

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

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

Consommé with crepe slices and fresh root vegetables

BÄRLAUCHCREMESUPPE / BLÄTTERTEIGSTANGERL (A,C,G) 7.90

Wild garlic cream Soup/ pastry sticks

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 UND PREISELBEEREN (A,C) **33.90**

Original "Wiener Schnitzel" of veal with Potato-Field salad and Cranberries

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 / BÄRLAUCH- RISOTTO
/ FENCHEL/ CHERRYTOMATEN (A,D,G,O)

Sea bass fillet / Wild garlic - risotto / Fennel / Cherry tomatoes

28,40

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**

