

Täglich von 9.30 - 23.15 Uhr

*Garantiert täglich frisch
und aus reinen Naturprodukten*



Ital. Eisalon am Schwedenplatz

Seit 1886 in Wien



*Kunst &
Geschmack*

ART & TASTE

**PROBIEREN SIE UNSERE
NEUEN EISKREATIONEN**

TRY OUR NEW
ICE CREAM CREATIONS



*Ital. Eissalon
am Schwedenplatz*
präsentiert

Kunst & Geschmack

Probieren Sie unsere Eiskreation
VENUS & CUPIDO, hergestellt im
Inneren der außergewöhnlichen
Kunstwerke von Franco Schiavon,
aus der gleichnamigen,
1963 gegründeten Glasmanufaktur
auf der Insel Murano in Venedig.
Am Ende dieser süßen Erfahrung werden
die zwei Gläser der Kunst Ihnen gehören.

Try our ice cream creation **VENUS & CUPIDO**, made inside the
extraordinary works of art by Franco Schiavon, from the glass
factory of the same name founded in 1963 on the island of
Murano in Venice. At the end of this sweet experience,
the two glasses of art will be yours.

77. KULINARISCHES ERLEBNIS (VENUS UND AMOR)

Venus-Cup

Walderdbeerecreme-Eis, Schokoladen-Eis, Topfen-Eis, weiße Schokolade, Himbeere-Früchte, Mandel-Spalten, Goldene Garnitur. Begleitet von Passito di Pantelleria Weinkeller Donnafugata

Wildstrawberry-cream-icecream, Chocolate-icecream, Ricotta-Cheese-icecream with white chocolate, fresh Raspberries, Sliced almonds and Gold Garnish Accompanied by Passito di Pantelleria wine cellar Donnafugata

Cupido-Cup

Rosencreme-Eis, Haselnuss-Eis, Fiocco-Eis mit Crunch, Schokoladensoße, Goldene Garnitur. Begleitet von Moscato Rosa Weinkeller Franz Haas

Rosecreme-icecream, Hazelnut-icecream, Fiocco-icecream with crunch, Chocolate sauce and Gold Garnish. Accompanied by Moscato Rosa wine cellar Franz Haas



**Nur auf Vorbestellung.
Die handgefertigten Muranogläser sind von
der Glasmanufaktur Franco Schiavon zertifiziert.
Am Ende des Eisgenusses werden die
2 Gläser zum Mitnehmen verpackt.**

Only on reservation.
The handmade Murano cups are certified
by the Franco Schiavon glassworks. At the end of the ice cream
treat, the 2 Murano glasses will be packed to take home.

€ 1.200,00

EISPORTION:

1 Kugel	1 scoop	•	€ 3,30
mini Portion	mini	••	€ 4,20
kleine Portion Eis (öko)	small	•••	€ 5,10
mittlere Portion Eis (öko)	medium	••••	€ 6,50
große Portion Eis (öko)	big	•••••	€ 7,00
mit Schlagobers ^G With whipped cream - Con panna			€ 1,90
große Portion Schlagobers ^G	Big portion of whipped cream - Grossa porzione di panna		€ 3,20
Portion Mousse au Chocolat ^G	Portion of chocolate mousse - Porzione mousse al cioccolato		€ 3,70
Portion Himbeer-Mousse ^G	Portion of raspberry mousse - Porzione mousse al lampone		€ 3,70
Portion Früchte	Portion of fruit - Porzione di frutta		€ 4,00
Portion Erdbeeren	Portion of strawberry - Porzione di fragole		€ 4,00
Hohlhippen ^{A-C-F-G} (3 Stück)	Small biscuits - Biscottini		€ 1,30
Eiswaffeln ^{A-F-H} (3 Stück)	Small biscuits - Biscottini		€ 1,30
Portion Soße	Portion of sauce - Porzione di salsa		€ 2,30

Unsere täglichen Zusatzsorten sind im Eiskalender zu lesen
Speciality of the day can be found in our ice-cream calendar

Le nostre qualità extra giornaliere si possono leggere sul calendarietto del gelato

Jeden Dienstag abwechselnd - verschiedene spezielle Eissorten (siehe Seite 41-42)

Every Tuesday we offer specials chocolate flavours or oriental flavours or high quality creams (see pages 41-42)

Ogni martedì si alternano delle qualità speciali al cioccolato o qualità orientali o cremerie di alta qualità (vedi pagine 41-42)

EISKALENDER:
Tägliche Zusatzsorten
ab 11:00 Uhr

**Dieses Menü kann
von unserer Homepage
heruntergeladen werden**

EISSORTEN:
tägliche Eissorten:

Erdbeer Strawberry
Zitrone Lemon
Banane Banana
Schokolade Chocolate ^G
Schokobanane Chocolate-Banana ^G
Haselnuss Hazelnut ^{G-H}
Nocciolone Giandua ^{G-H}
Kaffee Coffee ^G
Vanille Vanilla ^{C-G}
Cookies Cookies ^{A-C-E-F-G-H}

Pistazie Pistachio ^{G-H}
Fiocco Plain ^G
Stracciatella Stracciatella ^G
Erd. Joghurt-Eis Strawberry-yogurt ^G
Creme-Mango Mango cream ^G
Amarena Black cherries ^G
Malaga Malaga ^G
Topfen Ricotta (kind of cottage cheese) ^G
Pralinata Pralinata ^{G-H}

Schokolade Chocolate **Vegan**
Haselnuss Hazelnut ^H **Vegan**
Erdbeer Strawberry **Vegan**

Zitrone Lemon **Vegan**
Pistazien Pistachio ^H **Vegan**
Banane Banana **Vegan**

Spezial Eissorten:

- * Eiskaffee ^G
- * Eiscreme (Nougat) ^{G-H}
- * Walderdbeer ^G
(Nur nach Jahreszeit)
- * Pro Kugel € 4,00

Mit Zuckerersatz
Geeignet für Diabetiker
(verschiedene Eissorten)
€ 4,40

UNSER EIS IST AUCH IN IHRER NÄHE ERHÄLTlich!

Sehr geehrte Kund:innen, liebe Eisfans!

Unser Eis ist während der Hauptsaison in mehreren Filialen von Obi, Billa, Billa Plus und anderen Verkaufspartnern in Wien, Niederösterreich und Burgenland erhältlich.

Auf unserer Homepage (www.gelato.at) finden Sie eine Übersicht unserer Vertriebspartner, wo Sie unsere Familien-Eisboxen, kleine und große Becher von unseren Eigenmarken Geladoro und „Echte Wiener“ sowie Stanizel (auch im 5er-Pack) erwerben und daheim genießen können.

Unter den Eigenmarken Geladoro, Manifattura Eissalon am Schwedenplatz, GELATOCOMPANY und Gelatieri 1886 finden Sie unsere Eiskreationen. Außerdem können Sie auch unser Eis online bestellen: Via Foodora, Wolt und Lieferando (während der Hauptsaison) bzw. ganzjährig über Gurkerl und Alfies! Das Eissortiment kann von Ort zu Ort variieren.

Buon Gelato!





EIS-AUTOMATEN FÜR DEN EISENENUSS IN DER KALTEN JAHRESZEIT!

Außerhalb der Saison stehen Ihnen vor unserem Eissalon (Franz-Josefs-Kai 17, 1010 Wien) und bei unserer Manifattura del Gelato (Christine Touaillon Strasse 2 - 1220 Wien) unsere Eis-Automaten, die regelmäßig mit unseren köstlichen Produkten befüllt werden, zur Verfügung.

Neben unseren Geladoro-Produkten können Sie auch unsere 1-Liter-Boxen, unsere „Echte-Wiener“-Linie sowie unsere Stanizel in verschiedenen Sorten erhalten.

Allergeninformation, gemäß Codex – Empfehlung :					
Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode	Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

Waffeln, Hohlhippen und Biskotten auf unseren Eiscoups enthalten: A-C-F-G

“Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind“.

“Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU - Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können“.

“Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Produkte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden“.

MIT ÖSTERREICHISCHER MILCH

Wir verwenden für die Eiserzeugung:

- Frische Vollmilch.
- Joghurt aus Niederösterreich.
- Topfen aus Niederösterreich.
- Frische Früchte nach Jahreszeit.
- Unser Obsteis hat bis 60 % Fruchtanteil.
- Keine Konservierungsmittel.
- Vanilleeis mit echten Vanilleschoten aus Madagaskar / Tahiti.
- Haselnüsse aus Piemont. Sorte: “Tonda gentile delle Langhe”.
- Feinste Edelschokolade.
- Marillen aus der Wachau.
- Fiocco mit frischem Schlagobers.
- Stracciatella nach Original-Rezeptur mit Edelschokogranulat.
- Amarena aus Vignola “Emilia Romagna” - Italien.



Damit unsere Kunden die allerbeste Qualität bekommen.



Wir verwenden für unsere
Eisproduktion ausschließlich
Ökostrom.

FAMILIENGESCHICHTE

1886 Arcangelo Molin Pradel und Söhne
1° Generation - 1200 Dresdnerstraße Eiswagerl

1906 Gebr. Molin Pradel
1090 Alserbachstraße - 1° fixer Eissalon Standort

1923 Giovanni Molin Pradel
2° Generation - 1160 Ottakringerstraße

Silvio Molin Pradel
3° Generation - 1090 Liechtensteinstraße

1932 Silvio u. Santina Molin Pradel
Eissalon am Schwedenplatz

1961 Remo u. Dina Molin Pradel
4° Generation - Eissalon am Schwedenplatz

1992 Silvio Molin Pradel
5° Generation - Eissalon am Schwedenplatz

2001 Silvio u. Deborah Molin Pradel
Eissalon am Schwedenplatz

2017 Silvio u. Deborah Molin Pradel
Baubeginn der "Manifattura del Gelato" in Aspern, Seestadt

2019 Silvio u. Deborah Molin Pradel
Eröffnung der "Manifattura del Gelato" in Aspern, Seestadt



Wir sind Mitglied von:



Österreich hat in Rahmen Artglace sein Mitgliedskomitee präsentiert. Die neue Vereinigung entstand durch den Zusammenschluss italienischer und österreichischer Eismacher, die am gleichen Markt operieren.



Vereinigung der Italienischen Eiserzeuger Österreichs. Wer hätte das gedacht: als 1927 A.G.I.A. gegründet wurde war vieles noch ganz anders. Knapp 100 Jahre später hat sich vieles verändert, nur eines ist gleich geblieben: die Begeisterung von Gross und Klein für gutes, italienisches Eis! Geblieben ist auch A.G.I.A., einer der ältesten Vereine Europas.

www.agia.at



Berufsgruppe der Eiserzeuger in Österreichs.

www.eissalons.org/



Confédération des associations des artisans glaciers de la Communauté Européenne. Artglace wurde 1988 in Paris gegründet und ist der Verband aller Vereinigungen der Eisherstellermeister in der EU und vertritt die europäischen Eishersteller in den europäischen Institutionen in Brüssel. Der Sitz der Artglace befindet sich in Paris.

www.artglace.com

Für unsere kleinen Gäste



16. SCHOKOLATISSIMA ^{CG}

Vanille- und Schokoladeeis mit feiner Trinkschokolade und Schlagobers

Vanilla and chocolate ice-cream, hot chocolate, whipped cream

Gelato alla vaniglia e cioccolato, cioccolato caldo, panna

€ 8,50

80. KINDER EISSPAGHETTI ^{CG}

Vanille- und Erdbeereis mit Erdbeersoße, "Parmesan" (Kokosraspel), Schlagobers

Vanilla and strawberry ice-cream, strawberry sauce, grated coconut, whipped cream

Gelato alla vaniglia e fragola, salsa di fragola, scaglie di cocco e panna

€ 5,90



42. PINOCCHIO EISCOUP ^{ACGF}

Vanille- und Erdbeereis mit Schlagobers

Vanilla and strawberry ice-cream with whipped cream

Gelato alla vaniglia e fragola, panna

€ 5,90



87. CLOWN BECHER ^{ACGF}

Vanille- und Erdbeereis

Vanilla and strawberry ice-cream

Gelato alla vaniglia e fragola

€ 5,90

Du kannst den Becher mit nach Hause nehmen.

You can take the cup home with you

Se vuoi il bicchiere lo porti a casa.





43. PFIRSICH MELBA ^{CG}

Vanilleeis, Pfirsiche, Himbeersoße, Schlagobers (öko)

Vanilla ice-cream, slice of Peach, Raspberry sauce, whipped cream

Gelato alla vaniglia, fette di pesca, salsa di lamponi, panna

€ 8,50



55. TROPICANA ^G

halbierte Ananas, Erdbeer-, Bananeneis, frische Ananas und Erdbeercocktail, Früchte und Schlagobers

Half a pineapple filled with strawberry and banana ice-cream, pieces of fresh pineapple and strawberry cocktail, whipped cream, fruits

Mezzo Ananas riempito con gelato alla fragola e banana, pezzi di ananas fresco e cocktail di fragole, decorato con panna e frutta

€ 10,40



8. CAMELLA ^{CGH}

Fiocco- und Vanilleeis, Karamellsoße mit Nüssen und Schlagobers

Vanille and plain ice-cream, Caramel sauce with nuts and whipped cream

Gelato alla vaniglia e fior di latte, salsa di caramello con noci e panna

€ 9,10



26. COUP INDIAN SUMMER ^{GH}

Nougat-, Fiocco- und Erdbeereis mit feiner Mangosoße und Schlagobers

Gianduia (Piedmontese nut chocolate), plain and strawberry ice-cream with a delicat mango sauce and whipped cream

Gelato alla gianduia, fior di latte e fragola con una delicata salsa di mango e panna

€ 9,10



71. FLAMENCO ^{CG}

**Eis mit Temperament
(Fächer als Hausgeschenk)
Fiocco-, Schokolade- und Erdbeereis
mit Mangosoße und Himbeeren**

Ice cream "caliente" (Fan as gift)

Il gelato "caliente"
(ventaglio in regalo)

€ 9,70

**Fächer
separat
zum Mitnehmen
erhältlich € 6,60**



47. SICILIA COUP ^{ACG}

**Schokolade- und Vanilleeis,
Biskuit, Likörwein Marsala, Schlagobers
und Mousse au Chocolat**

Chocolate and vanilla ice-cream,
sponge, marsala wine, whipped cream,
chocolate mousse

Gelato al cioccolato e vaniglia,
pan di Spagna, vino marsala,
panna e mousse di cioccolato

€ 9,10



19. FRUCHTBECHER CG

**Vanille- und Erdbeereis, Fruchtcocktail,
Schlagobers**

Strawberry and vanilla ice-cream,
with fruit cocktail and
whipped cream

Gelato alla fragola e vaniglia
con cocktail
di frutta e panna

€ 8,50



46. NATUR PUR CG

**Naturjoghurt, Fruchteis, Früchte,
Schlagobers und Himbeersoße**

Yogurt, fruit ice-cream, fruit, whipped
cream, raspberry sauce

Yoghurt bianco, gelato alla frutta,
frutta, panna, salsa di lamponi

€ 9,60



18. FRÜHLINGS-COUP ^o (öko)

Erdbeer, Fiocco- und Bananeneis,
Schlagobers, frische Erdbeeren

Strawberry, banana and plain ice-cream,
with strawberry and whipped cream

Gelato alla fragola, banana
e fior di latte, fragole, panna

€ 8,50

Maxi

€ 11,70



1. EXOTICMANIA ^o

Früchte- und Fioccoeis,
tropische Früchte,
Schlagobers und
Passionsfruchtsoße

Fruit and plain ice-cream,
tropical fruit, whipped cream
and passion fruit sauce

Gelato al Fior di latte
e alla frutta, frutta
tropicale, panna, salsa di frutto
della passione

€ 9,80

64. JUBILÄUM ^{A-G}

**Kaffee-, Fiocco- und Schokoladeneis,
Mascarpone, Kaffeelikör**

Coffee, plain and chocolate ice-cream,
mascarpone cheese, coffee liqueur

Gelato al caffè, fior di latte
e cioccolato, mascarpone,
liquore al caffè

€ 9,10

28. CALIFORNIA ^G

**Joghurt, Ananasstücke, Zitronen-
und Bananeneis, Eierlikör**

Yogurt, pieces of pineapple, banana
and lemon ice-cream, egg liqueur

Yogurt, pezzi di ananas, gelato
alla banana e limone, liquore all'uovo

€ 9,10

75. PORTOFINO ^{CGH}

**Vanille-, Zitronen- und Pistazieneis mit
Limettensirup, Schlagobers, Pfefferminze
und Kokos**

Vanille, lemon and pistachio ice-cream with lime
syrup, whipped cream, mint and Coconut

Gelato alla vaniglia, limone e pistacchio,
sciroppo di lime, panna, menta e cocco

€ 9,60

25. HIMBEER WALZER ^{CG} (öko)

Fiocco- und Erdbeereis mit Himbeersoße und Himbeermousse, Meringhestückchen

Strawberry and plain ice-cream, with raspberry sauce and raspberry mousse, meringhe

Gelato alla fragola e fior di latte con salsa di lamponi e mousse di lamponi, granello di meringhe

€ 8,50



3. MOULIN ROUGE ^{CG}

Erdbeer-, Topfen- und Vanilleeis, Topfencreme, Schlagobers, Cranberry, Grenadinesirup, Mandelsplitter

Strawberry, vanille and ricotta (kind of cottage cheese) ice-cream with ricotta cream, whipped cream, cranberry, pomegranate syrup, puff almonds

Gelato di fragola, ricotta e vaniglia, crema di ricotta, panna, Cranberry, sciroppo di melograno, sfoglie di mandorle.

€ 10,40



67. JOGHURT DRINK ^c

**Erdbeer oder Banane
oder Mango oder
nach Wahl**

Strawberry or Banana or
Mango or own choice

Fragola o Banana
o Mango
o altro gusto a scelta

€ 7,40

32. MADEIRA ^c

**Joghurt, Amarenaweichsel, Vanille-
und Amarenaeis, Cherry Brandy**

Yogurt, sour black cherries,
vanilla und sour black cherry
ice-cream, cherry brandy

Yogurt, amarene, gelato alla vaniglia
e amarena, cherry brandy

€ 9,10



38. OSTARRICHI COUP ^c

**Erdbeer- und Fioccoeis, Himbeeren,
Schlagobers und Himbeermousse**

Strawberry and plain ice-cream, raspberries,
raspberry mousse and whipped cream

Gelato alla fragola e fior di latte, lamponi,
mousse di lamponi e panna

€ 8,80

69. COUP 4-EVER ^{ACG}

€ 9,10

©123RF



44. RAFFAELLO ^{G-H}

Fiocco- und Kaffeeis mit Nougat-Kaffeesoße, Kokosraspel und Schlagobers (öko)

Coffee and plain ice-cream with gianduvia and coffee sauce, grated coconut, whipped cream

Gelato al caffè e fior di latte, gianduvia e salsa al caffè, scaglie di cocco, panna

€ 8,50

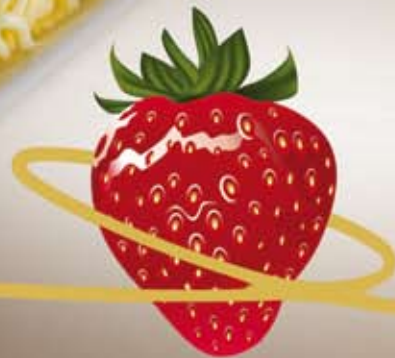
51. EISSPAGHETTI ^{CG}

Vanille- und Erdbeereis
mit Erdbeersoße, "Parmesan"
(Kokosraspel), Schlagobers

Vanilla and strawberry ice-cream,
strawberry sauce,
grated coconut, whipped cream

Gelato alla vaniglia e fragola,
salsa di fragola,
scaglie di cocco e panna

€ 8,70



(nur nach Jahreszeit)

57. WALDERDBEER EISCRÈME ^G (öko)

Wild strawberry
ice-cream

Gelato alle
fragoline di bosco

€ 8,20



36. EISCRÈME NOUGAT ^{GH} (öko)

Piedmontese nut chocolate ice-cream

Gelato alla gianduia

€ 8,20



2. AMARENA COUP [©]

Schokolade- und Erdbeereis,
Amarenaweichsel, Schlagobers (öko)

Chocolate and strawberry ice-cream,
sour black cherries, whipped cream

Gelato al cioccolato e fragola,
amarene e panna

€ 8,70



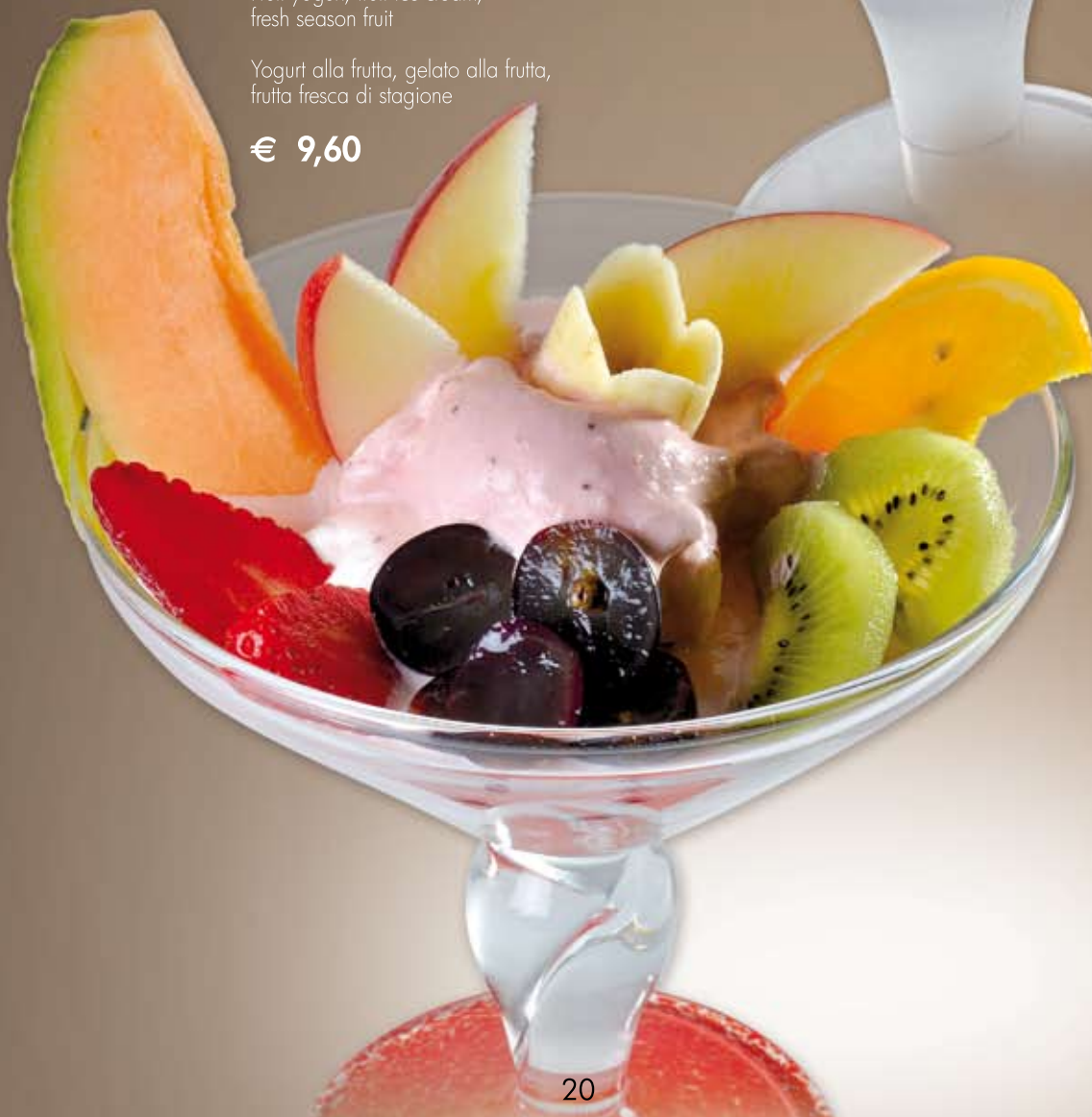
45. SCHLANKHEITSBECHER [©]

Fruchtjoghurt, Fruchteis, frische
Früchte je nach Jahreszeit

Fruit yogurt, fruit ice-cream,
fresh season fruit

Yogurt alla frutta, gelato alla frutta,
frutta fresca di stagione

€ 9,60



63. MOZARTCOUP ^{G-H}

**Pistazien- und Nougateis
mit Marzipansoße, Schlagobers**

Pistachio and gianduia ice-cream
with marzipan sauce, whipped cream

Gelato al pistacchio e gianduia
con salsa di marzapane, panna montata

€ 9,10



40. PANNA COTTA ^G

**Panna Cotta, Schokoladeeis
mit Himbeer oder Karamelloße**

Panna cotta and chocolate ice-cream
with raspberry or Caramel sauce

Panna cotta e gelato al cioccolato
con salsa di lamponi o caramello

€ 7,70





35. NOISETTE ^{G-H}

Schokolade-, Fiocco- und Haselnusseis, kandierte Maroni, Schlagobers, Haselnusssoße

Chocolate, plain and hazelnut ice-cream, candied chestnut, whipped cream, Hazelnut sauce

Gelato al cioccolato, fior di latte e nocciola, castagne candite, panna e salsa di nocciola

€ 9,10



31. LAMPONE ^G

Schokolade- und Fioccoeis, heiße Himbeeren, Schlagobers, heiße Schokolade

Chocolate and plain ice-cream, hot raspberry sauce, whipped cream, hot chocolate sauce

Gelato al cioccolato e fior di latte, panna, salsa di lamponi calda e salsa di cioccolata calda

€ 9,10



23. HAITI COUP ^{G-H}

Schokolade-, Fiocco- und Kaffeeis, Schlagobers, Kaffeesoße

Chocolate, coffee and plain ice-cream, whipped cream, coffee sauce

Gelato al cioccolato, caffè e fior di latte, panna, salsa al caffè

€ 8,70



©123RF



56. TRÜFFEL ^G

Schokotrüffel, Schokoladeeis, Kirschen, heiße Schokolade und Schlagobers

Grated chocolate, chocolate ice-cream, sour black cherries, hot chocolate sauce, whipped cream

Scaglie di cioccolato, gelato al cioccolato, amarene, salsa di cioccolato calda, panna

€ 8,50

39. OHELLO ^G

Fiocoeis mit Mousse au Chocolat, Kaffeesoße und Amarensaft

Plain ice-cream with chocolate mousse, coffee sauce und sour black cherries sauce

Gelato al fior di latte con mousse di cioccolato, salsa di caffè e salsa di amarena

€ 9,10



5. BANANENSPLIT ^G

Frische Banane, Bananen-, Schokolade- und Erdbeereis, Schlagobers, Schokosoße

Banana fruit, chocolate, banana and strawberry ice-cream, whipped cream, chocolate sauce

Banana, gelato alla banana, cioccolato e fragola, panna e salsa di cioccolato

€ 8,60



29. KASTANIEN COUP ^G

Kastanienreis, Schokoladeeis, Schlagobers, Schokosoße

Chestnut rice, chocolate ice-cream, whipped cream, chocolate sauce

Riso di castagne, gelato al cioccolato, panna, salsa di cioccolato

€ 9,40



20. GIANDUIOTTO COUP ^{GH}

Nougateiscreme mit Nougatsoße und Schlagobers

Gianduia ice-cream with gianduia sauce and whipped cream

Gelato alla gianduia, panna e salsa alla gianduia

€ 8,70

13. EIS IM BAD ^{CG}

Schokolade-, Vanille- und Erdbeereis, Amarenaweichsel, Cherry Brandy

Chocolate, Vanilla and strawberry ice-cream, sour black cherries, cherry brandy

Gelato al cioccolato, vaniglia e fragola, amarene e cherry brandy

€ 8,70



14. EISPIZZA ^{ACGH}

Haselnuss-, Vanille- und Erdbeereis, Schlagobers und Früchte

Hazelnut, vanilla and strawberry ice-cream, whipped cream, fresh fruit

Gelato alla nocciola, vaniglia, e fragola, panna, frutta fresca

€ 10,40



48. SISSI COUP ^{G-H}

Pralinata- und Pistazieneis mit Nougatsoße, Schlagobers und feinen Schokosplittern

Praline ice-cream, pistachio with gianduia sauce, whipped cream, grated chocolate

Gelato di pralinata, pistachio con salsa di gianduia, panna e scaglie di cioccolato

€ 8,70

11. COUP DOLCE VITA ^{ACGH}

Vanille- und Haselnusseis mit Haselnussoße, Schlagobers, Knuspermüsli und Waffellikör-Becher mit Eierlikör

Vanilla and hazelnut ice-cream, hazelnut sauce, whipped cream, crunchy muesli, small glass of egg liqueur

Gelato alla vaniglia e nocciola, panna, salsa di nocciola, müsli croccante, bicchierino con liquore all'uovo

€ 9,30



65. LA VIE EN ROSE CGO

**Zitronen-, Erdbeer- und Vanilleeis,
Erdbeersaft, Obst, Prosecco**

Lemon, strawberry and vanilla ice-cream,
strawberry sauce, fruit, prosecco wine

Gelato al limone, fragola e vaniglia,
salsa di fragola, frutta e prosecco

€ 8,80



53. TOPFENEISOMELETTE ACG

**Biskuitomelette, Topfeneis, Schlagobers,
Erdbeersoße, Eierlikör**

Sponge, ricotta (kind of cottage cheese)
ice-cream, whipped cream,
strawberry sauce, egg liqueur

Pan di Spagna, gelato alla ricotta,
panna, salsa di fragola
e liquore all'uovo

€ 9,10



10. CASSATA GH

**Schokolade- und Haselnusseis,
Oberscreme, Füllung mit kandierten
Früchten, Schlagobers**

Chocolate and Hazelnut ice-cream,
plaincream with candied fruit, whipped cream

Gelato al cioccolato e nocciola,
crema di panna con frutta candita,
panna

€ 7,70



30. KILIMANGIARO [®]

Bananen-, Schokolade- und Stracciatellaeis, Fruchtcocktail (Ananas, Bananen, Rosinen, Rum, Zimt), Schlagobers, Schokofiligrane.

Banana, chocolate and stracciatella ice-cream with fruits cocktail (ananas, banana, sultanas, rum, cinnamon) whipped cream, chocolate filigree

Gelato alla banana, cioccolato e stracciatella, cocktail di frutta (ananas, banana, uva sultanina, rum, cannella) panna, filigrana di cioccolato.

€ 11,50



54. TOP MODEL COUP ^{CG}

**Naturjoghurt mit Pfirsichstücken, Zitronen-,
Topfen- und Erdbeereis und frische Kiwi**

Plain Joghurt with pieces of peach, lemon,
strawberry and ricotta ice-cream, fresh kiwi

Yogurt naturale con pezzetti di pesca, gelato
al limone, fragola e ricotta, kiwi freschi

€ 8,50



©123RF



9. CARMEN ^{CG}

**Topfeneis mit Himbeermousse,
Eierlikör und Himbeersoße**

Ricotta (kind of cottage cheese) ice-cream with
raspberry mousse, raspberry sauce, egg liqueur

Gelato alla ricotta, mousse di lamponi
e salsa di lamponi, liquore all'uovo

€ 9,10

(nur nach Jahreszeit)

24. HEIDELBEERSCHALE ^{CG}

Fiocco-, Bananen- und Erdbeereis, frische Heidelbeeren, Heidelbeersoße, Schlagobers

Banana, strawberry and plain ice-cream, blueberries, blueberry sauce, whipped cream (fresh blueberries only in season)

Gelato al Fior di latte, fragola e banana, mirtilli, salsa di mirtilli, panna (mirtilli freschi solo in stagione)

€ 8,50



© 123RF

6. BANANITA ^{CG}

Vanille-, Schokolade- und Bananeneis mit frischer Banane, Eierlikör, Schokolikör und Schlagobers

Vanilla, chocolate and banana ice-cream, banana slice, whipped cream, egg and chocolate liqueur

Gelato alla vaniglia, cioccolato e banana, panna, pezzetti di banana, liquore all'uovo e al cioccolato

€ 9,10

22. GRAND HIT ^{GH}

**Erdbeer-, Pistazien- und Nougateis,
heiße Himbeeren, Grand Marnier, Schlagobers**

Strawberry, pistachio, gianduia ice-cream,
hot raspberry sauce, Grand Marnier,
whipped cream

Gelato alla fragola, pistacchio
e gianduia, salsa di lamponi
caldi, panna, Grand Marnier

€ 9,10

4. ARTICO ^{GH}

**Erdbeer- und Nougateis, frische Erdbeeren
in Marsala-Wein mariniert, Schlagobers**

Gianduia and strawberry ice-cream,
with marinated strawberry in marsala
wine, whipped cream

Gelato alla gianduia e fragola,
fragole marinate
in vino marsala, panna

€ 8,70



21. GRANCANARIA ^{CG}

Ananasstücke, Vanille- und
Fioccoeis, Schlagobers, Curaçao

Pieces of pineapple with vanilla and plain
ice-cream, whipped cream, Curaçao

Pezetti di ananas, gelato alla vaniglia e
fior di latte, panna, Curaçao

€ 8,70



37. COUP ORANGE ^{CG} (sehr erfrischend !)

Vanille- und Zitroneneis mit frisch gepresstem
Orangensaft und Schlagobers

Vanille and lemon ice-cream with freshly
squeezed orange juice and whipped cream

Gelato alla vaniglia e limone, spremuta
fresca di arancia e panna

€ 8,70

34. MARONITA ^{CG}

**Vanille- und Kaffeeis mit feiner
Maroni-Creme, Schlagobers und Eierlikör**

Vanilla and Coffee ice-cream with sweet
chestnut cream, whipped cream, egg liqueur

Gelato alla vaniglia e caffè, crema di castagne,
panna e liquore all'uovo

€ 8,70



©123RF

59. MELINDO ^G

**Halbe Melone, Fruchtis,
Schlagobers, Früchte und
Passionsfruchtsoße**

Half melon with fruit ice-cream, fruits
and passionfruit sauce, whipped cream

Mezzo Melone, gelato alla frutta,
frutta, salsa di frutto
della passione,
panna

€ 10,40



83. MIRAMARE ^{G-H}

**Topfen-, Erdbeer- und Nougateis,
Himbeersoße, Himbeermousse,
Cacao Blank Likör und Kokossoße**

Ricotta ice-cream, strawberry and
gianduia ice cream, raspberry sauce,
raspberry mousse, Cacao Blank
liqueur and Kokos sauce

Gelato di ricotta, fragola e gianduia,
salsa di lamponi, mousse di lamponi,
liquore Cacao Blank e salsa di cocco

€ 10,80

84. SAINT-MARTIN ^{G-H}

**Bananen-, Erdbeer- und Nougateis,
Blue Curaçao, Ananasstücke,
Mousse au Chocolat, Cacao Blank Likör
und Kokossoße**

Banana, strawberry and gianduia
ice cream, ananas fruit, blue
curaçao, chocolate mousse,
Cacao Blank liqueur, kokos sauce

Gelato di babana , fragola ,
gianduia, Curaçao blu, ananas,
Mousse au Chocolat, liqueur
Cacao Blank e salsa di cocco

€ 10,80



58. WIENER EISKAFFEE ^{CG}

Vanilleeis- und Kaffeeis,
Schlagobers, flüssiger Mocca

Vanilla and coffee ice-cream,
whipped cream, coffee (cold)

Gelato al caffè e vaniglia,
panna, caffè (freddo)

€ 7,70

Maxi

€ 11,90

16. SCHOKOLATISSIMA ^{CG}

Vanille- und Schokoladeeis mit feiner
Trinkschokolade und Schlagobers

Vanilla and chocolate ice-cream,
hot chocolate, whipped cream

Gelato alla vaniglia e cioccolato,
cioccolato caldo, panna

€ 8,50



27. KAFFEE OLÈ ^{CG}

Vanilleeis mit feiner
Kaffeesoße, Bailey's Likör

Vanilla ice-cream with
Coffee sauce and Bailey's

Gelato alla vaniglia con salsa
al caffè e liqueur Bailey's

€ 8,40



7. BATIDA DE COCO ^{GG}

Schokolade- und Fioccoeis
mit Schlagobers und Batida de Coco

Chocolate and plain ice-cream,
whipped cream, Batida de Coco

Gelato Fior di latte e cioccolato,
panna e Batida de Coco

€ 8,40

66. ITAL. EISKAFFEE ^{CG}

Vanille- und Fioccoeis, Espresso
und Schlagobers, warmer Kaffee

Vanilla and plain ice-cream,
whipped cream, an hot Espresso coffee

Gelato Fior di latte e vaniglia,
panna, 1 espresso caldo

€ 9,40

15. EISKAFFEE ^{GG} (öko)

Kaffeeiscreme,
Schlagobers

Espresso coffee ice-cream,
whipped cream

Gelato di caffè
espresso, Panna

€ 8,20



**49. SORBETTO PROSECCO
ERDBEER** GO

Erdbeereis mit Prosecco

Strawberry
ice-cream
with Prosecco wine

Gelato alla fragola
con Prosecco

€ 8,50

**50. SORBETTO PROSECCO
ZITRONE** O

**Zitroneneis
mit Prosecco**

Lemon ice-cream
with Prosecco wine

Gelato al limone
con Prosecco

€ 8,50

72. FRAPPÈ G

Erdbeer
oder Banane
oder Mango
oder Kaffee
oder Schokolade
oder Vanille
oder nach Wahl

€ 7,10



Kalte Getränke

Coca Cola, Coca Cola zero	0,3 l.	€ 4,10
Sprite	0,3 l.	€ 4,10
Fanta	0,2 l.	€ 4,10
Himbeer-Wasser	0,3 l.	€ 3,90
Zitronen-Wasser	0,3 l.	€ 3,90
Holunder-Wasser	0,3 l.	€ 3,90
Soda-Himbeer	0,3 l.	€ 4,10
Soda-Zitrone	0,3 l.	€ 4,10
Soda-Holunder	0,3 l.	€ 4,10
Cappy Apfel	0,25 l.	€ 4,10
Cappy Marille	0,25 l.	€ 4,10
Soda	0,3 l.	€ 2,20
kalte Milch	0,2 l.	€ 4,10
frischer Orangensaft	0,25 l.	€ 6,20
Apfelsaft	0,2 l.	€ 4,10
Apfelsaft gespritzt	0,3 l.	€ 4,00
Leitungswasser	0,25 l.	€ 0,50
Leitungswasser	0,5 l.	€ 0,80

Mineralwasser

Römerquelle Prickelnd	0,33 l.	€ 4,00
Römerquelle Still	0,33 l.	€ 4,00



RÖMERQUELLE®

Alkoholische Getränke

Prosecco °	1/10 l.	€ 6,10
Flasche Prosecco °	0,75 l.	€ 35,40
bottiglia di Prosecco - bottle of Prosecco		
Flasche Franciacorta Brut °	0,75 l.	€ 40,60
bottiglia di Franciacorta - bottle of Franciacorta		
Flasche Brolettino Lugana DOC °	0,75 l.	€ 33,30
Ca' dei Frati		
bottiglia di Lugana DOC - bottle of Lugana DOC		
Aperitivo Italiano °	0,3 l.	€ 4,40
Hugo °		€ 7,50
Oriental Hugo °	3 cl	€ 7,50
Grappa Bianca		€ 6,00

SPRITZ TIME

Spritz Select °	€ 7,50
Spritz Aperol °	€ 7,50
Spritz Campari °	€ 7,50

*Aperitivo
Italiano °*

Spät Frühstück

Croissant ^{A-C-G}	€ 2,60
mit Marillenmarmelade oder Natur	
Frühstück 1 ^{A-C-G}	€ 7,00
Cappuccino oder Tee und 1 Croissant mit Marillenmarmelade oder Natur	
Frühstück 2 ^{A-C-G}	€ 9,70
Cappuccino oder Tee, 1 Croissant mit Marillenmarmelade oder Natur, 1/8 l. frisch gepresster Orangensaft	
Frühstück 3 ^{A-C-G}	€ 12,80
Cappuccino oder Tee, 1 Croissant mit Marillenmarmelade oder Natur, 1/8 l. frisch gepresster Orangensaft, 1 Portion Nougat Knusper Müsli	
Frühstück 4 ^{A-C-G}	€ 12,80
Cappuccino oder Tee, 1 Croissant mit Marillenmarmelade oder Natur, 1/8 l. frisch gepresster Orangensaft, 1 Portion Naturjoghurt mit frischen Früchten	
Toast ^{A-G}	€ 5,00
Mit Schinken und Käse	

**Eine Tasse extrafeine Schokolade
Belebt die Sinne**

Coffee & Co.

Großer Brauner [☉] (Espresso macchiato doppio)	€ 5,40
Kleiner Brauner [☉] (Espresso macchiato)	€ 3,10
Verlängerter Melange [☉]	€ 3,90
Melange [☉]	€ 4,80
Cappuccino [☉]	€ 4,80
Cappuccino mit Schlagobers [☉]	€ 5,00
Cappuccino Laktosefrei	€ 5,00
Espresso	€ 3,10
Espresso Macchiato (Kleiner Brauner) [☉]	€ 3,10
Affogato (Espresso mit Vanilleeis) ^{☉☉}	€ 5,80
Espresso Corretto (mit ein Schuss Grappa)	€ 4,30
Macchiatino (Kleiner Brauner im Glas serviert) [☉]	€ 4,00
Schokuccino Cappuccino mit Feiner Schokolade [☉]	€ 7,50
Karamell Kaffee (Kaffee, Schlagobers und Karamell) [☉]	€ 7,50
Amaretto Kaffee (Kaffee, Schlagobers und Amaretto) [☉]	€ 7,50
Latte macchiato [☉]	€ 4,80
Heiße Schokolade [☉]	€ 5,00
Heiße Schokolade mit Schlagobers [☉]	€ 5,30
Tee	0,2 l. € 4,90
warme Milch	€ 4,20
koffeinfrei	+ € 0,30



AROMA DELLA VITA



Tasse € 13,00
Verschiedene Farben



manifattura.gelato.at

TEL. 01 280288 311



Christine-Touaillon-Straße 2 - 1220 Wien

In der Seestadt Aspern (1220 Wien) befindet sich unsere Manifattura unseres „Eissalons am Schwedenplatz“ in einem wunderschönen, modernen Gebäude. Hier wird mit modernsten Maschinen, traditionellen Techniken und mit viel Liebe unser beliebtes Eis (Geladoro-Produkte) in hoher Qualität hergestellt und das ganze Land damit versorgt. Wir können auch Ihren Betrieb mit unseren cremigen Köstlichkeiten beliefern!

Der Standort in Aspern ist nicht nur eine Produktionsstätte, sondern beinhaltet auch einen Eissalon / Cafeteria sowie ein Museum für Führungen!

Führungen:

Sie möchten mehr über uns und die Entstehung sowie den Ursprung von Speiseeis erfahren, dann ist die Führung in unserer „Manifattura del Gelato“ genau das Richtige für Sie! Unsere Führungen sind auch ideal für Kindergarten- bzw. Schulausflüge. Details finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Erreichbar mit der U-Bahn Linie **U2 Seestadt** oder mit dem **Bus 84A** (Station Maria-Trapp-Platz)



Dienstag abweckelnde Spezial Eissorten

... Sorbettissimo



Waldbeeren
Sorbet

Das exklusive
Sommererlebnis



Bergamotto
Sorbet

Eine
Rarität
im
Zitronenhimmel



Zitrone Ingwer
Sorbet

Frisch aus
dem Süden für
heiße Tage



Himbeer
Rosapfeffer
Sorbet

Sinnlich
leicht und
zart-scharf
zugleich



Pfirsich-Zimt
Sorbet

Ein sonnig-
vollmundiger
Genuss



Birne-Zimt
Sorbet

Zum
Dahinschmelzen!



Heidelbeer
Ingwer-Zimt
Sorbet

Dunkle Süße
mit einem
Hauch von
Orient

... alles Walzen



Hugo

Minze trifft
Hollunder:
Erfrischung
pur



Himbeer
Prosecco °

So fängt
Verführung
an



Pfirsich
Prosecco °

Beschwingt
fruchtig
und leicht



Rossini °

Ein
prickelndes
Fest der
Sinne



Pinacolada °

Weckt
exotische
Träume!



Campariorange

Für Italien
Liebhaber:
bitter-sweet

... Echter Weaner



Topfengolatsche A,C,G,H

So schmeckt
Tradition
cremig-
samtig!



Sacherjgelato A,C,G

Wien zum
Verlieben
– ein
intensives
Schokoerlebnis



Pischinger
Haselnuss A,C,G,H

Ein
intensiver
Genuss
– Achtung!
Suchtgefahr!



Apfelstrudel A,C,G,H

Ausprobieren!
Omas
Spezialität
neu
interpretiert



Kaiserschmarreneis A,C,G

Im Eissalon
statt in der
Almhütte
– unwider-
stehlich!



Marillenknödeleis A,C,G

Der
Klassiker
zum
Genießen!

Dienstag abweckelnde Spezial Eissorten

... Chocolate Day Feuer



Schokozwetschke [Ⓞ]		Bitterschokolade [Ⓞ]		Indian	Pikant –	Mintschokolade [Ⓞ]	
Tobler ^{Ⓞ, G, H}	Schokorange [Ⓞ]			Masali [Ⓞ]	Schokolade [Ⓞ]	Cioccolatino [Ⓞ]	
Grüezi, Grüezi, Grüezi !!	Pflaumen Schoko Classico !!	Die raffinierte Kombination Schoko – Orange, die bereits eine Legende ist !!		Ein Kind wird zum Mann, ein Mann wieder Kind !!	Indian Pur !!	Achtung nur für jene die "PIKANTERIE" vertragen !!!	ein frischer Windhauch !! Reserviert für Verliebte "sprich" Für alle .

... orientalische und griechische Träume



Cremango [Ⓞ]	Ingwer – Lemoncream [Ⓞ]	Cremango – Kardamom [Ⓞ]	Griechisches Joghurt [Ⓞ]	Joghurt Natur mit Honig Sesam [Ⓝ]	Safran – Honig [Ⓞ]	Japan Macha Tee [Ⓞ]
Indien total !!	Ein Orient - Sizilien Treffen	Eine exotische Eis- Gewürz - Hochzeit !!	Ein Gaumen- Zungen Sirtaki- Tanz!	Joghurt Natur: "Sesam öffne Dich !!"	Ein Bienenflug auf violett- blühendem Krokus !!	Ein Grüntee Juwel als Eis serviert !!

... Carpe Diem



Limettecrème mit Pistazien ^{Ⓞ, H}	Crème Maracuja- Kaffee [Ⓞ]	Crème Pistazie ^{Ⓞ, H}	Pralinone Haselnuss Krokant ^{Ⓞ, H}	Apfel-Zimt Crème [Ⓞ]	Avocadocrème [Ⓞ]	Mandarinen- Zimt Crème [Ⓞ]
Mittelmeer trifft Südamerika	"Einfach unwiderstehlich"	Sizilianische Leidenschaft	Zartschmelzende Haselnuss- Träume	Düfte wie aus Großmutter's Zeiten	Exotische Versuchung	"Weihnachten im Sommer"

Speiseeis Geschichte Text von : Ingrid Haslinger (....)

Am 21. Mai 1841 schrieb der spätere Kaiser Franz Joseph an seinen jüngeren Bruder Ferdinand Max von einem Ausflug in den Kaisergarten: „Gegen 8h setzte man sich zu einem gedeckten Tisch, und nun begann das Soupée [sic!]; zuerst kam Kafé mit prächtigen Bäckereyenn und kleiner Kugelhupf; dann kam gefaumte Milch mit Erdbeeren, dann Erdbeeren, wozu auch ein prächtiger Kugelhupf servirt wurde, naher [sic!] kam Gefrorenes, und endlich Orangen und Bonbons.“ Gefrorenes war damals nur für Kinder der kaiserlichen Familie und von Adelligen eine leistbare Abkühlung bei warmem Wetter.

„Genußmittel in des Wortes edelster Bedeutung ist das Fruchteis, das schrecklich kalte und doch schrecklich verführerische Gefrorene, das in Wien in derselben vorzüglichen Qualität, aber billiger erzeugt oder vielmehr verkauft wird als in Paris und Berlin, und das dem Wiener daher mit Recht dermaßen an's Herz gewachsen ist, daß er die Gefriermaschine kurzwegs, Gefrorenesmaschine' nennt. Was käme aber auch einer Portion Vanille-, Erdbeer- oder Ananas-Gefrorenem gleich ... Kaum fünf Generationen haben nämlich ein Bewußtsein davon, was Gefrorenes oder Fruchteis ist, denn erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts tauchte diese Ambrosia bei den gewählten Soupers in den verschiedenen ‚petites maisons‘ der damaligen Pariser Faubourgs auf.“ – Mit letzterer Behauptung irrten Habs/Rosner, die Autoren des Appetit-Lexikons, allerdings. Denn bereits um 1690 hatte der berühmte Kaffetier Milani auf der Bastei in Wien im Sommer ein Limonadiezelt, in dem auch Gefrorenes verkauft wurde. In den Sommermonaten wurden dort angeblich bis zu 6.000 Portionen Gefrorenes täglich verkauft!



©123RF

Und wieder hatte eine Erfindung des Vorderen Orients das Genussverhalten in Europa verändert. Denn angeblich labte bereits Alexander der Große seine Soldaten mit Schnee, der mit Fruchtsaft versetzt war. Auch in Rom schätzte man Kaltes und ließ von den Bergen Schnee bringen. Die Römer würzten ihre mit Schneebeigabe gekühlten Säfte mit Veilchen, Zimt, Koriander und Rosenwasser – was den modernen Sorbets schon sehr nahe kam. Mit dem Zusammenbruch des römischen Reiches und der Völkerwanderung kam diese verfeinerte Naschkultur allerdings völlig zum Erliegen. Doch im 15. Jahrhundert hatte ein Zuckerbäcker in Catania eine Idee: Er gab Schnee und Eis nicht in sein Rohmaterial, sondern verwendete sie nur zur Kühlung, während er seine Masse ständig rührte. Im Prinzip wird Speiseeis heute noch auf diese Art hergestellt.

Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurde das teure Gefrorene – nicht zuletzt durch den Ersatz des Rohrzuckers durch Rübenzucker – wohlfeiler und für breitere Schichten erschwinglich; es wurde zur sommerlichen Erfrischung des Wieners schlechthin. Josef von Eichendorff (1788-1857) wies in seinen Tagebüchern häufig auf des Wieners liebste Schleckerei hin: „14. Juli 1811: In Schwöchad [Schwechat] in das Cafféhaus, wo wir vorn unter den Säulen Gefrorenes aßen“ und „2. Februar 1812 [Ball bei Graf Seilern]: Vorn in der Credentz, Gefrorenes, Mandelmilch etc.“ Auch Caroline Pichler (1769-1843), eine Schriftstellerin und Salonière der Biedermeierzeit, liebte Gefrorenes und zeigte diesbezüglich ihre Enttäuschung über die Rückständigkeit in Prag (1825): „... von Kaffeehäusern oder Zuckerbäckerladen, in denen man Eis, Kaffeh oder Konfituren finden und sie im Freien sitzend genießen konnte, keine Rede“. Die Enttäuschung der Wienerin ist nicht verwunderlich; denn schon im 17. Jahrhundert konnte man in Wien bei Limonadезelten und –hütten an den rund um sie aufgestellten Tischen und Sesseln Süßes genießen. Milani und Taroni gehörten zu den besten Häusern Wiens, die Gefrorenes verkauften.



Wie macht man Gefrorenes?

Im Grätzerischen Kochbuch (1818) wird den Leserinnen die Zubereitung von Gefrorenem nahegebracht: „Die Milch- und Obersgefrorenen sind jetzt so gebräuchlich, daß man beynahe keine festliche Mahlzeit anrichtet, ohne dabey eine Art derselben mit aufzusetzen. Da aber diese Gerichte gemeinlich sehr theuer sind, wenn man sie bey dem Kaffeesieder bestellt, und es bloß auf einige Wissenschaft ankommt, daß man sie alsdann mit ansehnlichem Vortheil selbst verfertigen kann, so habe ich alle Art von Gefrorenem hier aufgeschrieben.“ Im 19. Jahrhundert konnte jedes Wiener Kochbuch mit verschiedensten Rezepten für Gefrorenes aufwarten.



Das ursprünglich aus Sizilien stammende Gefrorene kam nach Florenz, wo vermutlich im 16. Jahrhundert erstmals cremiges Eis hergestellt wurde. Von dort brachte Maria von Medici (1575-1642) das Gefrorene nach Frankreich; den ersten Eissalon mit Produkten in einem moderneren Sinn eröffnete Francesco Procopio del Coltelli in Paris 1675. Auch Faiseurs d'eaux und Limonaderies boten Gefrorenes an. Von hier aus gelangte das Gefrorene nach Großbritannien, wo italienische Erzeuger die Briten mit der süßen Leckerei erfreuten. Die zweite Route des Gefrorenen ging ebenfalls von Sizilien über Florenz nach Udine, von wo aus italienische Zuckerbäcker und Kaffeesieder, die ins römisch-deutsche Reich und nach Wien kamen, die beliebte Erfrischung verbreiteten. Im Frauenzimmer-Lexicon (1773) wurde bezüglich einer Confect-Tafel Folgendes konstatiert: „Die gefrorenen Früchte, gefrorenen Milche, Gelees und andere dergl. gesulzte Sachen müssen sehr kurze Zeit vorher aus den Formen, Modeln und Gefrierbüchsen herausgenommen werden, wenn sie beym Genuss des Desserts noch ihren größte Güte haben sollen.“

Im Winter war es ja recht einfach, an Eis oder Schnee zu kommen. Aber Gefrorenes ist doch eher ein Sommergenuss. Im Gantz neuen und nützlichen Kochbuch gibt es dafür schon eine Anleitung: „Wann man will einkühlen, daß es gefroren werde, so nimbt man Eyß oder Schnee, das Eyß klein zerschmettern oder gestoßen und Saltz darunter gemischt, so halts die Kälte, daß nicht das Eyß zergehet.“ Letzteres ist allerdings nicht richtig, denn Salz (auch Salpeter) bewirkt, dass das Eis schneller schmilzt und mehr Kälte an die darin vergrabene Gefrierbüchse abgibt.

Seleskowitz schrieb 1905: „Zur Bereitung des Gefrorenen bedient man sich eines Apparates, welcher aus drei Teilen bestehen soll, nämlich: 1. aus dem Eimer, auch Stütze genannt. Dieser ist ein hohes, hölzernes Schaff, in welchem sich dreifingerhoch über dem Boden ein mit einem Zapfen versehenes Loch befindet; 2. aus der zinnernen Büchse, welche mit einem gut passenden Deckel und dieser mit einem Griff versehen ist, und 3. aus dem Spatel, einer Art Schaufel mit langem Stiel.“ Das darin befindliche Eis wurde ebenfalls mit Salz bestreut, um eine raschere Abkühlung zu bewirken.

Auch am Wiener Hof befassten sich die Zuckerbäcker in der Eisküche mit der Herstellung von Gefrorenem. Saftgefrorenes wurde folgendermaßen hergestellt: 2 lb Zucker, 1 ½ lb Eingesottenes, 16-18 Limonen und das nötige Salz. Die Hippenbäcker gab es bereits seit dem 18. Jahrhundert; sie lieferten die zum Gefrorenen so beliebten Hohlhippen.

Eine italienische Domäne

Bereits im 15. Jahrhundert waren italienische Zuwanderer für das Wiener Wirtschafts- und Kulturleben von Bedeutung. Sänger, Musiker, Tänzer, Fleischhauer, Salami- und Bonbonverkäufer sowie Mandolettikrämer kamen in die Residenzstadt. Eine Notiz im Wiener Stadt- und Landesarchiv weist für 1559 bereits einen Eisverkäufer nach. Waren um 1700 rund 2000 Menschen aus dem heutigen Italien in Wien, so stieg die Zahl in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf über 31.000.

Das Kaffeehaus des Ducati, das sich in der Dorotheergasse befand, führte 1786 folgende Sorten von Gefrorenem: Vanille, Papina oder Harlekin (Obersgefrorenes mit Zitronenschale, Zimt und ganz wenig Bergamottöl), Ribisel, Himbeer, Weichsel, Erdbeer, Schokolade und Ananas. Der Kaffeesieder Wiegand beschäftigte einen italienischen Fachmann, um den Wienern in seinem Haus Gefrorenes von höchster Qualität bieten zu können. Auch Giovanni Milani aus Ferrara verkaufte die süße Schleckerei an die Wiener.

Die Beliebtheit des Gefrorenen wurde immer größer, und die Kaffeesieder rechneten sich hohe Gewinnchancen aus. Um 1790 schlug der findige Kaffeesieder Milani auf der Burgbastei ein Limonadezelt auf. Durch zwanzig Jahre verkaufte er dort im Sommer Gefrorenes, was das Zelt zum Treffpunkt der vornehmen Gesellschaft machte. Den Namen Ochsenmühle erhielt es deshalb, weil das Etablissement sehr klein war und die Damen und Herren beim Eisschlecken um das Zelt laufen mussten, was den Eindruck von um eine Mühle getriebenen Ochsen machten. Angeblich verkaufte Milani an einem guten Tag bis zu 6.000 Becher Gefrorenes.

In den Dolomiten gibt es siebenunddreißig Dörfer, aus denen sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts im Sommer ehemalige Bauern als Gefrorenesmacher zuerst nach Wien und ab 1880 auch in andere europäische Länder aufmachten, um ihr hausgemachtes Speiseeis zu verkaufen. Durch die Erzeugung von Rübenzucker, der kostengünstiger war, konnten nun breitere Schichten am Gefroreneskonsum teilhaben.



Die Bewohner der kargen Täler in den Dolomiten – Val di Zoldo und Val di Cadore – waren arm und immer wieder zu temporärer Migration gezwungen; sie verkauften zunächst gekochte Früchte und Süßwaren, bevor sie sich der Erzeugung von Gefrorenem zuwandten. Die Voraussetzungen dafür boten Schnee in den Tälern und Eis auf den Gletschern. Anfangs verkauften die Gefrorenesmacher ihre Produkte in der näheren Umgebung, manchmal bis Udine – solange eben das Eis hielt. Im Jahr 1865 kam der Gefrorenesmacher Antonio Tomea (Bareta) aus Belluno nach Wien und bezog mit seinem Eiswagen im Prater einen festen Platz. Ab 1870 folgten weitere, insgesamt zweiundzwanzig Familien, die ihre carretti durch die Wiener Straßen schoben.

Von Wien aus verbreiteten sie sich über die Habsburgermonarchie, zuerst nach Budapest und Prag, später in kleinere Städte. Der Erste Weltkrieg bzw. der Kriegseintritt Italiens auf Seite der Entente 1915 zwang die Familien, ihre Lokale zu verlassen und nach Italien zurückzukehren. Doch nach dem Krieg kamen sie wieder und ebenso nach dem Zweiten Weltkrieg. Im Jahr 2009 gab es in Wien 115 Eissalons, 49 davon wurden von Italienern betrieben. Zwanzig dieser Betriebe werden heute von den Familien bereits in dritter oder vierter Generation geführt. Zwischen ca. 1850 und 1914 erstreckte sich die Wiener Gefrorenessaison vom 19. März (San Giuseppe, Schutzheiliger der Eiserzeuger) bis 15. August. Zu diesem Zeitpunkt gab es kaum noch, jedenfalls aber viel zu wenig Obst für die Eiserzeugung; denn die Italiener waren für ihr Fruchteis und ihre Sorbets bekannt. Überdies konnten die Männer, die ihre Frauen und Kinder während der Wiener Saison bei kleinen Landwirtschaften in ihren Tälern zurückgelassen hatten, um diese Zeit dort noch helfen bzw. Holzarbeiten und Transporte erledigen.



In der Zwischenkriegszeit nahmen die italienischen Gelatieri ihre Frauen mit nach Wien, was eine große Hilfe bei der Arbeit bedeutete. Die Kinder mussten allerdings daheim bleiben. Hatten sie keine Möglichkeit, bei den Großeltern unterzukommen, mussten sie in Internate oder kamen in ein Kloster, während die Eltern in Wien waren. Viele Angehörige leiden noch heute unter diesem Trauma, das ihnen der lukrative Job der Eltern in Wien verursachte – eine den begeisterten Wiener Eisessern nicht bewusste Tatsache. Zum Adel der Wiener Gefrorenesmacher zählen insbesondere die Familien Molin-Pradel, De Rocco und Arnoldo. Arcangelo Molin-Pradel scheiterte am Konkurs einer Holzfällerfirma in Siebenbürgen, arbeitete 1885 als Marmorschneider in Wien und beschloss 1886, als Eismacher zurückzukehren. Mit seinem Gefroreneswagel erwirtschaftete er sich 1887 bereits ein

Geschäft in der Dresdnerstraße. 1906 führten seine Kinder Giovanni, Eugenio, Ulvio und Emma ein Eiscafé – wie man die Läden schließlich nannte – in der Alserbachstraße. Nach der Trennung der Geschwister, die alle Eissalons aufmachten, kaufte im Jahr 1906 Giovanni Sohn Silvio 1932 ein Lokal für den Eissalon am Schwedenplatz, wo er heute noch besteht. Im Jahr 1961 erfolgte die Übernahme durch Remo Molin-Pradel. Heute leitet Remos Sohn Silvio den Traditionsbetrieb und bietet mehr als 160 (!) Eissorten an; bei der Eiserzeugung wird auch an Allergiker, Vegane und Diabetiker gedacht.

Der Eismacher Arnoldo kam 1897 nach Wien, 1907 hatte er sein erstes Geschäft in der Neulerchenfelderstraße. Nach dem Ersten Weltkrieg betrieb Arnoldo mehrere Standorte, unter anderem in der Martinstraße und der Prager Straße. Seit 1988 befindet sich der Traditionsbetrieb in der Hernalser Hauptstraße. Um 1900 gründete Giovanni De Pellegrin einen Eissalon in Wien. Sein Enkel, Renato, betreibt das Geschäft an der Freyung. Im Jahr 1927 gründeten diese Familien und weitere in Wien ansässige Eismacher die Associazione dei gelatieri italiani in Austria, deren Ziel es ist, den Unterschied zwischen handwerklich und industriell hergestelltem Eis klar herauszustreichen.

Die Sortenvielfalt

In der Biedermeierzeit war ein erster Höhepunkt an verschiedenen Gefrorenessorten erreicht. Anna Dorn führt in ihrem Kochbuch (1827) folgende Rezepte für geschickte Köche und Köchinnen an: Ananas, Vanille, Kaffee, Schokolade, Butter, Biskuit, gebrannte Mandeln, Quitten, Limonien, Pfirsich, Pistazien, Pomeranzen, Erdbeer, Makronen, Rosen, Kirschen, Marillen, Apfel, Ribisel, Zwetschken, Hetschepetschen, Papina, Weichseln, Johannisbeeren und Eisrahm. Doch die Entwicklung blieb im Laufe des 19. Jahrhunderts nicht stehen. Heute gibt es eine unglaubliche Vielfalt an Gefrorenem.



Stellten die Gefrorenesmacher im 18. Jahrhundert für die Wiener Zuckerbäcker noch keine ernstzunehmende Konkurrenz dar, wehrten sich im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts immer mehr Konditoren gegen die unliebsamen Konkurrenten. Schließlich erreichten sie im Jahr 1894, dass die Gelatieri keinen Gewerbeschein mehr für ihren ambulanten Handel erhielten, wenn sie keinen festen Firmensitz nachweisen konnten. Dies führte dazu, dass die Italiener kleine Räumlichkeiten mieteten – der Grundstein zur italienischen Eisdiele. Die Salons der Gefrorenesmacher veränderten somit das Wiener Stadtbild. Meist siedelten die nun ortsfesten Gefrorenesmacher neben (oder in) Kürschnergeschäften. Damit bot sich eine perfekte Symbiose zwischen dem saisonalen Geschäft im Sommer und im Winter. Die Pelzgeschäfte konnten im Herbst in die Geschäfte einziehen bzw. Räumlichkeiten dazumieten.

Für Umweltbewusste: Die mit (öko) gekennzeichneten Spezialitäten sind auch am Tisch in einer essbaren Waffelschale erhältlich.

Wir danken für Ihren Besuch! Ihre Fam. Molin Pradel

- Die Preise verstehen sich inklusive aller Abgaben. Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.
- Die fotografische Darstellung der Eisspezialitäten ist laut Angabe, kann jedoch im Falle eines Mangels an Früchten, Zutaten oder Gläsern geändert werden.
- Die Familie Molin Pradel bemüht sich um Ihre Zufriedenheit.

BILLA

OBI



BILLA PLUS

Unser Eis ist auch in mehreren OBI, BILLA und BILLA PLUS Filialen erhältlich
(Filialübersicht auf www.gelato.at).



eissalon am schwedenplatz



• www.gelato.at
• <https://manifattura.gelato.at/>



eissalon_am_schwedenplatz



EVENTSUPPORT

Unser Eis für Ihre Veranstaltung!
Wir ergänzen gerne Ihr Event mit
leckerem Eis.
Kontaktieren Sie uns unter
office@gelato.at



Ital. Eissalon am Schwedenplatz

Inh. Fam. Molin Pradel

Franz-Josefs-Kai 17 1010 Wien Tel. 53 31 996 Fax. 53 53 866 www.gelato.at gelato@gelato.at

