

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

EIERSCHWAMMERL CREMESUPPE / KRÄUTERCROUTONS (A,G,O) 8.90

Chantarelle cream soup / Herb croutons

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**

MAISHENDL-FILETSTREIFEN GEBACKEN / RUCOLA/GRANATAPFEL/
ERDBEEREN/KÜRBISKERNÖL (E) **20.90**

*Baked Organic Chicken fillet on pomegranate – strawberries -arugula salad/
pumpkin seed oil*

Vegetarisch / Vegan

2ERLEI PILZE GEBACKEN / PETERSILKARTOFFELN / SAUCE TARTARE
Two kinds of Mushrooms / Parsley Potatoes / Sauce Tartare (A,C,G,O) **28.90**

(VEGETARISCH / VEGETARIAN)

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL / VOGERLSALAT // OLIVENBROT-CHIPS

Roasted Chanterelle / Salad / Olive bread chips **19.90** (VEGAN)

Fisch / Fish

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

Sea bass fillet / Chanterelle risotto / Fennel / Cherry tomatoes **28.40**

3 RIESENGARNELEN / WILDKRÄUTERSALAT / ANANAS / GRANATAPFEL (D,G)

3 King Prawns / Wild herb salad / pineapple / pomegranate / **24.90**

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**

