SABINES BAKEAWAY

Preisliste

Österreichische Mehlspeisen, handgemacht in kleinen Mengen.

Mit echter Butter, echter Vanille aus Papantla, Mascabado-Rohrzucker, Callebaut-Schokolade und Tonkabohne. Marmeladen, Powidl, Pudding und Rumrosinen sind selbstverständlich hausgemacht – ohne Backmischungen, Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen. Wo immer möglich, kaufen wir bei lokalen und mexikanischen Produzenten ein.

EINFÜHRUNGSPREISE ZUR ERÖFFNUNG

Bitte beachten: Es gibt immer eine wechselnde Auswahl – nicht alle Kuchen sind gleichzeitig erhältlich. Bestellt Eure Lieblingssorte einfach per WhatsApp mit 1 Woche Vorlauf (mindestens 6 Stück von einer Sorte).

Torten & Schnitten

PRO STÜCK

Wiener Sachertorte — $110 MXN
Schokoladentorte mit hausgemachter Marillenmarmelade und Schokoladenglasur

Donauwellen mit Pfirsich — $100 MXN
Marmorierter Rührteig mit Pfirsichen, Vanillepudding und Schokoladenüberzug

Österreichischer Apfelstrudel — $120 MXN
Handgezogener Teig, Äpfel, Zimt, Rumrosinen und karamellisierte Mandeln

Schoko-Biskuitroulade — $110 MXN
Lockerer Biskuit mit Schokoladencreme

Zwetschkenkuchen mit Pekannüssen — $90 MXN
Frische Zwetschken auf zartem Teig mit Pekannüssen · saisonal

Bienenstich — $95 MXN
Mit Vanillecreme und knuspriger Mandelkruste

Erdbeer-Vanille-Tanz — $100 MXN
Erdbeerkompott, luftige Vanille-Ganache und Zitronenbiskuit, samtig rot überzogen · nach Cyril Lignac · in Kürze verfügbar

Exotische Kokostorte mit Mango — $110 MXN
Kokosmousse auf Kokosdacquoise mit Mango und Cranberry

Dressierte Linzertorte mit Cranberry — $110 MXN
Mexikanische Pekannüsse, Zimt und hausgemachte Cranberry-Marmelade

Französische Birnen-Tarte — $100 MXN
Mürber Boden, Mandelcreme mit gerösteten Pekannüssen und hauchdünne, karamellisierte Birnenscheiben

Altwiener Gugelhupf mit Schokoladestücken — $95 MXN
Saftiger Schokoladegugelhupf mit Schokostückchen und Schokoladeüberzug

Genuss au chocolat – Schoko-Nusskuchen — $120 MXN
Saftiger Schokoladenkuchen mit Pekan- und Walnüssen bzw. Haselnüssen, Rumrosinen und dunklem Schokoladenguss

Ganze Kuchen

PREIS PRO KUCHEN

Ganze Wiener Sachertorte — $1,100 MXN
Torte mit 24 cm, 12 Stück – Ihr zahlt nur 10

Donauwellen – ganzes Blech — $1,300 MXN
16 Stück – Ihr zahlt nur 13

Ganzer österreichischer Apfelstrudel — $600 MXN
6 Stück – Ihr zahlt nur 5

Ganze Schoko-Biskuitroulade — $880 MXN
9 Stück – Ihr zahlt nur 8

Ganzer Zwetschkenkuchen — $1,170 MXN
16 Stück – Ihr zahlt nur 13 · saisonal

Ganzer Bienenstich — $1,235 MXN
16 Stück – Ihr zahlt nur 13

Ganzer Erdbeer-Vanille-Tanz — $800 MXN
10 Stück – Ihr zahlt nur 8

Ganze Kokostorte mit Mango — $880 MXN
Torte mit 20 cm, 10 Stück – Ihr zahlt nur 8

Ganze dressierte Linzertorte — $1,100 MXN
Torte mit 28 cm, 12 Stück – Ihr zahlt nur 10

Ganze Birnen-Tarte — $1,000 MXN
Tarte mit 28 cm, 12 Stück – Ihr zahlt nur 10

Ganzer Altwiener Gugelhupf — $950 MXN
12 Stück – Ihr zahlt nur 10

Ganzer Genuss au chocolat — $1,200 MXN
Torte mit 28 cm, 12 Stück – Ihr zahlt nur 10

Kleine Versuchungen

PRO STÜCK

Brownies — $75 MXN
Fudgy, saftig und richtig schokoladig

Brownies mit karamellisierten Pekannüssen — $75 MXN
Mit einem Hauch Tonkabohne und Meersalz

Punschkonfekt — $40 MXN
Biskuitwürfel mit Marille und Orangenlikör, in Zartbitterschokolade getaucht

Tiroler Polsterzipf — $55 MXN
Großer Polsterzipf (ca. 9 × 9 cm), mit Powidl gefüllt

Apfelküchle im Bierteig — $35 MXN
Knusprig gebackener Apfelring mit Zimt und Zucker · kleine Ringe: 2 Stück zum selben Preis

Desserts

PRO PORTION

Crema Catalana mit Tonkabohne — $100 MXN
Zarte Creme mit karamellisierter Zuckerkruste · 250 ml

Scheiterhaufen — $100 MXN
Der beliebte österreichische „Holzstapel“ – gebackene Äpfel, Zimt, Rumrosinen und karamellisierte Nüsse · Gerne bereiten wir ihn auch roh vor – frisch oder tiefgekühlt. So könnt Ihr ihn zu Hause in aller Ruhe backen und warm aus dem Ofen genießen. · 250 ml

Kaiserschmarrn — $100 MXN

Luftiger, karamellisierter Schmarrn mit Rumrosinen und Puderzucker · am besten warm genießen – deshalb nur auf Vorbestellung, frisch aus der Pfanne. Auf Wunsch mit hausgemachtem Apfelmus (+20) oder Zwetschkenröster (+30).

Vanillemousse — $75 MXN

Luftige Vanillecreme mit echter Vanille · 150 ml

Dunkle Schokomousse — $85 MXN

Sorten: pur, Kaffee, Zimt, Tonkabohne, Timutpfeffer, Hauch Chili, Orange-Cointreau · 150 ml

Eröffnungsangebot bis 31.12.2026: Jedes 6. Stück gratis!

Ganzer Kuchen? Ihr zahlt weniger – siehe „Ganze Kuchen".

Pro Bestellung gilt ein Angebot – ich rechne euch automatisch das günstigste.

Jeden Sonntag am Markt: Ab 8. November findet Ihr uns von 10 bis 12 Uhr am Mercado Centenario Food Park (Carretera al Centenario, km 13,9 – stadtauswärts links). Dort gibt es jeden Sonntag eine kleine Auswahl, frisch für den Markt gebacken – Einzelstücke zum Mitnehmen, solange der Vorrat reicht.

Vorbestellung: bitte mindestens 1 Woche im Voraus per WhatsApp – ab 6 Stück von einer Sorte.

Lieferung: ab 6 Stück nach El Centenario, Chametla und El Comitán – 50 Pesos. La Paz nach Absprache.

Einzelne Stücke? Gibt es sonntags am Markt zum Mitnehmen. Da ich jede Mehlspeise frisch und im Ganzen backe, kann ich für ein einzelnes Stück keine ganze Mehlspeise extra zubereiten – alles andere backe ich auf Vorbestellung.

Größere Mengen? Für Feste, Events oder größere Bestellungen: Preis nach Absprache.

Etwas Besonderes? Ich backe gerne nach Euren Wünschen – schreibt mir einfach.

Milchfrei oder glutenfrei? Auf Anfrage backe ich viele meiner Kuchen auch ohne Milchprodukte oder ohne Gluten – schreibt mir einfach. Vegane Kuchen biete ich leider nicht an.

Bestellung per WhatsApp: +52 612 233 0964 · la-casa-pacifica.com/sabines-bakeaway

Preise in mexikanischen Pesos (MXN). Änderungen je nach Verfügbarkeit der Zutaten vorbehalten.