



Suppen (Soups)

<i>Kräftige Rindsuppe mit Einlage (Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel)</i> <i>Consommé with home made sliced pancakes or semolina dumpling or liver dumpling</i>	€ 3,20
<i>Knoblauchcremesuppe mit Croutons</i> <i>Garlic cream soup with croutons</i>	€ 3,50
<i>„Alt Wiener Suppentopf“ mit Nudeln, Rindfleisch und Gemüse</i> <i>Pot of beef broth with noodles, boiled beef and vegetables</i>	€ 4,90

Kleine Schmankerl & Wirtshausklassiker *(Snacks)*

<i>Grammel-Eierspeise (aus 3 Eiern)</i> <i>Scrambled eggs (3pieces) with greaves</i>	€ 5,80
<i>Sacherwürstel mit Senf und Kren</i> <i>Viennese „Sacher“ sausages with mustard and horseradish</i>	€ 4,50
<i>Sacherwürstel mit Gulaschsaft</i> <i>Viennese „Sacher“ sausages with goulash gavy</i>	€ 4,90
<i>Rindsgulasch</i> <i>Goulash (Hungarian beef stew in paprika gravy) smal or large plate</i>	<i>kleine Port.</i> € 5,90 <i>große Port.</i> € 7,90
<i>Gebratene oder gebackene Hühnerstreifen auf Blattsalat</i> <i>Roasted or deep fried slices of chicken on fresh leaf salad</i>	€ 8,90
<i>Haussulz vom Tafelspitz mit rotem Zwiebel und Kernöl</i> <i>Beef aspic (jellied beef) with red onions and pumpkin seed oil</i>	€ 6,80
<i>Geröstete Knödel mit Ei und Blattsalat</i> <i>Roasted dumplings with eggs and fresh leaf salad</i>	€ 6,50
<i>Eiernockerl mit frischen Kräutern und Blattsalat</i> <i>Tiny dumplings (gnocchi) roasted with eggs, fresh herbs served with leaf salad</i>	€ 6,90
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Kren und Sauce Tatar</i> <i>Fried camembert with cranberries, horseradish and sauce tatar</i>	€ 7,90
<i>Gebäck, verschiedene Sorten per Stück</i> <i>Assortment of bread or bread rolls per piece</i>	€ 1,00
<i>Beilage oder Salat</i> <i>Side order or salad</i>	€ 2,50



Traditionelles aus der Wiener Küche *(Traditional Viennese Dishes)*

<i>Klassischer Wiener Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren</i> <i>„Tafelspitz“ boiled rump with cream spinach, roasted potatoes,</i> <i>chive sauce and horseradish with apples</i>	€ 14,90
<i>Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Gewürzgurke</i> <i>Cutlet of beef with glazed onions, roasted potatoes and gherkins</i>	€ 14,90
<i>Vanilleroastbraten mit Braterdäpfeln und Salatteller</i> <i>Cutlet of beef in garlic gravy with roasted potatoes served with salad</i>	€ 14,90
<i>½ Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i> <i>Half of a fried chicken Vienna style with potato - lamb's lettuce salad</i>	€ 14,90
<i>Geröstete Schweinsleber mit Petersilerdäpfeln</i> <i>Roasted pork's liver in gravy and parsley potatoes</i>	€ 6,90
<i>Gebackene Schweinsleber mit Mayonnaisesalat</i> <i>Deep fried pork's liver with potato-mayonnaise salad</i>	€ 7,90

Schnitzelkarte (Meat dishes)

<i>Original Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit gemischtem Salatteller</i> <i>„Original Wiener Schnitzel“ Deep fried veal escalope with mixed salad</i>	€ 17,50
<i>Gebackenes Schweinsschnitzel von der Karreerose mit Erdäpfel – Vogerlsalat</i> <i>Deep fried pork escalope with potato - lamb's lettuce salad</i>	€ 9,90
<i>Cordon Bleu vom Schwein oder Pute mit Salat</i> <i>„Cordon Bleu“ Deep fried filet of pork or turkey filled with ham and cheese, with salad</i>	€ 11,90
<i>Natur od. Pariserschnitzel mit Reis und Salat</i> <i>Char grilled veal cutlet or veal cutlet „Parisian style“ with rice and salad</i>	€ 10,90



Fischgerichte (Fish dishes)

<i>Gebackenes Pangasiusfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat</i> <i>Shark catfish with potato – lamb's lettuce salad</i>	€ 9,90
<i>Gebratene Schollenfilets mit Mandelbutter, Petersilerdäpfel und Salatteller</i> <i>Fried plaice with almond butter, parsley potatoes and mixed salad</i>	€ 11,90
<i>Zanderfilet gegrillt mit Petersilerdäpfeln und Knoblauchbutter</i> <i>Grilled pikeperch with parsley potatoes and garlic butter</i>	€ 14,50

Süßes (Dessert)

<i>Hausgemachte Palatschinken wahlweise mit</i> <i>Marillen-, Powidl- oder Preiselbeermarmelade</i> <i>Home made pancakes with a choice of apricot, plum or cranberry jam (2 pieces)</i>	2. Stk.	€ 4,50
<i>Feine Schokoladepalatschinken mit Nuss und Schlagobers</i> <i>Home made pancakes with chocolate spread, nuts and whipped cream (2 pieces)</i>	2. Stk.	€ 4,90
<i>Kapuzinerpalatschinke mit Maronifülle und Schlagobers</i> <i>Home made pancake filled with chestnut spread, served with whipped cream</i>		€ 4,80
<i>Topfennockerl mit Zimtbrösel und Beerensalat</i> <i>Sweet cheese dumplings on cinnamon bread crumbs and wild berries</i>		€ 6,80
<i>Marillenkügelchen mit Butterbröseln</i> <i>Apricot dumplings with buttered bread crumbs</i>		€ 5,80
<i>Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers</i> <i>Chocolate pudding with chocolate sauce and whipped cream</i>		€ 4,80