

Vorspeisen / Starters / Antipasti

GÄNSELEBERTERRINE / KÜRBISKERN-BRIOCHE / ZIMT-APFEL (A, C,) 13.90

Foie gras terrine/ pumpkin seed brioche/ cinnamon apple /

Fegato d'anatra in terrina con semi di zucca e brioche, cannella e mela

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

Salmone affumicato e marinato / /créma di avocado /blinis al sesamo /wasabi caviale

GRIECHENBEISL TRILOGIE (GÄNSELEBERTERRINE, BEEF TARTARE, GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS) (A, C, D, G, H, L, M, N) 18.50

Starters Trilogy (Foie gras terrine, Classic steak tartare, Smoked and graved salmon)

Triologia di antipasti (Fegato d'anatra in terrina, 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) (A, C, L,) 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- Blätterteigplätzchen^{A, G, N} €6,90

Pumpkin cream Soup / sesame bread chips

Zuppa di crema di zucca/Biscotti al sesamo

Ganslsuppe / Bröselknöde^D € 7,90

Goose Soup with Bread dumplings

Zuppa d'oca con gnocchi di pane

¼ Knuspriges Gansl / Quittenrotkraut/ Erdäpfelknödel^{C, G} € 26,90

Goose / red cabbage with Quince / Potato dumpling

D'oca / cavolo rosso con le mele cotoigne/ Gnocchi di patate

Zart rosa gebratenes Hirschrücken - Filet / Schupfnudeln / glacierte Kohlsprossen^A € 26,90

Tender pink roasted deer loin - fillet / potato noodles / glazed cabbage sprouts

Lombata di cervo al sangue alla griglia/forno, pasta allungata con cavoletti di Bruxelles glassati

Maronireis / Vanilleeis / Amarena Kirschen^{C, G} € 7,90

Chestnut rice / vanilla ice cream / Amarena cherries

Riso alle castagne / gelato alla vaniglia / ciliegie Amarena

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

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