

# TORTEN & MEHLSPEISEN



## Schwarzwälder Kirschtorte

A | C | G | P

Flaumiges Schokobisquit mit fruchtiger Kirschfüllung zarten Schokomouse und Kirsch-Oberscreme

Stk. € 3,60



## Mozarttorte

A, C, G, P, H

Flaumiges Schokobisquit mit zartem Nougatmousse, Pistazienmousse mit grüner Marzipandecke.

Stk. € 3,80



## Walnuskrokattorte

A, C, G, P, H

Saftige Nussböden mit Preiselbeerkonfitüre, Marzipanschicht umhüllt von zarter Walnusskrokantmousse.

Stk. € 3,80



## Sachertorte

A, C, G

Saftige flaumige Sachertortenböden mit Marillenfruchtfülle und zartschmelzender Schokoladenglasur.

Stk. € 3,60



## Himbeer-Mohntorte

A, C, G, P

Feiner Mohnbisquite mit erfrischender Joghurtcreme und aromatischen Himbeeren.

Stk. € 3,60



### **Eierlikörtorte**

A, C, G, P, H

Flaumige Haselnussbögen mit Schokoflocken gefüllt mit lockerem Eierlikörmousse.

**Stk. € 3,90**



### **Malakofftorte**

A, C, G, P, H

Köstlicher Bisquitboden, Biskotten und Vanilleobercreme abgerundet mit einer Hauch Rum und knusprigen Mandelblättchen.

**Stk. € 3,60**



### **Kardinalschnitte**

A, C, G, P

Klassische Kardinalbahnen gefüllt mit leichter Kaffee-Oberscreme.

**Stk. € 3,60**



### **Tiramisu-Schnitte**

A, C, G, P

Köstlicher Bisquitboden, Biskotten und feiner Mascarponecreme abgerundet mit einer leichten Kaffeernote und zart berieselt mit Kakao.

**Stk. € 3,60**



### **Topfen-Oberschnitte**

A, C, G, P

Flaumiges Bisquit mit luftiger Topfenobersfülle und saftigen Mandarinen.

**Stk. € 3,60**



## Esterhazy Schnitte

A, C, G, P, H

In dünnen Blättern gebackene Mandelbögen gefüllt mit feiner Vanille-Buttercreme abgerundet mit einem Hauch Kirschwasser, überzogen mit Fondantglasur und klassischen Esterhazymuster.

Stk. € 3,60



## Cremschnitte

A,C,G,

Zarte knusprige Blätterteigböden gefüllt mit leichter Vanille-Oberscreme, Marillenkönfitüre überzogen mit Fondantglasur.

Stk. € 3,60



## Waldbeerroulade

A, C, G, P

Flaumiges Bisquit gefüllt mit erfrischenden Waldbeeren, umhüllt von einer leichten Oberscreme und Kokosraspeln.

Stk. € 3,80



## Jubiläumswürfel

A, C, G, P, H

In dünnen Blättern gebackene weiße Mandelböden gefüllt mit zart-bitter Ganachecreme, einer Marzipanschicht, umhüllt von einer eleganten Schokoglasur.

Stk. € 3,50



## Punschwürfel

A, G, C, P, H

2 Bisquitschichten, gefüllt mit saftiger Punschfüllung aus hellem und dunklem Bisquit, köstlicher Marmelade und einem Hauch Rum, ummantelt mit einer dünnen Punschglasur.

Stk. € 2,90



## Zitronetarte

A, C, G, H, P

Feiner Mandelmürbteigboden gefüllt mit erfrischender Lemon-curd und feinen Baiserschaum.

Stk. € 3,60



## Jogurttörtchen

A, C, G, P

Flaumiges Bisquite mit zarter Joghurtcreme und diversen Früchten belegt.

Stk. € 3,60



## Topfenstrudel

A, C, G, P

Goldgelb gebackener Strudelteig, gefüllt mit cremiger Topfenfülle und Rosinen.

Stk. € 4,20



## Apfelstrudel

A, C, G, P

Frische Äpfel mit feiner Brösel-Zucker-Zimt-Mischung, Rosinen, ummantelt von Strudelblättern.

Stk. € 4,20



## Nußbeugel

A, G, P, H

Traditionelles Hefeteiggebäck mit herzhafter Nussfülle.

Stk. € 3,20



## Mohnbeugel

A, C, G, P

Traditionelles Hefeteilgebäck mit aromatischer Mohnfülle.

Stk. € 3,00



## Linzer Schnitte

A, C, G, P, H

Traditionelle Nusschnitte mit fein abgestimmter Würzung aus Zimt und Nelken, durchzogen von einer roten Johanesbeermarmelade.

Stk. € 2,90



---

# WUNSCHTORTEN AUF BESTELLUNG

*Ob Hochzeit, Geburtstag oder  
Jubiläum - unsere Konditorei  
erfüllt deinen Tortenwunsch  
mit Liebe & in höchster  
Handwerkskunst.*



**Café Konditorei Reichenau**  
Hauptstraße 43  
A-2651 Reichenau a. d. Rax  
T: +43 2666 52129  
[cafe.reichenau@raxalpe.com](mailto:cafe.reichenau@raxalpe.com)

**Doris Zinkl  
& Manuela Probst**  
Genusskonditorinnen  
von Scharfegger's  
Café Konditorei

