

Vorspeisen / Starters / Antipasti

BEEF TARTARE / SÜBKARTOFFEL / WACHTELEI (A, C, D, M)

Classic steak tartare / tartare di manzo **17.90**

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

Foie gras terrine / pumpkin seed brioche / cinnamon apple

Fegato d'anatra in terrina con semi di zucca e brioche, cannella e mela **14.90**

GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS / GUACAMOLE /

SESAM BLINIS / WASABI KAVIAR (C, D, G, N) 14.90

Smoked and graved salmon / avocado cream / sésame blinis / wasabi caviar

Salmon affumicato e marinato / crema di avocado / blinis al sesamo / wasabi caviale

GRIECHENBEISL TRILOGIE (GÄNSELEBER, BEEF TARTARE, GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS) (A, C, D, G, H, L, M, N) 19.50

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

Triologia di antipasti (Fegato d'oca, Tartare di manzo, Salmone affumicato)

Suppen / Soups / Zuppe

**CONSUMME (H, L) / FRITTATEN (A, C, G) / GRIEBNOCKERL (A, G, H, C) 5.90
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

ERDÄPFELCREMESUPPE (A, G) 6.40

Potato cream soup

Zuppa di crema di patate

Spezialität des Hauses / House special / Specialità della casa

Knusprige Stelze vom Roggenschwein / Österreich / Waldviertler Hochland 49.90

Für 2 Personen ❤️

Rosmarinkartoffel/ Chorizo - Speck- Sauerkraut/ Senf/ Kren/ milde Pfefferoni/ Essiggurkerl

Krautsalat

Crispy pig leg / for 2 Persons

Rosemary potatoes / Cabbage / Mustard / Horseradish / mild Pepperoni / Pickles

Cabbage salad

Polpaccio croccante di maiale/ per 2

in piu serviamo patate al rosmarino/ salsiccia-pancetta krauti/ senape/

rafano/salame dolce/ cetriolo

Insalata di cavolo

Beilagen / side orders / Contorni

**PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN (G) / SAISONGEMÜSE /
POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL (A, C, H, G)**

/ ERDÄPFELSALAT / GEMISCHTER SALAT 5.40

*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*


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/PREISELBEEREN (A,C) 27.90
*Classic veal « Wiener Schnitzel » with potato-field salad/Pumpkin seed oil/Cranberries
« Wiener Schnitzel » Scaloppa di vitello impanata con
patate e insalata di soncino e patate / Olio di semi di zucca / Mirilli Rossi*

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

**SCHWEINSBRATEN VOM ÖSTERREICHISCHEN
ROGGENSCHWEIN/SAUERKRAUT/SERVIETTENKNÖDEL (A,G)19.90**
*Roast pork – from the Austrian Rye pork with Sauerkraut and dumpling slices
Arrosto di Maiale con crauti e gnocchi di pane*

**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 22.90
Goulash di manzo con canederli*

KASNUDELN/LAVENDELBUTTER / BLATTSALAT (G,A)
*Stuffed Austrian ravioli with salad / 17.90
Austrian Ravioli ripieni e insalata*

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

Fisch / Fish / Pesce

FILET VOM WOLFSBARSCH /SHIITAKE PILZ- RISOTTO/FENCHEL (D,G,A,O)
*Sea bass fillet with Shiitake - Mushroom Risotto / Fennel 26.90
Filetto di branzino con funghi shiitake - risotto /Finnochio*

Desserts / Sweets / Dolci

**HAUSGEM. KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER
(A,C,G) (20 MIN.) 9.40**
Famous homemade Kaiserschmarren /Frittata dolce fatta in casa

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE/SCHLAGOBERS (A,C,G) 7.90
Homemade Sacher cake/Torta Sacher fatta in casa

GRIECHENBEISL DUETT
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/SCHLAGOBERS (A,G)
Homemade Applestrudel /Strudel di mela fatto in casa
EISMARILLENKNÖDEL/MARILLEN-LIKÖR (A,C,G) 10,90
*Apricot ice cream dumpling with liqueur
Canederli di gelato vaniglia albicocca con liquore*

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

SERVICE NOT INCLUDED / LA MANCIA NON INCLUSA

WIFI PASSWORD – GBguest1447



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