

## Vorspeisen / Starters / Antipasti

**BEEF TARTARE / SÜBKARTOFFEL / WACHTELEI (A,C,D,M) 17.90**  
*Classic steak tartare / tartare di manzo*

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

**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) 19.50**  
*Starters Trilogy (Smoked duck breast, Classic steak tartare, Smoked and graved salmon)*  
*Triologia di antipasti (Petto d'anatra affumicata, Tartare di manzo, Salmone affumicato)*

## Suppen / Soups / Zuppe

**CONSOMME (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 / WURZELWERK GEMÜSE (FÜR 2 PERSONEN) (A,C,L,) 13.90**  
*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

**BIERZWIEBELSUPPE / CROUTONS (A,G,N) 5.20**  
*Beer onion soup / Croutons*  
*Zuppa di di Cipolle alla birra / Crostini*

**TRADITIONELLE ÖSTERREICHISCHE KRAUTROULADE / PETERSILKARTOFFELN (G) 19.90**  
*Traditional Austrian Cabbage Roulade / Parsley Potatoes*  
*Involtini di versa con carne macinata / Patate con prezzemolo*

**BIO - HÜHNERFILET AUF GRANATAPFEL – AVOCADO - RUCOLA SALAT / KÜRBISKERNÖL (E) 19.90**  
*Organic Chicken fillet on pomegranate – avocado - arugula salad / pumpkin seed oil*  
*Organico Filetto di pollo su melograna – avocado – rucola insalata / olio di semi di zucca*

## 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*

**Extras: p.P. / Ketchup / Mayonnaise / Senf / Preiselbeeren 1,20€**  
**Butter / Burro 0,50 €**

**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 26.90**

*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 25.90**

*Boiled beef Viennese style / Bollito di manzo*

**KALBSBUTTERSCHNITZEL/ERDÄPFELPÜREE/RÖSTZWIEBEL (A,G,C) 19.90**

*Minced veal escalope/mashed potatoes / fried onion /  
Scaloppine di vitello/ pure di patate/ cipolla fritta*

**GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G) 21.90**

*Beef Goulasch with dumpling slices  
Goulash di manzo con canederli*

**LAMMKRONE/RATATOUILLE (A,L) 29.90**

*Roasted lamb chops with ratatouille / Costoletta d'agnello con ratatouille*

**KASNUDELN/LAVENDELBUTTER / GRÜNER SALAT (G,A) 18.90**

*Stuffed Austrian ravioli with green salad /  
Austrian Ravioli ripieni e insalata verde*

**ROTE RÜBEN RISOTTO / JUNGSPINAT (VEGAN) 18.90**

*Beets risotto / baby spinach (vegan) / Risotto alla barbabietola / spinaci (vegano)*

## Fisch / Fish / Pesce

**LACHSFILET / ROTE RÜBEN – RISOTTO/ JUNGSPINAT (D,G,O) 24.90**

*Roasted filet of salmon with beets risotto and baby spinach  
Filetto di salmone con Risotto alla barbabietola e spinaci*

**WOLFSBARSCHFILET IN KRÄUTERKRUSTE / BÄRLAUCH – RISOTTO/25.90  
GLACIERTE FENCHEL (A,G,D,O)**

*Sea bass fillet in Herb Crust /wild garlic risotto and glazed fennel  
Filetto di branzino in crosta di erbe / risotto all'aglio selvatico e finocchio*

## Desserts / Sweets / Dolci

**HAUSGEM. KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER (A,C,G) (20 MIN.) 9.10**

*Famous homemade Kaiserschmarren /Frittata dolce fatta in casa*

**EISMARILLENKNÖDEL/MARILLEN-LIKÖR (A,C,G) 7.90**

*Apricot ice cream dumpling with liqueur/Canederli di gelato vaniglia albicocca con liquore*

**HAUSGEMACHTE SACHERTORTE/SCHLAGOBERS (A,C,G) 7.90**

*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€  
Butter / Burro 0,50 €**

**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**