Szamos

MATHIAS SZAMOS

CAFE · KONFISERIE

MIT DER ROSE HAT DAS GANZE ANGEFANGEN

MATHIAS SZAMOS MIT SEINER FRAU MARGIT HAJDÚ

Der junge, ursprünglich aus Serbien stammende Szlavits Mladen wuchs in Szentendre bei Budapest auf und hatte schon immer eine Leidenschaft für Süßigkeiten. Gerade als er eine Konditorlehre im berühmten Geschäft E. József Auguszt in der Budapester Christinenstadt absolvierte begann dort ein dänischer Konditor zu arbeiten. Dieser unterwies den engagierten jungen Szlavits in der Herstellung und Fertigung von Marzipanrosen.

Mit seiner Frau, die aus der Konditorei stammte, und seinen Kindern begann er die Fertigung immer weiter zu verfeinern und zu erweitern. Auch seinen Schwiegersohn Màtyás (Mathias) Szamos konnte er von Fertigung von Marzipanrosen begeistern und so wurde die Marzipanrose zum Symbol und Ausgangspunkt einer Firmendynastie.

Mit Rosen wurden die schweren Jahre der politischen Lage Ungarns überstanden, Rosen haben die Familie ernährt, Rosen haben Schulausbildung und Stipendien für die nächste Generation ermöglicht. Von Anfang an hat Mathias Szamos neben Rosen begonnen auch Figuren herzustellen. Zu Beginn für die kleinen Szamos Kinder zu besonderen Anlässen. Bald jedoch bereits für seine Kunden für Geburtstage, zu Weihnachten, zu Ostern und für besondere Anlässe. Auch alle seien drei Kinder sind bis heute dem Konditorberuf treu geblieben.

Die günstige Gelegenheit und die Öffnung Ungarns der neunziger Jahre nutzte die bereits gut etablierte und bekannte Firma Szamos aus Pilisvörösvar um zu expandieren. Am ungarischen Markt werden neunzig Prozent abgedeckt, hunderte Mitarbeiter beschäftigt, in sieben Länder wird expandiert und schöne Geschäfte in bester Lage in Budapest eröffnet.

Heute fertigt die Firma Szamos nicht mehr nur Marzipanmasse, Rosen und Figuren, sondern die verschiedensten Süßigkeiten, Torten und feinste Schokoladen und Desserts. Die Mehrzahl der Rezepte stammt aus dem Fundus des Familienarchives des Mathias Szamos. Viele überlieferte Rezepte wurden von ihm verfeinert und verbessert und so zu den heutigen Spezialitäten entwickelt. Immer stand für ihn Qualität und Konditorhandwerk im Fokus seines Schaffens.

Mathias Szamos hat noch erlebt, dass sich aus seinem Familienunternehmen ein in ganz Europa bekannter Großbetrieb entwickelt hat. Er hat noch erlebt wie nacheinander Szamos-Konditoreien eröffnet wurden und sein Name Szamos auch in seinem Heimatort Szentendre über einem Marzipanmuseum und einer Konditorei steht.

Mathias Szamos war ein großer Unternehmer und Freigeist, zu einer Zeit wo dies nicht selbstverständlich war. In seiner Begeisterung als Konditor kannte er keine Grenzen, und es hätte ihn mit Stolz erfüllt nun seine Marzipanprodukte und Entwicklungen auch in Wien zu sehen.

KLEINER MOKKA ..... 3 cl **2,70 Eur**
Ein kurzer Kaffee

GROSSER MOKKA ..... 6 cl **3,80 Eur**
Ein droppelter Kaffee

KLEINER BRAUNER (G) ..... 10 cl **2,90 Eur**
Kleiner Mokka mit etwas heisser Milch an der Seite

GROSSER BRAUNER (G) ..... 15 cl **4,10 Eur**
Doppelter Mokka mit etwas heisser Milch an der Seite

MELANGE (G) ..... 15 cl **3,90 Eur**
Mokka mit einen Schuss heissem Wasser, Milch und Milchschaum

CAPPUCCINO (G) ..... 15 cl **3,90 Eur**
Mokka mit heisser Milch und Milchschaum

VERLÄNGERTER SCHWARZ ..... 10 cl **3,40 Eur**
Ein langer Kaffee

VERLÄNGERTER BRAUNER (G) ..... 15 cl **3,60 Eur**
Ein langer Kaffee mit etwas heisser Milch an der Seite

KAFFEE, SCHOKOLADEN & TEESPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO (G) ..... 20 cl **4,50 Eur**
Mokka mit heisser Milch und Milchschaum
im Glas serviert

CAFE „MATHIAS SZAMOS" (F, G) ..... 15 cl **4,50 Eur**
Mokka mit heisser Vanillemilch

FRANZISKANER (F, G) ..... 15 cl **3,90 Eur**
Mokka mit heisser Milch und Schlagobers

EINSPÄNNER (F, G) ..... 10 cl **3,80 Eur**
Mokka mit Schlagobers und Staubzucker im Einspänner Glas serviert

„MATHIAS" HEISSE SCHOKOLADE (F, G) 15cl **4,50 Eur**
Heisse Milch mit feinster Schokolade aus Belgien

CAFE GOURMAND
„DER KLEINE VIELFRASS" (F, G) ..... 10 cl **6,10 Eur**
Mokka mit Milchhaube im Einspänner Glas serviert,
dazu 3 kleine
Köstlichkeiten aus unserem Sortiment

HEISSE MILCH (G) ..... 20 cl **2,00 Eur**

EARL GREY CLASSIC ..... 4,90 Eur
Eine Mischung feinster Blatt-Tees aus Indien, Ceylon und China verbunden mit feinem Bergamottöl. Der Geschmack eines schwarzen Tees mit erfrischender Zitrusnote.

ASSAM MELENG SCHWARZTEE ..... 4,90 Eur
Dieser aromatische Assam Broken besticht durch sein volles, kräftiges und würziges Aroma sowie durch eine dunkelrote Tassenfarbe.

SENCHA SUPREME ..... 4,90 Eur
Sencha ist der meistgetrunkene japanische Grüntee. Er zeichnet sich durch ein langes, flach gepresstes Blatt, den zartherben Geschmack und die hellgrüne Tasse aus.

GRÜNE MATINEE ..... 4,90 Eur
Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen sowie Sonnen,- & Kornblumen & Rosenblüten machten diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis

MASALA CHAI INDIEN ..... 4,90 Eur
Entdecken Sie mit uns die aromatische Teewelt Indiens, der die Gewürze wie Kardamom, Nelken, Zimt und Anis mit der kräftigen Würze des schwarzen Tees vereint. Chai kann gerne auch mit einem Schuss heisser Milch zubereitet werden.

TEESORTEN

WILDE FRÜCHTE ..... 4,90 Eur
Dieser Früchtetee überzeugt mit einer feinen Säure und der angenehm sommerlichen Süße mit beerigen Nuancen. Eine leckere rote Fruchtkomposition mit dem Geschmack von sonnenverwöhnten fruchtigen Himbeeren, welche sich perfekt und harmonisch in süßer Form präsentieren.

MILDE MINZE ..... 4,90 Eur
Verschiedene Minzen ›Pfefferminze, Krauseminze,Melisse,Süßholzwurzel, Mate, Majoran, Ringelblumenblüten.

RAFFINIERTE KAMILLE ..... 4,90 Eur
Der Geschmack der Kamille, verfeinert und nuanciert mit Verbena und Zimt ergeben ein mildes und gut bekömmliches Getränk.

PERSISCHER APFEL ..... 4,90 Eur
Fruchtige und frische Äpfel, sanft mit dem Aroma der Zitrone kombiniert, ergeben einen milden und feinen Geschmack.

ROOIBUSH CREAM KARAMELL ..... 4,90 Eur
Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen.

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

MARZIPANTORTE (A, C, F, G, H).....3,70 Eur
Biskuitböden mit Schokoladencreme und Marzipan geschichtet.

ESTERHÁZY TORTE (A, C, F, G, H).....3,70 Eur
Einzeln gebackene Tortenböden aus einer Mischung von gemahlenen Walnüssen und Eiweiß-Schaum, mit Orangenlikör-Walnusscreme-Füllung, mit Walnüssen umhüllt, mit Fondant-Streifen dekoriert.

DOBOSTORTE (A, C, F, G, H).....3,70 Eur
Einzeln gebackene Dobos-Tortenböden mit Schokoladencreme-Füllung, mit Walnüssen umhüllt und mit Karamellblatt dekoriert.

TRÜFFELTORTE (A, C, F, G, H).....3,70 Eur
Schokolade-Walnuss-Biskuitteig mit Obers-Schokoladencreme-Füllung, mit Schokoraspeln und Trüffelkugel dekoriert.

MANDELTORTE (A, C, F, G, H).....3,70 Eur
Mit Dobos-Zucker überzogene Biskuitböden mit Mandelpralinen-Füllung, angereichert mit weißer Schokolade, mit Mandeln dekoriert.

SACHERTORTE (A, C, F, G).....3,70 Eur
Biskuitteig mit Schokolade und Marillenmarmelade gefüllt, umhüllt mit Kuvertüre.

KARAMELL-KAFFEE-TORTE (A, C, F, G, H).....3,70 Eur
Biskuitböden mit in Rum-Zitrone-Orange Sirup getränktem Biskuitteig, mit Fondant dekoriert. (Saisonell verfügbar)

FRUCHT-TOPFENTORTE (A, C, G, H).....3,90 Eur
Pfirsiche und Obers-Topfencreme auf Biskuitboden, mit frischen Früchten dekoriert.

WEICHSEL-LINZERTORTE (A, C, G, H).....3,90 Eur
Schokoladen-Walnuss-Biskuit mit Obers-Schokoladencreme gefüllt, mit Schokoladenspänen und Trüffelkugel verziert.

SCHOKOLADE-OBERSTORE (A, C, F, G).....3,90 Eur
Obers-Schokoladencreme auf Kakao-Biskuitboden, mit-Schokoladenhaube dekoriert.

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

MARONI-OBERSTORTE (A, C, F, G, O).....3,70 Eur
Biskuitplatten mit Maroni, gefüllt mit Maroni-Rum Mousse. **(SAISONELL VERFÜGBAR)**

WIENER WALNUSSTORTE (A, C, G, H).....3,90 Eur
Biskuitböden mit Butter und Walnüssen, gefüllt mit Eszterházy-Creme, mit Marzipan umhüllt und mit einer halben Walnuss verziert. **(SAISONELL VERFÜGBAR)**

HEIDELBEERTORTE (A, C, G, O).....3,90 Eur
Heidelbeer-Oberscreme auf Biskuitböden, in Heidelbeersirup getränkter Biskuitboden in der Mitte.
(SAISONELL VERFÜGBAR)

ERDBEERTORTE (A, C, O, G, H).....3,90 Eur
Sahne-Erdbeercreme auf Kakao-Biskuit,mit frischen Früchten dekoriert. **(SAISONELL VERFÜGBAR)**

ZITRONENTORTE (A, C, F, G, H).....3,90 Eur
Zitronencreme zwischen Dobos und Sacher Biskuitteigen, verziert mit frischen Zitronenscheiben
(SAISONELL VERFÜGBAR)

PRALINESELEKTION

KARAMELLTRÜFFEL

KAFFEETRÜFFEL

ERDBEERTRÜFFEL

TIRAMISUHERZ

CHAMPANGERHERZ

SCHOKOLADECOUP

MANDELGRILLAGE DESSERT

6,00 Eur/100g

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

CREME SCHNITTE (A, C, G).....3,80 Eur
Luftige Obers-Vanillecreme zwischen Butter-Blätterteig-Böden. Für die Creme verwenden wir frische Bourbon-Vanilleschoten.

ESTERHÁZY-TALER (A, C, F, G, H).....2,90 Eur
Leichte Kaffeecreme zwischen runden Esterházy-Biskuitböden.

ISCHLER KRAPFERL 65G (A, C, F, G, H).....2,50 Eur
Ischlerteig gefüllt mit schwarzer Johannisbeer-Marmelade, in Schokolade getunkt.

ISCHLER KRAPFERL
OHNE ZUCKER 65G (A, C, F, G, H).....2,60 Eur
Ischlerteig gefüllt mit schwarzer Johannisbeer-Marmelade, in Schokolade getunkt. Verwendete pflanzliche Ersatzzucker: Xyilit, Stevia, Sorbit und Erythrit.

MIGNON (A, C, F, G, H, O).....1,90 Eur

MARONI PÜREE (A, C, F, G, H).....4,00 Eur
Maroni Püree mit Schlagobers.
(SAISONELL VERFÜGBAR)

MARZIPAN HERZ 65G (A, C, G, H).....2,30 Eur
Linzerboden gebacken mit Mandelmasse am Rand dressiert und gefüllt mit Ribiselmarmelade.

MANDEL-ORANGEN-ECKE 50G (A, C, F, H).....2,30 Eur
Feinstes Biskuit, gefüllt mit Orangenmarmelade, mit gerösteten, gehobelten Mandelsplitter, Boden getunkt in Bittercouverture.

ORANGENTALER 60G (A, C, F, G, H).....2,30 Eur
Mürbeteig mit Orangenmarmelade gefüllt, mit Mandeln dekoriert, in Schokolade getunkt.

PARISERSPITZ 35G (F, G, H) GLUTENFREI.....2,10 Eur
Parisercreme auf Marzipanboden mit Schokolade überzogen.

KARAMELLRAUTE 65G (A, C, E, F, H, G).....2,30 Eur
Vanillebiskuit gefüllt mit Karamellcreme, in Milchschokolade getunkt.

KOKOSRAUTE 70G (A, C, E, F, P, G).....2,30 Eur
Vanillebiskuit gefüllt mit Kokoscreme, in weiße Schokolade getunkt.

MANDEL-KIPFERL (C, O, H) GLUTENFREI .....2,10 Eur
Kipferlförmiger Teig aus Edelmarzipan und Eiweiß, in Mandelblättchen gewälzt, mit einer roten, kandierten Kirsche verziert.

WALNUSSBEUGERL, (A, C, G)
MOHNBEUGERL (A, C, G) .....2,10 Eur
Germmürbteig mit einer Füllung aus Walnüssen und Mohn, Honig, Rosinen, Orangen- und Zitronenschale.

TOPFENTASCHERL (A, C, G).....2,40 Eur
Plunderteig mit Rosinen-Vanille-Zitrone-Topfenfüllung.

TOPFENPOGACSA (A, C, G).....1,90 Eur/100g
Gekneteter Butterteig mit Kartoffeln, mit Kürbiskernen bestreut.

APFELSTRUDEL (A, C, G, H).....2,90 Eur
APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE
(A, C, G, F, H).....5,90 Eur

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

ORANGENSAFT
Frisch gepresster Orangensaft
Glas.....0,2 l **3,60 Eur**
Glas.....0,3 l **5,40 Eur**

ZITRUS-LIMONADE
Zitronensaft, Orangensaft, Soda, Zucker mit frischen Zitronen, Orangen und Limette geschmückt
Glas.....0,2 l **3,60 Eur**
Glas.....0,3 l **5,40 Eur**

ZITRUS-LIMONADE
Selbstgemachter Himbeersaft, Zitronensaft, Orangensaft,
Ingwer mit frischen Zitronen, Orangen und Limette geschmückt
Glas.....0,2 l **3,60 Eur**
Glas.....0,3 l **5,40 Eur**

HIMBEERSAFT
Himbeersaft, Soda mit Himbeeren
Glas.....0,2 l **2,80 Eur**

HOLUNDERSAFT
Holundersaft, Soda mit Trauben
Glas.....0,2 l **2,60 Eur**

SÜSSE SPEZIALITÄTEN

PORTION FRISCH GEPRESSTER ZITRONENSAFT ..... 0,2 cl **0,80 Eur**

NATURTRÜBER APFELSAFT ..... 0,25 cl **3,40 Eur**

HAUSGEMACHTER EISTEE MIT MINZE UND ZITRONENSCHEIBEN .....0,50 cl **4,90 Eur**

COCA-COLA, COLA-LIGHT ..... 0,33 cl **3,60 Eur**

ALMDUDLER ..... 0,35 cl **3,60 Eur**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WIENER HOCHQUELLWASSER .....0,50 l **2,00 Eur**

VÖSLAUER MINERALWASSER .....0,33 l **3,10 Eur**
still, mild, prickelnd

SODA
.....0,25 l **2,10 Eur**
.....0,50 l **3,90 Eur**

RAUCH SÄFTE .....0,20 l **3,50 Eur**
Orange, Mango, Erdbeer, Johannisbeer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WIENER ORIGINAL OTTAKRINGER (A)....0,3 l 3,90 Eur
AUGUSTINER EDELSTOFF (A).....0,5 l 4,40 Eur

GRÜNER VELTLINER (O)..... 0,10 l 3,10 Eur
Weingut Norbert Bauer, Niederösterreich
CUVE, ZWEIGELT, BLAUFRÄNKISCH(O) 0,10 l 3,10 Eur
Weingut Prieler, Neusiedler See

UNICUM..... 0,2 cl 3,80 Eur
GOURMAL PRIMIERES
SAVEUR COGNAC ..... 0,4 cl 5,80 Eur
STROH RUM 38%..... 0,2 cl 2,60 Eur

APEROL SPRITZ MIT PROSECCO (O) .. 0,25 cl 4,70 Eur
SEKT ORANGE ODER HOLUNDER (O).. 0,10 cl 4,60 Eur
SEKT (O) ..... 0,10 cl 4,30 Eur
PROSECCO (O) ..... 0,10 cl 4,50 Eur

MATHIAS SZAMOS

CAFE · KONFISERIE

WIR NEHMEN TORTENBESTELLUNGEN AUF

WWW.SZAMOS.AT

IN UNSERER VITRINE FINDEN SIE NOCH ZUSÄTZLICH EINE GROßE AUSWAHL AN SAISONELLEN PRODUKTEN.

WIR HABEN FÜR SIE GEÖFFNET:
Montag Ruhetag
Dienstag bis Sonntag
10.00 Uhr bis 18.00 Uhr
an Feiertagen
10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Wlan: Szamos
Passwort: szamoswien

MATHIAS SZAMOS

CAFE · KONFISERIE

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
E - Erdnuss
F - Soja
G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere