

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)
Pumpkin cream soup / sesame bread chips **8.90**

„Schnitzel“

GRIECHENBEISL SCHNITZEL VOM SCHWEIN (WIENER ART)
(A,C,G) **18.40**
Griechenbeisl Schnitzel (pork) "Viennese style"

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL VOM KALB
(A,C) **27.40**
Original "Wiener Schnitzel" of veal



Dazu empfehlen wir

ERDÄPFEL – VOGERLSALAT **6.50**

PETERSILKARTOFFELN **6.50**

POTATO- FIELD SALAD OR PARSLEY POTATOES

PREISELBEEREN / LINGONBERRIES **1.90**

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

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Spezialität des Hauses / House special

Knusprige Stelze vom Roggenschwein / Österreich / Waldviertler Hochland

Für 2 Personen **49.90** (A, G, M)

Crispy pig leg / for 2 Persons

dazu empfehlen wir Bratkartoffeln oder Pommes Frites 6.50

we recommend fried potatoes or french fries 6.50



Hauptspeisen / Main dishes

TAFELSPITZ KALBIN / RÖSTKARTOFFEL / WURZELGEMÜSE (H, L)

SNITTLAUCH-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 Goulash with dumpling slices **24.50**

MAISHENDL-FILETSTREIFEN GEBACKEN / RUCOLA / GRANATAPFEL /
ERDBEEREN / KÜRBISKERNÖL (A, C) **20.90**

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

Vegetarisch / Vegan

2ERLEI PILZE GEBACKEN / PETERSILKARTOFFELN / SAUCE TARTARE

Two kinds of Mushrooms / Fried / Parsley Potatoes / Sauce Tartare (A, C, G, O) **22.90**

(VEGETARISCH / VEGETARIAN)

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

Mushroom ragout / boiled potatoes / truffle oil **23.90** (VEGAN)

Fisch / Fish

FILET VOM WOLFSBARSCH / KÜRBIS- RISOTTO / FENCHEL /

CHERRYTOMATEN (A, D, G, O)

Sea bass fillet / Mushroom 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**

