

## Vorspeisen / Starters

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

*Classic steak tartare* **19.50**  
(130 GRAMM)

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

*Foie gras terrine/ pumpkin-seed brioche/ cinnamon apple* **17.50**

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

*Starters Duo (Foie Gras, Classic steak tartare)* **19.90**

## Suppen / Soups

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

*Consommé with crepe slices and fresh root vegetables*

**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**

**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 2,90 €

SERVICE NOT INCLUDED

## Hauptspeisen / Main dishes

GRIECHENBEISL SCHNITZEL VOM SCHWEIN (WIENER ART)  
MIT PETERSILKARTOFFELN (A,C,G) **24.90**  
*Griechenbeisl Schnitzel (pork) "Viennese style" with parsley potatoes*

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB  
MIT ERDÄPFEL-VOGERLSALAT (A,C)  
*Original "Wiener Schnitzel" of veal* **31.90**  
*Preiselbeeren / Cranberries* **2.90**



TAFELSPITZ KALBIN/RÖSTKARTOFFEL/WURZELGEMÜSE (H,L)  
SCHNITTLAUCH-SAUCE (A,C,G,M)/APFELKREN **28.90**  
*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* **24.50**

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 /KÜRBIS- RISOTTO  
/FENCHEL/ CHERRYTOMATEN (A,D,G,O)  
*Sea bass fillet / Pumpkin - risotto / Fennel / Cherry tomatoes* **28,40**

3 RIESENGARNELEN / SAFRAN-RISOTTO/ BABY-MANGOLD (D,G) **26.90**  
*3 King Prawns / Saffron-Risotto/ Baby Chard*

## Desserts / Sweets

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN/ZWETSCHKENRÖSTER  
(A,C,G) (20 MIN.) **13.90**  
*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**

