



SCHAUEN SIE REIN.  
HAVE A LOOK INSIDE.



SLUKA

K. & K. HOF LIEFERANT  
CONDITOREI  
SEIT 1891  
WIEN





## HERZLICH WILLKOMMEN! WELCOME!

Seit 1891 pflegen und leben wir in der Conditorei Sluka am Rathausplatz die hohe Kunst der Zuckerbäckerei. Der Erfolg und die Beliebtheit bei unseren Kunden aus nah und fern bewogen uns, an einem zweiten Standort Gäste von unserem handwerklichen Geschick und unserer Gastfreundschaft zu überzeugen.

Darum beschlossen wir 2013, im ehemaligen Lokal „Zu den drei Husaren“ eine zweite Conditorei Sluka einzurichten. Zur Überraschung aller Beteiligten fanden wir unter alten, abgehängten Decken Dekorationen der ehemaligen Kaffee-Konditorei Zwieback. Experten bestätigten uns die kunsthistorische und architektonische Bedeutung dieses Fundes, da es sich dabei um ein bisher kaum bekanntes Projekt des Ateliers Ohmann handelte.

Für uns Grund genug, die Kaffee-Konditorei Zwieback so weit wie möglich zu erhalten, zu restaurieren bzw. zu rekonstruieren. Mit größter Sorgfalt revitalisierten zahlreiche bedeutende Handwerksbetriebe die Räumlichkeiten, die nicht nur unsere Gäste, sondern auch renommierte Fachleute begeistern.

Wir freuen uns, Ihnen an zwei zentralen Standorten die Wiener Kaffeehaus- und Konditoreikultur näherzubringen und Ihnen eine entspannte Zeit bei uns zu verschaffen.

Ihre Teams der Conditorei Sluka Kärntner Straße und Rathausplatz.

Since 1891 we have been cultivating the high art of confectionery at Conditorei Sluka at Rathausplatz. Our success and popularity with guests from near and far prompted us to win over guests with our skilled craftsmanship and hospitality at a second location as well.

For this reason we decided in 2013 to open a second Conditorei Sluka in the former restaurant „Zu den drei Husaren“. To everyone's surprise, under the old suspended ceilings we discovered decorations from the former coffee house and confectionery Zwieback. Experts confirmed the art-historical and architectural significance of this find, because it was a previously almost unknown project by Atelier Ohmann.

For us, this was reason enough to preserve, restore or reconstruct the café-confectionery Zwieback to the greatest extent possible. With great care, a number of notable craftsmanship companies revitalised the premises, delighting not only our guests, but also renowned experts.

We are pleased to convey the Viennese coffee house and confectionery culture to you at two central locations, and to offer you a relaxing time with us.

Your Conditorei Sluka teams at Kärntner Strasse and Rathausplatz





Josefine Sluka (1864–1954)



Wilhelm J. Sluka, (1861–1932),  
Conditormeister, Gründer

Wilhelm J. Sluka, (1861–1932),  
Master confectioner, founder

## AUS DER GESCHICHTE DER CONDITOREI SLUKA.

### WIE ALLES BEGANN.

Am 7. Jänner 1891 gründete Wilhelm Josef Sluka gemeinsam mit seiner Frau Josefine das Unternehmen am Rathausplatz 8. Innerhalb weniger Jahre gelang es dem Paar, „den Sluka“ zu einer der führenden Konditoreien Wiens zu machen. Nach nur neun Jahren wurde ihnen der Hofstitel „k. u. k. Hoflieferant“ verliehen. Viele der damaligen Kreationen werden noch heute nach Originalrezepten hergestellt.

### WIE ES MIT DER CONDITOREI SLUKA ERFOLGREICH WEITERGING.

Der Nachfolger von Wilhelm Josef Sluka war Alexander Jeszenits. Nach seiner Ausbildung in Wien sammelte er Erfahrungen bei Gerbeaud in Budapest und in der Kaffee-Konditorei Zwieback. Gemeinsam mit seiner Frau Anna sorgte er dafür, dass die Conditorei Sluka ihre Anziehungskraft weit über Wien hinaus ausübte. Ab 1960 setzte die Familie Beranek die Erfolgsgeschichte fort. Sowohl Otto und Susanna als auch ihr Sohn Robert führten das Unternehmen höchst erfolgreich, nachdem sie jahrelange Erfahrungen im Ausland gesammelt hatten.

Seit dem Jahr 2014 gehört die Conditorei Sluka zur List Hospitality Group, welche die Institution in der Tradition der Gründer weiterführt.

## FROM THE HISTORY OF CONDITOREI SLUKA.

### HOW IT ALL BEGAN.

On 7th January 1891, Wilhelm Josef Sluka and his wife Josefine founded the company at Rathausplatz 8. Within just a few years, the couple succeeded in making the „Sluka“ one of the leading confectioneries in Vienna. After just nine years they were granted the court title „Purveyor to the Imperial and Royal Court“. Many of the creations from that time are still made today according to the original recipes.

### HOW CONDITOREI SLUKA'S SUCCESS STORY CONTINUED.

The successor of Wilhelm J. Sluka was Alexander Jeszenits. After his training in Vienna, he garnered experience at Gerbeaud in Budapest and at the café-confectionery Zwieback. Along with his wife Anna, he ensured that Conditorei Sluka exerted its appeal far beyond the borders of Vienna. Starting in 1960, the Beranek family continued the success story. Both Otto and Susanna, as well as their son Robert, managed the business very successfully after having acquired many years of experience abroad.

Since 2014 Conditorei Sluka belongs to the List Hospitality Group, which is continuing the institution in the tradition of the founders.

### MAN SIEHT SICH BEIM SLUKA.

Höchste Qualität und Zuckerbäckerfertigkeit waren Garanten für die ständig wachsende Schar an Stammgästen. So war „der Sluka“ am Rathausplatz um die vorletzte Jahrhundertwende ein Treffpunkt der feinen Wiener Gesellschaft. Kaiserin Elisabeth schätzte das Lokal ebenso wie Oskar Kokoschka, Minister und Abgeordnete des Parlaments, Herren des Rathauses, Mitglieder des k.u.k. Hofburgtheaters sowie Adel und Bürgertum. Im Gästebuch findet man bis heute Bundespräsidenten, Bundeskanzler und viele Wiener Bürgermeister.

### SEE YOU AT SLUKA.

Top quality and confectionery skill were guarantees for a constantly growing multitude of regular customers. At the close of the 19th and beginning of the 20th century, „the Sluka“ at Rathausplatz was a meeting place for Vienna's high society. Empress Elisabeth valued the pastry shop, as did Oskar Kokoschka, ministers and Members of Parliament, city councillors, members of the Imperial Royal Theatre, as well as the aristocracy and the middle classes. Even today the guest book includes Federal Presidents, Federal Chancellors, and many Vienna mayors.

Ansichtskarte aus dem Jahre 1902  
Postcard from the year 1902



60er Jahre  
1960's

Susanna und Otto Beranek



Anna und Alexander Jeszenits

 **SLUKA**  
CAFÉ CONDITOREI 



## DIE CONDITOREI SLUKA IN DER KÄRNTNER STRASSE.

Der Standort der neuen Conditorei Sluka in den ehemaligen Räumlichkeiten der Kaffee-Konditorei Zwieback und des Restaurants „Zu den drei Husaren“ spiegelt die wechselhafte Stadtgeschichte und die ihrer Bewohner wider und wurde vor allem von den Namen Zwieback, Zirner, Oerley und Ohmann geprägt.

**Ab 1298** errichtete das Stift zu Göttweig hier seinen ersten Wiener Stiftshof.

**Um 1830** wohnte der Hofmusikdirektor und Walzerkönig Johann Strauss Sohn in dem Haus Weihburggasse 2/Kärntner Straße 11.

**Von 1802 bis 1812** befand sich die Wiener Börse in diesem Haus.

**Von 1895 bis 1907** wurden alle Häuser von der Familie Zwieback und dem Schwiegersohn Alexander Zirner erworben.

**1920** wurde durch den Architekten Robert Oerley eine Verbindung zwischen dem Palais Pereira und der Kärntner Straße 13 erstellt und ein Teesalon mit Konditorei geschaffen.

**1921** wurde das Palais Pereira von Dr. Ludwig Zwieback & Bruder erworben und umgestaltet. Die Architekten Ohmann und Kirstein errichteten das Spiegel- und das Durchgangsoktogen.

**1933** wurde von dem Husarenoberst Graf Paul Palffy, Peter Palffy und Baron Sonjok das Lokal „Zu den drei Husaren“ eröffnet.

**Seit 1997** befindet sich die Liegenschaft Weihburggasse 4 im Besitz der List Hospitality Group.

Zwieback-Moden, 1926  
Zwieback Fashion, 1926

Eingang Weihburggasse 4  
Entrance Weihburggasse 4

## CONDITOREI SLUKA IN KÄRNTNER STRASSE.

The location of the new Conditorei Sluka, in the former premises of the café-confectionery Zwieback and the restaurant „Zu den drei Husaren“, reflects the eventful history of the city and its inhabitants and in particular carries the stamp of the names Zwieback, Zirner, Oerley and Ohmann.

**From 1298** onwards, Göttweig Abbey established its first Vienna branch here.

**Around 1830**, the court music director and waltz king Johann Strauss junior lived in the house at Weihburggasse 2/Kärntner Strasse 11.

**From 1802 to 1812**, the Vienna Stock Exchange was located in this building.

**From 1895 to 1907**, all the buildings were purchased by the Zwieback family and their son-in-law Alexander Zirner.

**In 1920**, the architect Robert Oerley made a connection between the Pereira Palace and Kärntner Strasse 13 and created a tea room with confectionery.

**In 1921**, Pereira Palace was purchased and altered by Dr. Ludwig Zwieback & Brother. The architects Ohmann and Kirstein created the mirrored and connecting octagon.

**In 1933**, the hussar colonel Count Paul Palffy, Peter Palffy and Baron Sonjok opened the restaurant „Zu den drei Husaren“ („To the three hussars“).

**Since 1997** the property at Weihburggasse 4 it is owned by the List Hospitality Group.



### **DER LOGEN-LICHTHOF.**

Der Logen-Lichthof war ursprünglich ein Innenhof, der ca. 1922 überdacht wurde. Er ist vom großen Kaffeeraum durch eine Säulenreihe abgetrennt. Die Verzierungen an den Säulen wurden wie die mit unzähligen Goldplättchen ausgelegten Medaillons in den Wandzwickeln originalgetreu rekonstruiert. Die Besonderheit des Logen-Lichthofes ist die halbrunde Glasdeckung. Dank der noch vorhandenen Scheiben konnte die Glasmalerei in ihrem Originalzustand wiederhergestellt werden. Wir meinen: einer der schönsten Orte in Wien, um Kaffeespezialitäten und feinste Kuchen zu genießen.

### **DER KLEINE SALON.**

An der Stelle des neu geschaffenen Kleinen Salons befand sich früher die Confiserie Zwieback mit Ladentisch und Schauvitrienen für Konfekt. Dieser Bereich präsentiert sich elegant und stilvoll mit großem, abgerundetem Fenster zur Weihburggasse. Dank der Ausstattung mit Präsentationstechnik eignet sich der Kleine Salon ideal für besondere Veranstaltungen wie z.B. geschäftliche Meetings oder Präsentationen, in deren Pausen man Pikanteres und Süßes genießt.

Kapazität: 20 Personen



Kleiner Salon  
Little Salon

### **THE LOGGIA ATRIUM.**

The Loggia Atrium was originally an inner courtyard, and was roofed in about 1922. It is separated from the large coffee room by a row of columns. The ornamentation on the columns as well as the medallions in the spandrels, inlaid with seemingly countless little gold plates, were faithfully reconstructed. The special feature of the Loggia Atrium is the arched glass ceiling. Thanks to the still remaining panes, it was possible to restore the glass painting to its original condition. We think this is one of the most beautiful places in Vienna for enjoying coffee specialities and the finest cakes.

### **THE LITTLE SALON.**

Where the newly created Little Salon stands, Café Zwieback once had its counter and display case for sweets. This area presents an elegant, stylish atmosphere with large, rounded windows facing onto Weihburggasse. Thanks to its presentation technology equipment, the Little Salon is ideal for special events such as business meetings or presentations, where savoury and sweet treats are offered during the breaks.

Capacity: 20 people





TEKTEN  
A. KIRSTEIN