

## 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*

**SPARGELCREMESUPPE / KERBELSCHAUM (A,G)**

*Asparagus 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 potates, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices, potato-salat, mixed salad*

**GROSSER GEMISCHTER SALAT 10.90**

*Large mixed Salad*

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

**Butter 0,50 € Preiselbeeren 2,90 €**

**SERVICE NOT INCLUDED**

## Hauptspeisen / Main dishes

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB   
MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT (A,C)

*Original "Wiener Schnitzel" of veal* **30.90**

*Preiselbeeren / Cranberries* **2.90**

WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN (WIENER ART)

MIT PETERSILKARTOFFELN (A,C,G) **24.90**

*Wiener Schnitzel (pork) "Viennese style" with parsley potatoes*

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 / SPARGEL- RISOTTO/FENCHEL (A,D,G,O)

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

MARCHFELDER SPARGELSALAT / 3 RIESENGARNELEN/

PAPRIKA/CHERRYTOMATEN (B,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**

