

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

BÄRLAUCHCREMESUPPE / BLÄTTERTEIGSTANGERL (A, C, G) 6.40

Wild garlic cream Soup / pastry sticks

Crema di aglio selvatico / Bastoni di pasta sfoglia

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 /Finnocchio

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