

## Vorspeisen / Starters / Antipasti

<b>GRIECHENBEISL`S VORSPEISENPLATTE / 2 PERSONEN</b> <i>Griechenbeisl`s mixed starter plate / Antipasti Misti alla Griechenbeisl</i>	<b>26.90</b>
<b>ENTENBRUST GERÄUCHERT / MACADAMIA-APFEL SALAT (G,L,H)</b> <i>Smoked duck breast / Petto d'anatra affumicata</i>	<b>12.40</b>
<b>BEEF TARTARE / SÜBKARTOFFEL / WACHTELEI (A,C,D,M)</b> <i>Classic steak tartare / tartara di manzo</i>	<b>12.90</b>
<b>GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS / GUACAMOLE / SESAM BLINIS / WASABI KAVIAR (C,D,G,N)</b> <i>Smoked and graved salmon / avocado cream / sésame blinis / wasabi caviar Salmone affumicato e marinato / créma di avocado / blinis al sesamo / wasabi caviale</i>	<b>12.40</b>

## Suppen / Soups / Zuppe

<b>CONSUMME(H,L) / FRITTATEN (A,C,G) / GRIEBNOCKERL (A,G,H,C) ODER LEBERKNÖDEL (A,C)</b> <i>Consommé with semolina dumpling or crepe slices or liver dumpling / Brodo di manzo con gnocchi die semolino, frittatine o gnocchetto di fegato</i>	<b>4.90</b>
<b>GANSLSUPPE (A,L) / BRÖSELKNÖDEL(A,G,C)</b> <i>Goose Soup with Bread dumplings / Zuppa d'anatra con gnocchi di pane</i>	<b>6.40</b>

## Küchenchef Empfehlung / Chef recommends / Chef consiglia

### **Kürbiscremesuppe / Sesam- Blätterteigplätzchen <sup>A,G,N</sup>**

Pumpkin cream Soup / sesam bread chips  
Zuppa di crema di zucca/Biscotti al sesamo

**€6,40**

### **Lachsfilet gegrillt / Herbstsalat / eingelegte Quitten <sup>D</sup>**

grilled Salomon fillet / autumn salad / pickled quinces  
Filetto di salmone alla griglia / insalata autunnale / mele cotogne in salamoia

**€ 18,90**

### **Hühnerfilet auf Granatapfel – Avocado – Rucola Salat / Kürbiskernöl <sup>E</sup>**

Chicken fillet on pomegranate – avocado – arugula salad / pumpkin seed oil  
Filetto di pollo su melograna – avocado – rucola insalata / olio di semi di zucca

**€ 17,90**

### **¼ Knuspriges Gansl / Quittenrotkraut/ Erdäpfelknödel <sup>C,G</sup>**

Goose / red cabbage with Quince / Potato dumpling  
D'oca / cavolo rosso con le mele cotogne/ Gnocchi di patate

**€ 20,90**

## Beilagen / side orders / Contorni

<b>PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN(G) / SAISONGEMÜSE / POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL(A,C,H,G) / ERDÄPFELSALAT / GEMISCHTER SALAT</b> <i>Parsley potatoes, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices, potato-salat, mixed salad Patate con prezzemolo, patate fritte, verdure della stagione, patatine fritte, riso, candederli di pane, insalata di patate, insalata mista</i>	<b>4.50</b>
--	-------------

**COUVERT: € 1,80/PERSON, ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST  
SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON E CLUSA**

**A= glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L =  
Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere**

## Hauptspeisen / Main dishes / Piatto principale

<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB/ERDÄPFEL-VOGERLSALAT/ (A,C) PREISELBEEREN</b>	<b>20.90</b>
<i>Classic veal « Wiener Schnitzel » with potato-field salad / cranberries « Wiener Schnitzel » Scaloppa di vitello impanata con patate e insalata di soncino e patate / mirilli rosso</i>	
<b>WIENER TAFELSPITZ/RÖSTKARTOFFEL/ (H,L) SCHNITTLAUCH-SAUCE(A,C,G,M)/APFELKREN</b>	<b>22.50</b>
<i>Boiled beef Viennese style / Bollito di manzo</i>	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN/MIT BRATKARTOFFELN (A,L,H)</b>	<b>19.90</b>
<i>Slice of sirloin with fried potatoes / Lombata di manzo con arrostito patate</i>	
<b>MAISHENDL SUPREME / BANDNUDELN / JUNGKAROTTEN (A,G)</b>	<b>18.90</b>
<i>Corn-fed -chicken breast with noodles and carrots / petto di pollo con pasta con carotte</i>	
<b>STELZE VOM JUNGSCHWEIN/WEIN-KRAUT/ SENF/KREN/SCHWARZBROT (A,H)</b>	<b>19.90</b>
<i>Roast pig leg with cabbage/mustard/horseradish/brown bread Zampetto di porchetta con krauti/senape/rafano/pane integrale</i>	
<b>GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)</b>	<b>19.90</b>
<i>Beef Goulasch with dumpling slices Goulash di manzo con canederli</i>	
<b>LAMMKRONE/RATATOUILLE (A,L)</b>	<b>24.90</b>
<i>Roeasted lamb chops with ratatouille / Costoletta d'agnello con ratatouille</i>	
<b>KASNUDELN/LAVENDELBUTTER / GRÜNER SALAT (G,A)</b>	<b>16.90</b>
<i>Stuffed Austrian ravioli with green salad / Austrian Ravioli ripieni e insalata verde</i>	
<b>ROTE RÜBEN RISOTTO / JUNGSPINAT (VEGAN)</b>	<b>17.20</b>
<i>Beets risotto / baby spinach (vegan)</i>	

## Fisch / Fish / Pesce

<b>SAIBLING IN KRÄUTERKRUSTE / PILZRISOTTO (A,G,C)</b>	<b>23.90</b>
<i>Pan roasted filet of char with herb crust and mushroom risotto / Filetto di salmerino con crosta d'erba con risotto funghi</i>	

## Desserts / Sweet / Dolci

<b>KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER (A,C,G) (20 MINUTEN)</b>	<b>8.90</b>
<i>Famous homemade Kaiserschmarren /Frittata dolce fatta in casa</i>	
<b>EISMARILLENKNÖDEL/MARILLENLIKÖR (C,G)</b>	<b>7.40</b>
<i>Homemade Apricot ice cream dumpling/ Canederli di gelato alla vaniglia con albicocca</i>	
<b>SACHERTORTE/SCHLAGOBERS (A,C,G)</b>	<b>6.40</b>
<i>Homemade Sacher cake/Torta Sacher</i>	
<b>APFELSTRUDEL/SCHLAGOBERS (A,G)</b>	<b>6.40</b>
<i>Homemade Applestrudel /Strudel di mela</i>	
<b>Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf/ Preiselbeeren</b>	<b>0,90€</b>

**COUVERT: € 1,80/PERSON, ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST  
SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON E CLUSA**

**A= glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere**