

Vorspeisen / Starters

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

**PILZ-HÜHNER - TERRINE / BASILIKUM-PESTO / GRANATAPFEL
RUCOLA (A, G) 13.90**

Mushroom-chicken-terrine / basil pesto / pomegranate / rucola

**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

**GRIECHENBEISL TRILOGIE (PILZ-HÜHNER-TERRINE, BEEF TARTARE,
GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS) (A, C, D, G, H, L, M, N) 18.50**

Starters Trilogy (Mushroom-chicken-terrine, Classic steak tartare, Smoked and graved salmon)

Suppen / Soups

**CONSOMME (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

KAROTTEN-ORANGENSUPPE / OBERSSCHAUM (A, G,) 7.90

Carrot - Orange soup with whipped cream

Spezialität des Hauses / House special

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

Beilagen / side orders

**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-salad, mixed salad

Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf/ Preiselbeeren 1,20€

Butter 0,50 €

SERVICE NOT INCLUDED

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

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 TAFELSPITZ/RÖSTKARTOFFEL/ (H,L)
SCHNITTLAUCH-SAUCE (A,C,G,M)/APFELKREN **26.90**
Boiled beef Viennese style with Roast potatoes, chive sauce and Apple horseradish

SCHWEINSBRATEN VOM ÖSTERREICHISCHEN
ROGGENSCHWEIN/SAUERKRAUT/SERVIETTENKNÖDEL (A,G) **19.90**
Roast pork – from the Austrian Rye pork with Sauerkraut and dumpling slices

LAMMKRONE/RATATOUILLE/ROSMARINKARTOFFEL (A,G)
Roasted lamb chops with ratatouille and rosemary potatoes / **32.90**

BIO - HÜHNERFILET AUF GRANATAPFEL – ERDBEEREN - RUCOLA SALAT
/KÜRBISKERNÖL (E) **19.90**
Organic Chicken fillet on pomegranate – strawberries -arugula salad/pumpkin seed oil

GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)
Beef Goulasch with dumpling slices **22.90**

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

ROTE RÜBEN RISOTTO / JUNGSPINAT (VEGAN) (O) **18.90**
Beets risotto / baby spinach (vegan)

Fisch / Fish

FILET VOM WOLFSBARSCH /PILZ- RISOTTO/FENCHEL (A,D,G,O)
Sea bass fillet / Mushroom-risotto / Fennel **26.90**

3 RIESENGARNELEN /WILDKRÄUTERSALAT/ANANAS/GRANATAPFEL (D,G)
3 King Prawns /Wild herb salad / pineapple / pomegranate **22.90**

Desserts / Sweets

HAUSGEM. KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER
(A,C,G) (20 MIN.) **9.40**
Famous homemade Kaiserschmarren

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

GRIECHENBEISL DUETT
HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/SCHLAGOBERS (A,G)
Homemade Applestrudel
EISMARILLENKNÖDEL/MARILLEN-LIKÖR (A,C,G) **10,90**
Apricot ice cream dumpling with liqueur

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

SERVICE NOT INCLUDED

