

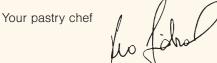
DEAR GUESTS!

The House of Jindrak has a long tradition. In 1929 my grandfather Kommerzialrat Leo Jindrak I. opened up the first cake shop at 22, Herrenstraße. He employed two shop assistants and three pastry cooks. In 1971 my father Leo Jindrak II. took charge of the firm and he had both cafés redecorated. Two years later he opened up our "Pikant". Our first café at Südbahnhofmarkt was started in 1979. one vear later we opened a second branch at Grünmarkt in Urfahr and in 1989 we opened up a third branch in the shopping center Plus City in Pasching.

Our products, which are not only a culinary delight but also a treat for the eyes, attracted more and more connoisseurs to visit our cake shop, that's why we expanded our shop at Herrenstraße. In 1985 the size of the bakehouse was doubled. In 1986 my father Innungsmeister Leo Jindrak II died and my mother and I, Leo Jindrak III. took charge of the firm together. I have been running the business on my own since 1997.

In May 2004 an art café Kunstcafé was opened up at Herrenstraße and in September 2004 a new branch in Plus-City followed. In 2008 I established another branch in the shopping center "LENTIA City" in Urfahr. In 2007 I acquired the confectionary "Wrann" and in 2009 I merged into my company. In 2017 a new café has been established at Pöstlingberg. Today my firm has got 160 employees, among them 12 apprentices.

As it has been custom since my grandfather's time, we still use traditional recipes and it goes without saying that we use butter and cream. We produce our products freshly for our clients. The cake shop Jindrak is the house of the original Linzer Torte. We bake more than 100.000 of them every year and sell them all over the world, many of them as attractively wrapped souvenirs or company gifts. If you buy an original Linzer Torte made by Jindrak you will be able to present your friends with a culinary speciality of Upper Austria.







Das Haus der Original Linzer Torte

Stammhaus:

Herrenstraße 22-24, 4020 Linz Telefon: +43 (0) 732 77 92 58 Fax: +43 (0) 732 77 92 58-5 jindrak@linzertorte.at

Filialen:

Südbahnhofmarkt Krankenhausstraße Lentia-City Urfahr Hauptstraße Urfahr Landstraße Plus City Pasching Pöstlingberg Pikant - Herrenstraße















jetränke





LIEBE GÄSTE!

Im Hause Jindrak sehen wir auf eine lange Tradition zurück. Im Jahr 1929 eröffnete mein Großvater, Kommerzialrat Leo Jindrak I. in der Herrenstraße die erste Konditorei. 1971 übernahm mein Vater Leo Jindrak II. den Betrieb und ließ beide Cafés renovieren. Zwei Jahre später eröffnete er unser "Pikant". Mit der ersten Filiale am Südbahnhofmarkt starteten wir 1979, ein Jahr später folgte die Filiale am Grünmarkt und 1989 die dritte Filiale in der "Plus City" in Pasching.

Die Produkte unseres Hauses - nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch eine Augenweide lockten immer mehr Genießer in unsere Konditorei und so erweiterten wir 1982 unser Verkaufslokal in der Herrenstraße. 1985 wurde durch einen Neubau die Produktionsfläche verdoppelt. 1986 verstarb mein Vater, Landesinnungsmeister Leo Jindrak II. Danach übernahmen meine Mutter und ich, Leo Jindrak III. gemeinsam den Betrieb, seit 1997 führe ich diesen alleine. Im Mai 2004 erfolgte die Eröffnung des Kunstcafés in der Herrenstraße, im September 2004 eine neue Filiale in der Plus City. Im Jahr 2008 eröffnete ich eine weitere Filiale in der Lentia City, 2007 habe ich die Firma Wrann übernommen und im Jahr 2009 in die Firma Jindrak integriert, 2017 wurde eine neue Filiale am Pöstlingberg eröffnet. Heute beschäftige ich 160 Mitarbeiter, davon 12 Lehrlinge.

Wie schon zu Großvaters Zeiten backen wir auch heute noch nach traditionellen Rezepten, die Verwendung von Butter und Schlagobers ist für uns selbstverständlich. Unsere Spezialitäten werden täglich frisch für unsere Kunden produziert. Die Konditorei Jindrak ist das Haus der "Original Linzer Torte". Jährlich backen wir über 100.000 Torten, die - attraktiv verpackt

- auch gerne als Souvenir oder Firmengeschenk in die ganze Welt versandt werden. Mit einer "Original Linzer Torte" aus dem Hause Jindrak schenken Sie Ihren Freunden ein kulinarisches

Ihr Konditormeister

Stück Oberösterreich.





www.jindrak.at



Kaffee

€	2,60
€	2,80
€	2,80
€	2,90
€	2,70
€	2,90
€	3,00
€	3,50
€	3,70
€	3,50
€	5,10
€	3,70
€	3,50
€	5,50
€	3,50
€	1,20
	$\mathbb{E} \oplus \mathbb{E} \oplus $

Alle Kaffees werden auch mit laktosefreier Milch, sowie koffeinfrei zum gleichen Preis angeboten!

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade nach Art des Hauses	€	3,90
Glas Milch warm oder kalt, 0,25 I	€	1,50

Wir servieren unsere heiße Schokolade und Kaffees frischer Vollmilch oder frischem Obers aus Österreich!





Wählen Sie die Teesorte aus unserer Teekarte aus!

Tasse Tee	€	2,70
Kännchen Tee	€	4,00

Extras

Tee

Portion Zitrone frisch gepresst	€	0,30
Portion Obers	€	0,25
Portion Schlagobers klein	€	0,50
Portion Schlagobers groß	€	0,80
Kännchen Milch	€	0,30
Portion Rum 2 cl	€	1,50
Heiße Limonade	€	1.50

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer mit oder ohne, 0,33 I	€	2,40
Vöslauer mit frisch gepresster Zitrone 0,33 I	€	2,70
Soda 1/8	€	0,70
Soda 1/4	€	1,40
Soda 1/2	€	2,60
Soda 1/4 I mit frisch gepresster Zitrone	€	1,70
Soda 1/4 I mit Himbeer	€	1,70
Soda 1/2 I mit frisch gepresster Zitrone	€	2,90
Soda 1/2 I mit Himbeer	€	2,90
Glas Leitungswasser 0,25	€	0,30
astire astire		





_	1,00
€	3,10
€	3,10
€	3,10
€	3,10
€	3,10
€	3,10
€	3,10
_	
€	-,
€	4,50
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,00
€	3,80



RAUCH









Kleine Imbisse

Handgemachtes Salzstangerl oder Semmerl mit Schinken und Käse	€	3,50
Schinken-Käse-Toast mit Ketchup	€	3,90
Frankfurter mit Senf (süß oder scharf) und handgemachtem Gebäck Handgemachtes Gebäck nach Wahl		3,80 1,10



Alkoholische Getränke

Stiegl Pils 0,2 I*	€	2,60
Stiegl Pils 0,3 I*	€	3,20
Stiegl Pils 0,5 I*	€	3,80
Stiegl Pils 0,3 Flasche	€	3,20
Stiegl-Paracelsus-Zwickl 0,33 * **	€	3,20
Stiegl Freibier alkoholfrei 0,33 l	€	3,20
Stiegl Radler Naturtrüb 0,33	€	3,20
Stiegl "Weisse" 0,5 l**	€	3,80

* In ausgewählten Filialen gibt es Bier vom Fass

^{**} In ausgewählten Filialen verfügbar



Grüner Veltliner	1/8	€	2,70
Weingut Huber, Strass - Kamptal			
Grüner Veltliner "Am Berg" 2018	1/8	€	3,90
Weingut Berhard Ott, Feuersbrunn - Wagram Leuchtendes strohgelb, in der Nase dezente Fr grüne Apfelnote am Gaumen, zartwürziges Fini	,	€	25,00
Blauer Zweigelt	1/8	€	3,00
Weingut Sepp Moser, Apetlon-Neusiedlersee			,
Zweigelt 2017	1/8 I	€	3,70
Weingut Pöckl, Mönchhof - Neusiedlersee	0,75	€	24,00
Kräftiges Rubingranat mit violetten Reflexen, in feine Weichsel-Zwetschkennote, zarte Bittersch am Gaumen saftig, mineralischer Nachhall.			·
G'Spritzter weiß oder rot 1/4 I		€	3,30
Schlumberger Sparkling brut Komplexe Aromavielfalt, extrem geringe Dosag durch die feine Frucht äußerst harmonisch, bes bekömmlich.	,	€	8,00
Prosecco Superiore DOCG 1 Glas	s 0,1 l	€	3,80
Vinicola Canella, San Doná di Piave/ Venetien Leuchtende, hellgelbe Farbe, fruchtig erfrischer Prosecco, perfekte Mousseux.	0,75		27,00
Campari Soda		€.	3,70
Campari Orange			4,20
Aperol Spritz mit Wein			4,20
Aperol Spritz mit Prosecco			4,70
Remy Martin V.S.O.P. Cognac 2 cl			3,60
Williamsbrand Karl Holzapfel, Wacha	u 2 cl		3,90
Nonino Chardonnay Barrique Grap			3,80
Nonino Distillation, Percotto - Friaul		J	3,00



Preise inklusive Mehrwertsteuer. Weine enthalten Sulfite



BACKEN SIE IHRE ORIGINAL LINZER TORTE

in unserer SchauBackStube

TEILNAHME

In Gruppen ab 10 Personen Montag - Freitag 09:00 - 15:30 Uhr Sondertermine auf Anfrage Anmeldung im Stammhaus Herrenstraße 22, 4020 Linz Telefon: +43 (0) 732 77 92 58 e-mail: jindrak@linzertorte.at www.jindrak.at

Preis pro Person €19,00 Sonderterminpreis pro Person € 24,00

Dauer der Vorführung ca. 1 Stunde. Nach einer weiteren Stunde Backzeit erhält jeder Teilnehmer seine Original Linzer Torte und ein Backdiplom.

BAKE YOUR OWN ORIGINAL LINZER TORTE

in our show bakery "SchauBackStube"

PARTICIPATION

in groups of min. 10 persons Monday - Friday 09.00 - 15.30 other dates available at our main location Herrenstraße 22, 4020 Linz Telephon: +43 (0) 732 77 92 58 e-mail: jindrak@linzertorte.at www.jindrak.at

Price per person: € 19,00

Special Date price per person € 24,00

Duration approximately one hour. After another hour for baking, each participant will get their own Original "Linzer Torte" and a certificate.