

Vorspeisen / Starters / Antipasti

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

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

**GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS / GUACAMOLE /
SESAM BLINIS / WASABI KAVIAR (C,D,G,N) 13.90**
*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) 5.60
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,) 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

SPARGELCREMESUPPE / KERBELSCHAUM (A,G) 6.90
*Asparagus cream soup
Crema di asparagi*

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

**SPARGELSALAT / 3 RIESENGARNELEN / KALT MARINIERT (D)
Salad of asparagus with 3 King Prawns cold marinated / 21.90**
Insalata di asparagi con 3 gamberi giganti marinati a freddo

Beilagen / side orders / Contorni

**PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN (G) / SAISONGEMÜSE /
POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)
/ ERDÄPFELSALAT / GEMISCHTER SALAT 4.90**
*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/KÜRBISKERNÖL (A)
Classic veal « Wiener Schnitzel » with potato-field salad/Pumpkin seed oil **25.90**
« Wiener Schnitzel » Scaloppa di vitello impanata con patate e insalata di soncino e patate / Olio di semi di zucca

WIENER TAFELSPITZ/RÖSTKARTOFFEL/ (H,L)
SCHNITTLAUCH-SAUCE (A,C,G,M)/APFELKREN 26.90
Boiled beef Viennese style / Bollito di manzo

KALBSBUTTERSCHNITZEL/ERDÄPFELPÜREE/RÖSTZWIEBEL (A,G,C)
Minced veal escalope/mashed potatoes / fried onion / **19.90**
Scaloppine di vitello/ pure di patate/ cipolla fritta

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

GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)
Beef Goulasch with dumpling slices **21.90**
Goulasch di manzo con canederli

LAMMKRONE/RATATOUILLE/GRÜNER SPARGEL (A,G)
Roasted lamb chops with ratatouille and green asparagus/ **32.90**
Costoletta d'agnello con ratatouille e asparagi verdi

KASNUDELN/LAVENDELBUTTER / GRÜNER SALAT (G,A)
Stuffed Austrian ravioli with green salad / **18.90**
Austrian Ravioli ripieni e insalata verde

ROTE RÜBEN RISOTTO / JUNGSPINAT (VEGAN) (O) 18.90
Beets risotto / baby spinach (vegan) / Risotto alla barbabietola / spinaci (vegano)

Fisch / Fish / Pesce

LACHSFILET / ROTE RÜBEN – RISOTTO/ JUNGSPINAT (D,G,O)
Roasted filet of salmon with beets risotto and baby spinach **24.90**
Filetto di salmone con Risotto alla barbabietola e spinaci

FILET VOM WOLFSBARSCH / SPARGELRISOTTO/ BALSAMICO-CHERRYTOMATEN/FENCHEL (A,G,O) 25.90
Sea bass fillet with asparagus risotto and balsamico tomatoes / Fennel
Filetto di branzino con risotto di asparagi e pomodori di aceto balsamico / 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