

Vollpension

Speisekarte



Schee, dass du da bist!

Willkommen in der Vollpens*i*on

Die Vollpension ist Omas öffentliches Wohnzimmer: Hier arbeiten Omas und Opas Seite an Seite mit jungen Menschen und zeigen, wie gut Generationen zusammen funktionieren. Unsere Senior:innen verdienen ihr eigenes Geld, weil die Pension oft nicht reicht. Noch wichtiger:
Sie sind mittendrin, haben eine sinnvolle Aufgabe und geben ihr Wissen weiter. Mit deinem Besuch bist du Teil davon. Danke dafür, mit einem Busserl obendrauf!
Setz di her und genieß es.

www.vollpens*i*on.at

Wie heißt's eigentlich richtig?

Buchteln oder Wuchteln?

Buchteln kommen ursprünglich aus der böhmischen Küche und hießen früher „Wuchteln" – was so viel heißt wie „die Aufgeschwollenen". Und genau so gehören sie: schön aufgegangen, flaumig und gefüllt mit Powidl.

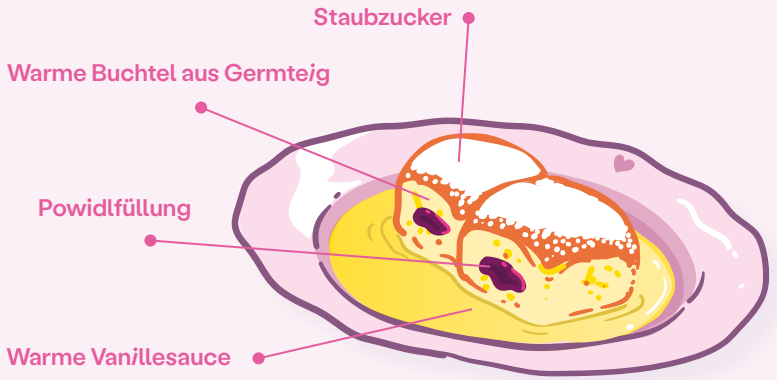
Unsere Backomas und -opas machen den Germteig noch wie früher und servieren dir die Buchteln warm, mit ordentlich Vanillesauce. Ein Stück Kindheit – auch wenn du nicht bei der Oma aufgewachsen bist.

Warme Buchteln mit Vanillesauce

ACG | vegetarisch

1 Stück 8,90 / 2 Stück 13,40

Luftig-leichte Buchteln zum Niederknien, gefüllt mit feinstem Powidl, dazu eine warme Vanillesauce



Buchteln backen lernen – direkt von der Oma?
Das geht in unserer Backschule!
www.vollpension.at/backkurse

Das Herzstück der Vollpension

Unsere selbstgemachten Kuchen von unseren Backomas und -opas

Wo gibt's den besten Kuchen? Richtig, bei der Oma!
Bei uns ist's gleich ein ganzes Team an Backomas und -opas, die täglich frisch Kuchen und Torten zaubern – handgemacht und oft nach alten Familienrezepten.



Wie funktioniert's oiso?

1. Kuchen beim Service am Tisch bestellen und deinen Oma-Coin kassieren
2. Mit dem Coin zur Kuchenvitrine gehen
3. Schauen, staunen oder dir die Kuchen von unseren Backomas und -opas erklären lassen
4. Aussuchen – und die wichtigste Frage beantworten: Mit oder ohne Schlagobers?
5. Mitnehmen und genießen

Unsere selbstgemachten Kuchen oder Torten

6,90 je Stück

Beim Service bestellen, mit Oma-Coin an der Kuchenvitrine aussuchen und mitnehmen. Schlagobers inklusive!



Mach wem eine Freude, oder dir selbst!
Unsere Kuchen gibt's auch zum Mitnehmen.
Ganze Torten kann man vorbestellen unter
www.vollpension.at/shop

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

Frühstück Mo – So, 8.00 – 16.00 Uhr

Guten Morgen, ihr Hasen!

Tante Paulas pure Pikanterie | Herzhaftes Frühstück AGO 16,90
Beinschinken vom Höllerschmid, Kräuteraufstrich,
Edamer, Brie, Kren, Gemüse, Butter, Gebäck

Opa Kurtis guter Käseklassiker | Vegetarisches Frühstück | AGO 16,90
Kräuter- und Bohnenaufstrich, Edamer, Bergkäse, Brie,
Gemüse, Butter, Gebäck

Oma Erikas echter Vollpflanz | Veganes Frühstück | AO 16,90
Kräuter-, Bohnen- und Rote-Rüben-Aufstrich, veganer Käse,
veganer Feta, Gemüse, Margarine, Gebäck

Wiener Frühstückerl | AG 8,90
Butter, zweierlei Marmelade (Marille und Ribisel),
zweierlei Gebäck – auch vegan möglich

Holzmichls Münchner Freiheit | Weißwürstel AM 15,90
Ein Paar Weißwürstel, süßer Händlmaier Senf, Laugenbrezel,
klitzekleines Biertschi (zum Aufstehen grad recht!)

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

Frühstück Mo – So, 8.00 – 16.00 Uhr

Unsere Frühstücksbrote

Urli Schurlis Schinkenschön | Schinkenbrot mit Frühstückseis ACGO 10,40
Butter, Beinschinken vom Höllerschmid, Kren, weiches Bio-Ei

Herrn Karlis Käsekunstwerk | Käsebrot mit Frühstückseis | ACG 9,80
Butter, Edamer, Gurke, Radieschen, weiches Bio-Ei

Tante Gabys Gartengeheimnis | Veganes Brot & Hafertraum im Glas | AH 9,80
Margarine mit Schnittlauch, Kräuteraufstrich mit Radieschen
und eine kleine Portion Overnight Oats

Oma Gerdas grünes Glück | Schnittlauchbrot mit Frühstückseis | ACG 8,90
Butter, Schnittlauch, weiches Bio-Ei

Als Alternative zum normalen Brot gibt es auch glutenfreies Gebäck AGN

Frühstück-Extras

Overnight Oats klein | AH	4,90
mit Apfelmus und Nüssen	
Weiches Bio-Ei | C	2,90
Semmerl | A	2,20
Roggenweckerl | A	2,20
Brot | A	2,00
Laugenbrezel | A	2,90
Aufstrich	je 2,90
Rote Rübe, Kräuter oder Bohnen O	
Marmelade	je 2,00
Marille oder Ribisel	
Butter | G	2,00
Margarine	2,00

Zu zwei*t* schmeckt's am besten

Erbschle*i*cher-Frühstück für zwei Personen

Auskunft zu Allergenen von Mehlspeisen beim Team

Klass*i*sch ACGO **47,90**
Unser Rundum-Paket mit zwei Glaserl Frizzante,
zwei Glaserl frischem Orangensaft, Gebäck, Butter, Kren, zwei weiche Bio-Eier,
Aufstriche, Käse-Variationen, Beinschinken vom Höllerschmid,
Gemüse für einen gesunden Start und eine Kostprobe unserer Back-Omas

Vegan | AHO **47,90**
Unser Rundum-Paket mit zwei Glaserl Frizzante,
zwei Glaserl frischem Orangensaft, Gebäck, Margarine,
Aufstriche, vegane Käse-Variationen, Gemüse für einen gesunden Start,
zwei kleine Overnight Oats im Glas und eine Kostprobe unserer Back-Omas –
und all das vegan



Frühstück Mo – So, 8.00 – 16.00 Uhr

Wos Siaßes in der Früh

Auskunft zu Allergenen von Mehlspeisen beim Team

Unsere selbstgemachten Kuchen oder Torten **6,90**
Beim Service bestellen, mit Oma-Coin an der Kuchenvitrine aussuchen und mitnehmen

Warme Buchteln mit Vanillesauce | ACG **1 Stk. 8,90 | 2 Stk. 13,40**
Luftig-leichte Buchteln, gefüllt mit feinstem Powidl, dazu eine warme Vanillesauce

Joghurt mit Hollerkoch | GH **7,40**
Cremiger Joghurt mit Hollerkoch (Fruchtröster aus Holunderbeeren) und Mandeln,
auch vegan möglich FH

Warme Haferflocken mit Früchten | AF **9,90**
Overnight Oats, die bei uns in der Vollpension übernachtet haben, mit Früchten



= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

*O*mas Schmankerl – den ganzen Tag

Mahlze*i*t! Setz di her, samma mehr.

Frau Petras Parade*i*sertraum | Shakshuka 9,40
Shakshuka mit Ei und Gebäck | ACM
Shakshuka mit veganem Feta und Gebäck | AM

Käse-Toast | AG 7,90
mit Bergkäse, Ketchup und Kartoffel-Chips

Schinken-Käse-Toast AG 7,90
mit Bergkäse, Beinschinken vom Höllerschmid,
Ketchup und Kartoffel-Chips

Veganer Toast | A 7,90
mit veganem Käse, Pfeffer, Zwiebeln, Paprika,
Ketchup und Kartoffel-Chips

Toast Hawaii AG 9,40
Zwei Scheiben Toast mit Beinschinken vom Höllerschmid, Ananas,
mit Bergkäse überbacken, dazu Preiselbeeren

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

But first, coffee!

He*i*ßgetränke

Kaffee – auf Wunsch mit Hafermilch A von Alpro

Espresso einfach / doppelt	3,40 / 5,40
Espresso Macchiato G	3,60
Kle*i*ner / Großer Brauner G	3,60 / 5,60
Verlängerter schwarz / mit Milch G	4,70 / 4,90
Melange / Cappuccino G	5,50
Café Latte G	5,90
Flat White G	5,90
Kakao ohne / mit Schlagobers G	5,50 / 5,90
Einspänner G doppelter Espresso mit Schlagobers	6,20
Matcha Latte A	6,20
Chai Latte G	6,20
Portion Schlagobers G	0,70

Kakao, Einspänner und Schlagobers gibt‘s auch vegan

Tee im Riesenhäferl – auf Wunsch mit Hafermilch A von Alpro

Bio-Tee 5,20
auf Wunsch mit Zitrone, Milch G oder Honig

Schwarztee, Jasmin-Grüntee, Früchtetee,
Kräutertee, Kamillentee, Pfefferminztee,
Rooibos Apfelstrudel

mit e*i*nem Schuss Rum 2,90

He*i*ße Zitrone im Riesenhäferl 4,50
Auf Wunsch mit Honig

Kracherl und Safterl

Kaltgetränke

Hausgemachte Kracherl fürn großen Durscht – in der Karaffe

Eistee Zitrone	5,90
Zitronenkracherl	5,90
Bio Ingwer-Verbene-Kracherl	5,90

Safterl und Kracherl

Frischer Orangensaft 1/8 l	4,20
Apfelsaft naturtrüb pur	4,60
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser, klein / groß	3,50 / 4,90
Apfelsaft naturtrüb g'spritzt, klein / groß	3,90 / 5,70
Soda Zitron / Holler / Himbeer klein / groß	3,50 / 4,90
Fritz-kola / Fritz-kola zero 0,33 l	4,90
Frucade 0,35 l	4,90
Almdudler 0,35 l	4,90
Tonic Water	4,90

Wasser

Soda klein / groß	2,40 / 4,00
Vöslauer prickelnd 0,33 l	4,00
Vöslauer still 0,33 l	4,00

Auf uns!

Alkoholische Getränke

Unsere Prost-Klassiker

Bier [A] Schwechater Wiener Lager 0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,90
Alkoholfreies Bier [A] Gösser Naturgold 0,5 l Flasche	5,90
Radler [A] mit hausgemachtem Zitronenkracherl, 0,3 l / 0,5 l	4,70 / 5,90
Hauswein weiß [O] Grüner Veltliner, 1/8 l	4,50
Hauswein rot [O] Zweigelt, 1/8 l	5,10
Weißer Spritzer [O]	4,70
Sommerspritzer [O] groß	6,50
Kaiserspritzer [O] weißer Spritzer mit Holler	6,40

Prickelndes & Aperitif

Frizzante [O] 1/8 l	4,90
Frizzante [O] Flasche, weiß oder rosé	24,90
Aperol Spritz [O]	7,90
Limoncello Spritz [O]	7,90
Campari Orange	7,00
Campari Spritz [O]	7,90

Omas und Opas Lebenselixier

Gin Tonic	8,90
Eierlikör [C] 2 cl	3,80
Marillenschnaps 2 cl	4,20

= vegetarisch | = vegan | Allergen-Legende auf Seite 14

Ein großes Dankeschön für das Vertrauen!

Unsere Partner:innen und Kooperationen

vollpension.at/partner

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

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 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.

A	glutenhaltiges Getreide	F	Soja	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch oder Laktose	O	Sulfite
C	Ei	H	Schalenfrüchte	P	Lupinen
D	Fisch	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnuss	M	Senf		

Bleib in Kontakt – www.vollpension.at

Schön, dass du da warst!

Wir hoffen, das war keine einmalige G'schicht und du kummst wieder. In der Zwischenzeit darat's uns wahnsinnig gfrein, wenn wir im digitalen Universum in Kontakt bleiben. Wir san natürlich auf Social Media und dann hamma nu was ganz Feines: unseren Newsletter. Da schickt dir die Oma regelmäßig was zum Lesen in dein Postkastl.

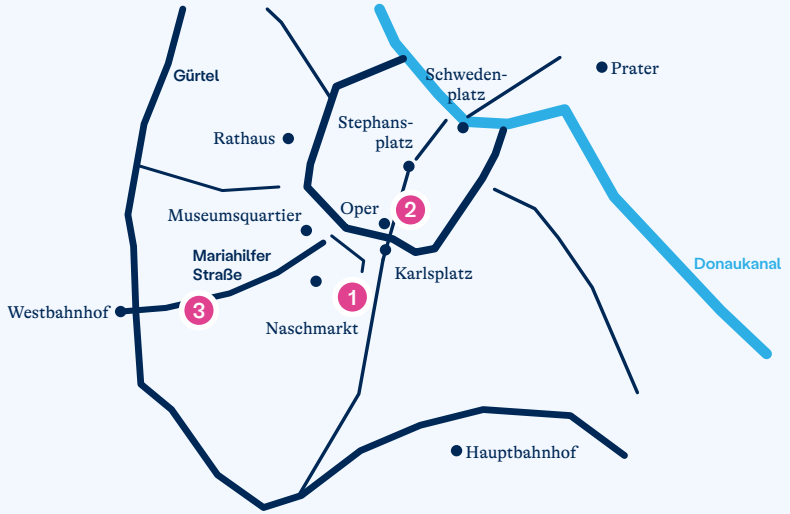
Tuat's gscheit liken und posten, Kinder!

vollpension.wien
vollpension_wien
vollpension_wien

Du entschuldige, I scan' di!

Hier Oma-Post abonnieren, wenn du regelmäßig auf dem Laufenden bleiben willst.

Standorte & Öffnungszeiten



1

Vollpension Schleifmühlgasse
Schleifmühlgasse 16
1040 Wien
Mo – So, 8.00 – 20.00 Uhr

2

Vollpension Johannesgasse
Johannesgasse 4a
1010 Wien
Mo – So, 8.00 – 18.00 Uhr

3

Vollpension Backschule
Mariahilfer Straße 101/33a
1060 Wien
www.vollpension.at/backkurse



Vollpension

Menu



So glad you're here!

Welcome to Vollpens*i*on

Vollpension is Grandma's public living room: Here, grannies and grandpas work side by side with young people and show how well generations work together. Our seniors earn their own money, because a pension often isn't enough. Even more important: they're part of the action, have a meaningful job and pass on what they know. By visiting, you become part of it too. Thank you, with a Busserl (a little kiss) on top! So take a seat and enjoy.

www.vollpens*i*on.at

What on earth are Buchteln?

Grandma‘s favourite sweet buns

Buchteln are soft, fluffy buns made from sweet yeast dough – a classic that came to Vienna from Bohemia. Baked snugly side by side, each one is golden on top and pillowy where it touches its neighbours.

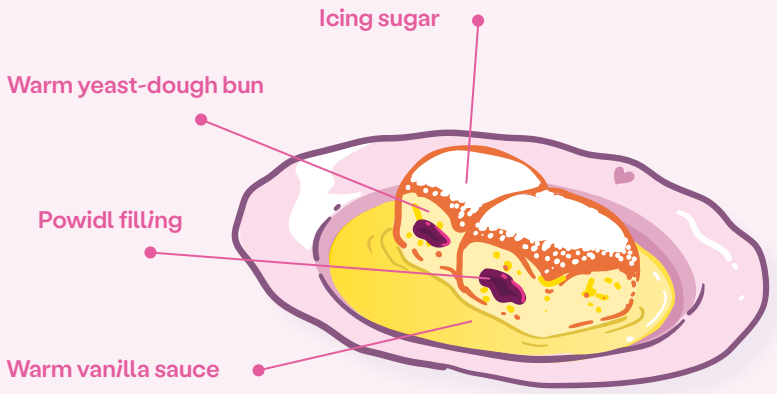
Inside there‘s a spoonful of Powidl, a thick, dark plum jam. Our baking grandmas and grandpas still make the dough the old-fashioned way and serve the Buchteln warm, with plenty of vanilla sauce. A taste of an Austrian childhood – even if you didn‘t grow up at grandma‘s.

Warm Buchteln with vanilla sauce

ACG | vegetarian

1 piece 8,90 / 2 pieces 13,40

Fluffy Grandma-style Buchteln filled with the finest Powidl (plum jam), served with heavenly, warm vanilla sauce

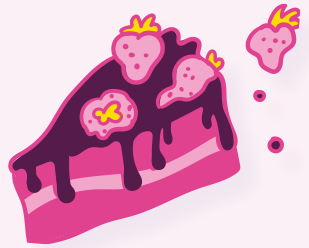


**Want to learn how to bake Buchteln – straight from grandma?
You can, at our baking school!
www.vollpension.at/en/baking-courses-vienna**

At the heart of Vollpension

Homemade cakes by our baking grandmas and grandpas

Where can you find the best cake? Right! At Grandma‘s.
At our place, there‘s a whole team of baking grandmas and grandpas who whip up fresh cakes and tarts every day – handmade and often from old family recipes.



So, how does it work?

1. Order your cake from the service staff at your table and collect your Grandma-Coin
2. Take your coin to the cake display
3. Look, marvel, or let our baking grandmas and grandpas tell you all about the cakes
4. Make your choice – and answer the most important question: With or without whipped cream?
5. Carry it back to your table and enjoy

Homemade cake or tart

6,90 per piece

Order from the service staff, pick your piece at the cake display with your Grandma-Coin and take it with you. Whipped cream included!



**Treat someone special – or yourself!
All our cakes are also available to take away.
Want a whole cake? Pre-order yours at
www.vollpension.at/en/online-shop**

= vegetarian | = vegan | Allergen key on page 14

Breakfast Mon – Sun, 8.00 – 16.00

Good morning, honeybuns!

Aunt Paula's Pure Savoury Delight | Hearty breakfast AGO 16.90
Ham from Höllerschmid, herb spread,
Edam cheese, Brie, horseradish, vegetables, butter, bread rolls

Grandpa Kurti's Good Cheese Classic | Vegetarian breakfast | AGO 16.90
Herb and bean spread, Edam cheese, mountain cheese, Brie,
vegetables, butter, bread rolls

Grandma Erika's True Plant Power | Vegan breakfast | AO 16.90
Herb, bean and beetroot spread, vegan cheese,
vegan feta, vegetables, margarine, bread rolls

Viennese breakfast | AG 8.90
Butter, two kinds of jam (apricot and redcurrant), two kinds of bread rolls
– vegan option available

Holzmichl's Munich Freedom | White sausages AM 15.90
Two white sausages, sweet Händlmaier mustard, a pretzel,
a very small beer (just right for getting up!)

= vegetarian | = vegan | Allergen key on page 14

Breakfast Mon – Sun, 8.00 – 16.00

Our breakfast breads

Urli Schurli's Ham Delight | Ham bread with breakfast egg ACGO 10.40
Butter, ham from Höllerschmid, horseradish, soft-boiled organic egg

Mr. Karli's Cheese Masterpiece | Cheese bread with breakfast egg | ACG 9.80
Butter, Edam cheese, cucumber, radishes, soft-boiled organic egg

Aunt Gaby's Garden Secret | Vegan bread & oat dream in a jar | AH 9.80
Margarine with chives, herb spread with radishes
and a small portion of overnight oats

Grandma Gerda's Green Glory | Chive bread with breakfast egg | ACG 8.90
Butter, chives, soft-boiled organic egg

Gluten-free bread is also available as an alternative to regular bread AGN

Breakfast extras

Small overnight oats | AH 4.90
with apple sauce and nuts

Soft-boiled organic egg | C 2.90

Bread roll (Semmerl) | A 2.20

Rye roll | A 2.20

Slice of bread | A 2.00

Pretzel | A 2.90

Spread 2.90 each
beetroot, herbs or beans O

Jam 2.00 each
apricot or redcurrant

Butter | G 2.00

Margarine 2.00

Everything tastes better for two

Legacy Hunter – Breakfast for two

Allergen information on pastries available from our team

Classic ACGO **47,90**
Our all-round package with two glasses of Frizzante, two glasses of fresh orange juice, bread, butter, horseradish, two soft-boiled organic eggs, spreads, a selection of cheeses, ham from Höllerschmid, vegetables for a healthy start and a sample from our baking grandmas

Vegan | AHO **47,90**
Our all-round package with two glasses of Frizzante, two glasses of fresh orange juice, bread, margarine, spreads, a selection of vegan cheeses, vegetables for a healthy start, two small jars of overnight oats and a sample from our baking grandmas – and all of it vegan



Breakfast Mon – Sun, 8.00 – 16.00

Something sweet for breakfast

Allergen information on pastries available from our team

Homemade cake or tart **6,90**
Order from the service staff, then pick your piece at the cake display with your Grandma-Coin

Warm Buchteln with vanilla sauce | ACG **1 piece 8,90 | 2 pieces 13,40**
Fluffy Buchteln filled with the finest Powidl (plum jam), served with warm vanilla sauce

Yoghurt with Hollerkoch | GH **7,40**
Creamy yoghurt with Hollerkoch (elderberry compote) and almonds, vegan option available FH

Warm oats with fruit | AF **9,90**
Overnight oats that checked in for the night at Vollpension, with fruit



= vegetarian | = vegan | Allergen key on page 14

Grandma's finest – all day long

Enjoy your meal! Pull up a chair – the more, the merrier.

Ms. Petra's Tomato Dream | Shakshuka 9[40]
Shakshuka with egg and bread | ACM
Shakshuka with vegan feta and a bread roll | AM

Cheese toast | AG 7[90]
with mountain cheese, ketchup and potato crisps

Ham and cheese toast AG 7[90]
with mountain cheese, ham from Höllerschmid, ketchup and potato crisps

Vegan toast | A 7[90]
with vegan cheese, pepper, onion and paprika, ketchup and potato crisps

Toast Hawaii AG 9[40]
Two slices of toast with ham from Höllerschmid and pineapple, topped with melted mountain cheese, served with lingonberries

= vegetarian | = vegan | Allergen key on page 14

But first, coffee!

Hot drinks

Coffee – with Alpro oat milk A on request

Espresso single / double	3[40] / 5[40]
Espresso Macchiato G	3[60]
Espresso with a splash of milk G small / large	3[60] / 5[60]
Americano black / with milk G	4[70] / 4[90]
Melange / Cappuccino G	5[50]
Café Latte G	5[90]
Flat White G	5[90]
Cocoa without / with whipped cream G	5[50] / 5[90]
Einspänner G double espresso with whipped cream	6[20]
Matcha Latte A	6[20]
Chai Latte G	6[20]
Portion of whipped cream G	0[70]

Cocoa, Einspänner and whipped cream are also available vegan

Tea in a huge cup – with Alpro oat milk A on request

Organic tea 5[20]
lemon, milk G or honey on request

English breakfast, jasmine green tea, fruit tea, herbal tea, chamomile tea, peppermint tea, rooibos Apfelstrudel

with a shot of rum 2[90]

Hot lemon in a huge cup 4[50]

Honey on request

Sodas and juices

Cold drinks

Homemade sodas for a big thirst – in a carafe

Lemon iced tea	5,90
Lemon soda (Zitronenkracherl)	5,90
Organic ginger & lemon verbena soda	5,90

Juices and sodas

Fresh orange juice 1/8 l	4,20
Cloudy apple juice pure	4,60
Cloudy apple juice with tap water, small / large	3,50 / 4,90
Cloudy apple juice with soda, small / large	3,90 / 5,70
Lemon / elderflower / raspberry soda small / large	3,50 / 4,90
Fritz-kola / Fritz-kola zero 0.33 l	4,90
Frucade 0.35 l	4,90
Almdudler 0.35 l	4,90
Tonic Water	4,90

Water

Soda small / large	2,40 / 4,00
Vöslauer sparkling 0.33 l	4,00
Vöslauer still 0.33 l	4,00

= vegetarian | = vegan | Allergen key on page 14

Cheers!

Beer, wine and spirits

Our classics

Beer [A] Schwechater Wiener Lager 0.3 l / 0.5 l	4,70 / 5,90
Non-alcoholic beer [A] Gösser Naturgold 0.5 l bottle	5,90
Radler [A] beer with our homemade lemon soda, 0.3 l / 0.5 l	4,70 / 5,90
House white wine [O] Grüner Veltliner, 1/8 l	4,50
House red wine [O] Zweigelt, 1/8 l	5,10
White wine spritz [O]	4,70
Summer spritz [O] large	6,50
Kaiser spritz [O] white spritz with elderflower syrup	6,40

Sparkling & aperitifs

Frizzante [O] 1/8 l	4,90
Frizzante [O] bottle, white or rosé	24,90
Aperol Spritz [O]	7,90
Limoncello Spritz [O]	7,90
Campari Orange	7,00
Campari Spritz [O]	7,90

Grandma and Grandpa's elixir of life

Gin Tonic	8,90
Eggnog [C] 2 cl	3,80
Apricot schnapps 2 cl	4,20

A big thank you for your trust!

Our partners and cooperations

vollpension.at/en/partners

Allergen information according to the Codex recommendation

Our cakes, pastries and dishes may contain traces of A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R. Detailed information on allergens is available from our team. Unfortunately, we cannot offer gluten-free cakes, as we would need a separate production facility for that. However, we frequently have flourless cakes available – just ask our baking grandmas and grandpas. Our grandmas and grandpas also bake excellent vegan cakes.

A	cereals containing gluten	F	soy	N	sesame
B	crustaceans	G	milk or lactose	O	sulphites
C	eggs	H	nuts	P	lupins
D	fish	L	celery	R	molluscs
E	peanuts	M	mustard		

Stay in touch – www.vollpension.at

So lovely to have you here!

We hope this wasn't a one-off and that you'll be back soon. In the meantime, we'd be over the moon to stay in touch in the digital universe. Of course, we're on social media – and we've got something extra special: our newsletter. Grandma will regularly send you something to read, straight to your inbox.

Hey folks! Like and share!

vollpension.wien
vollpension_wien
vollpension_wien

Scan Grandma's QR code!

Subscribe to Grandma's mail here if you want to stay up to date.

Locations & opening hours



1 Vollpension Schleifmühlgasse
Schleifmühlgasse 16
1040 Vienna
Mon – Sun, 8.00 – 20.00

2 Vollpension Johannesgasse
Johannesgasse 4a
1010 Vienna
Mon – Sun, 8.00 – 18.00

3 Vollpension Baking School
Mariahilfer Straße 101/33a
1060 Vienna
www.vollpension.at/en/baking-courses-vienna