

Am Abend ab 17.00 verrechnen wir für das Gedeck pro Person (Brot, Aufstrich und Wurzelspeck) 2,9 A,G,O

Wir informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränke
Preise inklusive aller gesetzlichen Abgaben in €

Vorspeisen

	VSP / HPT
Tafelspitzsülzchen in milder Marinade mit rotem Zwiebel, Vogerlsalat und Kürbiskernöl L,M,O	9,9 / 14,9
Rieslingbeuscherl mit Serviettenknödel A,C,G,M	9,9 / 14,9
Beef Tatare mit Toast und Dijonsenf-Mayonnaise A,C,G,M	13,9 / 20,9
Schaffrischkäse auf Blattsalat mit rotem Paprika Chutney und Walnüsse G,H,M	12,- / 18,-
Grammelknödel mit Veltlinerkraut A,C,G,L,O	9,9 / 14,9
Getrüffelte Bandnudeln mit gebratenen Garnelen und Grana A,B,C,G,L	14,- / 19,8

Suppen

Kräftige Rinderbouillon mit Fritatten oder Grießnockerl oder Leberknödel A,C,G,L	4,8
Wiener Erdäpfelsuppe A,G,L	6,5
Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Lachsnockerl C,D,G,L	6,5

MENÜ 1

33,-

TAFELSPITZSÜLZCHEN in milder Marinade
mit Vogerlsalat und Kürbiskernöl

WIENER SCHNITZEL
mit Erdäpfel - Gurken Salat

APFELSTRUDEL
mit Vanilleis und Schlagobers

MENÜ 2

33,-

SCHAFFRISCHKÄSE auf Blattsalat
mit rotem Paprika Chutney und Walnüsse

Pochiertes FORELLENFILET
mit Fenchelkraut und Spinatroulade

SACHERTORTE
mit Schlagobers

Hauptspeisen

Kärntner Kasnudel mit zerlassener Butter und Blattsalat	A,C,G	14,9
Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat	A,C,M,O	15,9
Kurz gebratener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel	A,L,M,O	18,9
Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfeln, Schnittlauchsaucen und Wurzelgemüse	A,G,L,M,O	20,9
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Gurkensalat	A,C,M,O	20,9
mit Preiselbeeren	+ 1,5	
Geschmorte Lammschulter mit mediterranem Gemüse-Couscous	A,C,G,L	18,9
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl	A,C,G	17,5
Gefüllte Rindsroulade mit Wurzelgemüse und Erdäpfelpüree	A,L,G,M	18,9
Beiriedschnitte mit Chiligemüse und Polentatalern	A,C,G,L	24,5
Gebratener Seesaibling mit Erdäpfelragout, Kräuterseitlinge, Schnittlauch	A,D,G,L	22,8
Pochiertes Forellenfilet mit Fenchelkraut und Spinatroulade	A,C,D,G,L	19,8

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzel mit Braterdäpfel	A,C,M,O	14,7
Kinder Backhendl mit Erdäpfel-Vogersalat	A,C,M,O	11,5

CUVÉE „Wiener Trilogie“ 2015

Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot
Primäraromen, feine Tannine, sehr komplex
und ausgewogen

F. Wieninger, Wien-Stammersdorf

1 Fl. 0,75 33,50 – 1/8 – 5,70

RIESLING „Ralais“ Smaragd 2017

Mineralisch, balanciert, ausdrucksstark,
viel Fruchtschmelz, Steinobstaromen

A. Bayer, St. Michal, Wachau

1 Fl. 0,75 35,00 – 1/8 5,90

Am Abend ab 17.0 verrechnen wir für das Gedeck (Brot, Aufstrich und Wurzelspeck) 2,90 €

Beilagen

Erdäpfel, Reis, Serviettenknödel, Butternockerl	jeweils 4,-
Blattsalat, Gemischter Salat, Erdäpfelsalat	jeweils 4,50

Desserts & Käse

Palatschinken mit Wachauer Marillenmarmelade 2 Stück	A,C,G	5,-
Altwiener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	A,C,G	6,3
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster (25 Minuten)	A,C,G,O	9,9
Sachertorte mit Schlagobers	A,C,E,G,H	6,5
Dunkles Schokoladenmousse mit Orangen, Weichsel, Mandelhippen	A,C,G,H	7,9
Dreierlei Sorbet		6,9
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	G	6,9
„Coupe Dänemark“ Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	G	6,9
Ausgesuchter Käseteller mit Feigensenf und Trauben	G,H	8,9 / 13,5

Am Abend verrechnen wir für das Gedeck (Brot, Aufstrich und Wurzelspeck) 2,90 € A,G,O

Digestif

Rote Williams, H. Krenn, Yspertal, NÖ	2 cl	4,9
Quitte, A. Gölles, Oststeiermark	2 cl	5,2
Himbeere „Pfau“ Latschen, Kärnten	2 cl	7,8
Zwetschke „Brandstatt“ Reisetbauer jr., OÖ	2 cl	4,3
Haselnussgeist, M. Freudentaler, OÖ	2 cl	4,9
Marillenlikör, M. Wieser, Wachau	2 cl	4,3

Evenings from 17.00 we charge for couvert per person (bread, spread, smoked bacon)

2,90 € A,G,O

All prices in € inclusive of all taxes and fees

We would be happy to give you more information about allergens if necessary

Starters

Aspic of prime boiled beef with field salad and pumpkinseed oil	L ,M,O	9,9 / 14,9
Innards of veal with Riesling and dumpling slices	A,C,G,M	9,9 / 14,9
Beef tatar with toast and Dijon mustard mayonnaise	A,C,G,M	13,9 / 20,9
Sheep cream cheese on leaf salad with paprika chutney and walnuts	G,H,M	12,- / 18,-
Greaves dumpling with wine cabbage	A,C,G, L, O	9,9 / 14,9
Truffled ribbon noodles with fried shrimps and grana cheese	A,B,C,G,L	14,- / 19,8

Soups

Beef-broth with thinly cut pancakes or semolina dumpling or liver dumpling	A,C,G,L	4,8
Viennese potato soup	A,G,L	6,5
Yellow paprika foam soup with salmon dumplings	C,D,G,L	6,5

Set Meal 1

33,-

ASPIC OF PRIME BOILED BEEF
with field salad and pumpkinseed oil

„WIENER SCHNITZEL“
of veal with potato-cucumbersalad

OLD VIENNESE APPLESTRUDLE
with vanilla ice cream and whipped cream

Set Meal 2

33,-

SHEEP CREAM CHEESE
on leaf salad with paprika chutney and walnuts

POACHED TROUT FILLET
with fennel kraut spinach roulade

SACHER CAKE
with whipped cream

Evenings we charge for couvert (bread, spread, smoked bacon) 2,9 € A,G,O

Main Dishes

„Kärnter Kasnudeln“ (cheese noodle) with melted butter and salad A,C,G	14,9
Fried breaded chicken with potato-field salad A,C,M,O	15,9
Slice of sirloin with onions and roasted potatoes A,L,M,O	18,9
„Tafelspitz“ boiled beef with roasted potatoes, apple-horseradish and chivesauce A,G,L,M,O	20,9
„Wiener Schnitzel“ of veal with potato-cucumbersalad A,C,M,O with cranberry-sauce +1,5	20,9
Braised shoulder of lamb with vegetable-couscous A,C,G,L	18,9
Veal goulash with butter dumplings A,C,G	17,5
Filled beef roulade with root vegetables and mashed potatoes A,L,G,M	18,9
Sirloin with chili vegetables and fried polenta rounds A,C,G,L	24,5
Fried char with potato ragout, trumpet royale and chive A,D,G,L	22,8
Poached trout filet with fennel cabbage spinach roulade A,C,D,G,L	19,8

For our little guests

Small „Wiener Schnitzel“ of veal with fried potatoes A,C,M,O	14,7
Small Fried breaded chicken with potato-field salad A,C,M,O	11,5

CUVÉE „Wiener Trilogie“ 2015
Zweigelt/Cabernet Sauvignon/Merlot
Subtle tannin, complex and balanced
F. Wieninger, Wien-Stammersdorf
1 btl. 0.75 33,50 – 1/8 – 5,70

Riesling „Ralais“ Smaragd 2017
mineral, balanced, expressive
stone fruit flavor
A. Bayer, St. Michael, Wachau
1 btl. 0.75 35,00 – 1/8 – 5,90

Side Dishes

Potatoes, rice, sliced dumplings, butter dumplings	4,- each
Leaf salad, mixed salad, potatoe salad	4,5 each

SWEETS & CHEESE

Pancakes with apricot jam (2 pieces) A,C,G	5,-
Old viennese applestrudle with vanilla ice cream and whipped cream A,C,G	6,3
Kaiserschmarren" Sugared pancake with braised plums (25 minutes) A,C,G,O	9,9
„Sachertorte" (Chocolate cake Sacher style) with whipped cream A,C,E,G,H,	6,5
Dark chocolate mousse with oranges and sour cherry A,C,G,H	7,9
Sorbet served three ways	6,9
„Hot love" Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream G	6,9
„Coupe Denmark" Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream G	6,9
Mixed cheese with fig mustard and grapes G,H	8,9 / 13,5

Evenings we charge for couvert (bread, spread, smoked bacon) 2,9 € A,G,O

Digestif

Red Williams pear, H. Krenn, Yspertal, NÖ	2 cl	4,9
Quince, A. Gölles, Oststeiermark	2 cl	5,2
Raspberry „Pfau" Latschen, Kärnten	2 cl	7,8
Plum „Brandstatt" Reisetbauer jr., OÖ	2 cl	4,3
Hazelnut, M. Freudentaler, OÖ	2 cl	4,9
Apricot liqueur, M. Wieser, Wachau	2 cl	4,3