

VORSPEISEN/ STARTERS/ L'ENTRÉE/ PRIMO CORSO

BEEF TATAR 22,90
mit Toast und Butter

beef tartare with toast and butter
tartare de boeuf avec du pain grillé et du beurre
tartare di manzo con pane tostato e burro

KLARE WIENER RINDSUPPE 6,90
mit Frittaten, Grießnockerl **oder** Leberknödel

clear beef soup with sliced pancakes, semolina dumplings **or** liver dumplings
bouillon de boeuf avec des crêpe tranchée, quenelles de semoule **ou** quenelles de foie
zuppa di manzo con frittella a fette, gnocchi di semolino **o** gnocchi di fegato

GETRÜFFELTE ERDÄPFELCREMESUPPE 8,90
mit Speck

truffled potato cream soup with bacon
velouté de pommes de terre trufflées avec du lard
zuppa di crema di patate al tartufo con pancetta

FÜR VEGETARIER/VEGETERIAN/VÉGÉTARIEN/VEGETARIANO

GEBACKENER EMMENTALER 17,90
mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

deep-fried emmental cheese with parsley potatoes and cranberry jam
emmental au four avec pommes de terre persillées et canneberges
emmental al forno con patate al prezzemolo e mirtilli rossi

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI 17,90
und grünem Salat

Austrian style bread dumplings, fried with eggs, served with a green salad
raviolis rôtis avec oeuf et salade verte
gnocchi arrostiti con uova e insalata verde

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise in Euro **ohne** Trinkgeld inklusive Steuern und Abgaben. Tips are **not** included.

GEMÜSEPLATTE DER SAISON 17,90
mit Rösti

vegetable plate with hash browns
assiette de légumes avec pommes de terre rôties
piatto di verdure con patate arrosto

GEMISCHTER SALATTELLER 14,50

mixed salad
salade composée
insalata mista

HAUPTGERICHTE/ MAIN COURSES/ PLATS PRINCIPAUX/ PIATTI PRINCIPALI

WIENER SCHNITZEL MIT PETERSILERDÄPFELN

vom Kalb (veal, veau, vitello) 29,90
von Huhn (chicken, poulet, pollo) 20,90
vom Schwein (pork, porc, maiale) 19,50

Viennese Schnitzel with parsley potatoes
escalope viennoise aux pommes de terre persillées
cotoletta alla Milanese con patate al prezzemolo

CORDON BLEU 23,50
vom Schwein, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

cordon bleu, from pork, with potato-mayonnaise salad
cordon bleu de porc avec salade de pommes de terre mayonnaise
cordon bleu di maiale con insalata di maionese e patate

AUSGELÖSTES BACKHENDL 23,50
mit Erdäpfelsalat

boneless breaded chicken, deep-fried, with potato salad
poulet frit avec salade de pommes de terre
pollo fritto con insalata di patate

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise in Euro **ohne** Trinkgeld inklusive Steuern und Abgaben. Tips are **not** included.

TAFELSPITZ 31,90
mit Cremespinat, Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce

boiled beef with creamspinach, hash browns, apple-horseradish and chives sauce
boeuf bouilli avec crème d'épinards, pommes de terre rôties, pomme raifort et sauce ciboulette
manzo bollito con crema di spinaci, patate arrosto, rafano di mele e salsa all'erba cipollina

ZWIEBELROSTBRATEN 31,90
mit Braterdäpfel

Viennese style grilled beef in onion sauce with fried potatoes
rôti d'oignons rôtis avec pommes de terre sautées
arrosto di cipolla arrosto con patate fritte

ALTWIENER BACKFLEISCH 31,90
mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat

deep-fried Viennese style beef (spread with mustard and horseradish) with potato-mayonnaise salad
boeuf au four (avec moutarde et raifort) avec salade de pommes de terre mayonnaise
manzo al forno (con senape e rafano) con insalata di maionese di patate

HAUSGEMACHTES RINDSGULASCH 26,90
mit Salzerdäpfeln

homemade beef goulash with potatoes
goulash de boeuf avec pommes de terre
gulash di manzo con patate

FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL 28,90
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln

minced veal butter schnitzel with mashed potatoes
pain de viande avec purée de pommes de terre
polpettone con purè di patate

KALBSLEBER 28,90
geröstet, im Majoransafterl, mit Petersilerdäpfeln

roasted calf's liver with parsley potatoes
foie de veau rôti et pommes de terre persillées
fegato di vitello arrosto con patate al prezzemolo

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise in Euro **ohne** Trinkgeld inklusive Steuern und Abgaben. Tips are **not** included.

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN	26,90
vom Schopf, mit Serviettenknödel und Sauerkraut	

roast pork from oven with dumplings and sauerkraut
 rôti de porc aux raviolis et choucroute
 arrosto di maiale con gnocchi e crauti

ZANDERFILET	30,90
gegrillt, mit Saisongemüse und Petersilerdäpfeln	
oder gebacken, mit Erdäpfel-Mayonnaisesalat	

fillet of pikeperch grilled with vegetables and parsley potatoes **or** deep-fried with potato
 mayonnaise salad
 filet de sandre grille avec legumes et pommes de terre persillées **ou** au four avec salade de pommes
 de terre mayonnaise
 filetto di lucioperca alla griglia con verdure e patate al prezzemolo **o** al forno con insalata di
 maionese di patate

1 Scheibe Brot	0,80
----------------	------

1 slice of bread
 1 tranche de pain
 1 fetta di pane

DIVERSE BEILAGEN/BEILAGENSALATE	6,50
---------------------------------	------

side dishes/salades
 plats/salades d'accompagnement
 contorni/insalata di contorno

Ketchup, Senf	1,00
Mayonnaise	1,50
Preiselbeeren (cranberry jam, canneberges, mirtilli)	2,00

Beilagenänderung	1,50
supplement change	
changement de supplément	
cambio supplement	

Gedeck für Speisenteilung	3,00
place setting for sharing food	
couvert pour partager de la nourriture	
impostazione del luogo per condividere il cibo	

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Produkten.

Alle Preise in Euro **ohne** Trinkgeld inklusive Steuern und Abgaben. Tips are **not** included.

DER SÜSSE ABSCHLUSS/ DESSERTS/ DOLCI

KAISERSCHMARRN		14,90
mit Apfelmus		

torn-up pancakes with apple sauce
kaiserschmarrn avec compote de pommes
kaiserschmarrn con salsa di mele

PALATSCHINKEN	pro Stück	5,90
mit Marillenmarmelade		

pancakes with apricot jam
crêpes à la confiture d'abricots
frittelle con marmellata di albicocche

APFELSTRUDEL		8,90
gezogen, mit Schlagobers		

apple strudel with whipped cream
strudel aux pommes et crème fouettée
strudel di mele con panna montata

EISMARILLENKNÖDEL	pro Stück	5,90
vom Tichy, mit Schlagobers		

iced apricot dumplings with whipped cream
dumplings glacés aux abricots et à la chantilly
gnocchi di gelato all'albicocca con panna montata