

Speisekarte:

Rindssuppe mit Frittaten **4,00**
Beef soup with sliced pancake
Brodo di vitello con Fritattine
Caldo con una crepe en tistas

Rindsgulasch klein / groß **5,50 / 7,50**
Goulasch of beef small / big
Goulasch di manzo piccolo / grande
Gulash hungaro pequeno / grande

Fiakergulasch..... **15,50**
Goulasch with dumbling, sausage, egg, pickle
Goulasch, gnocci di pane bianco, Würstel, Uova al tegame
Gulash, Huevas al plato, Frankfurters, Albondigas

Zanderfilet vom Rost, Kartoffel und Salat **19,50**
Pikeperch rostad with potatoes and salad
Filetto di luccioperca gratinata con patate, insalata
Lucioperca salteadas, patatas, ensalada

Cordon (Pute / Schwein) bleu mit gemischtem Salat **15,50**
Deep fried cordon bleu (turkey / pork) with mixed salad
Tacchinotto Cordon bleu, insalata mista
Pavo frito Cordon bleu, ensalada variada

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel **19,50**
Cutlet of beef with onions and fried potatoes
Cottoletta di manzo con cipolle, patate rosolate
Asado a la parilla a la vienesa, patatas salteadas

Gebackenes Schnitzel (Schwein / Huhn) mit Kartoffelsalat **12,00**
Deep fried schnitzel (pork / chicken) with potatoes salad
Scaloppine (Maiale / pollo), Insalate di patate
Escalop cerdo, ensaladas de patatas

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Petersilkartoffeln oder Salat und Preiselbeeren **19,50**
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

Gekochter TAFELSPITZ mit Röstkartoffel, Schnittlauchsauc und Apfelkren **19,50**
Boiled beef with potatoes and typical Viennese sauces
Manzo lessa, 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 **15,50**
Schnitzel 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



**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

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 1 Invoice per table!**

Segafredo MAXXI Kaffee:

Kleiner Espresso	2,50
Großer Espresso	3,80
Wiener Melange ^G ...	3,50
Cafe Latte ^G	3,80
Einspanner ^G	
3,80.....	
.....	

Capuccino ^G	3,80
Heiße Schokolade ^G	3,50
Heiße Limonade	2,50

Teekanne Tee

Schwarzer-, Früchte-, Kamille-, Pfefferminz- Kräuter- oder Grüner Tee	
Jeweils	3,50

Frisch gezapftes Bier vom Fass ^A:

Seidel (0,3l) um € 3,80 Krügel (0,5l) um € 4,80 Maß (1l) um € 8,50

Augustiner Edelstoff helles Bier aus München

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

Kloster Andechs Spezial Hell

Zwettler Zwickl aus dem Waldviertel / Austria

Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,5l Flasche	4,50
Stiegl Goldbräu, Salzburg	0,5l Flasche	4,80
Budweiser Budvar hell	0,5l Flasche	4,80
Hirter Morchel – dunkles Bier	0,5l Flasche	4,80
Grießkirchner dunkles Bier	0,5l Flasche	4,80
Stiegl Radler (Zitrone)	0,3l Flasche	3,50
Paulaner Hefeweißbier	0,5l Flasche	4,80
Schneider Weiße TAB 7	0,5l Flasche	4,80
Kloster Andechs Hefeweiße	0,5l Flasche	4,80

BECKS alkoholfreies Bier	0,5l Flasche	4,50
Alkoholfreies Erdinger Weizen	0,5l Flasche	4,50

Alkoholfreie Jugend Getränke:

Coca Cola , Cola light oder Zero	0,3l Flasche	3,50
Almdudler Kräuterlimonade	0,3l Flasche	3,50
Fanta / Sprite Orangen / Lemonlimonade	0,3l Flasche	3,50
LIPTON Ictea peach	0,3l Flasche	3,50
Coolman – Spezi Limonade	0,5l Flasche	3,50
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l Flasche	3,50
Apfelsaft naturtrüb vom Schottenstift	0,25l	2,80
Traisentaler Fruchtsaft: Birne, weißer Pfirsich, Apfel- Karotte oder Traube Hollunder	0,25l Flasche	3,80
Orangen-, Marillen-, Mango oder schwarzer Johannesbeersaft		3,50
Pago Fruchtsaft gespritzt oder light (Wasser) 0,5l		4,50
Apfelsaft Sprudler oder Light (Wasser)	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,50
Queens Soda Wasser	0,25l / 0,5l	1,00 / 2,00
Zitrone-, Himbeere-, Hollersprudler	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,50
Himbeer-, Holler-, Zitronenwasser	0,25l / 0,5l	2,40 / 3,50
Glas Leitungswasser (ohne weitere Getränkekonsumation p.P.)	0,25l	0,50

RÖMERQUELLE Mineralwasser classic, pur oder mild	0,33l	3,00
Aktion Wasser zum Glas Wein aus der Bouteille	0,33l nur	1,50
RÖMERQUELLE prickelnd oder still	0,75l	5,50
Grüner Veltliner Landwein ^o		
Weingut Kumhofer, Matzen - Weinviertel	1/8l	2,20
Weißwein gespritzt (mit Landwein) ^o	¼l	2,70
Sommerspritzer ...	1/2l	4,30
Aperol Sprizz oder Hugo Sprizz^o	¼l	4,50
Aperol Venezia (mit Prosecco)	¼l	4,90
Poli Airone rosso aperitivo mit Orange oder Prosecco		4,80
Zweigelt Klassik 2017^o		
Weingut Wendelin, Gols – Burgenland	1/8l	3,50
Glas Sekt oder Sekt orange ^o	0,1l	3,50
Glas Prosecco / Frizzante	1/8l	4,50
Campari Soda 3 cl / Campari Orange 3 cl		3,80 / 4,80
Belsazar Vermuth white	5cl	3,50

Edle Brände jeweils 2cl:

Williams Birne, Marille, Zwetschke, Himbeere, Kirschwasser, Obstler, Wildkirsche, Beerenbrand oder Haselnuss	je 2cl	3,00
Edelbrand Vogelbeere, Quitte, Dirndl, Schlehdorn oder Kriecherl		4,50
Gölles Alte Zwetschke oder Reisetbauer Apfel im Eichenfass		4,80
Zigarrenbrand: Trester Cuvee, Quitte, Marille, Pflaume, Mandarine		4,00
Grappa: Nonnino tradizionale,		3,50
Poli (Sarpa di Poli, di riserva, di Merlot, dóro)		4,00
Poli Cleopatra		4,80
Kräuterlikör: Averna, Unicum, Fernet Branca, Rossbacher Magenbitter oder Kronmetz	4cl	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 / 7,90
Hendricks, Mare oder Bull GIN 2cl / Hendricks Gin Tonic		3,80 / 6,70
GIN Mare 4cl mit Tonic 1724, frischem Rosmarin, Limette		7,60
Courvoisier VSOP Cognac		6,50
Hennessy oder Remy Martin Cognac		4,80
Lagavulin 16, Aberlour 10, Dalmore, Glanmorangie, Glenfiddich 12J.		4,80
Ron Zacapa 23 Jahre oder Diplomatico Reserva		4,80