

## 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 / crema 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, Salmone 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 SUPPENTOPF / FADENNUDELN / RINDFLEISCH / WURZELWERKGEMÜSE (FÜR 2 PERSONEN) 11.90**  
*Old Viennese soup pot / Noodles / Beef / Root Vegetables (for 2)*  
*Antica Zuppa Viennese / Spaghetti / Carne di Manzo / Dadini di verdure speziati (per 2)*

## Der Küchenchef empfiehlt / Chef recommends / Chef consiglia

**KÜRBISCREMESUPPE / SESAM-BLÄTTERTEIGPLÄTCHEN (A,G,N) 6.90**  
*Pumpkin cream soup / Sesam – bread chips*  
*Zuppa di crema di zucca / Biscotti al sesamo*

**WOLFSBARSCHFILET IN KRÄUTERKRUSTE / KÜRBIS – RISOTTO / 23.90**  
**GLACIERTE FENCHELGEMÜSE (A,G)**  
*Sea bass fillet in Herb Crust / Pumpkin- risotto and glazed fennel*  
*Filetto di branzino in crosta di erbe / Risotto alla zucca / Verdure glassate al Finocchio*

**SCHWEINSFILET IM SPECKMANTEL / KÜRBIS-ERDÄPFEL-PILZGRÖSTL (A,G) 22,90**  
*Pork Fillet wrapped in Bacon / panroasted Potato with Pumpkin and Mushrooms*  
*Filetto di Maiale con pancetta / patate con zucca e funghi*

**HAUSGEMACHTE ZWETSCHGENKNÖDEL / FRUCHT-SAUCE (A,G) 7.90**  
*Homemade Plum Dumplings / Fruit Sauce*  
*Gnocchi di prugne fatta in casa / Salsa di Frutta*

## 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-salat, 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 melograna – 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**