

---

**VENDÉGTÉRI SZAKTECHNIKUS  
NÉMET NYELV  
B1  
AUFGABEN**

**1. Leseverstehen**

**1/A Lesen Sie den Text über das Brunchbuffet im Salzberg und lösen Sie dann die Aufgaben dazu.**

**Brunchbuffet im Salzberg**

Das Salzberg in Wien-Mariahilf ist ein Mix aus altbewährter Gastwirtschaft, Bar und Frühstückslokal. Im Sommer ist der schattige Gastgarten ein gern besuchter Zufluchtsort, auch wenn der direkt an der Straße liegt. Und wer zum Frühstück auf der Magdalenenstraße vorbeischaut, kann bei der Gelegenheit danach auch gleich noch über den nahegelegenen Naschmarkt bummeln. Am Wochenende sowie an Feiertagen wird im Salzberg zwischen 09.00 und 16.00 Uhr ein Brunchbuffet angeboten. Pro Nase kostet das Buffet € 17,80 – dabei sind neben den Speisen auch Säfte inkludiert. Auf stolze € 37,80 kommt die „All u can drink“-Variante mit Prosecco oder Rosecco.

Nun aber zum Wesentlichen: dem Buffet. Auf der Tischinsel in der Mitte des Raumes gibt es frisches Gebäck, Croissants und (glutenfreies) Brot, eine Auswahl an Käse, Schinken und Wurst und verschiedene Aufstriche. Darunter Hummus, Eiaufstrich, Liptauer und Kräuteraufstrich – alles selbstgemacht. Direkt ins Auge sticht der im Ganzen aufgetischte Wildlachs, der neben Rohkost, Antipasti und Senf-Dillsauce zu finden ist. Pikante warme Speisen wie Weißwurst, Speck, Gulasch oder Rührei warten in den Wärmebehältern, genauso wie Grießkoch, Porridge und Scheiterhaufen. Waffeln zum Selbermachen, Frucht- & Schokoladensauce, verschiedene Cerealien, Joghurt, frische Früchte und hausgemachte Marmeladen runden das Angebot ab.

Das Buffet ist schön sauber angerichtet, die Speisen sind gut beschriftet und es wird regelmäßig alles aufgefüllt. Auch die Qualität der Lebensmittel stimmt: die Eier kommen (immerhin) aus Freilandhaltung, das Gebäck ist frisch und der Wildlachs war ein kulinarisches Highlight. Die Mischung aus verschiedenen Aufstrichen, knackigem Gemüse und warmen

Brunch-Klassikern gefiel uns und ich hatte den Eindruck, dass hier für so gut wie jeden etwas dabei ist. Zum Abschluss holte ich mir dann noch ein Schüsselchen mit halb Grießbrei und halb Porridge (Haferbrei) sowie einen Klecks hausgemachte Marillenmarmelade. Temperatur und Konsistenz waren gut, für meinen Geschmack waren die Breie aber zu stark gezuckert. Für Waffeln, Müsli oder Croissant war dann leider kein Platz mehr.

**1/A Entscheiden Sie, ob die Aussagen richtig oder falsch sind.**



- |   |     |
|---|-----|
| a) Im Salzberg kann man nach 16.00 Uhr ein Brunchbuffet finden. | R/F |
| b) Man muss für die Erfrischungsgetränke nicht extra bezahlen.  | R/F |
| c) Auf der Tischinsel werden nur warme Speisen angeboten.       | R/F |
| d) Im Angebot findet man auch süße Speisen.                     | R/F |
| e) Die Lebensmittel haben eine sehr gute Qualität.              | R/F |

**1/B Finden Sie die Paare.**

1. der Brunch	a. pro Person
2. der Hummus	b. Der Begriff kommt durch die Zusammenführung der englischen Begriffe „breakfast“ (Frühstück) und „lunch“ (Mittagessen).
3. die Waffel	c. Haferbrei
4. pro Nase	d. Kichererbsenpüree
5. der Porridge	e. süßes, flaches Gebäck

**1/C Sie haben sich erfolgreich um eine Stelle als Kellner beworben. Sie haben die Kopie des Arbeitsvertrages bekommen, aber einige Wörter sind verschwommen. Rekonstruieren Sie den Text mit den fehlenden Wörtern.**

<i>Anspruch</i>	<i>Übergabe</i>	<i>Elternzeit</i>	<i>Arbeitsverhältnis</i>	<i>Arbeitszeit</i>	<i>Leistung</i>
	<i>Einteilung</i>	<i>Betreuung</i>	<i>Probezeit</i>	<i>Stundenlohn</i>	

#### § 1 Beginn des Arbeitsverhältnisses

Das Arbeitsverhältnis beginnt am ...

#### § 2 Probezeit

Das Arbeitsverhältnis wird auf unbestimmte Zeit geschlossen. Die ersten sechs Monate (oder: drei Monate) gelten als (1)\_\_\_\_\_. Während der Probezeit kann das (2)\_\_\_\_\_ beiderseits mit einer Frist von zwei Wochen gekündigt werden.

#### § 3 Tätigkeit

Der Arbeitnehmer wird als Kellner eingestellt und vor allem mit folgenden Arbeiten beschäftigt:

- (3)\_\_\_\_\_ von Gästen
- Aufnahme von Bestellungen
- Ordnungspflicht für Tischwäsche, Bestecke und Dekoration
- Lieferung von Speisen an den Tisch
- Erfüllung von Sonderwünschen (Servietten, Zahnstocher usw.)
- (4)\_\_\_\_\_ der Bestellungen an die Küche
- Erhalt des sauberen Zustands des Gastraums

#### § 4 Arbeitsvergütung

Der Arbeitnehmer erhält eine monatliche Bruttovergütung von ..... € / einen (5)\_\_\_\_\_ von ..... Euro. Soweit eine zusätzliche Zahlung vom Arbeitgeber gewährt wird, handelt es sich um eine freiwillige (6)\_\_\_\_\_. Auch die wiederholte vorbehaltlose Zahlung begründet keinen Rechtsanspruch auf Leistungsgewährung für die Zukunft. Ein Anspruch auf Zuwendungen besteht nicht für Zeiten, in denen das Arbeitsverhältnis ruht und kein (7)\_\_\_\_\_ auf Arbeitsentgelt besteht. Dies gilt insbesondere für (8)\_\_\_\_\_, Wehr- und Zivildienst und unbezahlte Freistellung. Voraussetzung für die Gewährung einer Gratifikation ist stets, dass das Arbeitsverhältnis am Auszahlungstag weder beendet noch gekündigt ist.

#### § 5 Arbeitszeit

Die regelmäßige wöchentliche (9)\_\_\_\_\_ beträgt ..... Stunden. Beginn und Ende der täglichen Arbeitszeit richten sich nach der betrieblichen (10)\_\_\_\_\_.

## 2. Bewerbung

**Der Wiener Club, Robert Goodmann, sucht ab sofort eine/n Koch/ Köchin.**  
**Schauen Sie sich zuerst das Stellenangebot an und bewerben Sie sich mit Ihrem Freund um diese Stelle.**



### Koch / Köchin

Robert Goodmann

📍 Wien ⓘ Vollzeit 📅 14.07.2021

Der Wiener Club, Robert Goodmann, sucht ab sofort eine/n Koch / Köchin für unser Lokal. \* Abgeschlossene Ausbildung zum Koch \* Freude am Kochberuf Ihre Aufgaben - Kochen – täglich ab 3 Uhr früh bis 10 Uhr - Ihr Profil \* Erste bzw. mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie \* Konversationssichere Deutschkenntnisse (zumindest B1-B2)

**Ihr Freund Peter hat schon seinen Lebenslauf (A) und seinen Motivationsbrief (B) geschrieben:**  
**2/A Lebenslauf**

PETER PELDA

Schulstrasse 31.  
4400 Nyíregyháza

Tel.: 003611111111

E-Mail: [peterpelda@gmail.com](mailto:peterpelda@gmail.com)

## LEBENS LAUF

### PERSÖNLICHE DATEN

geboren am	06.05.1998
geboren in	Nyíregyháza
Familienstand	verheiratet
Staatsangehörigkeit	ungarisch

### BERUFLICHE LAUFBAHN

seit 04/2018                      Kemence Restaurant, Koch



Nyíregyházi Szakképzési Centrum  
4400 Nyíregyháza, Dugonics utca 10-12. Telefon: +36-42-512-371 E-mail:  
[centrum@nyiregyhaziszsc.hu](mailto:centrum@nyiregyhaziszsc.hu) <http://nyiregyhaziszsc.hu>



01/2016 – 04/2018 Stella Rose Restaurant, Koch

### BERUFS- UND SCHULAUSSILDUNG

09/2012 – 06/2016 Sipkay-Barna-Fachgymnasium, Ausbildung zum Koch

2015 – 2016 Schulpraktikum im Ózoon Restaurant

### ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Fremdsprachen Ungarisch: Muttersprache

Deutsch: B1

Englisch: B2

Führerschein Klasse B

Nyíregyháza, 03.08.2021



## 2/B Motivationsbrief

Peter Pelda  
Schulstrasse 31.  
4400 Nyíregyháza

---

Robert Goodmann  
Rechte Wienzeile 23  
1040 Wien

### Bewerbung um die Stelle als Koch

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Stellenanzeige im Online-Angebot HotelCareer vom 14.07.2021 hat mein Interesse geweckt. Sie suchen einen gut ausgebildeten Koch mit Teamfähigkeit, der Freude am Kochberuf und mehrjährige Berufserfahrung hat.

Ich habe inklusive meiner Lehrzeit mehr als 5 Jahre Erfahrung in der Küche. Bei meinem derzeitigen Arbeitgeber im Restaurant Kemence in Ungarn erlernte ich das Kochen unterschiedlicher Länderküchen. Ich führe meine Arbeit immer mit großer Sorgfalt und zuverlässig aus.

Während meiner Beschäftigung habe ich folgende Tätigkeiten erlernt: Erstellung der Speisekarte, Zubereitung der Tagesmenüs sowie Anrichten von Hauptgerichten, Salaten und Desserts.

Ich arbeite gern in einem Team und finde mich sehr schnell in neue Themengebiete ein. Ich glaube, dass ich die Dynamik, Vielseitigkeit und Erfahrung mitbringen kann, die Sie sich wünschen.

Gern möchte ich Sie in einem Vorstellungsgespräch persönlich von meinen Stärken überzeugen. Über eine Einladung von Ihnen freue ich mich daher ganz besonders.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Pelda

**Jetzt sind Sie dran! Erstellen Sie Ihre eigenen Bewerbungsunterlagen.**

IHR NAME

Ihre Adresse

## LEBENS LAUF

### PERSÖNLICHE DATEN

geboren am \_\_\_\_\_  
geboren in \_\_\_\_\_  
Familienstand \_\_\_\_\_  
Staatsangehörigkeit \_\_\_\_\_

### BERUFLICHE LAUFBAHN

seit \_\_\_/20\_\_\_ \_\_\_\_\_  
\_\_\_/\_\_\_ - \_\_\_/\_\_\_ \_\_\_\_\_

### BERUFS- UND SCHULAUFBILDUNG

\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_

### ZUSATZQUALIFIKATIONEN

Fremdsprachen                      Ungarisch: Muttersprache  
    Deutsch:  
    Englisch:  
    \_\_\_\_\_:  
Führerschein                      Klasse B

Datum: \_\_\_\_\_

---

Ihr Name

Ihre Adresse

---

Robert Goodmann  
Rechte Wienzeile 23  
1040 Wien

### Bewerbung für die Stelle als Koch

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ihre Stellenanzeige im Online-Angebot HotelCareer vom 14.07.2021 hat mein Interesse geweckt.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Gern möchte ich Sie in einem Vorstellungsgespräch persönlich von meinen Stärken überzeugen. Über eine Einladung von Ihnen freue ich mich daher ganz besonders.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Unterschrift





### 3. Dialoge

**3/A Die Antworten eines Vorstellungsgesprächs sind durcheinandergeraten. Füllen Sie die Lücken mit den richtigen Antworten aus.**

A) Herr/Frau \_\_\_\_\_, schön, dass sie heute hier sind. Aus welchen Gründen wollen Sie bei uns anfangen?

A) \_\_\_\_\_

A) Bitte verraten Sie uns Ihre wichtigsten persönlichen Stärken.

B) \_\_\_\_\_

A) Haben Sie auch Schwächen, mit denen wir auch rechnen müssen?

B) \_\_\_\_\_

A) Wie sind Ihre finanziellen Vorstellungen?

B) \_\_\_\_\_

A) Danke, wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung, wenn Ihre Bewerbung ausgewählt wird.

B) \_\_\_\_\_

1. Ich habe noch nie im Ausland gearbeitet und ich muss mich an die tägliche Kommunikation mit den Gästen in der Fremdsprache gewöhnen.

2. Ich werde mit 1.500 € monatlich zufrieden.

3. Vielen Dank für die Einladung. Ich warte auf eine Information von Ihnen.

4. Ich habe 3 Jahre lang in meiner Heimatstadt in einer kleinen, gemütlichen Gaststätte gearbeitet, aber ich möchte mich neuen Herausforderungen stellen und meine fachlichen Kompetenzen erweitern.

5. Ich bin flexibel, belastbar, kommunikativ und teamfähig.

**Üben Sie! Beantworten Sie folgende typische Fragen eines Vorstellungsgesprächs mit Hilfe der angegebenen Ausdrücke.**

1. Können Sie uns etwas über sich erzählen?

Ich bin \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ Jahre alt und habe eine Ausbildung als Koch absolviert. Ich habe mein Praktikum im Restaurant \_\_\_\_\_ gemacht und viel dazugelernt.

2. Wo sehen Sie sich in fünf Jahren?

Mein aktuelles Ziel ist, ein Unternehmen zu finden, in dem ich mich beruflich, aber auch persönlich weiterentwickeln kann. Ich möchte mich dabei möglichst unterschiedlichen Herausforderungen stellen, um in mehreren Bereichen dazuzulernen.

3. Warum sind genau Sie die Richtige für den Job?

Für die Stelle als Kellner brauchen Sie jemanden, der gut mit Gästen umgehen kann, lösungsorientiert denkt und belastbar ist. Durch meine Ausbildung bringe ich die fachlichen Qualifikationen mit. Ich bin sehr motiviert.

4. Können Sie mit Arbeit unter Druck umgehen?




Auch unter Druck kann ich erfolgreich arbeiten. Ich mache einen Plan und ich arbeite diesen systematisch ab. Ich verliere nicht die Nerven.

5. Haben Sie noch weitere Fragen?

Ich hätte tatsächlich noch einige Fragen zu Ihren letzten Ausführungen. Könnten Sie genauer erläutern, wie Talente und Stärken in Ihrem Unternehmen gefördert werden?

**3/B Führen Sie in den folgenden Situationen kurze Gespräche.**

**1. Sie sind Barmixer. Ein Gast möchte einen Cocktail mit wenig Alkohol trinken. Beraten Sie ihn und empfehlen Sie ihm einen Cocktail aus der folgenden Liste. Informieren Sie ihn über die Zutaten.**

	Pina Colada	Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne und Eiswürfel kräftig shaken, in ein Glas geben. Mit Ananasscheibe, Cocktailkirsche und Ananasblättchen verzieren.
	Mojito	Limette und Zucker in einem Glas mit einem Cocktailstampfer leicht zerdrücken. Rum und Minzblätter zugeben. Blätter leicht andrücken, bzw. am Glasrand reiben. Brucheis (Crushed Ice) bis auf ca. 2/3 der Glashöhe zugeben, mit Sodawasser auffüllen.
	Mai Tai	Limette halbieren und Saft auspressen. Rum, Triple Sec, Limetten-, Orangen- und Ananassaft mit Crushed Ice kräftig shaken. Grenadine in ein Glas geben, Shakerinhalt daraufgießen. Mit Ananas und Minze verzieren.

**2. Sie sind Kellner. Ein Gast möchte wissen, was der Name Dobostorte bedeutet. Erklären Sie ihm, woher der Name Dobos kommt.**



**3. Sie sind Kellner. Ein Gast möchte wissen, welche ungarische Spezialität er unbedingt ausprobieren sollte. Empfehlen Sie ihm eine Speise aus der folgenden Liste. Informieren Sie ihn über die Zutaten.**

*Topfenfleckerln:* Zerlassene Speckwürfel werden aus einer heißen Kasserole auf die Quarknudeln gestreut und mit heißem Schmalz begossen.

*Fischsuppe:* Die Hauptzutat ist traditionell der Karpfen und natürlich kommt tüchtig Paprikagewürz dazu und färbt die Suppe leuchtend rot.

*Letscho:* Letscho ist ein Schmorgericht der ungarischen Küche, das grundsätzlich aus Speck, gelber Spitzpaprika, Tomaten und Zwiebeln besteht.

#### 4. Arbeitsschutz

Im Arbeitsschutz sind Symbole und Zeichen ein zentraler Bestandteil. Testen Sie, ob Sie diese Symbole gut kennen. Finden Sie die Paare und beantworten Sie die Fragen.

1.		a. Warnung vor elektrischer Spannung
2.		b. Mitführen von Hunden verboten
3.		c. Hände waschen
4.		d. Feuerlöscher
5.		e. Warnung vor heißer Oberfläche
6.		f. Warnung vor giftigen Stoffen
7.		g. Warnung vor Absturzgefahr
8.		h. Rettungsweg, Notausgang
9.		i. Rauchen verboten
10.		j. Kein Trinkwasser

a. Welches Symbol ist ein Warnzeichen? \_\_\_\_\_

b. Welches Symbol ist ein Rettungszeichen? \_\_\_\_\_

c. Welches Symbol ist ein Verbotssymbol? \_\_\_\_\_

## 5. WORTLISTE

s Angebot, -e	kínálat, ajánlat
r Backofen, -öfen	sütő
e Berufsbekleidung, -en	munkaruha
e Beschwerde, -n	panasz
s Bier vom Faß	csapolt sör
s Brucheis	tört jég
r Brunch, -e	villásreggeli, (reggeli + ebéd)
s Buffet/Büfett, -s/e	svédasztal
r Cocktailstampfer, -	koktél törőfa
e EC-Karte, -n	bankkártya
r Eiswürfel, -	jégkocka
r Flaschenöffner, -	sörnyitó
s Fünf-Gang-Menü	öt fogásos menü
s Gedeck, -e	teríték
e Getränkekarte, -n	itallap
e Grenadine	gránátalmalé
s Hackfleisch	darált hús
s Häppchen, -	falatka
e Karaffe, -n	üvegkancsó
r Karpfen, -	ponty
e Kasserolle, -n	nyeles fémedény, lábas
e Kinderportion, -en	gyerek adag
r Konditormeister, -	cukrászmester
r Korkenzieher, -	dugóhúzó
e Kühltechnik	hűtési technika
e Marinade, -n	páclé
e Meeresfrucht, -früchte	tenger gyümölcse
s Minzblatt, -blätter	mentalevél



---

e Nachspeise, -/r Nachtisch	desszert
e Öffnungszeiten, -en	nyitvatartási idő
s Olivenöl	olívaolaj
e Pommes frites (e Pommes) (Pl)	hasábburgonya
e Putenbrust, -brüste	pulykamell
r Rahm /e Sahne	tejszín
r Pfeffer	bors
e Preisliste, -n	árlista
e Rechnung, -en	számla
s Restaurant, -s	étterem
r Ruhetag, -e	pihenőnap
r Qualitätswein, -e	minőségi bor
e Quarknudeln (Pl)	túrós tészta
e Salatbeilage, -	saláta köret
e Salzkartoffel, -n	főtt burgonya
e Servicekosten (Pl)	felszolgálati díj, szervízdíj
e Serviette, -n	szalvéta
r Schnaps, Schnäpse	pálinka
e Schorle	fröccs, szénsavas gyümölcsle (Apfelschorle)
s Sortiment, -e	választék
r Süßstoff, -e	édesítőszer
s Schmalz, (Sorten: -e)	zsír
s Schmorgericht, -e	dinsztelt étel
r Speckwürfel, -	szalonnakocka
e Speisekarte, -n	étlap
r Spitzpaprika, -/-s	hegyes paprika
s Tablett, -s/-e	tálca
s Tagesmenü, -s	napi menu
e Theke, -n	pult
e Topfenfleckerln (Pl)	túrós csusza

---

s Trinkgeld, -er	borravaló
r Vegetarier, -	vegetáriánus
s Verbotsschild, -	tiltó tábla
e Verspätung, -en	késés
e Vorspeise, -n	előétel
e Waffel, -n	gofri, ostya, fagyalanttölcsér
s Warnzeichen, -	figyelmeztető tábla
r Wunsch, Wünsche	kívánság
r Zusatzstoff, -e	adalék anyag
e Zutat, -en	hozzávaló(k)
abschmecken, -te ab, hat abgeschmeckt	ízesít
auffüllen, -te. h. -t (mit+D)	feltölteni (vmivel)
auspressen, -te. h. -t	kifacsar, kiperésel
begießen, begoss, h. begossen (mit+D)	leönteni vmivel, ráönteni vmit
bewahren, -te. h. -t	megőriz
eindecken, deckte ein, h. eingedeckt (den Tisch)	megteríteni (az asztalt)
einpacken, packte ein, h. eingepackt (den Rest)	becsomagolni (a maradékot)
entwickeln, -te. h. -t (ein Rezept)	kifejleszt (egy receptet)
färben, -te. h. -t	beszínez, elszínez
geheim halten, (ä), hielt geheim, h. geheim gehalten	titokban tart
halbieren, -te. h. -t	elfelez
mitnehmen, nahm mit, h. mitgenommen	magával visz
probieren, -te. h. -t	megkóstol
reservieren, -te. h. -t	lefoglal

satt sein	jóllakott
schneiden, schnitt, h. geschnitten	vág
shaken, -te. h. -t	shakelni
streuen, -te. h. -t	szórni
überbacken, überbackte, h. überbackt (mit Käse)	hirtelen átsüt, rásüt
versalzen, versalzte, h. versalzen	elsóz
verwechseln, -te. h. -t	összecserél
verzieren, -te. h. -t	díszít
vorschlagen, schlug vor, h. vorgeschlagen	javasol, ajánl
zerdrücken, -te. h. -t	szétnyom
zusammenstellen, -te zusammen, h. zusammengestellt	összeállít
genießbar	élvezhető
grundsätzlich	alapvetően
hausgemacht	házi jellegű
inklusive (inkl.)	beleértve
laktosefrei	laktózmentes
vegetarisch	vegetáriánus
würzig	fűszeres

---

## QUELLENVERZEICHNIS

### 1/A Leseverstehen

<https://www.diefruehstueckerinnen.at/wien/salzberg> [27.07.2021]

Text:

### Salzberg

19. Oktober 2020 von Hannah

*Das Salzberg in Wien-Mariahilf ist ein Mix aus altbewährtem Beisl, Bar und Frühstückslokal. Seit unserem letzten Besuch im Jahr 2013 hätte sich einiges tun können, auf dem Papier wirken Frühstücks- und Brunchangebot aber relativ unverändert. Im Sommer ist der schattige Gastgarten ein gern besuchter Zufluchtsort, auch wenn der direkt an der Straße liegt. Und wer zum Frühstück auf der Magdalenenstraße vorbeischaut, kann bei der Gelegenheit danach auch gleich noch über den nahgelegenen Naschmarkt bummeln.*

### Brunchbuffet

Am Wochenende sowie an Feiertagen wird im Salzberg zwischen 09.00 und 16.00 Uhr ein Brunchbuffet angeboten. Pro Nase kostet das Buffet € 17,80 – dabei sind neben den Speisen auch Säfte inkludiert. Auf stolze € 37,80 kommt die „All u can drink“-Variante mit Prosecco oder Rosecco.

Nun aber zum Wesentlichen: dem Buffet. Auf der Tischinsel in der Mitte des Raumes gibt es frisches Gebäck, Croissants und (glutenfreies) Brot, eine Auswahl an Käse, Schinken und Wurst und verschiedene Aufstriche. Darunter Hummus, Eiaufstrich, Liptauer und Kräuteraufstrich – alles selbstgemacht. Direkt ins Auge sticht der im Ganzen aufgetischte Wildlachs, der neben Rohkost, Antipasti und Senf-Dillsauce zu finden ist. Pikante warme Speisen wie Weißwurst, Speck, Gulasch oder Rührei warten in den Wärmebehältern, genauso wie Grießkoch, Porridge und Scheiterhaufen. Waffeln zum Selbermachen, Frucht- & Schokoladensauce, verschiedene Cerealien, Joghurt, frische Früchte und hausgemachte Marmeladen runden das Angebot ab.

Das Buffet ist schön sauber angerichtet, die Speisen sind gut beschriftet und es wird regelmäßig alles aufgefüllt. Auch die Qualität der Lebensmittel stimmt: die Eier kommen (immerhin) aus Freilandhaltung, das Gebäck ist frisch und der Wildlachs war ein kulinarisches Highlight. Die Mischung aus verschiedenen Aufstrichen, knackigem Gemüse und warmen Brunch-Klassikern gefiel uns und ich hatte den Eindruck, dass hier für so gut wie jeden etwas dabei ist. Zum Abschluss holte ich mir dann noch ein Schüsselchen mit halb Grießbrei und halb Porridge sowie einen Klecks hausgemachte Marillenmarmelade. Temperatur und Konsistenz waren gut, für meinen Geschmack waren die Breie aber zu stark gezuckert. Für Waffeln, Müsli oder Croissant war dann leider kein Platz mehr.

### **Frühstückskarte**

Von der Frühstückskarte kann man im Salzberg täglich ab 10.30 Uhr und in einer erweiterten Form an Wochenenden und Feiertagen ab 09.00 Uhr zusätzlich ganztags zum Buffet wählen.

Darunter „Das Klassische“ mit Kaisersemmel, Buttercroissant, Heumilchbutter, Marillenmarmelade / Nutella sowie Ham / Bacon & Eggs von zwei Freilandeiern (€ 12,90) oder das vegetarische „Naschmarkt“ mit zwei Stück Fladenbrot, Avocadoaufstrich, Humus und Schafkäse, Tomaten und rote Bohnen im Pfandl (€ 13,80). In der erweiterten Karte gibt's unter anderem auch noch das „Salzberg Frühstück“ mit gebratenem Speck, Blattspinat, Schafkäse, pochierten Eiern im Toastbrot und Mini Pancake, den „Frühstücksbagel“ mit Avocado, Speck, Eiern, Cheddar und Gemüse oder Pancakes, serviert mit griechischem Joghurt, Granatapfel und Honig (jeweils um € 12,50). Neben den Gerichten kann man aber auch noch viele Extras wie Omelette, Ei im Glas, Striezel mit Marmelade oder ein klassisches Schnittlauchbrot bestellen.

Auf der Getränkekarte stehen unter anderem Kaffee von Lavazza, Bio-Tees von Samova und heiße Schokolade von Zotter. Kaffee wird im Salzberg auch koffeinfrei, mit Soja-, Mandel-, Hafer- und laktosefreier Milch zubereitet.

Wir bestellten das „Naschmarkt“ und erhielten nach ein wenig Wartezeit die dampfende Pfanne. Der dazu servierte Humus war gut, genauso wie der Avocadoaufstrich, von dessen gelber Farbe wir uns nicht haben abschrecken lassen. Das Gericht war ein bisschen wie ein Bohnen-Shakshuka, gut gewürzt und mit dem frischen Fladenbrot ein leckeres, jedoch

relativ deftiges Frühstück. Der minzige Kräutertee „Heidi’s Delight“ war eine gute Begleitung, der Lavazza Kaffee mir persönlich jedoch zu bitter.

### **Service & Ambiente**

Nach dem kulinarischen Angebot müssen wir auch das Ambiente adressieren: dieses ist leider weniger überzeugend. Die Möbel sind abgenutzt, die Einrichtung nicht sonderlich liebevoll und alles ist ein wenig in die Jahre gekommen – spürbar wurde hier schon länger nicht mehr in Interieur investiert. Die Musik war ein unterhaltsamer Mix aus verschiedenen Genres und die Servicekraft bemüht um unser Wohl. So wirklich kam bei uns jedoch keine Wohlfühlatmosphäre auf, wahrscheinlich ist es im Sommer im Schanigarten angenehmer.

Die Bepreisung, speziell auf der Frühstückskarte, fand ich relativ ungewöhnlich: viele Gerichte kosten ähnlich viel. Das macht bei manchen Speisen Sinn, jedoch für eine Frühstückskombi gleich viel zu verlangen wie für einen Bagel, ein gefülltes Croissant oder Pancakes (alle zwischen € 12,50 und € 13,80) finde ich nicht ganz nachvollziehbar.

### **Fazit**

Große Auswahl auf der Frühstückskarte und am Brunchbuffet, das Ambiente im Salzberg kann jedoch nicht mithalten: hier ist definitiv Luft nach oben.





<https://pixabay.com/de/photos/b%c3%bcffet-fest-feier-essen-buffet-974742/> [27.07.2021]

Test:

1.



- **Bar und Frühstückslokal;**
- **ein Brunchbuffet angeboten;**
- **in der Mitte des Raumes;**
- **hausgemachte Marmeladen runden das Angebot ab;**
- **die Eier kommen aus Freilandhaltung;**

1/C

[https://www.instaff.jobs/download/arbeitsvertraege/Arbeitsvertrag\\_Muster.pdf](https://www.instaff.jobs/download/arbeitsvertraege/Arbeitsvertrag_Muster.pdf) [27.07.2021]

## 2. Bewerbung



### Koch / Köchin

Robert Goodman

📍 Wien ⓘ Vollzeit 📅 14.07.2021

Der Wiener Club, Robert Goodman, sucht ab sofort eine/n Koch / Köchin für unser Lokal. \* Abgeschlossene Ausbildung zum Koch \* Freude am Kochberuf Ihre Aufgaben - Kochen – täglich ab 3 Uhr früh bis 10 Uhr - Ihr Profil \* Erste bzw. mehrjährige Berufserfahrung in der Gastronomie \* Konversationssichere Deutschkenntnisse (zumindest B1-B2)

<https://www.hotelcareer.de/jobs/kellner> [14.07.2021]

## 3. Dialoge



<https://pixabay.com/hu/illustrations/interj%c3%ba-munka-ikon-%c3%a1l%c3%a1sinterj%c3%ban-1018333/> [27.07.2021]

<https://karrierebibel.de/bewerbungsfragen/> [27.07.2021]

### 3/B1 Dialoge



<https://pixabay.com/de/photos/cocktails-getr%c3%a4nke-pina-colada-bar-754626/> [27.07.2021]



<https://pixabay.com/de/photos/mojito-rum-cocktail-bar-glas-kalt-3504486/>

[27.07.2021]



<https://pixabay.com/de/photos/mai-tai-himmel-hawaii-tropisch-1220775/>

[27.07.2021]

<https://www.lecker.de/cocktail-klassiker-pina-colada-2037.html> [27.07.2021]

**3/B2:** <https://de.wikipedia.org/wiki/Dobostorte> [27.07.2021]

Die **Dobostorte** (['doboʃ], ungarisch *dobostorta*) ist die bekannteste ungarische Torte. Sie besteht aus sechs Schichten Biskuit, fünf Schichten Schokoladen-Buttercreme sowie einer Karamell-Glasur.

Erfinder der Dobostorte ist der ungarische Konditormeister József Dobos (1847–1924). Im Jahr 1885 entwickelte er das Rezept mit der Absicht, eine Torte zu schaffen, die bei der damaligen Kühltechnik mindestens zehn Tage ihre Form bewahren und genießbar sein sollte. Die abwechselnde Schichtung von Biskuitteig und dünnen Cremestreifen sorgt dafür, dass die Torte nicht in sich zusammenfällt und die harte Karamell-Decke schützt das Gebäck vor dem Austrocknen. Die Dobostorte war von Anfang an beliebt. Bis zum Jahr 1906 hielt Dobos sein Rezept geheim, entschied sich dann jedoch für die Veröffentlichung. Nach diesem Originalrezept wird die Torte noch heute in Ungarn hergestellt und in den meisten Cafés angeboten.



<https://pixabay.com/hu/photos/torta-dobos-torta-sz%c3%bclet%c3%a9snap-2796992/>

[27.07.2021]



Test:

3.



<https://pixabay.com/de/photos/limetten-zitrusfrucht-sauer-gr%c3%bcn-2133091/> [06.08.2021]



<https://pixabay.com/de/photos/minze-blatt-minze-gr%c3%bcn-pfefferminze-5000528/>  
[06.08.2021]



**Ananassaft**

<https://pixabay.com/de/photos/smoothie-milchshake-ananas-gesund-2566825/> [06.08.2021]

#### 4. Arbeitsschutz – Symbole



<https://www.bghm.de/arbeitschueter/praxishilfen/sicherheitszeichen> [14.07.2021]

#### Verbotsschilder

[https://www.google.com/search?q=internationale+verbotsschilder&tbm=isch&ved=2ahUKEwi\\_jx-SQu\\_vxAhV9BWMBHZkNArQQ2-cCegQIABAA&oq=internationale+verbotsschilder&gs\\_lcp=CgNpbWcQAzoECAAQEzoICA\\_AQBRAeEBM6CAgAEAgQHhATogYIABAEBNQmtQBWJftAWDV7gFoAHAAeACAAy\\_kBiAGaDZIBBDaU\\_MTWYAQCgAQGqAQond3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&sclient=img&ei=g-b7YOP5Ev2KjLsPmZuIoAs&client=firefox-b-d#imgrc=ou81AnZHWqciDM](https://www.google.com/search?q=internationale+verbotsschilder&tbm=isch&ved=2ahUKEwi_jx-SQu_vxAhV9BWMBHZkNArQQ2-cCegQIABAA&oq=internationale+verbotsschilder&gs_lcp=CgNpbWcQAzoECAAQEzoICA_AQBRAeEBM6CAgAEAgQHhATogYIABAEBNQmtQBWJftAWDV7gFoAHAAeACAAy_kBiAGaDZIBBDaU_MTWYAQCgAQGqAQond3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&sclient=img&ei=g-b7YOP5Ev2KjLsPmZuIoAs&client=firefox-b-d#imgrc=ou81AnZHWqciDM) [14.07.2021]