

## 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>ALT WIENER ERDÄPFELSUPPE (A,G)</b> <i>Traditional Viennese cream of potatoes / Ministra di patate</i>	<b>4.90</b>

## Küchenchef Empfehlung / Chef recommends / Chef consiglia

<b>SPARGELCREMESUPPE / KERBELSCHAUM</b> <i>Asparagus cream soup / crema di asparagi</i>	<b>6.40</b>
<b>FILET VOM WOLFSBARSCH / SPARGELRISOTTO / BALSAMICO CHERRYTOMATEN</b> <i>Sea bass fillet with asparagus risotto and balsamico tomatoes / Filetto di branzino con risotto di asparagi e pomodori di aceto balsamico</i>	<b>23.90</b>
<b>SPARGEL SALAT / 3 RIESENGARNELEN / KALT MARINIERT</b> <i>Salad of asparagus with 3 King Prawns cold marinated / Insalata di asparagi con 3 gamberi giganti marinati a freddo</i>	<b>17.90</b>



## Beilagen / side orders / Contorni

<b>PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN (G) / SAISONGEMÜSE / POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G) / ERDÄPFEL SALAT / GEMISCHTER SALAT</b> <i>Parsley potatoes, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices, potato-salad, 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>
---	-------------

**GEDECK / COUVERT / COPERTO: € 2,50/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 / 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 / Mirtilli rossi</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>18.90</b>
<i>Slice of sirloin with fried potatoes / Lombata di manzo con arrostate patate</i>	
<b>HÜHNERFILET AUF GRANATAPFEL – AVOCADO - RUCOLA SALAT / KÜRBISKERNÖL (E)</b>	<b>17.90</b>
<i>Chicken fillet on pomegranate – avocado -arugula salad/pumpkin seed oil Filetto di pollo su melograno – avocado – rucola insalata/olio di semi di zucca</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>17.90</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>LACHSFILET / FRÜHLINGSSALAT / ERDBEEREN (A,D,G)</b>	<b>17.90</b>
<i>Roasted filet of salmon with spring salad / Strawberries Filetto di salmone con salata di primavera / Fragole</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>

**GEDECK / COUVERT / COPERTO: € 2,50/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