

Vorspeisen / Starters / Hors d'oeuvres / Antipasti freddi / Entrantes frías

HAUSGEMACHTE GÄNSELEBERTERRINE MIT KUMQUATCHUTNEY € 14.80
Homemade Terrine of Goose Liver with Kumquat Chutney/ Terrine de Foie gras avec chutney de Kumquat
Terrine di Fegato con un chutney di mandarino cinese / Terrina casera de hígado de ganso con chutney de nanranja China

**KOMPOSITION VOM GEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS
MIT HONIG-SENF-DILLSAUCE € 13.60**
Smoked and marinated Salmon with Honey-Mustard-Dillcream /Saumon fumé e mariné
avec une crème a l aneth, miel et moutarde / Salmone affumicato e marinato con salsa al aneto,
miele e senape / Salmón escocés ahumado con crema a la miel- mostaza- eneldo

BEEF TARTARE KLASSISCH € 13.80
Beef tartare classic / Tartare de boeuf classique / Classico Tartare di manzo /Clasico Tartar de buey

TAFELSPITZSULZ MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE € 9.80
Boiled Rump in Aspic with Shallot Vinaigrette
Pointe de culotte bouillie de boeuf en gelée avec une vinaigrette a l'échalottes
Bollito di manzo in gelatino con salsa vinaigrette al scalogni
Cocido de res en gelatina con vinagreta de chalota (variedad de ajo)

**GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUF WALDORFSALAT,
UND PREISELBEERSCHAUM € 12.30**
Smoked Duck Breast on Waldorf Salad / Magret de caneton sur une salade « Waldorf »
Petto d'anatra affumicato con insalata di Waldorf / Pechuga de pato ahumada sobre ensalada Waldorf

GEMISCHTER SALATTELLER € 7.90
Seasonal Mixed Salad / Salade Saisonnier / Insalata Stagionale / Ensalada mixta de temporada

Suppen/ Potages /Soups/ Minestre/ Sopas

GRIESSNOCKERLSUPPE € 4.40
Consommé with Semolina Dumpling / Consommé aux quenelles de semoule
Brodo con gnocchetti s' di semolina / Consomé con albóndigas de sémola

FRITTATENSUPPE € 4.40
Consommé with Crepe Slices / Consommé "Celestine"/ Brodo con frittatine / Consomé con crepes troceadas

LEBERKNÖDELSUPPE € 4.40
Consommé with Liver Dumpling / Consommé aux quenelles de foie
Brodo con polpettine de fegato / Consomé con albóndiga de hígado

ERDÄPFELSUPPE MIT PILZRAVIOLI € 5.20
Cream of Potatoe with mushroom-ravioli / Potage de pommes de terre avec Ravioli aux champignons
Crema di patate e ravioli al funghi / Crema de patatas con ravioli de setas

BÖHMISCHE BIERZWIEBELSUPPE € 4.60
Bohemian Beer Onion Soup / Soupe à l'oignon à la bière de Bohème
Minestra della Boemia con bira e cipolle / Sopa de cebollas a la cerveza de Bohemia

UNGARISCHE GULASCHSUPPE € 4.60
Hungarian Goulash Soup / Potage goulache à la hongroise
Minestra di gulasch Hungarese / Sopa de gulasch a la húngara

**ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN
ALL TAXES INCLUDED**

Beilagen *Side Dishes / Accompagnements / Guarniciones*

PETERSILERDÄPFELN <i>Parsley Potatoes / Pommes persillées / Patate al prezzemolo / Patatas al perejil</i>	€ 3.60
POMMES FRITES <i>French Fries / Pommes Frites / Patatine fritte / Patatas fritas</i>	€ 3.60
ERDÄPFELSCHMARRN <i>Pan Roasted Potatoes / Pommes "Viennoise" / Patate "Viennese" / Salteado de patatas</i>	€ 3.60
REIS <i>Rice / Riz / Riso / Arroz</i>	€ 3.60
SAISON - GEMÜSE <i>Seasonal Vegetables / Légumes de saison / Verdura alla Stagione / Verduras de temporada</i>	€ 3.60

Vegetarische Gericht / Platos Vegetarianos

SALBEIGNOCCHI MIT GESCHMORTEN TOMATEN UND RUCCOLA <i>Sagegnocchi with braised tomatoes and arugula / Gnocchi à la sauge, tomates en daube et roquette Gnocchi al salvia, pomodori stufato e rucola / Ñoquis de salvia, tomates y rúcula en estofado</i>	€ 17.60
DREIERLEI NUDELTASCHERLN MIT BRAUNER BUTTER, GEMÜSE <i>Trio of ravioli with brown butter and vegetables / Trio de raviolis au beurre et légumes / Trio di ravioli con burro e verdura / Trio de raviolis en mantequilla y verduras</i>	€ 17.60
STEINGARNELEN AUF WILDKRÄUTERSALAT <i>Prawns with wild herbs-salad / Crevettes rose sur une salade d'herbes sauvages Gamberetti con insalata di erbe spontanee / Gambas con enslada a las finas hierbas</i>	€ 17.90
TARTE MIT GEMÜSE NACH SAISON MIT BLATTSALAT <i>Seasonal – Vegetable tarte with and greensalad / Tarte aux légumes de saison avec salade verte Tarta di stagione con insalata verde / Tarta del tiempo con ensalada verde</i>	€ 16.40

Fisch Fish / Poissons / Pesce / Pescado

SAIBLINGSFILET GEBRATEN AUF WARMEN GEMÜSERATATOUILLE <i>Pan Roasted Filet of Char, served on warm vegetable ratatouille Filet d'omble chevalier rôti avec ratatouille / Filetto di salmerino arrosto con ratatouille Filete de Trucha alpina a la plancha con ratatouille</i>	€ 23.40
GEGRILLTER ZANDER MIT SAFRANERDÄPFEL UND ZUCKERSHOTEN <i>Roasted Pike Perch with safranpotatoes and sugar snap peas Filet de sandre grillé avec des pdt au safran et pois mange-tout Filetto di Luccio perca con patate al zafferano e mange-tout Filete de lucioperca a la plancha con patatas al azafrán y guisantes</i>	€ 21.70

**ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN
ALL TAXES INCLUDED**

Wiener Küche / Viennese cuisine / Cuisine Viennoise / Cocina Vienesi / Plati Viennesi

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT BLATTSALAT € 19.80

*Classic Veal « Schnitzel » with Green Salad / Escalope de veau "Viennoise" avec salade verte
Scallopa di vitello impanata "Viennese", insalata / Escalope de ternera a la "Vienesa" con ensalada verde*

KALBSSTELZE MIT SPECKKRAUT UND GRAMMELROULADE € 18.80

*Braised Veal Shank served with bacon- cabbage and potatoe - roulade
Portion de jarret de veau avec choucroute – lardé, et roulade de p.d.t.
Porzione di zampono di vitello con crauti e lardo, roulade di patate
Porción de codillo de ternera con pisto de tocino y col acompañado de cortezas de cerdo.*

TAFELSPITZ MIT DILLFISOLEN, SCHNITTLAUCHSAUCE, APFELKREN UND ERDÄPFELSCHMARRN € 19.80

*Prime Boiled Rump with Viennese-Style Garnish / Culotte de boeuf, garnie à la viennoise
Bolito di manzo guarnito alla Viennese / Cocido de res, judias verdes, salsa de cebollino y crema de manzana*

GEBRATENE BEIRIED VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND MIT ERDÄPFEL-PILZGRÖSTL UND SPITZPAPRIKA € 22.70

*Roasted Beef steak with sauted potatoe and mushroom, red peppers
Tranche de Bœuf grillé avec pdt et champignons sautés, poivrons rouge
Trancia di Manzo alla griglia con patate al funghi saltato, peperoni rossi
Bistec de vaca con Espárragos con patatas al setas y pimientos rojos*

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN MIT BRATKARTOFFELN € 19.30

*Thin Slice of Roasted Sirloin with Fried Onions and Pan Roast Potatoes
Fine Tranche d'Entrecote aux oignons frit et pommes "Viennoise"
Bisteca di manzo con cipolle e patate "Viennese" / Filete res encebollado a la plancha con patatas asadas*

KOTELETTEN VOM STEIRISCHEN LAMM MIT ROSMARINERDÄPFEL, UND MELANZANIPÜRREE € 21.30

*Roasted Styrian Lamb Chops in herbs with Rosmarinpotato, and eggplantpure
Côtelettes d'agneau styrian et avec de p. de t. au rosmarin et une puré d'aubergine
Costolette di agnello della « stiria » con patate al rosmarino e pure di melanzane
Chuletas de cordero de Estiria con patatas al romero y puré de berenjenas*

EDLES -HIRSCHRAGOUT IN BURGUNDERWILDSAUCE MIT ERDÄPFEL-SPECKROULADE UND PREISELBEERBIRNE € 17.60

*Ragout of Young Venison with potatoe.bacon roulade and cranberry pear
Civet de cerf avec roulade de p.d.t. et poire aux mirtilles
Spezzatino di cervo con roulade di patate e lardo, pera con mirtillo rosso
Ragú de ciervo en salsa de Borgoña acompaãdo de rollitos de patata y panceta y pera con arándanos.*

AUSGELÖSTES BACKHUHN MIT ERDÄPFELSALAT € 17.80

*Breaded boneless Chicken with Potato Salad / Blanc de poulet pane, salade de pommes de terre
Petto di pollo impanato con insalata de patate / Pollo empanado y ensalada de patatas*

GRIECHENBEISL'S RINDSGULASCH MIT SERVIETTENKNÖDEL € 16.30

*Griechenbeisl Beef Goulash with dumpling slices / Goulache de boeuf avec quenelles de pain
Gulasch di manzo con canederli tovagliolo / Gulasch de res y albóndigas de pan*

**ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN
ALL TAXES INCLUDED**

Wiener Mehlspeisen Viennese Dessert / Dessert Viennoise / Dolci / Dulces Especialidades Vienesas

ALS ERFRISCHUNG:

ZITRONENSORBET MIT SEKT ODER WODKA € 7.60

*Lemon Sorbet with Sparkling wine or Wodka / Sorbet au Citron avec Champagne ou Vodka
Sorbetto di Limone con Spumanti o Vodka / Sorbete de limón con cava o vodka*

HAUSGEMACHTE CREME CARAMEL € 6.90

Homemade Creme Caramel / Creme Caramel fait maison / Crema Caramel fatto in casa / Crema casera de caramelo

MOHNSOUFFLE MIT ZWETSCHKENRÖSTER UND CAMELEIS € 7.80

*Poppy Seed Soufflé with Plums Compote and Caramel Ice Cream
Soufflet au pavot avec compote de prunes et glace caramel / Soufflé di papavero con composta di prugne e gelatti caramel
Soufflé de semillas de amapola con compota de ciruelas y helado de caramelo*

MOHR IM HEMD € 6.90

*Home Made Warm Chocolate Cake with Fudge / Soufflet au chocolat chaud
Soufflé al cioccolato / Pastelito casero con salsa de chocolate caliente y crema de chantilly*

EISMARILLENKNÖDEL MIT WACHAUER MARILLENLIKÖR € 7.10

*Apricot-Ice Cream Dumplings with Apricot Liqueur / Knödel de glace aux abricots avec liqueur d'abricot
Gnocchi di gelato all'albicocca con liqueur / Bolas de helado rellenas de albaricoque y licor de albaricoque*

“WIENER EISKAFFEE” € 6.90

*Chilled Espresso with Vanilla Ice Cream and whipped Cream / Café glacé à la Viennoise
Gelato di vaniglia con café et panna alla Viennese / Café espresso frío con helado de vainilla y nata*

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL € 5.20

*Home Made Applestrudel / Strudel aux pommes fait maison / Strudel di mele fatto in casa
Pastel de manzana en hojaldre de la casa*

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE MIT SCHLAGOBERS € 4.80

*Homemade Traditional Sacher Cake with whipped Cream / Gateau au chocolat « Sacher » fait maison
Torta di cioccolato « Sacher » con panna fatto in casa / Tradicional tarta Sacher con crema de chantilly*

Speziel I zum Dessert empfehlen wir:

WEIßBURGUNDER SPÄTLESE 2006 SÜß **DAS GLAS** € 4,70

Familienweingut Rainprecht Oggau, Neusiedlersee Vol. 10.5 %

Käse / Cheese / Fromages / Formaggi / Quesos

DREIERLEI VOM KÄSE € 10.80

Assorted Cheese Platter / Trio de fromage / Tripartito de formaggio / Tabla de quesos

**ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN
ALL TAXES INCLUDED**