

## Süßer Genuss unter freiem Himmel: Neuer Schanigarten bei Crème de la Crème!

„La Petite Crème de la Crème“ in Wieden eröffnet neuen Schanigarten mit erfrischenden Angeboten für den Sommer ab 24. Juni 2025.



**Kettenbrückengasse, 1040 Wien, Österreich** - Die Vorfreude auf den Sommer in der Kettenbrückengasse ist groß! „La Petite Crème de la Crème“, das charmante Café, das im Februar diesen Jahres seine Türen öffnete, hat sich auf die warme Jahreszeit vorbereitet. Mit einem neuen Schanigarten und erfrischenden Angeboten will das Café nicht nur Besucher:innen eine Auszeit bieten, sondern überzeugt auch mit erstklassiger französischer Patisserie. Das berichtet [meinbezirk.at](https://meinbezirk.at).

Julia Kilarski, die talentierte Gründerin und Konditormeisterin,

hat die Tradition der ehemaligen Patisserie „Fruth“ übernommen und bringt frischen Wind in die Kettenbrückengasse. Der Duft von frisch gebrühtem Kaffee und hausgemachtem Gebäck zieht seit Februar durch die Straßen und die ersten Monate waren bereits ein voller Erfolg.

## **Ein Schanigarten zum Verweilen**

Der neue Schanigarten lädt dazu ein, die Seele baumeln zu lassen. In ruhiger Atmosphäre unter schattenspendenden Bäumen können Gäste bei einer Tasse Kaffee und köstlichem Kuchen die warmen Tage genießen. Und nicht nur das – die neue Getränkekarte bietet unter anderem erfrischende Highlights wie Iced Chai Latte, Bio Matcha Latte und das süße Affogato mit hausgemachtem Vanilleeis.

Das Hauptangebot des Cafés bleibt jedoch die exquisite, handgefertigte französische Patisserie. Auf der Speisekarte stehen neben verschiedenen Tartes auch verführerische Torten, die das Herz eines jeden Naschkatzen höher schlagen lassen. Besonders empfehlenswert sind die Vanilletorte, die Haselnusstorte und die glutenfreie Mohntorte, die allesamt mit Liebe zum Detail zubereitet werden. Und für die, die es gerne klein und süß haben, gibt es Mousse au Chocolat und köstliche Vanille Macarons. Die Torten haben einen Durchmesser von etwa 22 cm und sind somit perfekt für Feiern oder als kleiner Genuss für zwischendurch, so [cremedelacreme.at](http://cremedelacreme.at).

## **Trends in der Bäckerei**

In der Welt der Bäckereien geht es immer bunter und kreativer zu. Exotische Zutaten wie Matcha oder Kardamom sind auf dem Vormarsch und sorgen für neue Geschmackserlebnisse. Laut [arlapro.com](http://arlapro.com) suchen die Verbraucher:innen nach einzigartigen Kombinationen und kreativen Gerichten aus verschiedenen Küchen. Das steigende Interesse an glutenfreien und veganen Alternativen zeigt, dass auch die Nachfrage nach gesunden und nachhaltigen Produkten immer größer wird.

So, liebe Naschkatzen und Kaffeeliebhaber:innen, schnappt euch eure Freund:innen und macht euch auf den Weg zur „La Petite Crème de la Crème“. Hier findet ihr nicht nur ein feines Plätzchen im Schanigarten, sondern auch die Möglichkeit, in die süße Welt der französischen Patisserie einzutauchen. Öffnungszeiten sind Mittwoch bis Freitag von 9 bis 18 Uhr und am Wochenende von 9 bis 17 Uhr. Weitere Informationen findet ihr auf ihrer Webseite.

Details	
<b>Ort</b>	Kettenbrückengasse, 1040 Wien, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://www.meinbezirk.at">www.meinbezirk.at</a></li><li>• <a href="http://cremedelacreme.at">cremedelacreme.at</a></li><li>• <a href="http://www.arlapro.com">www.arlapro.com</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [aktuelle-nachrichten.at](http://aktuelle-nachrichten.at)**