

Vorspeisen / Starters / Antipasti

ENTENBRUST GERÄUCHERT / MACADAMIA-APFEL SALAT (G,L,H) **13.90**
Smoked duck breast / Petto d'anatra affumicata

BEEF TARTARE / SÜBKARTOFFEL / WACHTELEI (A,C,D,M) **15.90**
Classic steak tartare / tartare di manzo

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS / GUACAMOLE / **13.90**
SESAM BLINIS / WASABI KAVIAR (C,D,G,N)
Smoked and graved salmon / avocado cream / sésame blinis / wasabi caviar
Salmon affumicato e marinato / /créma di avocado / blinis al sesamo / wasabi caviale

GRIECHENBEISL TRILOGIE (ENTENBRUST GERÄUCHERT, BEEF TARTARE,
GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS) (A,C,D,G,H,L,M,N) **18.50**
Starters Trilogy (Smoked duck breast, Classic steak tartare, Smoked and graved salmon)
Triologia di antipasti (Petto d'anatra affumicato, Tartare di manzo, Salmon affumicato)

Suppen / Soups / Zuppe

CONSUMME(H,L) / FRITTATEN (A,C,G) / GRIEBNOCKERL (A,G,H,C) **5.20**
ODER LEBERKNÖDEL (A,C)
Consommé with semolina dumpling or crepe slices or liver dumpling /
Brodo di manzo con gnocchi di semolino, frittatine o gnocchetto di fegato

ALT WIENER ERDÄPFELSUPPE (A,G) **4.90**
Traditional Viennese cream of potatoes / Ministra di patate

Der Küchenchef empfiehlt / Chef recommends / Chef consiglia

GEEISTE GURKENSUPPE / BROTCHIPS / FRISCHE DILLE (A,G) **6.90**
Iced Cucumber soup / bred chips / fresh dill
Zuppa fredda di cetrioli / croccantini di pane / aneto fresco

FILET VOM WOLFSBARSCH / EIERSCHWAMMERL – RISOTTO / **23.90**
GLACIERTE RADIESCHEN (A,G)
Sea bass fillet with chanterelles risotto and glazed radishes /
Filetto di branzino con risotto di finferli e pomodori di aceto balsamico



GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL / SCHINKENSPECK / FELDSALAT / **17.90**
OLIVEN CIABATTA STICKS (A)
Fried chanterelles / smoked ham / lambs lettuce and olive ciabatta sticks
Finferli fritte con pacetta, insalata e pane di olive

HEISSE LIEBE - VANILLEEIS / HEISSE HIMBEER-SAUCE **6.90**
Vanilla Ice – cream with hot raspberry sauce /
Gelato di vaniglia con salsa calda di lamponi

Beilagen / side orders / Contorni

PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN (G) / SAISONGEMÜSE / **4.90**
POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)
/ ERDÄPFELSALAT / GEMISCHTER SALAT
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

GEDECK / COUVERT / COPERTA: € 2,80/PERSON, ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST
SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON INCLUSA

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 / Piatti principali

WIENER SCHNITZEL VOM KALB/ERDÄPFEL-VOGERLSALAT 23.90

*Classic veal « Wiener Schnitzel » with potato-field salad
« Wiener Schnitzel » Scaloppa di vitello impanata con
patate e insalata di soncino e patate*

**WIENER TAFELSPITZ/RÖSTKARTOFFEL/ (H,L)
SCHNITTLAUCH-SAUCE(A,C,G,M)/APFELKREN 23.30**
Boiled beef Viennese style / Bollito di manzo

KALBSBUTTERSCHNITZEL/ERDÄPFELPÜREE/RÖSTZWIEBEL (A,G,C) 17.50
*Minced veal escalope/mashed potatoes / fried onion /
Scaloppine di vitello/ pure di patate/ cipolla fritta*

**HÜHNERFILET AUF GRANATAPFEL – AVOCADO - RUCOLA SALAT
/KÜRBISKERNÖL (E) 18.90**
*Chicken fillet on pomegranate – avocado -arugula salad/pumpkin seed oil
Filetto di pollo su melograno – avocado – rucola insalata/olio di semi di zucca*

**STELZE VOM JUNGSCHEIN/WEIN-KRAUT/
SENF/KREN/SCHWARZBROT (A,H) 19.90**
*Roast pig leg with cabbage/mustard/horseradish/brown bread
Zampetto di porchetta con krauti/senape/rafano/pane integrale*

GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G) 19.90
*Beef Goulasch with dumpling slices
Goulash di manzo con canederli*

LAMMKRONE/RATATOUILLE (A,L) 24.90
Roasted lamb chops with ratatouille / Costoletta d'agnello con ratatouille

KASNUDELN/LAVENDELBUTTER / GRÜNER SALAT (G,A) 17.20
*Stuffed Austrian ravioli with green salad /
Austrian Ravioli ripieni e insalata verde*

ROTE RÜBEN RISOTTO / JUNGSPINAT (VEGAN) 17.20
Beets risotto / baby spinach (vegan) / Risotto alla barbabietola / spinaci (vegano)

Fisch / Fish / Pesce

LACHSFILET / FRÜHLINGSSALAT / ERDBEEREN (A,D,G) 17.90
*Roasted filet of salmon with spring salad / Strawberries
Filetto di salmone con salata di primavera / Fragole*

GARNELEN/WILDKRÄUTERSALAT/ANANAS/GRANATAPFEL 22.10
*Prawns with herbs salad, pineapple and pomegranate
Gamberetti con insalata mista erbe, ananas e melograno*

Desserts / Sweets / Dolci

HAUSGEM. KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER (A,C,G) (20 MIN.) 8.90
Famous homemade Kaiserschmarren / Frittata dolce fatta in casa

EISMARILLENKNÖDEL/MARILLEN-LIKÖR (C,G) 7.40
Apricot ice cream dumpling with liqueur/Canederli di gelato vaniglia albicocca con liquore

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE/SCHLAGOBERS (A,C,G) 6.90
Homemade Sacher cake/Torta Sacher fatta in casa

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/SCHLAGOBERS (A,G) 6.90
Homemade Applestrudel / Strudel di mela fatto in casa

Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf/ Preiselbeeren 1,20€

GEDECK / COUVERT/ COPERTA: € 2,80/PERSON, ALLE PREISE IN EUR INKL. MWST
SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON INCLUSA

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