

Vorspeisen / Starters

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

GÄNSELEBER-TERRINE / KÜRBISKERN-BRIOCHE / ZIMT – APFEL (A,G) 14.90
Foie gras terrine/ pumpkin-seed brioche/ cinnamon apple

**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 (GÄNSELEBER-TERRINE, BEEF TARTARE,
GEBEIZTER UND GERÄUCHERTER LACHS) (A,C,D,G,H,L,M,N) 18.50**
*Starters Trilogy (Foie gras terrine terrine, Classic steak tartare,
Smoked and graved salmon)*

Suppen / Soups

**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

KÜRBISCREMESUPPE / SESAM- BLÄTTERTEIGPLÄTZCHEN (A,G,N) 7.90
Pumpkin cream soup / sesam bread chips

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)**20.90**
Roast pork – from the Austrian Rye pork with Sauerkraut and dumpling slices

GEBACKENES BIO - HÜHNERFILET AUF GRANATAPFEL – ERDBEEREN -
RUCOLA SALAT /KÜRBISKERNÖL (E) **20.90**
*Baked 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 /KÜRBIS- RISOTTO/FENCHEL (A,D,G,O)
Sea bass fillet / Pumpkin-risotto / Fennel **26.90**

LACHSFILET/ ROTE RÜBEN RISOTTO (D)
Salmon Fillet / Beets risotto **25.90**

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

