

Vorspeisen / Starters / Hors d'oeuvres / Antipasti freddi / Entrées



Salos

GÄNSELEBERTERRINE IM EIGENEM SCHMALZ	€ 14.80
DAZU EIN GLAS GEWÜRZTRAMINER	€ 4.80
<i>Homemade Terrine of Goose Liver / Terrine de Foie gras maison</i> <i>Terrine di Fegato casereccio / Terrina casera de higado de ganso casero</i>	
KOMPOSITION VON GEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS MIT HONIG-SENF-DILLSAUCE	€ 13.60
<i>Smoked and marinated Salmon with Honey-Mustard-Dillcream / Saumon fumé et mariné avec une crème à l'aneth, miel et moutarde / Salmone affumicato e marinato con salsa al aneto, miele e senape / Salmón escocés abumado con crema a la miel-mostaza-eneldo</i>	
BEEF TARTARE KLASSISCH	€ 13.80
<i>Beef tartare classic / Tartare de boeuf classique / Classico Tartare di manzo / Clasico Tartar de buey</i>	
TAFELSPITZSULZ MIT SCHALOTTENVINAIGRETTE	€ 10.60
<i>Boiled Rump in Aspic with Shallot Vinaigrette / Pointe de culotte de boeuf en gelée avec une vinaigrette a l'echalottes / Bollito di manzo in gelatino con salsa vinaigrette al scalogni Cocido de res en gelatina con vinagreta de chalota (variedad de ajo)</i>	
GERÄUCHERTE ENTENBRUST AUF WALDORFSALAT, UND PREISELBEERSCHAUM	€ 12.30
<i>Smoked Duck Breast on Waldorf Salad / Magret de caneton sur une salade « Waldorf » Petto d'anatra affumicato con insalata di Waldorf / Pechuga de pato abumada sobre ensalada Waldorf</i>	
GEMISCHTER SALATTELLER	€ 7.90
<i>Seasonal Mixed Salad / Salade Saisonnier / Insalata Stagionale / Ensalada mixta de temporada</i>	

Suppen / Potages / Soups / Minestre / Sopas

GRIESSNOCKERLSUPPE	€ 4.40
<i>Consommé with Semolina Dumpling / Consommé avec quenelle de semoule Brodo con gnocchetti s' di semolina / Consomé con albóndigas de sémola</i>	
FRITTATENSUPPE	€ 4.40
<i>Consommé with Crepe Slices / Consommé "Celestine" / Brodo con frittatine / Consomé con crepes troceadas</i>	
LEBERKNÖDELSUPPE	€ 4.40
<i>Consommé with Liver Dumpling / Consommé avec quenelle de foie Brodo con polpettine de fegato / Consomé con albóndiga de higado</i>	
ALT WIENER ERDÄPFELSUPPE	€ 5.20
<i>Old Viennese Cream of Potatoes / Potage de pommes de terre « viennoise » Crema di patate « Vienese » / Crema de patatas "Vienes"</i>	
BÖHMISCHE BIERZWIEBELSUPPE	€ 4.60
<i>Bohemian Beer Onion Soup / Soupe à l'oignon à la bière de Bohème Minestra della Boemia con birra e cipolle / Sopa de cebollas a la cerveza de Bohemia</i>	

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN ALL TAXES INCLUDED



UNGARISCHE GULASCHSUPPE

€ 5.20

*Hungarian Goulash Soup / Potage goulache à la hongroise
Minestra di gulasch Hungarese / Sopa de gulasch a la húngara*

*Beilagen**Side Dishes / Accompagnements / Guarniciones***PETERSILERDÄPFELN**

€ 3.60

Parsley Potatoes / Pommes persillées / Patate al prezzemolo / Patatas al perejil

POMMES FRITES

€ 3.60

French Fries / Pommes Frites / Patatine fritte / Patatas fritas

ERDÄPFELSCHMARRN

€ 3.60

Pan Roasted Potatoes / Pommes "Viennoise" / Patate "Viennese" / Salteado de patatas

REIS

€ 3.60

Rice / Riz / Riso / Arroz

SAISON-GEMÜSE

€ 3.60

Seasonal Vegetables / Légumes de saison / Verdura alla Stagione / Verduras de temporada

*Vegetarische Gericht / Platos Vegetarianos***SALBEIGNOCCHI MIT GESCHMORTEN TOMATEN UND RUCCOLA**

€ 17.60

*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*

DREIERLEI NUDELTASCHERLN MIT BRAUNER BUTTER, GEMÜSE

€ 17.60

*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*

STEINGARNELEN AUF WILDKRÄUTERSALAT

€ 17.90

*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*

TARTE MIT GEMÜSE NACH SAISON MIT BLATTSALAT

€ 16.40

*Seasonal – Vegetable tarte with greensalad / Tarte aux légumes de saison avec salade verte
Tarta di stagione con insalata verde / Tarta del tiempo con ensalada verde*

*Fisch Fish / Poissons / Pesce / Pescado***SAIBLINGSFILET GEBRATEN AUF WARMEN GEMÜSERATATOUILLE**

€ 23.40

*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*

GEGRILLTER ZANDER MIT SAFRANERDÄPFEL UND ZUCKERSCHOTEN € 21.70

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN ALL TAXES INCLUDED



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

*Wiener Küche / Viennese cuisine / Cuisine Viennoise / Cucina Vienesi /
Plati Vienesi*

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT BLATTSALAT € 20.80

Classic Veal « Schnitzel » with Green Salad / Escalope de veau pané à la Viennoise et salade verte
Scaloppa di vitello impanata “Viennese”, insalata / Escalope de ternera a la “Vienesas” con ensalada verde

KALBSSTELZE MIT SPECKKRAUT UND GRAMMELROULADE € 19.80

Braised Veal Shank served with bacon- cabbage and potatoe - roulade
Portion de jarret de veau avec choucroute au lard, et roulade de p.d.t.
Porzione di zampone 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 WURZELGEMÜSE, SCHNITTLAUCHSAUCE,
APFELKREN UND ERDÄPFELSCHMARRN € 21.20**

Prime Boiled Rump with Viennese-Style Garnish / Pointe de Culotte de boeuf, « Tafelspitz » garnie à la viennoise
Bolito di manzo guarnito alla Viennese / Cocido de res vienes con salsa de cebollino y crema de manzana

**GEBRATENE BEIRIED VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND
MIT ERDÄPFEL-PILZGRÖSTL UND SPITZPAPRIKA € 22.90**

Roasted Loin 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, pepperoni rossi
Bistec de vaca con patatas al setas y pimientos rojos

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN MIT BRATERDÄPFEL € 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 de res encebollado a la plancha con patatas asadas

**KOTELETTEN VOM STEIRISCHEN LAMM MIT ROSMARINERDÄPFEL
UND MELANZANIPÜREE € 22.70**

Roasted Styrian Lamb Chops in herbs with Rosmarinpotato, and eggplantpuree
Côtelettes d’agneau de Styrie et avec des 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 KROKETTEN UND PREISELBEERBIRNE € 18.80**

Ragout of Young Venison with potato croquettes and cranberry-pear
Civet de cerf avec des pommes croquettes et poire aux mirtilles
Spezzatino di cervo con crocchete di patate e pera con mirtillo rosso

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN ALL TAXES INCLUDED



Ragú de ciervo en salsa de Borgoña acompañado de croquetas de patata y pera con arándanos.

AUSGELÖSTES BACKHUHN MIT ERDÄPFELSALAT € 18.80

Breaded Chicken with Potato Salad / Blanc de poulet pané et salade de pommes de terre

Petto di pollo impanato con insalata de patate / Pollo empanado y ensalada de patatas

GRIECHENBEISL'S RINDSGULASCH MIT SERVIETTENKNÖDEL € 16.80

Griechenbeisl Beef Goulash with dumpling slices / Goulache de boeuf avec des 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 Vodka / 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

MOHNPARFAIT MIT BEERENRAGOUT € 6.90

Poppy seed Parfait with berries-ragout / Parfait aux pavots avec un ragout de baies
Parfait al papavero con ragout di Bacche / Parfait de adormideras con ragout de Bayas

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

MOCCACREME IM GLAS MIT VANILLESCHAUM € 5.90

Mocca-cream with Vanilla foam / Crème de Mocca avec une mousse à la vanille
Crema di Mocca con spuma alla vaniglia / Crema de Mocca con espuma al vainilla

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

SPEZIELL ZUM DESSERT EMPFEHLEN WIR:

WEIßBURGUNDER SPÄTLESE 2008 SÜß **DAS GLAS** € 4.70

Familienweingut Rainprecht Oggau, Neusiedlersee Vol. 10.5 %

ALLE PREISE INKLUSIVE ALLER STEUERN UND ABGABEN ALL TAXES INCLUDED



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

