

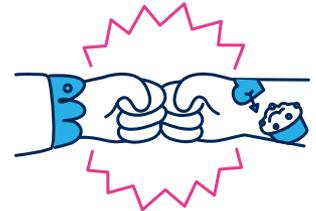
Willkommen in der

Vollpension

Die Vollpension ist ein generationenverbindendes Kaffeehaus, betrieben von und für Alt und Jung. Wir sind Omas öffentliches Wohnzimmer in der Stadt, ein besonderer Ort, an dem die Generationen zusammen- und einander näherkommen.

Unsere „Omas“ und „Opas“ sind bei uns angestellt und servieren, neben ihren Lebensgeschichten, die besten Kuchen zwischen Wien und Tokio. Außerdem gibt's pipifeines Frühstück und warme und kalte Schmankerln aus der Küche. Alles bei uns ist nach Omas Rezept. Mehr dazu findest du im Inneren der Karte.

Schön, dass du genau jetzt, in diesem kostbaren Moment, bei uns bist und mit uns die Welt herzlicher machst. Setz di her, samma mehr – wir hoffen, dir taugt's bei uns.



Öffnungszeiten

Mo-So 08:00-18:00

Tuat`s gscheit liken und posten, Kinder!

www.facebook.com/vollpension.wien
www.instagram.com/vollpension_wien
www.tiktok.com/@vollpension_wien
www.vollpension.wien



Wenn du regelmäßig auf dem Laufenden bleiben willst, kannst du auch gern unsere Oma-Post abonnieren!

Warum braucht es die Vollpension?

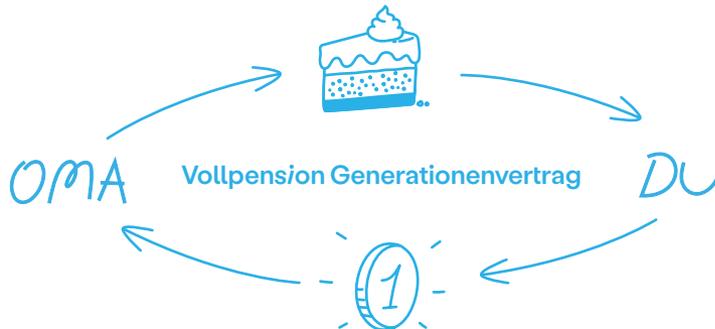
Hinter unserem Konzept und unserem Kuchen steckt oft eine bittere Herausforderung: Altersarmut und Einsamkeit, sowie Isolation im Alter sind ein wachsendes Problem. Jede fünfte Frau über 65 Jahre ist von Altersarmut betroffen - Tendenz leider steigend.



Laut Statistik Austria waren 2023 fast 288.000 Männer und Frauen über 65 Jahre akut von Armut und Ausgrenzung betroffen.

In der Vollpension können sich Senior:innen zu ihrer oft zu geringen Pension etwas dazuverdienen. Für viele ist das ein wichtiges Einkommen, um finanziell besser (oder überhaupt) über die Runden zu kommen. Dazu kommt der soziale Aspekt, Teil eines Teams zu sein, gebraucht zu werden und eine sinnvolle Aufgabe zu haben.

Jedes Stück Kuchen, jedes Frühstück oder jeder Kaffee trägt dazu bei, die Arbeitsplätze unserer Senior:innen zu sichern. Mit eurem Besuch bei uns leistet ihr einen wichtigen Beitrag. Ein großes Danke und ganz viele Busserl dafür!



Das Herzstück der Vollpension

Unsere Backomas und -opas und ihre selbstgemachten Kuchen und Torten

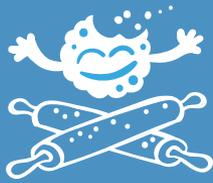
Wo gibt's den besten Kuchen? Richtig! Bei der Oma. Die gute Nachricht: Bei uns ist's gleich ein ganzes Team an Backomas und -opas, die täglich frisch für euch in feinsten Handarbeit die geilsten Kuchen und Torten zaubern.

Die jeweils diensthabenden Backomas und -opas entscheiden, was gebacken wird. Und sie haben ein Prinzip: Wo Vollpension draufsteht, sind nur frische und ehrliche Zutaten nach altbewährten Familienrezepten drin - und viel, viel Liebe, weil sie bekanntlich durch den Magen geht.

Der kürzeste Weg zur süßen Freude? Kuchen und Torten bitte beim Service bestellen, ihr kriegt's einen Oma-Coin und holt's euch euer Lieblingsstück dann direkt bei den Omas und Opas an der Bar.



In unseren Kuchen, Torten und Speisen können Spuren von A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R enthalten sein. Detailinfos zu den Allergenen gibt's bei unserem Team. Glutenfreie Kuchen können wir euch leider nicht anbieten, weil wir dafür eine eigene Produktionsstätte bräuchten. Wir haben aber immer wieder mehlfreie Kuchen zur Auswahl, bitte einfach bei unseren Backomas und -opas nachfragen. Unsere Omas und Opas backen auch vorzügliche vegane Kuchen. Unser Bäcker:innen-Team gibt gerne Auskunft.



Halb voll
Halb leer -
nimm's net
so schwer



Guten Morgen, ihr Hasen!



Frühstück gibt's bei uns
Mo - So, 8:00 - 16:00



Frühstücken

Tante Paulas pure Pikanterie ACG

15,7 €

Beinschinken, Aufstrich, Montafoner Käse, Kren, Gemüse der Saison, Butter, Marmelade, je 1 Semmerl, Schwarzbrot, Striezel

Opa Kurtis guter Käsewagen ACEFGM

15,7 €

2 Aufstriche, Montafoner Käse, Bergkäse, Brie, Gemüse der Saison, Butter, Marmelade, je 1 Semmerl, Schwarzbrot, Striezel

Oma Erikas echter Vollpflanz AEFM

15,7 €

3 Aufstriche, Gemüse der Saison, vegane Butter, veganer Käse, Marmelade, je 1 Semmerl, Schwarzbrot, Salzstangerl

Holzmichls Münchner Freiheit AEFM

14,6€

Ein Paar Weißwürste, süßer Händlmaier Senf, Laugenbrezel, klitzekleines Biertschi (zum Aufstehen grad recht!)

Oma-Voll-Verwöhn-Paket

15,9€

1 Stück Torte oder Kuchen, 1 Heißgetränk deiner Wahl und
0,5 Liter hausgemachtes Kracherl

Als Alternative zum normalen
Brot gibt es glutenfreies Gebäck

 = vegetarisch

 = vegan

Frühstücken

Urti Schurlis Schinkenschön ACG 9,8 €

Schinkenbrot mit Kren und weichem Bio-Ei

Herrn Karlis Käsekunstwerke ACG 9,8 €

Käsebrot mit Montafoner Käse und weichem Bio-Ei 

Tante Gabys Gartengeheimnis AEFM 9,8 €

1 Brot mit veganem Kräuteraufstrich und Radieschen, 1 Schnittlauchbrot, kleines Birchermüsli 

Frau Petras Paradeisertraum ACF 7,4 €

Shakshuka mit einem Mehrkornweckerl 



Upgrade

Nur in Kombination zum Frühstück:
Ein Stück Oma Kuchen oder Torte
um nur 4,4 €

Wos Siaßes zum Frühstück

Omas Prunkstück 6,9 €

selbstgemachter Kuchen oder Torte beim Service bestellen, mit Oma-Coin direkt bei den Omas und Opas an der Kuchenvitrine aussuchen

Oma Monikas Müslimanifest AEF 9,9 €

Birchermüsli mit Apfelmus, frischen Früchten und Nüssen 

Opa Bertls Buchtelgönnung ACG 1 Stk. 7,6 € 2 Stk. 10,9 €

Luftig leichte Oma-Buchteln gefüllt mit feinstem Powidl und himmlischer Vanillesauce

Opa Haralds Haferschmankerl AE 9,9 €

Warme Haferflocken mit saisonalem Obst

Erbschleicher- Frühstück

für zwei Personen

klassisch ACEFGH

2 Gläser Oma-Sprudel und 2 Gläser frischer Orangensaft, Brot und Gebäck, 2 Scheiben Brioche, Butter, 3 Aufstriche, Montafoner Käse, Bergkäse, Brie, Beinschinken vom Höllerschmid mit Kren, Marmelade, 2 Mini-Guglhupf, 2 weiche Bio-Eier, eingelegtes Gemüse, bunte Gemüsemischung der Saison

47,9 €



vegan AEFH

2 Gläser Oma-Sprudel und 2 Gläser frischer Orangensaft, Brot und Gebäck, vegane Butter, 3 Aufstriche, veganer Käse, veganer Feta mit Olivenöl, Marmelade, 2 Mini-Guglhupf, 2 kleine Birchermüsli, eingelegtes Gemüse, bunte Gemüsemischung der Saison

47,9 €



Frühstück Extras

Birchermüsli klein AE 2,5 €

Bio-Ei 2,5 €

Frischer Orangensaft 2,5 €
0,125l

Semmerl AE 1,0 €

Salztangerl AE 1,4 €

Brot AE 0,8 €

Laugenbrezel AE 1,8 €

Aufstrich ACEH 1,2 €

Marmelade 1,2 €

Butter G 1,0 €

Frühstücksschluckerl

Zu allen Frühstücken gibt's um 2 € Aufpreis ein Glaserl Oma-Sprudel (0,1l) mit dazu.

Heißgetränke



Kaffee

auf Wunsch mit Hafermilch

Kleiner Schwarzer	3,2 €
Großer Schwarzer	4,6 €
Kleiner Brauner G	4,1 €
Großer Brauner G	5,3 €
Verlängerter mit Milch G	4,6 €
Verlängerter ohne Milch	4,3 €
Cappuccino / Melange G	5,5 €
Café Latte G	5,9 €
Kakao G	5,5 €
Kakao mit Schlag G	5,9 €
Veganer Kakao	5,5 €
Veganer Kakao mit Schlag	5,9 €



Bio-Tee im Riesenhäferl

Schwarztee 0,5l	4,9 €
Grüntee 0,5l	4,9 €
Früchtetee 0,5l	4,9 €
Kräutertee 0,5l	4,9 €
Kamillentee 0,5l	4,9 €
Pfefferminztee 0,5l	4,9 €



Kracherl und Safterl



Hausgemachte Kracherl

fürn großen Durst in der Halbliter-Karaffe

Hausgemachter Eistee 0,5l 5,9 €

Hausgemachtes Zitronenkracherl 0,5l 5,9 €

Hausgemachtes
Zitronenverbene-Ingwer-Kracherl 0,5l 5,9 €



Safterl

frischer Orangensaft 0,125l 2,5 €

Orangensaft g'spritzt 0,25l/0,5l 3,5/5,9 €

Apfelsaft naturtrüb 0,25l 3,5 €

Apfelsaft g'spritzt 0,25l/0,5l 3,5/4,8 €

Apfelsaft Leitung 0,25l/0,5l 2,8/3,8 €

Soda 0,25l/0,5l 2,0/3,5 €

Soda-Zitron 0,25l/0,5l 2,5/3,9 €

Kracherl

Tirola Kola 0,33l 3,5 €

Tirola Kola leicht 0,33l 3,5 €

Frucade 0,33l 3,9 €

Klosterneuburger
Himbeerkracherl 0,33l 3,5 €

ENZO 3,5 €

Alpin-BIO-Limonade 0,33l
Enzianextrakt



Alkoholische Getränke



Unsere Prost-Klassiker

Schladminger Märzen 0,33l/0,5l	3,9/5,3 €
Schladminger Radler 0,33l/0,5l	3,9/5,3 €
Hauswein weiß 0,125l	3,2 €
Hauswein rot 0,125l	3,2 €
Weisser Spritzer 0,25l	3,8 €
Sommerspritzer 0,5l	4,4 €
Kaiserspritzer 0,25l	4,8 €
Aperol Sprizz 0,2l	5,8 €
Oma-Sprudel Glas 0,1l	2,8 €
Limoncello Sprizz 0,25l	5,8 €



Magenfreunde von der Oma

Eierlikör CG 2cl	2,1 €
Haselnussschnaps 2cl	2,8 €
Marillenschnaps 2cl	2,8 €



Nachmittagsjause

ab 16:00 Uhr

Das Vermächtnis der Toast-Tradition

Käse-Toast AG  5,4 €
mit Bergkäse aus Vorarlberg

Schinken-Käse-Toast AG 5,4 €
mit Bergkäse aus Vorarlberg,
Beinschinken von der
Fleischerei Höllerschmid

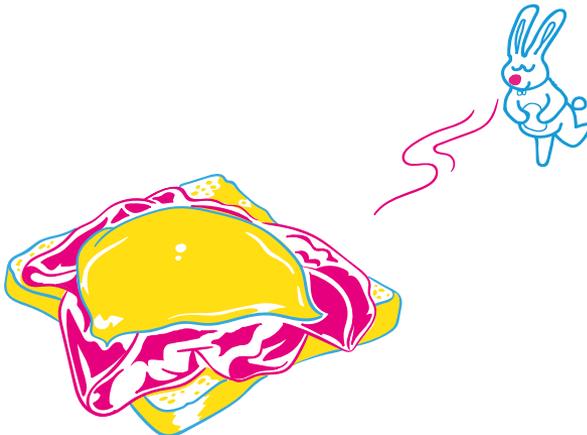
Veganer Toast AFH  5,4 €

Die Lust nach süßen Sensationen

Kuchen von der Oma 6,9 €

Opa Bertls  1 Stk. 7,6 €
Buchtelgönning ACG 2 Stk. 10,9 €

Luftig leichte Oma-
Buchteln gefüllt mit
feinstem Powidl und
himmlischer Vanillesauce



Die Vollpension Chronik



Pense forever:
Unser erstes
Generationencafé
in der Schleifmühlgasse
öffnet



**Eröffnung der
Vollpension
Generationen-
backstube**

**Vollpension Pop-Up
im Hosenlabor**



Oma goes Internet

Die Vollpension
Backademie bringt
pandemiebedingt
Omas Backwissen
ins Internet



2012

2015

2020

2024

2013

2019

2022

Oma on Tour
Mit dem Pop-Up
quer durch Österreich



**Eröffnung der
Vollpension
Backschule**



**Eröffnung
Vollpension
Johannesgasse**



Arbeiten in der Pension

Wir haben unsere Senior:innen gefragt, was das Arbeiten in der (Voll-)Pension mit ihnen macht.



Frau Marianne

Ich arbeite schon sehr lange in der Vollpension, bin ein „Old-Single“ und kann mir hier etwas zu meiner Pension dazuverdienen. Ein anderer Grund, aber für mich fast eine Herzensangelegenheit ist, dass ich hier auf Gäste aus aller Welt treffe. Da ich eine Laienschauspielerin war, habe ich hier die Möglichkeit ein bisschen „Theater zu spielen“ und eine angenehme und unterhaltsame Atmosphäre zu schaffen in diesem bunt zusammengewürfelten Haufen von Jungen und Alten. Ich selbst liebe dieses Miteinander aller Altersgruppen.



Frau Zora

Das Backen vor Gästen motiviert mich, Torten und Kuchen zu kreieren. Das Ausgeben gibt mir die Möglichkeit, mich kurz mit den Gästen zu unterhalten, dabei das ein oder andere Backgeheimnis zu verraten oder einfach gemeinsam zu lachen. Die Zusammenarbeit mit den jungen Kolleg:innen bereichert mein Leben, es erinnert mich an meine eigene Jugend. Die Vollpension kommt auch meiner Ehe zu Gute. Mein Mann strahlt nach 50 Jahren Ehe immer noch jedes Mal, wenn ich nach einem Dienst nach Hause komme.



Frau Claudia

Arbeiten in der Vollpension. Traue ich mich? Kann ich das? Bin ich geschickt genug? Das will ich schon seit langem. Dazu habe ich große Lust, es macht mir Freude. Ich kann mich einbringen, anderen Menschen begegnen, immer aufs Neue, ihnen Freude bringen. Ich kann ich selber sein, neue Erfahrungen machen, mich weiterentwickeln. Es geht um ein Miteinander, um uns alle, um die Verwirklichung einer Vision.

Auch in unseren Cafés
erhältlich, fragt's
ruhig bei unseren
Senior:innen nach



Vollpension für z'Haus

Wir freuen uns über jeden Besuch in unserer Welt – und kommen auch gern zu euch nachhause. Mit den besten Torten oder den Gimmicks aus unserer

Turbokitsch-Kollektion. Beidem eilt der Ruf voraus, die Seele lächeln zu lassen! Wie oft sucht man etwas ganz Bestimmtes und nimmt dann doch etwas ganz Beliebigen. Ein bisserl schad – und deshalb gibt es unseren Onlineshop. Jeder Euro Umsatz bedeutet mehr Freude und menschliche Nähe auf der Welt, so kommt der Sinn zum Geld.

Zum Online-Shop:





Backademie

Backen lernen von den Besten

Kuchen, Kekserl und Co. schmecken einfach am Besten von der Oma. Deswegen könnt ihr bei uns direkt von der Quelle lernen und unseren Backprofis über die Schulter schauen. Unter den wachsamem Augen unserer Oldies kann nix schief gehen, großes Oma-Ehrenwort! Beim Backkurs in unserem fischen Backstudio in Wien lernt's neben der richtigen Zubereitung auch die Oma und eure Mitbäcker:innen kennen. Denn neben der ganzen Back-Action bleibt natürlich auch Zeit für des ein oder andere Schmankerl unserer Oldies und auch gern mal ein Stamperl Eierlikör. Und ihr braucht euch keine Gedanken übers Aufräumen machen, das erledigen wir für euch! Euer Meisterstück nehmt ihr dann sicher verpackt im Kuchentresor mit nach Hause und wir beseitigen das Chaos im Backstudio.



Germteig & flaumige Buchten



Traditionell Wiener Apfelstrudel



Wiener Kardinalschnitte



Perfekte Sachertorte



Unsere Impact-Partnerschaften

Danke an unsere Impact-Partner nicht nur für das Unterstützen unserer sozialen Mission, sondern auch für das Erweitern unseres Impacts durch das Schaffen von Arbeitsplätzen für Senior:innen in ihrem Unternehmen.

SPAR 

Mit SPAR verbinden wir Generationen durch Genuss – von unserer Kolumne in SPAR Mahlzeit! bis hin zu gemeinsamen Videoformaten und zahlreichen anderen Initiativen. Gleichzeitig setzt SPAR als größter privater Arbeitgeber Österreichs ein starkes Zeichen und schafft Arbeitsplätze für Senior:innen bei Spar.

ANKER 

Für knusprig-frisches Brot und Gebäck im Körberl – perfekt für jede Tageszeit. Mit Omas Rezeptideen retten wir Restln, reduzieren Lebensmittelverschwendung und schaffen zukünftig Arbeitsplätze für Senior:innen direkt bei ANKER.

ERSTE
Stiftung



Ein besonderes Danke geht an die ERSTE Stiftung - für die wertvollste Währung der Welt: Zusammenhalt. Weil unser Impact zählt und mit klarem Blick erzählt werden will.



Unsere Produktkooperationen

Danke an folgende Partner für ihre Unterstützung:



für die geschmackvollsten Käsespezialitäten aus Vorarlberger Bergennereien seit Erfindung des Melkens.



für die intelligenteste pflanzliche Antwort auf eine zeitlose Frage des guten Lebens: Wenn nicht Milch, was dann?

KENWOOD

als einen Partner, dessen Herzensqualität mit den einfachsten Worten zu beschreiben ist – einfach rührend.

SAMSUNG

für die klügste Verbindung zwischen Jung und Alt – weil digitale Inklusion kein Alter kennt und mit ein bissl Neugier jeder:r zum Tech-Profi wird.



für den schönsten zweiten Frühling alter Möbel – weil das Leben ein Projekt ist und wir mit Herz, Hirn und Hammer restaurieren, was Geschichte hat.



für digitale Brücken zwischen den Generationen – weil unsere Omas und Opas komplexe Begriffe charmant entwirren und so alle up to date halten.



für finanzielle Vorsorge mit Herz und Hirn – gemeinsam mit der ERSTE Bank machen wir Wissen rund ums Geld verständlich. Weil's nie zu früh und nie zu spät ist, klug vorzusorgen.



2

Vollpension Generationencafé
in der Johannesgasse

1

Vollpension Generationencafé
in der Schleifmühlgasse

3

Vollpension Backschule
in der Mariahilfer Straße