



since  1870

GRAND HOTEL
WIEN

Afternoon Tea

Königin Victoria Afternoon Tea

55 Euro per Person

SANDWICHES

Kartoffeltoast mit geräucherter Entenbrust, Mango Chutney, Rotkraut und Shisokresse

Focaccia mit Matjes, Dillrahm, Kartoffelchip und Gartenkresse

Pumpernickel mit geräuchertem Aal, Butter und Schnittlauch

Rindstatar mit Wachtelei, Kartoffelstroh auf geröstetem Joseph Brot

Tramezzini mit Zucchini, Melanzani, Paprika, Mozzarella und Basilikum

SCONES UND SÜSSES AUS DER PÂTISSERIE

Frisch gebackene Scones mit Rosinen und Natur, Clotted Cream & Erdbeer-Tonka Marmalade

Auswahl an saisonalen Afternoon Tea Süßigkeiten und Kuchen:

Englischer Teekuchen mit eingelegten Früchten und Orangen-Minzganache

Battenberg Cake mit flaumigem Vanilleboden umhüllt von feinem Marzipan

Lemon Drizzle Cake mit saftigen Zitronennoten und kandierten Zitronenzesten

Mini Schaumrolle à la Grand Hotel

Frucht-Tartelette gefüllt mit feiner Crème aus Madagaskar Vanille und frischen Beeren

Hausgemachte Himbeer-Pistazien Praline

Mini Matcha Guglhupf

Süßes Kürbiskernmousse mit Marille

Schokoladen-Passionsfrucht Crèmeaux

Champagner

0,11 Glas

Maison Louis Roederer, Collection 243 Brut, N.V. 24

Maison Louis Roederer, Rosé Brut Vintage 2013 27

Ohne Alkohol

0,11 Glas

BLA Jasmin Tee, Weißer Tee, Darjeeling, Copenhagen Sparkling Tea Company 10

LYSERROD, Hibiskus, Weißer Tee, Schwarzer Tee, Copenhagen Sparkling Tea Company 10

Anna Maria Russell
Herzogin von Bedford

1783-1857



Im Jahr 1840 wurde der Afternoon Tea geboren. Anna Maria Russell die Herzogin von Bedford war eine langjährige Freundin von Ihrer Majestät Königin Victoria, sowie die Dame des Schlafgemachs Ihrer Majestät. Jeden Nachmittag gegen 16 Uhr erfüllte Sie ein Gefühl der Leere und des Appetit, sodass Sie Ihre Bediensteten bat Ihr etwas Tee mit Brot und Butter, sowie einem kleinen Kuchen in Ihre Gemächer zu bringen. Nach einiger Zeit begann Sie sich zu dieser Gelegenheit auch Freunde hinzuzuladen, eine britische Institution war geboren.

Tee Auswahl

JUWEL OF NUWARA ELIYA

Ceylon, Schwarzer Tee

Tee hat viel mit Tradition zu tun. Das merkt man auch bei dem in der Teewelt etablierten Namen Ceylon, obwohl der Inselstaat im Indischen Ozean schon seit 1972 Sri Lanka heißt. Seine Entwicklung zu einem der größten Schwarztee-Exporteure der Welt begann, als Ceylon 1803 britische Kronkolonie wurde. Der Teestrauch war hier nicht heimisch, aber Dr. Wallich, Direktor des Botanischen Gartens, schickte 1839 ein paar Assam-Samen nach Kandy, um dort Stecklinge zu ziehen. Die Sache war erfolgreich, und es wurde schließlich und endlich auch in Nuwara Eliya Tee angebaut. Trotzdem war Tee in Ceylon noch kein Thema, man setzte weiter auf Kaffee – bis eine Pilzkrankheit alle Plantagen zerstörte. Da trat James Taylor, ein junger Schotte, auf den Plan. Er förderte den Teeanbau, errichtete Fabriken, erfand unter anderem die Rollmaschine und machte Ceylon zur erfolgreichen Teeinsel. Juwel of Nuwara Eliya kommt vom gleichnamigen Hochland aus dem Teegarten Lover's Leap, der etwa 2.200 m hoch liegt. Durch das beständige Klima, das kaum vom Monsun beeinträchtigt wird, kann hier das ganze Jahr lang gepflückt werden. Oft hängen Wolken so tief in den Bergen, dass die Gipfel darüber hinaus ragen. So kam es zu dem Namen: Nuwara Eliya – bedeutet „über den Wolken schwebend“. Es gibt auch eine Stadt mit diesem Namen, ca. 25.000 Einwohner, 2.000 m hoch gelegen, mit einem sehr beschaulichen Leben. Tuk Tuks, die kleinen Autorikschas, auch mal eine Rinderherde, gehören zum Stadtbild. Die aromatisch-spritzigen Ceylontees mit ihrer etwas stählernen Note erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Aber dieser Tee Juwel of Nuwara Eliya ist etwas Besonderes: Er ist sehr großblättrig und in der Fachsprache drahtig, das Blatt ist schwarz mit roten Einwürfen.

DARJEELING SUMMER

Indien, Schwarzer Tee FTGFOP

Es ist im Jahr 1841, als der britische General Dr. Archibald Campbell (1769 – 1843) die glorreiche Idee hat, in Indien Tee anzubauen. Er pflanzt die ersten Büsche in Darjeeling und ahnt wohl nicht, dass sich dieser Tee zu der Spitzenqualität unter den Schwarzen Tees entwickeln wird. Das liegt an der begünstigten Landschaft mit den steilen Bergen, sprudelnden Flüssen und den idealen klimatischen Bedingungen in der Region. Die Jahreszeiten, das wechselhafte Spiel des Windes und des Regens je nach Lage und Höhe der Hänge, die Sonne, die über schneebedeckten Gipfeln scheint. Mindestens 5 Stunden Sonneneinstrahlung braucht eine Tee-pflanze pro Tag, um gut zu gedeihen. Aber zu dem optimalen Klima und der Höhenlage kommt noch die Sorgfalt bei der Teeherstellung durch ein modernes und qualitätsbewusstes Management. Die Hänge, oft bis zu 45° steil, können nur mit der Hand gepflückt werden. Das ist schon die erste Garantie für Qualität. Und so machen sich jeden Tag Frauen auf den Weg, meist sind es Nachkommen der aus Nepal stammenden Ghurka. Sie falten mehrfach ein Tuch, das sie als Schutz auf den Kopf legen und legen darüber den Riemen, der die geflochtene Kiepe, die auf dem Rücken getragen wird, hält. Zwei bis drei Kilo beträgt die Ausbeute bis zum Mittag. Die Blätter werden sofort verarbeitet. Im Juni und Juli, während der sommerlichen Erntezeit, entwickeln die Teebüsche ihre volle Kraft und bilden Aroma und Tannine in Fülle. Der edle Duft der Second Flush Darjeelings und seine leuchtend braune Aufgussfarbe versetzt Kenner in Verückung. Der Second Flush hat ein feines, nuancenreiches Aroma gepaart mit dem einzigartigen MuskatellNote. Es ist immer wieder eine Freude, diese Spitzenqualität zu genießen.

Tee Auswahl

SPLENDID EARL GREY

Indien & China, Aromatisierter Schwarzer Tee

Die Geschichte, die sich um die Entstehung des Earl Grey rankt, wird immer wieder gern erzählt. Der englische Staatsmann und Teefreund Charles Earl of Grey hatte um das Jahr 1830 eine Ladung edelster Tees geordert, die traditionell per Schiff kam. An Bord befanden sich auch Fässer mit Bergamotte-Öl. Als ein heftiger Sturm aufkam und die Fässer, Kisten und Säcke durcheinander purzelten, schlug ein Fass leck und vermischte sich mit dem Tee. Der Earl war entsetzt, als er von der Katastrophe hörte, ließ aber vorsichtshalber den vermeintlich verdorbenen Tee kosten. Und siehe da – er schmeckte wunderbar. Oder nehmen Sie diese Story: Ein englischer Diplomat rettete während einer Mission in China das Leben eines Mandarins. Aus Dankbarkeit verriet ihm dieser die Rezeptur des aromatisierten Tees, die er dem bekannten Staatsmann Charles Earl of Grey übermitteln sollte. Die erste Geschichte ist besser? Egal. Earl Grey ist jedenfalls eine der besten Kreationen der "Teegeschichte" und gilt heute als der beliebteste aromatisierte Tee weltweit. Apropos Bergamotte – das ist eine Zitruspflanze, deren Frucht nur wegen der Duftstoffe angebaut wird, man kann sie also nicht essen. Das Aroma der Bergamotte ist frisch, lebhaft, spritzig.

DUNG TI OOLONG

China, Oolong Tee

Tees haben oft unterschiedliche Namen – wie er im Anbaugebiet genannt wird, wie ihn der Importeur bezeichnet und wie er dem Kunden nahegebracht wird. So ist der Ronnefeldt Dung Ti Oolong auch als Formosa Jade Oolong bekannt. Jade – chinesisch yu – ist seit alters her der beliebteste Stein der Chinesen. Bereits seit 3.000 v. Chr. gilt er als königlicher Edelstein und steht als Symbol für das Gute, Schöne und Kostbare, ja, er verkörpert sogar die von Konfuzius gelehnten Tugenden Weisheit, Gerechtigkeit und Barmherzigkeit. So ist es klar, dass ein Tee, der den Namen Jade trägt, etwas ganz Besonderes sein muss: Ein Tee von höchster Reinheit, von bester Qualität und Güte, sorgfältigst in Handarbeit hergestellt und verantwortungsvoll überwacht. Kein Wunder, dass diesem Jade- oder auch Kaisertee in dem Herstellungsland auch besondere Wirkweisen zugeschrieben werden. Der Dung Ti Oolong von Ronnefeldt kommt aus Taiwan vom Berg Ti Dung, aus einer Höhe von etwa 2.000 m. Er ist grün angebaut, zeigt also geschmacklich eine Nähe zum Grünen Tee. Um die gewünschte erlesene Qualität dieses Tees hervorzuzaubern, bedarf es einer besonders sorgfältigen Herstellung. Wichtig ist dabei auch eine gewisse Hochachtung vor dem Produkt, wenn grüne Blätter in genussfähigen Tee verwandelt werden. Die Blätter werden gleich nach dem Pflücken – zum Teil schon in der Sonne – ganz kurz gewelkt. Dann kommen sie in Säcke und werden vorsichtig gerüttelt und geschüttelt, so dass die Blattränder etwas anknicken und leicht zu fermentieren beginnen. Danach werden sie schnell erhitzt und die Fermentation damit gestoppt – ein Vorgang, der große Erfahrung und höchste Präzision erfordert. Zum Schluss ein vorsichtiges Rollen der Blätter zu offenen Kugeln und die Endtrocknung – fertig ist diese junge Spitzenqualität.

Tee Auswahl

WHITE YIN LONG

China, Weißer Tee

Diese sorgfältig verarbeiteten Teeblätter stammen aus einem besonderen Teegarten in Yunnan, in dem der ökologische Anbau und die händische Verarbeitung besonders großgeschrieben werden. Weißer Tee gilt als edelste Teesorte der Welt. Der seidenartige Flaum, der die jungen Blattknospen einhüllt, gibt ihm seine Bezeichnung. Unser White Yin Long ist ein ganz seltener Tee. Sein poetischer Name Long weist auf die in China verbreiteten glückbringenden Drachen hin. Der Drache galt als Symbol kaiserlicher Macht. Seit 1000 n. Chr. übernahm ihn selbst der Buddhismus als Sinnbild und verbreitete es in Ostasien. Yin steht für Silber oder auch „verborgen“. Für den White Yin Long werden nur ungeöffnete Knospen einzeln mit der Hand gepflückt – 30.000 Stück braucht man für 1 kg Tee. Da ist es klar, dass sie auch besonders schonend verarbeitet werden. Nach uralter Tradition kommen die Knospen auf große Trockengestelle und werden bei schwachem Tageslicht luftgetrocknet. Dann füllt man die Teeblätter in große Körbe um und erhitzt sie ganz kurz. Mit handwerklicher Kunstfertigkeit werden sie zum Schluss – natürlich wieder mit der Hand – sortiert und dann zu offenen Kügelchen gerollt. Die aufwändige und schonende Herstellungsweise kann man nicht nur schmecken, man kann sie schon vorher erkennen: Beim Aufgießen entfalten sich die Teeperlen wieder langsam zu kleinen, vollständigen Blattknospen, so wie sie ursprünglich am Busch gewachsen waren. Man kann die Mühe erkennen, die hinter der sorgfältigen Auswahl der Blätter, der vorsichtigen Trocknung und vor allem dem Verhindern der Fermentation steht. Und das alles für die weichen und zarten, silbrig glänzenden Blättchen mit ihrer sanften Süße.

DRAGONWELL ZHEJIANG

China, Grüner Tee

Unser Dragonwell ist ein Long Jing, der als der beste chinesische Grüntee gilt. Er wird in der Gegend um die Stadt Hangzhou in der Provinz Zhejiang angebaut, eine charmante Stadt südwestlich von Shanghai. Es gibt auch ein kleines Dorf in der Gegend, sein Name ist Long Jing, das bedeutet Drachenbrunnen. Und genau aus diesem Brunnen soll vor Urzeiten ein Drache herausgeklettert sein. Hier also wächst der berühmte Tee. Von März bis April entstehen die besten Qualitäten. Es werden nur zarte Knospen und höchstens zwei Blättchen gepflückt, die zusammen nicht mehr als 1,5 cm lang sein dürfen. Ein Kilogramm Tee enthält also sagenhafte 70.000 bis 80.000 Knospen. Unser Dragonwell Zhejiang wird nach chinesischer Art hergestellt, bei der die Fermentation durch Rösten unterbrochen wird. Aber erst trocknen die Blätter bei normaler Raumtemperatur und werden dann in einer leicht gefetteten Gusseisenpfanne auf 80–100 °C erhitzt. Dabei werden sie 12–15 Minuten lang mit der Hand leicht geformt. Danach ruhen die Blätter bis zu einer Stunde und kühlen ab. Es folgt der zweite Röstschrift: 20–25 Minuten lang bei 60–70 °C, jetzt wird kräftig gedrückt und geformt. So kommt der Tee zu seiner typischen, sehr flachen, kompakten Form und seiner hell- bis gelbgrünen Farbe. Diese Färbung kommt vom geringen Blattgrüngehalt der Knospen und jungen Blätter und ist typisch für einen hochwertigen Long Jing Tee.

Tee Auswahl

FINEST SHIZUOKA SENCHA

Japan, Grüner Tee

Obwohl Japan meistens mit Tee – Grünem Tee – verbunden wird, ist die Geschichte des japanischen Tees lange nicht so alt wie die der Teekultur in China. Der Tee kam wahrscheinlich mit dem Buddhismus und den Schriftzeichen im 6. Jh. n. Chr. nach Japan, erwähnt wird er zum ersten Mal 729 n. Chr. Sein Genuss war, wie in vielen Ländern, zunächst nur dem Adel vorbehalten. Ein Mönch namens Esai schmuggelte Ende des 12. Jahrhunderts Teesamen nach Japan. Er hatte ihn bei seinen Buddhismusstudien in China kennen gelernt, wo man beim Meditieren die Müdigkeit mit Teetrinken überwand. Nun wollte er weiterhin Grünen Tee genießen, ohne ihn mühevoll importieren zu müssen. So begannen in der Schlucht von Ashikubo, in der Region Shizuoka, die ersten – erfolgreichen – Versuche mit den mitgebrachten Samen. Heute werden sie als Ursprung der in Japan wachsenden Teepflanzen angesehen. Langsam entdeckten dann auch die Japaner den Teegenuss. Tee ist inzwischen ein Alltagsgetränk, das in großen Mengen und zu jeder Gelegenheit getrunken wird. Shizuoka, am Fuße des Fujiyama, ist die Region in Japan, aus der die besten Tees kommen. Die Anbauhöhe beträgt 300–400 m, das ist verglichen mit anderen Anbaugebieten wie Darjeeling nicht hoch. Aber in dem begünstigten Meeresklima mit feuchter Luft, Wind und schnell dahinziehenden Wolken, die grelle Sonnenstrahlen verdecken, entwickeln sich herausragende Qualitäten. Der Tee hat einen interessanten, frischen Duft, das Blatt eine auffallend dunkelgrüne Farbe. Das liegt an dem hohen Anteil an Chlorophyll, dem Pflanzenfarbstoff, der sonst durch die Fotosynthese verloren geht. Da unser Sencha beschattet wird, bleichen die Blätter nicht aus.

JASMINE PEARLS

China, Aromatisierter Grüntee

Jasmine Pearls kommt aus Fujian, Chinas größtem Teeproduzenten. Hier wurde die uralte Teekultur über Jahrhunderte gepflegt, und sie war so ausgereift, dass die Tees als Tributzahlung an die kaiserliche Familie gingen. Die Provinz liegt in Süd-Ost-China direkt an der Küste und ist warm und niederschlagsreich. Dichte Wälder und hohe Berge prägen das Bild. Unser Tee Jasmine Pearls wird im Wuyi-Gebirge angebaut, dem UNESCO Weltnaturerbe. Und hier spielt auch eine Geschichte: Während der Shang-Dynastie (1600–1100 v. Chr.) lebte Qian Keng, ein Nachkomme des berühmten Gelben Kaisers Kong Huangdi. Eines Tages erhielt er deshalb eine Ehrung und den Titel Herrscher der Stadt Pengcheng, nach der er sich dann Peng nannte. Als ein Krieg ausbrach, floh Peng Wu Yi mit seinen beiden Söhnen in die Berge, die noch keinen Namen hatten. Sie ließen sich dort als Bauern nieder, und zu Ehren der ersten Siedler in der Gegend wurde das Gebirge später nach den berühmten Söhnen Wuyi getauft. Nun zu unserem Tee. Sorgfältig werden die äußersten Blattriebe des Teestrauches gepflückt und zu Kügelchen gerollt. Darüber wird ein Netz gelegt und eine Schicht taufrischer Jasminblüten, die bei der Ernte noch nicht geöffnet waren. Wieder ein Netz darüber und dann eine Schicht Tee, eine Schicht duftende Jasminblüten folgt, dann wieder ein Netz usw. Nach ein paar Stunden der Aromaübertragung werden die Blüten akribisch aussortiert, der Duft bleibt im Tee, ganz zart an Jasmin erinnernd und nicht dominierend. Denn je edler ein Jasmintee ist, desto weniger Blüten findet man in ihm. Der luxuriöse Grüntee soll im Vordergrund stehen und der Jasminduft ihn zart umhüllen.

Tee Auswahl

NEW ZEALAND OOLONG

Neuseeland, Oolong Tee

Alles begann mit einer Kamelie. Blühend, üppig und grün wuchs die Kamelie neben Tzu Chens Haus in der neuseeländischen Region Waikato. Als Teeliebhaber war Mr Chen begeistert von den Ähnlichkeiten der Kamelie und der Teepflanze. Ihm wurde klar, dass die blühende Pflanze nicht nur zeigte, dass Neuseeland sauber und rein war, sondern auch die perfekten Wachstumsbedingungen bot, um einen der besten Tees der Welt anzupflanzen. 1996 importierten Mr Chen und sein Sohn Vincent 1.500 Teesetzlinge aus Taiwan. Nach der strengen Quarantäne durch die neuseeländischen Behörden blieben ihnen nur noch 130. Aber nach umsichtiger Vermehrung stieg die Zahl der üppigen Teepflanzen in die Tausende. Der Teegarten Zealong erstreckt sich heute über 40 Hektar, mit über 1 Million Teebüsche. Ein exzellenter Tee mit strahlend grünem Blatt und gelbgoldener Tassenfarbe. Sehr duftig und blumig mit Anklängen von Rose und exotischen Blüten. Dank aufwendiger, sorgfältiger Verarbeitung entsteht reiner Teegenuss. Nach dem Pflücken werden die Teeblätter kurz unter einem Glasdach angetrocknet, bevor die Blätter in einer Basttrommel zuerst aufgebrochen und dann auf einem Bambustablett leicht fermentiert werden. Es folgt eine Dämpfung, damit der Tee sein grünes Blatt behält. Danach wird er gerollt und getrocknet. Dieser Vorgang kann bis zu 30 Mal wiederholt werden. Die endgültige Trocknung erfolgt in einem Ofen. Die Verarbeitung kann zwischen 24 und 36 Stunden dauern. So entsteht ein weicher, grüner Oolong aus dem einzigen Teegarten Neuseelands – hocharomatisch, fein fruchtig und blumig.

SHINCHA ASANOKA

Japan, Grüner Tee

Dieser außergewöhnliche, rare Tee stammt aus der Präfektur Kagoshima. Frisches, samtiges Grün in der Tasse. Shincha Asanoka stammt von einer seltenen, gekreuzten Strauchart (Asanoka) ab. Dieser Tee-Strauch wächst relativ langsam, was sich auf den besonderen Geschmack auswirkt: vollmundig und süß, mit dezenten Fruchtnoten. Asanoka ist aus der Kreuzung der in Japan ausgesprochen weit verbreiteten Strauchsorte Yabukita mit der chinesischen Strauchvarietät Heisui Nr. 1 entstanden. Die Asanoka wird oft mit der Asatsuyu verglichen, da ihr geschmacklich eine deutliche Nähe zu dieser zugesprochen wird. Die Strauchsorte Asatsuyu ist bekannt für ihre natürliche Süße und ihre intensiv grüne Tassenfarbe. Gemeinsam mit seinem Vater und seinem Onkel betreibt Shutaro Hayashi heute den familieneigenen Teegarten, den Shutaros Urgroßvater 1897 auf einer am Fuß der Kirishima-Berge gelegenen Hochebene angelegt hatte. Die meisten Parzellen befinden sich auf einer riesigen, größtenteils von Wald umgebenen Fläche. Inmitten der relativ kleinen Tee-Parzellen wurde die Produktionsstätte der Familie errichtet. Wegen der zentralen Lage dieses Standorts haben die frisch gepflückten Teeblätter einen extrem kurzen Weg und können sofort verarbeitet werden, ohne Spuren von Oxidation. Die fünfte Generation im Teegarten, zu der auch Shutaro Hayashi gehört, ist mit biologischen Anbaumethoden aufgewachsen und mit den täglichen Herausforderungen der ökologischen Arbeitsweise vertraut. Auch bei der Kultivierung der seltenen Strauchsorte Asatsuyu kann Shutaro auf das umfassende Teewissen seines Vaters und den großen Erfahrungsschatz seiner Familie zurückgreifen. Außerdem steht ihm die familieneigene Produktionsstätte zur Verfügung. Das ist eine ideale Basis für den jungen Unternehmer, der gerne mit Herstellungsmethoden experimentiert und bei Prozessen wie dem Dämpfen, Rollen und Trocknen die Zeitabstände und die Temperaturen an die Bedürfnissen der Teeblätter anpasst.

Tee Auswahl

MOONLIGHT DONGZHAI

China, Weißer Tee

Eine Spitzenqualität, deren wertvolle, weißbehaarte Knospe und ein bis zwei junge Blätter handgepflückt und handverarbeitet werden. Zart nussiger Geschmack, mild und weich, duftig süß und aromatisch. Der Dongzhai-Bioteegarten liegt in den Wuliang-Bergen in der Gemeinde Zhengwan, nahe der Stadt Pu'er in der südchinesischen Provinz Yunnan. Insgesamt umfasst der Dongzhai-Teegarten 166 Hektar BioteeAnbaufläche. Es werden künftig noch weitere ökologische Flächen erschlossen. Die Familie Dong investiert viel Geld in die nachhaltige Verbesserung von Infrastrukturen, die Teeproduktion und soziale Projekte. Wegen der Landflucht junger Menschen in die Großstädte wurde ein weltweit außergewöhnliches Projekt zur Ansiedlung junger Paare mit Kindern umgesetzt. Jede Familie wurde in der Teeherstellung ausgebildet und erhielt eine exklusive Anbaufläche zur Betreuung. Jeder Arbeitsschritt wird den Teebauern als Motivationsschub einzeln vergütet. In 1.500 Metern Höhe werden hier in Yunnan, in einem jungen Teeanbaugebiet, der ökologische Anbau und die handwerkliche Verarbeitung besonders großgeschrieben. Bei diesen sorgfältig verarbeiteten Teeblättern handelt es sich um mondsichelförmig geschlossene Blattknospen mit einem lieblich nussigen Duft. Die wertvollen Blätter werden nach dem Pflücken an der Luft getrocknet. Die Knospen behalten nach dem Trocknungsprozess ihre weiße Farbe, während die jungen Blätter leicht fermentieren und sich dunkel färben.

COLOMBIA ESPECIAL & CACAO

Kolumbien, Teemischung aus schwarzem Tee und Kakaoschale

Dieser feine Tee wird in Departamento Valle del Cauca im Nordwesten Kolumbiens angebaut. Der Teegarten befindet sich in den Nebelwäldern der Anden auf jungen Böden, die reich an organischem Material und vulkanischer Asche sind, was sich positiv auf den Feuchtigkeitsgehalt auswirkt. Der Mineralienreichtum ist besonders förderlich für das Wachstum neuer Triebe. Dieser Teegarten ist einer der ersten in Kolumbien, der hochwertige orthodoxe Tees produziert. Die Teepflücker wurden zur Ausbildung extra nach Indien geschickt. Das Departamento Valle del Cauca liegt 1.800 bis 2.050 Meter über dem Meeresspiegel. Das besondere Mikroklima des Departamento zeichnet sich durch eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit zwischen 79 % bis 83 % sowie eine Temperatur von 18 °C bis 24 °C aus. Die Nähe zum Äquator erlaubt eine tägliche Sonnenbestrahlung von durchschnittlich 4 Stunden. Durch den Wechsel von Regen und Trockenheit können die Büsche schöne Blätter und Knospen ausbilden. Diese klimatischen Bedingungen sind ideal für den Anbau der hochwertigen Teesorte. Die Lage und die sanften Seewinde verleihen dem Tee seine tropische Süße und Honignote. Diese feine Süße wird durch die natürliche Bitterkeit und Schokoladennote des Kakaos exzellent abgerundet. Der verwendete Kakao stammt von Kleinbauern aus dem Gebiet rund um San Andrés de Tumaco, einer Gemeinde, die im Südwesten Kolumbiens nahe Ecuador liegt. Die Region ist bekannt für ihre hochwertigen Kakaos, die zu den aromatischsten der Welt gehören.

Tee Auswahl

MORGENTAU

China, Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrus Noten

Wenn edler, herber Sencha auf das fein-fruchtige Aroma der Mango trifft und beides durch eine leichte Zitrus-Note ergänzt wird, dann kann es sich nur um den Morgentau handeln.

Diese wunderbare Teekreation hat eine ganze Generation von Teeliebhabern mit seinem besonderen Charakter begeistert. Der Morgentau steht für den Anspruch an hohe Qualität und exquisite Aromen wie kaum ein anderer Tee und ist deshalb unser Liebling bei den Gästen und Mitarbeitern.

FRUITY CAMOMILE

Kräutertee

Ein milder Kräutertee aus ganzen Kamillenblüten mit einem Hauch von Orangen, die sorgfältig verarbeitet sind, sodass sie ihren typischen herb-blumigen Charakter behalten.

VERVEINE

Kräutertee

Die frischen - auch als "wohlriechendes Eisenkraut" bekannten - Blätter ergeben einen angenehmen, leichten Tee mit frischem Charakter und extravaganter Zitrusgeschmack.

ROOIBOS VALLEY

Kräutertee

Vollmundig und mit sanftem Anklang von Vanille - so schmeckt der Rooibos aus den Hochlagen der Cedarberge.

Unsere Limonaden

ROSE LEMONADE BY FENTIMANS	9
CURIOSITY COLA BY FENTIMANS	9
FEVER TREE TONIC WATER	7
FEVER TREE MEDITERANEAN TONIC	7
FEVER TREE GINGER BEER	7
MINERALWASSER STILL UND MIT KOHLENSÄURE 0,33L	5
COCA COLA 0,2L	5.5

Kaffee und Heiße Schokolade

ESPRESSO	4.5
DOPPELTER ESPRESSO	6.5
CAFÉ CRÈME	6
CAPPUCINO	6.5
CAFÉ LATTE	7
HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGOBERS	9

Wein

	0,125 L	0,75 L
GRÜNER VELTLINER, WEINGUT JURTSCHITSCH, LANGENLOIS	8	42
SAUVIGNON BLANC, WEINGUT ERWIN SABATHI, STEIERMARK	9	48
RIESLING, WEINGUT STEININGER, KAMPTAL	9	48
MORILLON, WEINGUT SCHAUER, STEIERMARK	11	60
ROSE BY OTT, DOMAINES OTT, PROVENCE	11	58
CUVÉE OPUS EXIMIUM, WEINGUT GESELLMANN, BURGENLAND	11	60
ST. LAURENT, WEINGUT JOHANNESHOF REINISCH, THEREMENREGION	8	48

Single Malt Whiskys

	4 cl
THE MACALLAN, SHERRY OAK, TWELVE YEARS, HIGHLANDS	28
THE MACALLAN, DOUBLE CASK, TWELVE YEARS, HIGHLANDS	24
THE MACALLAN, DOUBLE CASK, EIGHTEEN YEARS, HIGHLANDS	70
THE MACALLAN, RARE CASK 2023, HIGHLANDS	60

Gin

	4 cl
HENDRICK'S, SCOTLAND	14
THE BOTANIST, SCOTLAND	19
BROKER'S, LONDON DRY GIN, ENGLAND	11

Cocktails

PIMM'S NO. 1 CUP	15
ROYAL DUBONNET	23
PRINCE OF WALES	23

Ronnefeldt Tee Exzellenz

Seit 1893

Sie können Ronnefeldt-Tees in den besten Hotels und Restaurants der Welt genießen - und in vielen Ländern auch zu Hause. Teekenner schätzen die handwerklich gefertigten, hochwertigen Ronnefeldt-Qualitätstees - jeder Produktionsschritt wird sorgfältig ausgeführt, von der Pflückung der Blätter in den Teegärten über die Mischung und Verkostung des Tees bis hin zur Abfüllung und Verpackung in Beutel und Dosen. Durch die ständige Kontrolle jedes einzelnen Schrittes gewährleisten wir eine perfekte Teequalität für Ihren Genuss.

Im Grand Hotel Wien ist es uns eine große Freude, mit der Firma Ronnefeldt Tea den gleichen Service und die gleiche Qualität anzustreben und Ihnen die Welt des Tees mit unserer Leidenschaft näher zu bringen.