDHENDL  
*Scrambled eggs (organic)*  
 Eierspeise nach Wahl aus 2 Eiern  
*Your choice of scrambled eggs (2 organic eggs)*

Mit Käse & Tomaten  
*with cheese and tomatoes*  
 7,00

Mit Schinken, Käse & Tomaten  
*with ham, cheese and tomatoes*  
 7,50

**A C F G**



Ham and Eggs vom BIO-LANDHENDL  
*Ham and eggs (organic)*  
 2 Spiegeleier mit Schinken  
*2 fried eggs with ham*

6,50

**A C F G**



Sunny Side Up  
 Spiegeleier vom BIO-LANDHENDL  
*Fried eggs (organic)*  
 2 Spiegeleier vom Bio-Landhendl  
*2 fried eggs*

5,50

**C**



Bircher Müsli  
*Bircher muesli*

Haferflocken, Joghurt, Limettensaft, Milch  
 Obers, Honig, Rosinen und frischen Früchten  
*Yoghurt with oat flakes, lime Juice,  
 milk, cream, honey, raisins and fresh fruits*

5,90

**A G H**

Kann Spuren von Erdnüssen und Sesam enthalten.  
 May contain traces of peanuts and sesame.



# Aida

Pulled Pork Sandwich

Herrlich zart gegartes Schweinefleisch  
 mit aromatischer Gewürzmischung  
 und Cheddarkäse  
*Tender cooked pork with an  
 aromatic rub and cheddar cheese*

9,50

**A G**



Tuna Melt Sandwich

Thunfisch mit geschmolzenem  
 Cheddarkäse | *Tuna and melted  
 Cheddar cheese*

9,50

**A D G**



Italian Sandwich

gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Prosciutto  
*filled with tomatoes, mozzarella  
 and prosciutto*

9,50

**A G**





Aida

### Belegte Brötchen Open Sandwiches

Hausgemachtes Brot belegt mit Schinken oder Eiaufstrich, pikant garniert.  
*Homemade bread with ham or egg spread, with a tasty garnish.*

2,90

belegt mit Lachs / *with salmon*

3,30

A C D G M



### Mayonnaise-Ei garniert Egg Mayonnaise with Garnish

Hart gekochtes Ei mit hausgemachter Mayonnaise, Sauce tartare, pikanter Garnierung, serviert mit hausgemachtem Toastbrot.  
*Hard boiled egg with homemade mayonnaise, tartare sauce, tasty garnish, served with homemade white bread.*

4,60

A C G M

Saisonprodukt Winter\*  
*Seasonal product winter\**

WINTER ❄️



### Schinkenrolle garniert Garnished Ham Roll

Saftiger Schinken mit pikantem Gervais, serviert mit hausgemachter Sauce tartare und Toastbrot.  
*Rolled slice of ham with tasty cream cheese, served with homemade sauce tartare and toast.*

4,60

A C G

Saisonprodukt Winter\*  
*Seasonal product winter\**

WINTER ❄️



## Warme Speisen

### Warm Dishes

#### Zwiebel-Käse Quiche mit Salat Onion-Cheese Quiche with salad

Blätterteig mit saftiger Zwiebel-Käse Fülle.  
*Puff pastry with a moist onion-cheese stuffing.*

5,40

A C G



#### Sacher Würstel | *Sacher sausages*

Sacher Würstel mit einer Semmel, Senf und Kren.  
*Sacher sausages with a breadbun, mustard and horseradish.*

6,90

A G L M

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Sesam enthalten.  
*May contain traces of nuts and sesame.*

#### Schinken-Käse Toast Ham and Cheese Toast

Hausgemachtes Toastbrot mit saftigem Schinken und Gouda knusprig getoastet, mit Ketchup.  
*Crunchy, homemade toast with succulent ham, cheese and ketchup.*

5,40

A G M

#### Käsetoast | *Cheese Toast*

Hausgemachtes Toastbrot mit Käsefüllung.  
*Crunchy, homemade toast stuffed with cheese.*

5,40

A G M





Aida

Wiener Suppentopf  
Viennese soup pot

Kräftige hausgemachte Rind-  
suppe mit Rindfleischstücken,  
Wurzelgemüse und Nudeln.  
Beef bouillon with chunks of beef,  
root vegetables and noodles.

6,60

ACFGLM

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*

WINTER ❄️



Gulaschsuppe  
Goulash soup

6,60

AFL

Saisonprodukt Winter\*  
Seasonal product winter\*

WINTER ❄️



Aida



*Mrs. and Mr. Prousek in Bohemia, 1898*

*Ein Paar Hosenträger - der unerfüllte Wunsch eines Kindes*

Der Vater von Josef Prousek war ein armer Schuster, der mit seiner Familie in Böhmen lebte. Einer der sehnlichsten Wünsche des kleinen Josef war ein paar Hosenträger. Doch das Einkommen des Vaters reichte gerade für das Allernötigste und er konnte seinem Sohn diesen Wunsch nicht erfüllen. Diese Enttäuschung war für Josef mit ein Ansporn es selber zu etwas zu bringen und als er mit 91 Jahren verstarb besaß er über 400 Paar Hosenträger.

*A pair of braces - an unfulfilled child's wish*

Josef Prousek's father was a poor cobbler who lived with his family in Bohemia. One of the most fervent wishes of little Josef was a pair of trouser braces. But the father's income was just enough for the bare necessities and he could not fulfill his son's wish. This disappointment was an incentive for Josef to do something himself and when he died at the age of 91 he owned over 400 pairs of braces.



# Aida



Sachertorte in der Holzbox 45,90  
Sacher Cake in pink wooden gift box

A C E F G

Gugelhupf 13,00  
Gugelhupf

A C



Aida Striezel 14,50  
Aida Striezel

A C F G H



AIDA Kaffee Classic (500g) 12,25  
AIDA Kaffee Classic (1000g) 24,50

Ganze Bohne oder gemahlen, 100% Arabica  
Whole bean or ground, 100% Arabica

Original AIDA Aromabox pink 6,00  
Original AIDA Aromabox braun 6,00



# a i d a

## CAFÉ KONDITOREI












Aperol Spritz  0,25 l 5,90

*Alida*



Hugo 0,25 l 5,80


**Alkoholische Getränke | Alcoholic Beverages**

G'spritzter weiß <i>White Wine Mixed with soda</i> 	0,25 l	4,60
Rotwein <i>Red Wine</i>  Blauer Zweigelt	1/8 l	4,40
Flasche   <i>Bottle</i>	0,75 l	29,00
Weißwein   <i>White Wine</i>  Grüner Veltliner	1/8 l	4,30
Flasche   <i>Bottle</i>	0,75 l	25,30
Ottakringer Bier   <i>Ottakringer Beer</i> 	0,33 l	4,30
Amaretto	2 cl	4,65
Baileys	2 cl	4,60
Campari Soda   <i>Campari with sparkling tap water</i>	4 cl	5,60
Campari Orange (mit 0,2l Orangensaft)   <i>Campari and 0,2l Orange Juice</i>	4 cl	7,50
Cognac	2 cl	5,80
Gin Tonic (mit 0,25 l Tonic Water)   <i>Gin with 0,25 l Tonic Water</i>	4 cl	9,10
Maraschino	2 cl	4,40
Martini 	6 cl	5,60
Rum	2 cl	3,30
Wachauer Marillenbrand	2 cl	4,40
Weinbrand, Obstbrand, Fernet Branca   <i>Brandy, Fruit Brandy, Fernet Branca (Italian Digestif)</i>	2 cl	4,40
Wodka	2 cl	4,80
Piccolo Sekt   <i>Quality sparkling Wine</i> 	0,20 l	11,50
Prosecco Sekt   <i>Prosecco sparkling Wine</i> 	0,10 l	5,80



*Alida*

**Alkoholfreie Getränke | Soft Drinks**

Coca-Cola, Sprite, Fanta, Almdudler, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero	0,33 l	3,90
BIO Apfelsaft   <i>Organic Apple Juice</i>	0,20 l	3,90
BIO Apfelsaft gespritzt   <i>Organic Apple Juice Mixed with soda or tap water</i>	0,30 l	4,20
	0,50 l	4,80
Fairtrade Orangensaft   <i>Fairtrade Orange Juice</i>	0,20 l	3,90
Fairtrade Orangensaft gespritzt   <i>Fairtrade Orange Juice mixed with soda or tap water</i>	0,30 l	4,20
	0,50 l	4,80
Fruchtsäfte   <i>Fruit Juices</i>	0,20 l	3,90
Fruchtsäfte gespritzt   <i>Fruit Juices Mixed with soda or tap water</i>	0,30 l	4,20
	0,50 l	4,80
Eistee   <i>Ice Tea</i>	0,33 l	3,90
Mineralwasser still oder prickelnd   <i>Still or sparkling Mineral Water</i>	0,30 l	3,60
Mineralwasser Zitrone / Himbeere	0,33 l	3,90
<i>Mineral Water Lemon / Raspberry with fresh lemon juice or raspberry syrup</i>		
Soda Wasser   <i>Soda Water</i>	0,20 l	2,20
	0,50 l	3,50
Soda Zitrone / Himbeere   <i>Soda Water Lemon / Raspberry with fresh lemon juice or raspberry syrup</i>	0,30 l	3,10
	0,50 l	3,90
Red Bull	0,20 l	3,90
Red Bull Sugarfree	0,20 l	3,90
Organics Tonic Water	0,20 l	3,90
Organics Bitter Lemon	0,20 l	3,90
Glas Milch kalt oder warm   <i>Glass of hot or cold Milk</i>	0,25 l	2,50
		
1 Glas frischer Orangensaft	0,20 l	4,40
<i>1 fresh orange juice</i>	0,30 l	6,25

*Jugend-  
Getränk*





# Aida

## Hausgemachte Säfte Homemade Juices

Limetten-Minze Getränk 0,4l 6,50  
*Lime Mint Juice*

Himbeer Zitronensaft 0,4l 6,50  
*Strawberry Lemon Juice*

Granatapfelsaft 0,4l 6,50  
*Pomegranat Juice*



# Aida



## SOMMERKARTE EIS



# Aida

## ICE-CREAM



Vanille  
Vanilla



Erdbeere\*  
Strawberry



Schokolade\*  
Chocolate



Haselnuss\*  
Hazelnut



Kaffee\*  
Coffee



Pistazie\*  
Pistachio

€ 1,50  
pro Kugel

# Aida

## GOURMET-ICE-CREAM



Punschkräpferl\*  
Rum Sponge



Marillentorte\*  
Apricot Cake



Creemeschnitte\*  
Cream Slice



Schwarzwäldertorte\*  
Black Forest Cake



Apfelstrudel\*  
Apple Strudel



Erdbeertorte\*  
Strawberry Cake



Kardinalschnitte\*  
Cardinal Slice



Nutella\*



Schoko-Keks\*  
Chocolate-Cookies



Sachertorte\*  
Sacher Cake

€ 2,00  
pro Kugel

SOMMER\*

\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich nur im Sommer.  
\* Seasonal summer product, available only in Summer.



Aida



### Punsch Shake\*

Großer Milchshake mit hausgemachtem Punschkräpfeneis, Schlagobers, Punsch und Punschkräpfen Dessert

*Large milkshake with homemade rum sponge ice cream, topped with whipped cream and a rum sponge dessert*

8,70

A C G H

Enthält Alkohol | Contains alcohol

### Pariser Shake\*

*Parisian Shake*

Großer Milchshake mit hausgemachtem Schokoladeneis, Schlagobers und Pariser Spitz

*Large milkshake with homemade coffee ice cream topped with whipped cream and a Parisian dessert*

8,70

A C F G



Aida



### Cremeschnitten Shake\*

*Cream Slice Shake*

Großer Milchshake mit hausgemachtem Vanilleeis, Schlagobers und Mini Cremeschnitte

*Large milkshake with homemade vanilla ice cream topped with whipped cream and a mini cream slice*

8,70

A C G

### Kaffee Shake\*

*Coffee Shake*

Großer Milchshake mit hausgemachtem Kaffeeis, Schlagobers und Kaffee Dessert

*Large milkshake with homemade coffee ice cream topped with whipped cream and a coffee dessert*

8,70

A C F G H



SOMMER\*

\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich nur im Sommer.  
\* Seasonal summer product, available only in Summer.



Aida



## „Heiße Liebe“ / „Hot Love“ Bowl\*

Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers.

*Smooth vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream.*

8,50

ACFG

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.  
Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.  
*May contain traces of peanuts and other nuts.*

Wiener Eiskaffee  
Viennese Iced Coffee

Großer eisgekühlter Aida-Espresso mit köstlichem Vanilleeis und Schlagobers.

*Chilled double espresso with luscious vanilla ice cream topped with whipped cream.*

7,90

ACFG

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.  
*May contain traces of peanuts and other nuts.*

Eisschokolade  
Ice Cream-Cocoa

Hausgemachte Schokolade mit feinstem Vanilleeis und Schlagobershäubchen. Garniert mit Schokoraspeln.

*Homemade cacao with the finest vanilla ice cream and whipped cream, topped with chocolate sprinkles.*

9,60

ACFG

Kann Spuren von Erdnüssen und Schalenfrüchten enthalten.  
*May contain traces of peanuts and other nuts.*



Aida



## Bananen Split / Banana Split\*

Halbierte Bananen mit feinstem Vanilleeis, hausgemachter Schokoladen sauce, Schlagobers und Mandeln.

*A split banana with the finest vanilla ice cream, home-made chocolate sauce, whipped cream and almonds.*

8,50

ACFGH

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten

Kinder Eisbecher Lollypop\*  
Kids' Lollipop Bowl

Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit lustigem Dekor.

*2 scoops of your choice of ice cream with a funny decoration.*

3,50

ACFGH

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten



\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich nur im Sommer.  
\* Seasonal summer product, available only in Summer.



Aida



## Mozart Coupe / Mozart Bowl

Feinstes Pistazien-, Haselnuss- und Schokoladeneis. Mit hausgemachter Schokoladensauce und Schlagobers. Vollendet mit geraspelttem Marzipan.

*The finest pistachio, hazelnut and chocolate ice cream topped with homemade chocolate sauce and whipped cream and finished with grated marzipan.*

8,70

ACFGH

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.  
May contain traces of peanuts.



## AIDA-Coupe\* / AIDA-Bowl\*

3 Kugeln feinstes Torteneis: Kardinalschniteneis, Sachertorteneis, Cremeschnitteneis, garniert mit Schlagobershäubchen, Himbeersauce, Schokoraseln, Waffelröllchen.

*3 scoops of the finest cake-flavoured ice cream: Cardinal slice, Sachertorte and cream slice, topped with whipped cream, raspberry sauce, chocolate sprinkles and wafer sticks.*

8,70

ACFGH

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.  
May contain traces of peanuts.



Torteneis | cake ice cream

Aida

Sommertraum-Coupe\*  
Summer Dream Bowl\*

3 Kugeln feinstes Torteneis: Erdbeertorte-, Kardinalschnitte-, Marillentorteneis garniert mit Schlagobershäubchen, Erdbeersauce, frischem Obst und Waffelherz.

*3 scoops of the finest cake-flavoured ice cream: strawberry, cardinal slice and apricot, topped with whipped cream, strawberry sauce, fresh fruit and a heart shaped wafer.*

8,70

ACFGH

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.  
May contain traces of peanuts.

Schwarzwäldertorten Coupe\*  
Black Forest Bowl\*

3 Kugeln hausgemachtes Eis:

Schwarzwäldertorteneis, Schokolade-, Vanilleeis, garniert mit Schlagobershäubchen, Weichseln, Cherry Brandy, Schokoraseln, Waffelröllchen.

*3 scoops of homemade ice cream: Black Forest cake, chocolate and vanilla ice cream, topped with whipped cream, sour cherries, cherry brandy, chocolate sprinkles and wafer sticks.*

8,70

ACFGH

Enthält Alkohol | Contains alcohol  
Kann Spuren von Erdnüssen enthalten. | May contain traces of peanuts.

SOMMER\*

\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich nur im Sommer.  
\* Seasonal summer product, available only in Summer.



# Aida



## Sachertorten Coupe\*



### Sachertorte Bowl

3 Kugeln feinstes Torteneis: Sachertorteneis, Marillentorteneis, Nutellaeis garniert mit Schlagobers, Marillensauce, Schokosauce, und Hohlhippen.

*3 scoops of the finest cake-flavoured ice cream: Sachertorte, apricot and Nutella, topped with whipped cream, apricot sauce, chocolate sauce and wafer sticks.*

8,70

**A C F G H**

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.  
May contain traces of peanuts.



## Apfelstrudel Coupe\*



### Apple Strudel Bowl\*

Feinstes Apfelstrudel- und Vanilleeis mit hausgemachter Vanillesauce. Garniert mit Schlagobers, Mandelstiften, Krokant, getrockneten Apfelingeln und Waffelherz.

*The finest apple strudel and vanilla ice cream, topped with whipped cream, vanilla sauce, almond sticks, cracknel, dried apple slices and a heart shaped wafer.*

8,70

**A C F G H O**

Kann Spuren von Erdnüssen enthalten.  
May contain traces of peanuts.



Torteneis | cake ice cream

**SOMMER\***

\* Saisonprodukt Sommer, erhältlich nur im Sommer.  
\* Seasonal summer product, available only in Summer.



www.Aida.at  
Worldwide Shipping







- 1010, Bognergasse 3
- 1010, Opernring 7
- 1010, Singerstraße 1
- 1010, Wollzeile 28
- 1020, Praterstraße 78
- 1030, Landstraßer Hauptstraße 116
- 1040, Wiedner Hauptstraße 60
- 1060, Mariahilfer Straße 101
- 1070, Neubaugasse 64
- 1090, Alser Straße 18
- 1090, Porzellangasse 60
- 1090, Währinger Straße 4
- 1090, Währinger Straße 47
- 1100, Favoritenstraße 88
- 1130, Maxingstraße 1
- 1170, Elterleinplatz 15
- 1180, Gersthofer Straße 2a
- 1200, Wallensteinstraße 18
- 1210, Floridsdorfer Hauptstraße 42
- 1210, Schönthalergasse 1
- 1220, Gewerbeparkstraße 1a
- 1220, Donau Zentrum, Shopnummer 68
- 1300 Flughafen Wien, Abflugsterminal I
- 1300 Flughafen Wien, F- Gate
- 1300 Flughafen Wien, G- Gate
  
- 2301 Groß Enzersdorf, Eurostraße 4
- 8020 Graz, ÖBB Bahnhofcenter, Europaplatz 6
- 6020 Innsbruck, DEZ-Einkaufszentrum,  
Amraser-See-Straße 56a
- 6020 Innsbruck, Anichstraße 44

## Eröffnen sie ihre eigene AIDA

... und profitieren Sie von einer, seit über 100 Jahren erfolgreichen Marke!

Einfach Information anfordern unter: [franchise@aida.at](mailto:franchise@aida.at)

## Open your own Aida

... and benefit from a brand that has been successful for over 100 years!

Simply ask for information at: [franchise@aida.at](mailto:franchise@aida.at)



[www.aida.at](http://www.aida.at)

[www.facebook.com/aidavienna](https://www.facebook.com/aidavienna)

[www.instagram.com/aidacafe/](https://www.instagram.com/aidacafe/)

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung: *Allergen Information*

**A** = Glutenhaltige Getreide/  
*cereals containing gluten*

**C** = Ei/egg

**D** = Fisch/*fish*

**E** = Erdnuss  
*peanut*

**F** = Soja/*soya*

**G** = Milch oder Laktose/  
*milk or lactose*

**H** = Schalenfrüchte/*nuts*

**L** = Sellerie/*celery*

**M** = Senf/*mustard*

**N** = Sesam/*sesame*

**O** = Sulfite/*sulphite*

Symbolfotos. Preise verstehen sich in Euro, inkl. aller gesetzlicher Abgaben pro Stück (wenn nicht anders angegeben). Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Example illustrations. All prices are in Euro per piece and include tax. All cash tips are retained by your waiter. Literal errors and modifications are excepted.