

SUPPEN

ZWISCHEN GERICHTE

HAUPT SPEISEN

DESSERTS

INKLUSIVPREISE

Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl <small>A, C, G</small>	4.8
Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilzen <small>A, G, L</small>	5.2
Kürbiscremesuppe mit Rohschinken-Grissini <small>A, G, L, N</small>	5.2
Spinatstrudel mit Schafskäse und Kräuterrahmsauce <small>A, G, L</small>	11.8
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Grana <small>A, G, M, O</small>	11.8
Rote Rüben-Risotto mit Ziegenfrischkäse <small>A, G, L</small>	15.–
Caesar's Salad mit pikant gebratener Hühnerbrust oder Garnelen <small>A, C, G, L oder B</small>	16.– 19.8
Beef Tatar mit getoastetem Weissbrot, 150 Gramm <small>A, G, M</small>	16.8
Gratinierte Schinkenfleckerl mit Blattsalat <small>A, G, L</small>	11.8
Hühnerfilet im Rohschinkenmantel dazu Steinpilzrisotto <small>A, F, G, L</small>	17.–
Faschiertes Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree <small>A, C, F, G, L, M</small>	18.–
Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl <small>A, C, G, L, O</small>	18.–
Filetspitzen vom Rind mit Serviettenknödel <small>A, C, G, L</small>	19.8
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Braterdäpfel <small>A, F, L</small>	19.8
Tafelspitz mit Erdäpfelschmarrn, Schnittlauchsauce, Apfeln und Cremespinat <small>A, C, L</small>	19.8
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat <small>A, C, G, L, M</small>	19.8
Rinderfiletsteak mit Blattspinat, hausgemachten Pommes und Pfefferrahmsauce <small>A, F, G, L, O</small>	29.–
„Surf & Turf“ Rinderfiletsteak, Garnele, Rucola und Erdäpfelchips <small>B, C, M</small>	32.–
Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilleparfait <small>A, C, G, H, O</small>	7.8
Knödelvariation mit Nussbrösel <small>A, C, G, H</small>	7.8
Filoteig-Lasagne mit Waldbeeren <small>A, G</small>	7.8

WEISSWEIN

ROSEWEIN

ROTWEIN

INKLUSIVPREISE

	1/8	FL.
Welschriesling Steirische Klassik _o <i>Tement, Berghausen</i>	4.6	25.6
Grüner Veltliner L&T _o <i>Bründlmayer, Langenlois</i>	4.6	25.6
Wiener Gemischter Satz DAC Ried Mitterberg _o <i>Kroiss, Wien</i>	4.6	25.6
Riesling _o <i>Hess, Hohenrappersdorf</i>	4.6	25.6
Gelber Muskateller _o <i>Hagn, Mailberg</i>	4.6	25.6
Sauvignon Blanc _o <i>Tschermonegg, Glanz</i>	4.9	27.6
Chardonnay Steinberg _o <i>Fritz, Wagram</i>	5.9	33.4
Grüner Veltliner Federspiel _o <i>Pichler Rudi, Wösendorf</i>		34.-
Riesling Heiligenstein DAC Reserve (Bio) _o <i>Jurtschitsch, Kamptal</i>		44.-
Sauvignon Blanc Sernauberg _o <i>Sattlerhof, Gamlitz</i>		46.-
Riesling Smaragd Singerriedel _o <i>Hirtzberger, Spitz a. d. Donau</i>		98.-
Miraval _o <i>Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence</i>		38.-
Zweigelt ‚RESERVE‘ _o <i>Salzl, Illmitz</i>	4.9	27.6
Cabernet Sauvignon _o <i>Scheiblhofer Johann, Andau</i>	4.9	27.6
Blaufränkisch DAC Hochäcker (Bio) _o <i>Weninger, Horitschon, Mittelburgenland</i>	4.9	27.6
Merlot _o <i>Matthias Gsellmann, Gols</i>	5.8	32.8
Rioja _o <i>Palacios Remondo, Crianza la Montesa</i>	5.8	32.8
Edles Tal (ZW, SY, ME) _o <i>Netzl, Göttlesbrunn</i>	6.6	37.6
Legends (CS, ME) _o <i>Scheiblhofer Erich, Andau</i>		38.-
Haideboden (ZW, BF, CS) _o <i>Umathum (Bio), Frauenkirchen</i>		44.-
Pannobile (BF, ZW) Bio _o <i>Heinrich, Gols</i>		48.-
Solitaire (BF, ME, CS) Bio _o <i>Feiler-Artinger, Rust</i>		62.-
Spritzer Weiß (1/4) _o	3.3	
Ziniel Beerenauslese (1/16) _o <i>St. Andräer</i>	5.8	

BIER

ALKOHOL
FREI

KAFFEE
& TEE

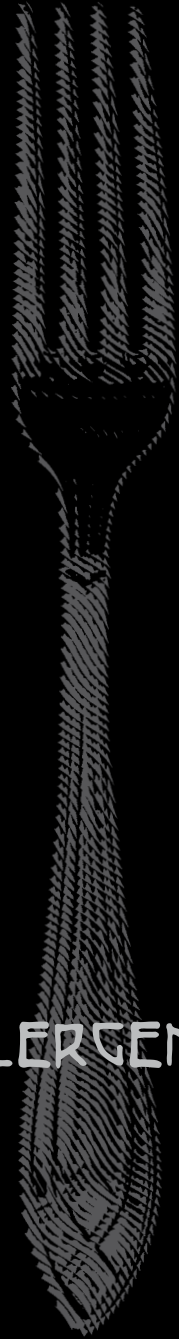
SPIRITJOSEN

SEKT

INKLUSIVPREISE

Stiegl Pils _A	0,3 ℓ	3.6
	0,5 ℓ	4.6
Stiegl Paracelsus Zwickl _A	0,3 ℓ	3.8
	0,5 ℓ	4.8
Stiegl Weisse _A	Fl. 0,50 ℓ	4.8
König Ludwig Dunkel	Fl. 0,33 ℓ	3.8
Beck's, alkoholfrei	Fl. 0,33 ℓ	3.8
Johannisbeer-, Marille-, Orangen-, Bio-Apfelsaft	Fl. 0,2 ℓ	3.5
Fentimans Tonic Water	Fl. 0,125 ℓ	3.8
Fever Tree Bitter Lemon	Fl. 0,2 ℓ	3.8
Almdudler / Frucade	Fl. 0,35 ℓ	3.6
Coca-Cola / Zero	Fl. 0,33 ℓ	3.6
Red Bull	0,2 ℓ	4.2
Mineralwasser Vöslauer	Fl. 0,33 ℓ	3.1
	Fl. 0,75 ℓ	5.8
Soda Himbeer, Soda Zitrone (Jugendgetränk)	0,3 ℓ	2.1
Mélange oder Cappuccino _G		3.8
Kaffee	klein	2.4
	groß	4.4
Kanne Tee		3.8
Martini Dry, Bianco	6 cl	4.9
Aperol Spritz mit Prosecco _O		5.9
Campari Soda oder Orange		6.8
Wodka Stolichnaya _A	2 cl	3.8
Gin Hendricks	2 cl	4.2
Fernet Branca, Averna	2 cl	3.8
Grappa Sarpa di Poli Riserva	2 cl	4.9
Brandstatt Zwetschke / Grüne Walnuss Guglhof	2 cl	4.9
Gölles Marille / Alter Birnenbrand Guglhof	2 cl	6.2
Hämmerle Himbeere	2 cl	6.2
Rum Zacapa 23	2 cl	6.2
Tequila José Cuervo 1800 Añejo	2 cl	4.8
Johnnie Walker / Black Label	2 cl	4.-
Glenfarclas Whiskey Speyside Single Malt, 15y	2 cl	6.8
Lagavulin Islay Single Malt, 16y	2 cl	6.8
Prosecco Il Fresco, Villa Sandi _O	Glas 0,1 ℓ	5.2
	Fl. 0,75 ℓ	34.-
Prosecco Rose Il Fresco, Villa Sandi _O	Glas 0,1 ℓ	5.6
	Fl. 0,75 ℓ	38.-
Perrier-Jouet Grand Brut _O	Fl. 0,75 ℓ	78.-

INFO



ALLERGENE

INKLUSIVPREISE

Wir würden uns freuen Ihre nächste Feier ausrichten zu dürfen und beraten Sie gerne in Sachen Catering oder Spezialmenü im Restaurant.

Fragen Sie gleich jetzt oder besuchen Sie uns auf www.restaurant-wiener.at

Wollen Sie jemand eine Freude machen? Dann verschenken Sie doch **unsere Gutscheine!** Erhältlich im Lokal und per Nachnahme.

Wir akzeptieren Visa und Mastercard.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

- | | |
|----------------------------------|-------------------------|
| <i>A</i> Glutenhaltiges Getreide | <i>H</i> Schalenfrüchte |
| <i>B</i> Krebstiere | <i>L</i> Sellerie |
| <i>C</i> Ei | <i>M</i> Senf |
| <i>D</i> Fisch | <i>N</i> Sesam |
| <i>E</i> Erdnuss | <i>O</i> Sulfite |
| <i>F</i> Soja | <i>P</i> Lupinen |
| <i>G</i> Milch oder Laktose | <i>R</i> Weichtiere |