

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 / sesame 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

EIERSCHWAMMERL CREMESUPPE / KRÄUTERCROUTONS (G, A) 6.90

Chanterelle cream soup / Herb Croutons

Crema di Finferli / Crostini alle Erbe

TRADITIONELLE ÖSTERREICHISCHE KRAUTROULADE

/ PETERSILKARTOFFELN (G) 19.90

Traditional Austrian Cabbage Roulade / Parsley Potatoes

Involtini di versa con carne macinata / Patate con prezzemolo

3 RIESENGARNELEN / WILDKRÄUTERSALAT / ANANAS (D)

Wild herb salad with 3 King Prawns and pineapple / 21.90

Insalata di erbe con 3 gamberi giganti e ananas

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL / VOGERLSALAT / WACHTELEI / SPECK (C)

Roasted Chanterelle / Salad / Quail Eggs / Bacon 19.90

Finferli arrosto / Insalata / Uova di Quaglia / Pancetta

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

FASCHIERTES 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 - ERDBEEREN - RUCOLA SALAT
/KÜRBISKERNÖL (E) 19.90
Organic Chicken fillet on pomegranate – strawberries -arugula salad/pumpkin seed oil
Organico Filetto di pollo su melograna – fragole – 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/EIERSCHWAMMERL (A,G)
Roasted lamb chops with ratatouille and Chanterelle/ **32.90**
Costoletta d'agnello con ratatouille e finferli

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 / EIERSCHWAMMERL- RISOTTO/FENCHEL (D,G,A,O)
Sea bass fillet with chanterelle risotto / Fennel **25.90**
Filetto di branzino con finferli risotto / 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