

Vorspeisen / Starters

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

Classic steak tartare **18.90**
(130 GRAMM)

GÄNSELEBER-TERRINE / KÜRBISKERN-BRIOCHE / ZIMT – APFEL (A,G)

Foie gras terrine/ pumpkin-seed brioche/ cinnamon apple **16.90**

GRIECHENBEISL DUO (GÄNSELEBER, BEEF TARTARE 70GR.) ♥

Starters Duo (Foie Gras, Classic steak tartare) **19.50**

Suppen / Soups

CONSUMME (H,L) MIT FRITTATEN UND FRISCHEM WURZELGEMÜSE (A,C,G) 6.90

Consommé with crepe slices and fresh root vegetables

APFEL-SELLERIE CREMESUPPE / KERBELSCHAUM (A,G)

Apple-celeriac cream soup / Chervil topping **8.90**

Spezialität des Hauses / House special

Knusprige Stelze vom Roggenschwein / Österreich / Waldviertler Hochland

Für 2 Personen ♥ 49.90

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

Krautsalat (A,G,M)

dazu empfehlen wir Bratkartoffeln oder Pommes Frites 6.50

Crispy pig leg / for 2 Persons

Cabbage / Mustard / Horseradish / mild Pepperoni / Pickles

Cabbage salad

we recommend fried potatoes or french fries 6.50

Beilagen / Side orders

PETERSILKARTOFFELN / BRATKARTOFFELN (G) / SAISONGEMÜSE /

POMMES FRITES / REIS / SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)

/ ERDÄPFELSALAT / GEMISCHTER SALAT 6.50

Parsley potatoes, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices, potato-salad, mixed salad

GROSSER GEMISCHTER SALAT 10.90

Large mixed Salad

Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf 1,50€

Butter 0,50 € Preiselbeeren 1,90 €

SERVICE NOT INCLUDED

Hauptspeisen / Main dishes

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A,C) ❤️

Original "Wiener Schnitzel" of veal **26.90**

Dazu empfehlen wir Petersilkartoffeln oder Erdäpfelsalat, Preiselbeeren
We Recommend Parsley potatoes or Potato Salad, Cranberries **6.50**

TAFELSPITZ KALBIN/RÖSTKARTOFFEL/WURZELGEMÜSE (H,L)

SCHNITTLAUCH-SAUCE (A,C,G,M)/APFELKREN 28.50

*Boiled veal with Roast potatoes, Root vegetables,
chive sauce and Apple horseradish*

SCHWEINSBRATEN VOM ÖSTERREICHISCHEN

ROGGENSCHWEIN/SAUERKRAUT/SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G) 22.90

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

GULASCH VOM RIND/ SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G)

Beef Goulasch with dumpling slices **23.90**

**GEBRATENE ENTENKEULE (SOUS-VIDE)/SÜSSKARTOFFELPÜREE/
KOHLSPROSSEN/ CALVADOS JUS (A,G,O)**

Roast Duck leg with sweet potato puree and Calvados jus **25.90**

Vegetarisch / Vegan

**PILZ-RAGOUT / SERVIETTENKNÖDEL/TRÜFFELÖL/ RAHMTUPF
(A,C,G,O) 26.90 (VEGETARISCH)**

Mushroom ragout / dumpling slices / truffle oil / cream topping

PILZ-RAGOUT / SALZKARTOFFELN/TRÜFFELÖL (A,O)

Mushroom ragout / boiled potatoes / truffle oil **25.90 (VEGAN)**

Fisch / Fish

FILET VOM WOLFSBARSCH / PILZ- RISOTTO/FENCHEL (A,D,G,O)

Sea bass fillet / Mushroom-risotto / Fennel **27.90**

3 RIESENGARNELEN / SAFFRAN-RISOTTO/ BABY-MANGOLD (D,G) 26.90

3 King Prawns / Saffron-Risotto/ Baby Chard

Desserts / Sweets

**HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER
(A,C,G) (20 MIN.) 12.90**

Famous homemade Kaiserschmarren

HAUSGEMACHTE SACHERTORTE/SCHLAGOBERS (A,C,G)

Homemade Sacher cake **8.90**

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/SCHLAGOBERS (A,G)

Homemade Applestrudel **8.90**

„SISSI TORTE“ HAUSGEMACHT/HOMEMADE (VEGAN)

Apfel-Schokotorte mit Kirschsorbet und Waldbeerenragout

Apple and chocolate cake with cherry sorbet and wild berry ragout **9.90**

Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf/ 1,50€

Butter 0,50 € / Preiselbeeren 1,90 €

SERVICE NOT INCLUDED

