

SUPPEN

ZWISCHEN GERICHTE

HAUPT SPEISEN

DESSERTS

INKLUSIVPREISE

| | |
|---|--------------|
| Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl <small>A, C, G</small> | 4.4 |
| Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilzen <small>A, G, L</small> | 4.8 |
| Kürbiscremesuppe mit Rohschinken-Grissini <small>A, G, L, N</small> | 4.8 |
| 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> | 14.– |
| 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> | 17.– |
| 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. |
|--|-----|------|
| Sabathini (Welsch, SB) o <i>Sabathi, Leutschach</i> | 4.- | 24.- |
| Grüner Veltliner L&T o <i>Bründlmayer, Langenlois</i> | 4.- | 24.- |
| Wiener Gemischter Satz DAC o <i>Christ, Wien</i> | 4.- | 24.- |
| Riesling Sandstein vom Schafberg o <i>Fritz, Wagram</i> | 4.- | 24.- |
| Gelber Muskateller o <i>Hagn, Mailberg</i> | 4.4 | 26.4 |
| Sauvignon Blanc o <i>Glatzer, Göttlesbrunn</i> | 4.4 | 26.4 |
| Chardonnay Hackenberg o <i>Kroiss, Wien</i> | 4.4 | 26.4 |
| Grüner Veltliner Federspiel o <i>Pichler Rudi, Spitz a.d. Donau</i> | | 32.- |
| Riesling Heiligenstein DAC Reserve (Bio) o <i>Jurtschitsch, Kamptal</i> | | 42.- |
| 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> | 4.6 | 27.6 |
| Cabernet Sauvignon o <i>Scheiblhofer Johann, Andau</i> | 4.6 | 27.6 |
| Blaufränkisch DAC Hochäcker (Bio) o <i>Weninger, Horitschon, Mittelburgenland</i> | 4.6 | 27.6 |
| Merlot o <i>Matthias Gsellmann, Gols</i> | 5.2 | 31.2 |
| Rioja o <i>Palacios Remondo, Crianza la Montesa</i> | 5.2 | 31.2 |
| Quatro (CS, CAR, SY, MAL) o <i>MontGras, Colchagua Valley</i> | 5.2 | 31.2 |
| Legends (CS, ME) o <i>Scheiblhofer Erich, Andau</i> | | 34.- |
| Haideboden (ZW, BF, CS) o <i>Umathum (Bio), Frauenkirchen</i> | | 42.- |
| Pannobile (BF, ZW) o <i>Heinrich, Gols</i> | | 48.- |
| Solitaire (BF, ME, CS) o <i>Feiler-Artinger, Rust</i> | | 62.- |
| Spritzer Weiß (1/4) o | 3.- | |
| Ziniel Beerenauslese (1/16) o <i>St. Andräer</i> | 5.8 | |

BIER

ALKOHOL FREI

KAFFEE & TEE

SPIRITUOSEN

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 | 3.3 |
| Coca-Cola / Zero | Fl. 0,33 ℓ | 3.3 |
| Red Bull | 0,2 ℓ | 3.8 |
| Mineralwasser Vöslauer | Fl. 0,33 ℓ | 2.8 |
| | Fl. 0,75 ℓ | 5.6 |
| 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 | 3.5 |
| Gin Hendricks | 2 cl | 4.- |
| Fernet Branca, Averna | 2 cl | 3.5 |
| Grappa Sarpa di Poli Riserva | 2 cl | 4.9 |
| Gölles Edelbitter / 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 | 4.4 |
| | Fl. 0,75 ℓ | 30.- |
| Prosecco Rose Il Fresco, Villa Sandi _O | Glas 0,1 ℓ | 4.8 |
| | Fl. 0,75 ℓ | 32.- |
| Perrier-Jouet Grand Brut _O | Fl. 0,75 ℓ | 78.- |

INFO

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.

ALLERGENE

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 |

INKLUSIVPREISE