# Vorspeisen / Starters

**Beef Tartare/Süßkartoffel/Wachtelei (A,C,D,M)**
*Classic steak tartare* **19.90**
(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)* **20.90**

# Suppen / Soups

**Consomme (H,L)mit Frittaten und frischem Wurzelgemüse (A,C,G) 7.50**
*Consommé with crepe slices and fresh root vegetables*

**Kürbiscremesuppe / Sesam-blätterteigplätzchen (A,G,N)**
*Pumpkin cream soup /sesam bread chips* **8.90**

# „Schnitzel „

**Griechenbeisl Schnitzel vom Schwein (Wiener Art) (A,C,G) 19.40**
*Griechenbeisl Schnitzel (pork) "Viennese style"*



**Klassisches Wiener Schnitzel vom kalb (A,C) 27.90**
*Original ´´Wiener Schnitzel´´ of veal*

## Dazu empfehlen wir

**Erdäpfel – Vogerlsalat 6.90**
**Petersilkartoffeln 6.90**
*Potato- field Salad or Parsley Potatoes*
**Preiselbeeren/Lingonberries 2.90**

# Beilagen / Side orders

**Petersilkartoffeln/Bratkartoffeln(G)/ Saisongemüse/ Pommes frites/Reis/ Serviettenknödel(A,C,H,G) /Erdäpfelsalat / gemischter salat 6.90**
*Parsley potates, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices, potato-salad, mixed salad*

**Grosser gemischter salat 11.90**
*Large mixed Salad*

Extras: p.P. / Ketchup/ Mayonnaise/ Senf **1,90€**
Butter 0,50 € Preiselbeeren 2,90 €

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 6.90**

**we recommend fried potatoes or french fries 6.90**

## Hauptspeisen / Main dishes

**TAFELSPITZ KALBIN / RÖSTKARTOFFEL / WURZELGEMÜSE (H,L)**
**SCHNITTLAUCH-SAUCE (A,C,G,M) / APFELKREN 29.40**
*Boiled veal with Roast potatoes, Root vegetables,*
*chive sauce and Apple horseradish*

**SCHWEINSBRATEN VOM ÖSTERREICHISCHEN**
**ROGGENSCHWEIN / SAUERKRAUT / SERVIETTENKNÖDEL (A,C,H,G) 23.40**
*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* **24.90**

**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)**

**STEIRISCHES KÜRBIS-RISOTTO / GRÜNKOHL / KÜRBISKERNE /**
**CHILLI ODER KÜRBISKERNÖL (A,O)**
*Styrian Pumpkin-Risotto/ Kale/ Pumpkin Seeds/*
*Chilli or Pumpkin Seed Oil* **21.90** **(VEGAN)**

## Fisch / Fish

**FILET VOM WOLFSBARSCH / KÜRBIS- RISOTTO / FENCHEL /**
**CHERRYTOMATEN (A,D,G,O)**
*Sea bass fillet / Pumpkin risotto / Fennel / Cherry tomatoes* **28.90**

## 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**

**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**