

## SPEISEKARTE:

Für die **frische Speisenzubereitung** und dem Einsatz regionaler Rohstoffe aus Österreich wurden wir mit dem **AMA - Gastrosiegel** – Kulinarisches Erbe ausgezeichnet und sind Mitglied der Genussregionen.



*Rind und Schwein (aus heimischer Landwirtschaft)  
 Huhn (Wech österreichisches Bauerngeflügel)  
 Butter, Milch und Milchprodukte: aus Niederösterreich mit dem AMA-Gütesiegel (NÖM)  
 Eier: aus heimischer Bodenhaltung  
 Weinviertler Erdäpfel, Zwiebel: aus heimischer Landwirtschaft  
 Kraut: Krautexpress Heinz Sonderer, Seibersdorf / Weinviertel, NÖ  
 Äpfel, Saisongemüse und Wurzelgemüse: heimischer Landwirtschaft  
 Karpfen-, Forellen- und Saiblingsfilet aus heimischen Gewässer  
 Genußregionsprodukte: Altenriederer Säfte aus dem Traisental,  
 Apfelsaft vom Stift Schotten in Wien, Steirische Käferbohnen und Kren  
 Wiener Wein der Winzer Wieninger, Mayr am Pfarrplatz und Christ*

Suppentrio (Rindssuppe mit dreierlei Einlagen) <sup>A,C,L</sup>	4,90
Rindssuppe mit Frittaten, Backerbsen oder Leberknödel <sup>A,C,L</sup>	3,90
<b>BEEF TARTAR</b> (mild oder würzig angerührt mit frisch gehacktem Rindsfilet vom AMA Gütesiegel Rind), dazu Butter und Toast <sup>C,D,F,M</sup>	12,50 /14,50
Original <b>CESAR SALAD</b> ( Römersalat, Croutons, Grana) <sup>A,C,G,L,M</sup>	7,90
<b>CESAR SALAD</b> plus gebratene Rindsfilet- / Hühnerbruststücke <sup>A,C,G,L,M</sup>	12,50
<b>FIAKERGULASCH</b> <sup>A,C,L,M</sup> (Rindsgulasch mit Knödel, Essiggurkerl, Spiegelei und Würstel)	14,50
<b>CORDON BLEU</b> gebacken (vom Tullnerfelder oder AMA Gütesiegelschwein oder von der Pute), dazu gemischter Salat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	14,50
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> dazu Braterdäpfel und knusprige Zwiebelringe <sup>A,L,M</sup> gedünstet vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rostbraten mit Natursaft oder Medium gebraten von der AMA Gütesiegel oder Salonbeef Beiried	18,50
<b>Gebackenes SCHNITZEL</b> (vom Tullnerfelder / AMA Gütesiegelschwein oder von der Pute), dazu Erdäpfelsalat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	11,00
<b>WIENER SCHNITZEL</b> (vom Kalb) mit Preiselbeeren und einer Beilage nach Wahl (Erdäpfel oder Salat ihrer Wahl) <sup>A,C,FG,L,M</sup>	18,50
<b>Gekochter TAFELSPITZ</b> (vom AMA Gütesiegel oder Salonbeef Rind), dazu die traditionellen Beilagen: Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren <sup>A,C,G,L,M</sup>	18,50
<b>Pariser Schnitzel „NESTROY“</b> (würzig gefülltes Pariserschnitzel vom AMA Gütesiegelschwein mit Salami, Pfefferoni, Käse), dazu Salatteller <sup>A,C,FG,L,M</sup>	14,50
<b>gebackene HÜHNERBRUST</b> (vom AMA Maishuhn, nach Saison gefüllt), dazu Petersilerdäpfeln und gemischter Blattsalat <sup>A,C,FG,L,M</sup>	16,50
<b>Backhendlsalat</b> auf steirische Art (gebackene Streifen vom AMA Maishuhn auf Erdäpfel- Blattsalat, Kernöl) <sup>A,C,FG,L,M</sup>	10,50
<b>Gebratene Putenbruststreifen</b> auf Blattsalaten mit Joghurt- Dressing <sup>C,G,M</sup>	10,50

Alle unsere Speisen können unterschiedliche Allergene beinhalten.  
 Haben Sie Unverträglichkeiten, so lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie sehr gerne.

<b>Großer gemischter Salatteller</b> C,G,L,M	6,50
<b>Gebackener Käse</b> mit Sauce Tartar und Preiselbeeren A,C,FG,L,M	9,50
<b>Rindsgulasch</b> klein / groß A,C,L,M	5,00 / 7,50
<b>Sacher Würstel</b> mit Senf, Kren / mit Gulaschsaft A,C,L,M	4,50 / 5,50

### **Beilagen – Salate**

Gemischter Salat A,C,L,M	3,50
Großer gemischter Salatteller A,C,L,M	6,50
Erdäpfel-, Tomaten-, Gurken- oder Krautsalat	3,50
Blattsalat gemischt, Vogerl- oder Häuptelsalat A,C,L,M	3,50
Sauce Tartar oder Dipsauce A,C,L,M	1,50
Preiselbeeren oder frische Grana Scheiben	1,50
Reis, Pommes Frites oder Rustic fries	3,00
Semmelknödel, Brat- oder Petersilerdäpfeln A,C,L,M	3,00
Stück ofenfrische Handsemmel oder Gebäck A,C,L,M	1,20
Portion Ketchup / Senf M	0,60
Mayonnaise L,M	1,--

### **Nachspeisen – Desserts:**

Dessertvariation (süße Reise durch unsere hausgemachten Desserts)	8,50
Hausgemachte Schokoladknödel mit süßen Bröseln	6,50
Hausgemachte Powidltascherl mit süßen Bröseln A,C,G	5,50
Hausgemachte Topfenknödel mit süßen Bröseln und Röster A,C,G	6,50
Hausgemachte Palatschinken mit Marillenmarmelade A,C,G	4,50
Hausgemachte Palatschinken mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers A,C,G	6,50
Hausgemachte Preiselbeerpalatschinken mit Schlagobers A,C,G	5,50
Hausgemachter Kaiserschmarren mit Röster	8,50
Mohr im Hemd mit Schlagobers A,C,G	5,00
Dessert plus eine Kugel Eis A,C,G	+1,00
Käseteller (5 Sorten Käse mit Butter, Chilimarmelade und Feigensenf) G	7,50
Eiskaffee (Mocca mit Vanilleeis und Schlagobers) C,G	4,50
Gemischtes EIS (Vanille, Erdbeer, Schokolade, Zimt oder Kaffee) C,G	
3 Kugeln / mit Schlagobers G	3,-- /4,--

**Für den Riesenhunger** servieren wir Ihnen von den meisten Gerichten gerne auch eine extra große Portion: plus € 2,-  
oder wenn es eine kleinere Portion sein soll, schreiben wir € 2,- gut.

Aus organisatorischen Gründen können wir pro Tisch nur  
eine GESAMTRECHNUNG stellen!



Alle unsere Speisen können unterschiedliche Allergene beinhalten.  
Haben Sie Unverträglichkeiten, so lassen Sie es uns wissen und wir beraten Sie sehr gerne.

**SEGAFREDO MAXXI-KAFFEE**

			€
Kleiner Espresso	2,50	Heiße Schokolade <sup>G</sup>	3,50
Großer Espresso	3,80	Heiße Limonade	2,50
Wiener Melange <sup>G</sup>	3,50	Teekanne Brodies Tee je	3,50
Cafe Latte <sup>G</sup>	3,80	Schwarzer-, Früchte-, Kamille-,	
Einspanner <sup>G</sup>	3,80	Pfefferminz-, Kräuter- oder Grüner	
		Tee	

**FRISCH GEZAPFTES BIER VOM FASS <sup>A</sup>:**

Seidel (0,3l) um € 3,60 Krügel (0,5l) um € 4,60 Maß (1l) um € 8,00

**Augustiner Edelstoff** helles Bier aus München

**Hirter Märzen** oder **Gemischtes Bier** (Hell + dunkel) aus Kärnten

**Kloster Andechs Spezial**

**Zwettler Zwickl Bier**

Stiegl Goldbräu, Salzburg	0,5l Fl.	4,50
Budweiser Budvar hell	0,5l Fl.	4,60
Hirter Morchel – dunkles Bier	0,5l Fl.	4,60
Grießkirchner dunkles Bier	0,5l Fl.	4,60
Stiegl Radler (Zitrone)	0,3l Fl.	3,40
Hacker Pschorr Radler Zitrone	0,5l Fl.	4,30
Paulaner Hefeweißbier	0,5l Fl.	4,60
Schneider Weiße TAB 7	0,5l Fl.	4,60
Kloster Andechs Hefeweiße	0,5l Fl.	4,60
BECKS alkoholfreies Bier	0,5l Fl.	4,20
Alkoholfreies Erdinger Weizen	0,5l Fl.	4,20
Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,5l Fl.	4,20

**ALKOHOLFREIE JUGEND GETRÄNKE:**

 <i>Coca-Cola</i> <b>Coca-Cola zero</b> <i>Coca-Cola light</i>	0,3l Fl.	3,50
<b>Almdudler</b> Kräuterlimonade	0,3l Fl.	3,50
 Orangenlimonade	0,3l Fl.	3,50
<b>fuzetea</b> Icetea peach	0,3l Fl.	3,50
<b>Coolman – Spezi Limonade</b>	0,5l Fl.	3,50
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2l Fl.	3,50
Apfelsaft naturtrüb vom Schottenstift	0,25l	2,80

**Traisentaler Fruchtsaft:**

Birne, weißer Pfirsich, Apfel- Karotte oder Traube Hollunder	0,25l Fl.	3,80
Pago Orangen-, Marillen-, Mango oder schwarzer Johannesbeersaft	0,25l Fl.	3,50
<b>Pago</b> Fruchtsaft gespritzt oder light (Wasser)	0,5l	4,50
<b>Apfelsaft Sprudler</b> oder Light (Wasser)	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,60
<b>Queens Soda Wasser</b>	0,25l / 0,5l	1,00 / 2,00
Zitrone-, Himbeere-, Hollersprudler	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,60
Himbeer-, Holler-, Zitronenwasser	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,60

		€
<b>Glas Leitungswasser</b> (ohne weitere Getränkekonsumation p.P.)	0,25l	0,50
<b>RÖMERQUELLE</b> Mineralwasser prickelnd, mild oder still	0,33l	2,80
<b>Aktion RÖMERQUELLE Mineral zum Glas Wein</b> aus der Bouteille	0,33l nur	1,50
<b>RÖMERQUELLE</b> prickelnd oder still	0,75l	5,00
Grüner Veltliner Landwein, Matzen	1/8l	2,20
Zweigelt Klassik 2017 Weingut Wendelin, Gols	1/8l	3,50
Weißwein gespritzt (mit Landwein) <sup>o</sup>	1/4l	2,70
 <b>EDLE BRÄNDE JEWEILS 2CL:</b>		
Williams Birne, Marille, Zwetschke, Himbeere, Kirschwasser, Obstler, Beerenbrand oder Haselnuss	je 2 cl	3,00
<b>Edelbrand</b> Vogelbeere, Quitte, Dirndl, oder Kriecherl		4,50
<b>Gölles</b> Alte Zwetschke oder <b>Reisetbauer</b> Apfel im Eichenfass		4,80
Zigarrenbrand: Trester Cuvee, Quitte, Marille, Pflaume, Mandarine		4,00
<b>Grappa:</b> Nonnino tradizionale,		3,50
Poli (Sarpa di Poli, di riserva, di Merlot, dóro)		4,00
Poli Cleopatra		4,80
<b>Kräuterlikör:</b> Averna, Unicum, Fernet Branca, Rosbacher Magenbitter oder Kronmetz	4 cl	3,80
Jameson Irish Whiskey, Tullamore Dew, Johnnie Walker Red Label		3,50
Himbeer-, Nuß-, Marillen- oder Brombeerlikör		3,00
Wodka oder Beefeater Gin 4cl / + Tonic Water		5,00 / 8,20
<b>Hendricks, Wien, Monkeys, Mare oder Bull GIN</b>	2 cl	3,80
<b>GIN Mare</b> 4cl mit Tonic 1724, frischem Rosmarin, Limette		8,00
Courvoisier VSOP Cognac		6,50
Hennessy oder Remy Martin Cognac		4,80
Lagavulin 16, Aberlour 10, Dalmore, Glanmorangie, Glenlivet 12J.		4,80
Ron Zacapa 23 Jahre oder Diplomatico Reserva		4,80

**FLASCHENWEINE - GLASWEISE:**

€

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte

Zu jeder Flasche Wein servieren wir Ihnen eine Flasche  
**RÖMERQUELLE**® 0,75l prickelnd oder still **GRATIS!****WEIß°:****Grüner Veltliner DAC 2018**

25,--

Weinviertel

1/8l

4,50

**Wiener Gemischter Satz DAC 2018**

25,--

Wien

1/8l

4,50

**Steirischer Gelber Muskateller 2018**

26,--

Südsteiermark

1/8l

4,70

**ROSÉ°:****Wachauer Rose - Klassik 2018**

25,-

Weissenkirchen / Wachau

1/8l

4,40

**ROT°:****Blaufränkisch DAC 2017**

25,--

Weingut Reumann, Deutschkreutz / Blaufränkischland

1/8l

4,60

**Cuvee Nestroy 2017**

Weingut Wendelin, Gols / Neusiedlersee

1/8l

4,80

**AKTION Wasser zum Wein:**

Eine Fl. RÖMERQUELLE® (0,3l) prickelnd, mild o. still zu jedem Glas dieser Weine nur

1,50

**Glas Prosecco**

1/8l

4,50

**Poli Airone rosso aperitivo** mit Orangensaft oder Prosecco

0,2l

4,80

**APEROL VENEZIA Sprizz** mit Prosecco

1/4l

4,90

**APEROL Spritzer**

1/4l

4,30

**MUSKATELLER SPRITZER**

(gelber Muskateller, Soda, frische Minze, Limette)

1/4l

4,90

**HUGO Spritz** (Spritzer mit Holundersirup, Limette)

1/4l

4,30

**Rose Spritzer** on the rocks

1/4l

4,30

**Sommerspritzer**

1/2l

4,30

**Glas Sekt Malteser Ritterorden / Mailberg**

0,1l

3,50

**Campari Soda / Campari Orange**

5 cl

3,80 / 4,80

**Belsazar Vermuth white**

5 cl

3,50



**Rind (ALMO) und Schwein (Genussregion Tullnerfeld):** Fleisch aus Österreich  
**Butter, Milch und Milchprodukte:** aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel  
**Eier:** aus heimischer Bodenhaltung  
**Zwiebel, Erdäpfel, Äpfel:** aus heimischer Landwirtschaft  
**Kraut:** Krautexpress Heinz Sonderer, Seibersdorf / NÖ  
**Marchfeld Spargel:** Spargelhof Iser, Aderklaa  
**Salat und Gemüse:** Genussregion Wiener Gemüse



**Speisekarte:**

<b>Rindssuppe mit Frittaten</b>	<b>3,90</b>
Beef soup with sliced pancake Brodo di vitello con Fritattine Caldo con una crepe en tistas	
<b>Rindsgulasch klein / groß</b>	<b>5,50 / 7,50</b>
Goulasch of beef small / big Goulasch di manzo piccolo / grande Gulash hungaro pequeno / grande	
<b>Fiakergulasch</b>	<b>14,50</b>
Goulasch with dumbling, sausage, egg, pickle Goulasch, gnocci di pane bianco, Würstel, Uova al tegame Gulash, Huevas al plato, Frankfurters, Albondigas	
<b>Zanderfilet vom Rost, Kartoffel und Salat</b>	<b>19,50</b>
Pikeperch rostad with potatoes and salad Filetto di luccio perca gratinata con patate, insalata Lucioperca salteadas, patatas, ensalada	
<b>Cordon (Pute / Schwein) bleu mit gemischtem Salat</b>	<b>14,50</b>
Deep fried cordon bleu (turkey / pork) with mixed salad Tacchinotto Cordon bleu, insalata mista Pavo frito Cordon bleu, ensalada variada	
<b>Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel</b>	<b>18,50</b>
Cutlet of beef with onions and fried potatoes Cottoletta di manzo con cipolle, patate rosolate Asado a la parilla a la vienesa, patatas salteadas	
<b>Gebackenes Schnitzel (Schwein / Huhn) mit Kartoffelsalat</b>	<b>11,50</b>
Deep fried schnitzel (pork / chicken) with potatoes salad Scaloppine (Maiale / pollo), Insalate di patate Escalop cerdo, ensaladas de patatas	
<b>Wiener Schnitzel (Kalb) mit Petersilkartoffeln oder Salat und Preiselbeeren</b>	<b>18,50</b>
Veal scallop fried with potatoes (or salad) and stewed cranberries Scaloppine di vitello, patate al prezzemolo (insalata), composta di mirtilli rossi Escalop de ternera, patatas (ensaladas), arandano rojo	
<b>Gekochter TAFELSPITZ mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauce und Apfelkren</b>	<b>18,50</b>
Boiled beef with potatoes and typical Viennese sauces Manzo lesso, patate arrosto, Salsa di mele al rafano, salsa all erba cipollina Carne del cocido, patatas asadas, salsa a la vienesa	

**Pariserschnitzel „Nestroy“ mit Salatteller,  
würzig gefüllt mit Salami, Pfefferoni, Käse** **14,50**  
Schnitzel spicy stuffed with cheese, salami and jalapenos, mixed salad  
cotoletta parigina con Salami, formaggio, peperoncino, insalata  
escalope de cerdo a la parisienne con quesos, salami, peperoni, ensaladas

**Vegetarian Risotto with Grana** **13,50**

**more vegetarian Dishes on the daily menu**

Menu végétarien sur demande

I nostri piatti vegetariani li trovate sul menù del giorno

**Beilagen** side orders guarnizioni

**Gemischter Salat** mixed salad, ensalada varaida, insalata mista **3,50**  
**Blattsalat gemischt** mixed lettuce, ensalada verde **3,50**  
**Vogerl- oder Häuptelsalat** letucce, ensalada de lechuga **3,50**  
**Kartoffelsalat** potatoes salad, ensalada papata **3,50**  
**Sauce Tartar oder Preiselbeeren** sauces, salse, salsa, **2,00**  
**Reis, Pommes Frites oder Petersilerdäpfel** **3,--**  
rice, french frise, potatoes /Arroz, patatas / riso, patate  
**Semmel / Gebäck** roll / panecillo, **1,20**

**Dessert:**

**Palatschinken mit Marillenmarmelade** **4,50**

Pancake with jam

Omelette con marmelata

Crepes con mermelada

**Palatschinken mit Schokosauce, Nüssen und Schlagobers** **6,50**

Pancake with chocolat, nut´s and wipped cream

Omelette con cioccolata, nocci

Crepes con chocolate, nueces

**Nougatknödel mit süßen Bröseln** **6,50**

Nougat filled dumplings

Canedali con nugat

Turrón dumplings

**KAISERSCHMARREN** **8,50**

**Mohr im Hemd** **5,00**

Hot chocolatecake

torta al cioccolato caldo

Caliente Chocolate tarte

**Gemischter Käseteller** cheeseplate, formaggi, Quesos **7,50**

**COUVERT** **2,--**

**All prices tax included.**

**TIP is not included!**

**Just one Invoice per table!**

**Gasthaus NESTROY – 1020 Weintraubengasse 7**