

VORSPEISEN STARTERS

BEEFTATAR

Wachtelai und Senf-Mayonnaise (A, D, G, M, O)

Beef tatar - quail egg and mustard-mayonnaise

als Vorspeise 120 g | as starter 4,2 oz.

€ 15,-

als Hauptspeise 200 g | as main course 7 oz.

€ 24,-

KÜRBISCREMESUPPE

mit gebackenen Kräutertascherl (A, C, G, L, O)

Pumpkin cream soup with baked herb bags

€ 7,-

TAFELSPITZSUPPE

mit Frittaten oder Grießnockerl

oder dreierlei österreichischer Einlagen mit Wurzelgemüse (A, C, G, L)

Consommé of beef with

pancake stripes or semolina dumpling

or three kinds of typical Austrian garnishes and root vegetable

€ 6,-

DESSERT DESSERT

ESTERHAZY SCHNITTE (GLUTENFREI)

“Esterhazy” cake (C, G, H, WITHOUT GLUTEN)

€ 4,80

WIENER APFELSTRUDEL

Home made Viennese apple strudel (A, G, H, O)

€ 6,50

bestellen Sie dazu | Add

Schlagobers (G) | with whipped cream

€ 1,50

Vanillesauce (C, G) | with vanilla sauce

€ 2,50

ORIGINAL SACHER-TORTE MIT SCHLAGOBERS

Original Sacher cake with whipped cream (A, C, F, G, H)

€ 7,90

KAISERSCHMARRN MIT HAUSGEMACHTEM ZWETSCHKENRÖSTER

“Kaiserschmarrn” with home made plum jam (A, C, F, G, H)

€ 14,-

GEFÜLLTE BUCHTELN MIT MARILLENMARMELADE UND VANILLESAUCE

Filled “Buchteln” with apricot jam and vanilla sauce (A, C, G)

€ 10,-

HAUPTSPEISEN MAIN COURSES

ZIEGENKÄSE RAVIOLI

im Liebstöckelsud mit Rüben und Perlzwiebel (A, C, G, L, O)
Goat cheese ravioli in lovage stock with beets and pearl onions

€ 26,-

ZANDERFILET „ESTERHAZY“

mit Erdäpfelpüree und Zitronenbuttersauce (A, D, G, L, O)
Pike-perch fillet "Esterhazy" with potato puree and lemon-butter sauce

€ 25,-

HIRSCHRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD

mit Serviettenknödel, Blaukraut und gebratenen Kräuterseitlingen (A, C, G, L, O)
Vanison ragout with roasted dumplings, red cabbage and fried king oyster mushrooms

€ 24,-

DER SALZBURGER

mit Speck, Paprika und Zwiebeln (A, C, G, L)
The "Salzburger" with bacon, bell peppers and onions

€ 13,50

bestellen Sie dazu | *Add*

Cheddar

€ 2,00

Steakhouse Pommes | *French Fries*

€ 5,50

Gemischter Blattsalat (M, O, H) | *Mixed leaf salad*

€ 5,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

in der Pfanne gebacken, mit Petersilienerdäpfeln und gemischtem Blattsalat (A, C, G, M, O)
"Original Wiener Schnitzel" from saddle of veal, pan-fried with parsley potatoes and mixed leaf salad

€ 25,-

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM JUNGRIND

mit Bouillongemüse, Cremespinat, Rösti,
hausgemachter Schnittlauchsauce und Apfelkren (A, C, G, L, M, O)
*Boiled young beef with bouillon vegetables, creamed spinach, potato rösti,
home made chive sauce and apple horseradish sauce*

€ 25,-

HALBES AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL

frisch aus der Pfanne, mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kürbiskernöl (A, C, L, M, O)
Half fried chicken "Viennese" style with potatoes, lamb's lettuce and pumpkin oil salad

€ 20,50

KALBSRAHMGULASCH

mit Butterspätzle und Sauerrahm (A, C, G, L, O)
Veal goulash with butter spaetzle and sour cream

€ 23,-