



Gastro-Tipp

Café Deli in Mellau.

Von Theresa Stöckler
theresa.stoeckler@russsmedia.com



Kontakt & Öffnungszeiten

Café Deli

Adresse: Platz 66, 6881 Mellau
Öffnungszeiten: Täglich von 8 bis 18 Uhr
Frühstück täglich von 8 bis 11 Uhr
Reservierungen unter +43 5518 2207 oder
per Mail hotel@baerenmellau.at
Webseite: www.baerenmellau.at

Delikatessen ohne Ende

Das Café Deli in Mellau lockt täglich mit seinem „Superfrühstück“. Eine riesige Auswahl an laufend neuen Köstlichkeiten steht den Gästen zur Verfügung.

Kaum einen Schritt ins Café Deli gesetzt, steigt einem der Geruch von frischem Riebel und Obst-Crumble mit Zimt in die Nase. Der Charakter des Hauses, eine Mischung aus modernem Design und natürlichen Materialien, ist einmalig. Josef (37) und Maria (35) Frick führen gemeinsam das Hotel Bären in Mellau, sowie das im gleichen Haus beheimatete Café Deli. Im Jahr 2015 haben die Frick's mit den Renovierungsarbeiten begonnen und die damalige Bar in ein Café verwandelt.

Innovatives Konzept. Das Deli dient als Treffpunkt für Einheimische und Hotelgäste. „Wir wollten immer ein urbanes Ca-

fé, bei welchem viele verschiedene Einflüsse aus aller Welt zusammenkommen“, erklärt der 37-Jährige. Der Name Deli hat seinen Ursprung beim Wort Delikatesse.

Lokale Erzeugnisse. Bekannt ist das Lokal vor allem für sein ausgiebiges Frühstücksbuffet – dem regionalen „Superfrühstück.“



Von großer Wichtigkeit ist ihnen hierbei die Zusammenarbeit mit lokalen Lieferanten. Der Vetterhof aus Lustenau beliefert die Küche beispielsweise ganzjährig mit Biogemüse. Im Winter natürlich mit anderen Sorten wie im Sommer, versteht sich. Die Küche lädt daher ein sich „kreativ auszutoben“, wie die Besitzer verraten.

Das nahezu ausschließlich vegetarische Frühstücksangebot wechselt täglich. Die Vielfältigkeit an verschiedensten fleischlosen Speisen ist kaum zu überbieten, sodass jeder fündig wird. Angefangen bei diversen Salaten mit Linsen, Lauch und Granatapfel oder Brokkoli und Carnberries bis hin zu laufend

neuen selbstgemachten Aufstrichen und Waffeln, bietet das Buffet so einiges.

Ebenso täglich wechselt das Mittagsmenü mit Eintöpfen wie Curry, Chili oder Dal, Quiches und Focaccia. Auch Kuchen und Kaffee können nachmittags im Lokal konsumiert werden. Hierbei wird besonders viel Wert auf die Zubereitung des Kaffees, der mit einem Muster im Milchschaum serviert wird, gelegt.

Yogaklassen. Dreimal wöchentlich finden im Hotel Bären offene Yogaklassen für Hotelgäste und sonstige Interessierte statt. Samstags verbinden viele den morgendlichen Kurs mit einem anschließenden Frühstück.



Josef Frick (l.)
und sein Team
im Café Deli.
HARTINGER