

Tageskarte

! **Jungwein,** *Pittnauer, Gols*
 • feine Säure, schön eingebunden, fruchtig, frisch, leicht
 1/8 4,10
 roter Traubensaft 1/4l 3,20

Schilcher Sturm
 1/4 4,50

Beef tartare würzig, mit Toast und Butter 16,90
 steirischer **Backhendlsalat** mit Kürbiskernöl 13,80
 geräuchertes **Flugentenfilet** mit Orangenchutney 13,90

Kürbiscremesuppe mit Croutons 6,90
 Rindsuppe mit **Speckknödel** 5,90

Goldmakrelen Filet vom Rost, (Mahi Mahi)
 mit Knoblauch - Kräuteröl und Petersilerdäpfel 26,90

1/2 Backhuhn mit Erdäpfelsalat 16,80
Hühnerleber gebacken, mit Sauce tartare 13,50
Sizilianisches Gordon Bleu (Salami, Pecorino) mit Petersilerdäpfel 19,90
Surschnitzel mit Erdäpfel-Gurkerlsalat 14,80
 geröstete **Eierschwammerl** mit Petersilerdäpfel 19,90
Walnussrisotto mit Rucola, frischen Grana und Blattsalat 16,90
Blunzen Gröst'l mit Sauerkraut und Kren 14,50
Schinkenfleckerl "gratinert" mit grünem Salat 13,90

vegetarisch
 vegetarisch

hausgemachte **Creemeschnitte** 6,90
Maronireis mit Schlagobers 7,90
 hausgemachte **Creme Caramel** 6,90

Martini-Ganslessen ab 2. November

Kalte Vorspeisen

Hausulz mit roten Zwiebel und Kernöl <i>L</i> ,	11,90
Bunter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen	12,80

Warme Vorspeisen

Weinbergsschnecken mit Knoblauchbutter und Käse überbacken dazu Toast <i>A,G,M,O,R</i>	14,80
Emmentaler gebacken mit Sauce Tartare oder Preiselbeeren <i>A,C,,G,M,</i>	13,90
Champignon gebacken mit Sauce Tartare <i>A,C,G,M,</i>	13,90

Suppen

Nudelsuppe <i>A,C,L,</i> , Fritattensuppe <i>A,C,G,L,</i>	
Leberknödelsuppe <i>A,C,L,</i>	
Bouillon mit Ei <i>C,L,</i>	4,60
Französische Zwiebelsuppe <i>A,C,G,L,O</i>	6,90
Wiener Suppentopf <i>A,C,,L</i>	6,90

Wiener Beis' lgerichte

Rindsgulasch mit Semmelknödel <i>A,C,G,L</i>	15,60
Schweinsschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat <i>A,C,G,M,L,</i>	15,90
Leber gebacken (von der Kalbin) mit Mayonaisesalat <i>A,C,G,M,L,</i>	15,90
Specklinsen mit Semmelknödel <i>A,C,G,M,L,</i>	12,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, *B*= Krebstiere, *C*= Eier, *D*= Fisch, *E*= Erdnuss, *F*= Soja, *G*= Milch oder Laktose, *H*= Schalenfrüchte, *L*= Sellerie, *M*= Senf, *N*= Sesam, *O*= Sulfite, *P*= Lupinen, *R*= Weichtiere

Fische

Zanderfilet vom Rost, mit Röstgemüse und Petersilerdäpfel <i>A,D,G</i>	22,90
Zander gebacken mit gemischtem Salat <i>A,C,D,G,M,L,</i>	22,90
Schollenfilet gebacken mit Mayonnaisesalat <i>A,C,D,G,M,L,</i>	19,90

Vom Kalb

Wiener Schnitzel mit gemischtem Salat <i>A,C,G,M,L,</i>	23,90
Kalbs-Natur mit Reis <i>A,L,O,</i>	23,90

Von der Pute

Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel <i>A,C,G,</i>	18,90
Putenschnitzel gebacken mit Salatteller <i>A,C,G,L,M,</i>	15,90
Puten-Natur mit Reis <i>A,L,O</i>	15,90

Vom Schwein

Cordon Bleu mit gemischtem Salat <i>A,C,G,L,M,</i>	17,90
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel <i>A,C,G,L,</i>	15,90
Bauernschmaus (Schweinsbraten, Selchfleisch, Kraut Semmelknödel und Würstel) <i>A,C,G,L,</i>	16,50

Vom Rind

Tafelspitz mit Bouillongemüse, Rösterdäpfel, Schnittlauchsauce und Apfelkren <i>A,C,G,L,M,</i>	23,90
Filetsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Blattsalat <i>M,</i>	28,-
Pfeffersteak mit Speckbohnen und Kroketten <i>A,C,G,L,O,</i>	30,-
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel <i>A,L,O,</i>	23,90
Vanilleroastbraten mit Braterdäpfel <i>A,L,O,</i>	23,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, *B*= Krebstiere, *C*= Eier, *D*= Fisch, *E*= Erdnuss, *F*= Soja, *G*= Milch oder Laktose, *H*= Schalenfrüchte, *L*= Sellerie, *M*= Senf, *N*= Sesam, *O*= Sulfite, *P*= Lupinen, *R*= Weichtiere

Vom Grill

Grillplatte, gemischt mit Braterdäpfel, Zwiebelsenf
und Sauce Curasco ^{C,M,} 17,90

Unsere Hausspezialitäten ab 15 Uhr:

Spareribs ^{C,F,G,M,}

mit Braterdäpfel, Curascosauce und Knoblauchsauce 23,90
oder

Garlic Spareribs mit viel Knoblauch sonst wie oben 23,90

Für 2 Personen

Hausplatte

gegrilltes vom Schwein, Rind, Pute, Leber, Gemüse,
Pommes frites, Butterreis und Kräuterbutter ^{M,} 36,90

Wiener Lied

gemischtes gebackenes vom Rind, Schwein, Pute, Leber,
Champignon und Gemüse
mit Reis, Petersilerdäpfel und großem Salatteller ^{A,C,G,M,L} 36,90

Gebäck ^{A,C,G,} 1,70

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

^A= Gluthaltiges Getreide, ^B= Krebstiere, ^C= Eier, ^D= Fisch, ^E= Erdnuss, ^F= Soja, ^G= Milch oder Laktose, ^H= Schalenfrüchte, ^L= Sellerie, ^M= Senf, ^N= Sesam, ^O= Sulfite, ^P= Lupinen, ^R= Weichtiere

Kinderteller

Kinderschnitzel mit Pommes frites <i>A,C,G</i>	10,90
kleines Schollenfilet gebacken mit Petersilerdäpfel <i>A,C,D,G</i>	10,90
Chicken-fingers mit Pommes und Sauce tartare <i>A,C,G,M</i>	10,90

Beilage

Reis, Knödel, Linsen, Sauerkraut oder Gemüse	4,20
Pommes frites, Petersil-, Braterdäpfel	4,90

Salate

gemischter Salat <i>L,M</i>	4,90
Blattsalat	4,90
grüner Salat	4,90

*Immer eine gute Idee
unser Geschenk - Gutschein*

Nachspeisen

Mohr im Hemd <i>A,C,G,F,H</i>	5,90
Powidl-Tascherl mit Butterbrösel <i>A,C,G</i>	7,50
Schokolade Palatschinken mit Nüssen und Schlagobers <i>A,C,G,H</i>	7,50
Marillenmarmelade-Palatschinken <i>A,C,G</i>	6,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleis und Schlagobers <i>G</i>	7,90
gemischtes Eis mit Schlagobers <i>G</i>	5,90
Kindereis (2 Kugeln) <i>G</i>	4,-
<i>Eiswaffeln enthalten A,C,F,G</i>	
2 Stk. Eis-Marillenknödel <i>G,H</i>	8,90
Sachertorte mit Schlagobers <i>A,C,F,G</i>	5,-

Für mitgebrachte Torten verrechnen wir pro Person Euro 1,-
Änderung diverser Beilagen auf Salat verrechnen wir Euro 0,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Gluthaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Bier vom Fass

Ottakringer Spezial

0,3l 4,20
0,5l 5,20

Gemischtes

0,3l 4,20
0,5l 5,20

Radler

0,3l 4,20
0,5l 5,20

Dunkles Zwickl

0,3l 4,20
0,5l 5,20

Zwickl

0,3l 4,20
0,5l 5,20

Flaschenbier

Null Komma Josef (Alkoholfrei) 0,5l 5,20
Paulaner Weisse 0,5l 5,20

Allergene: alle bei uns erhältliche Biere enthalten Gluten(A)

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer	0,3l	3,30
Rauch Johannisbeer,	0,25l	3,80
Rauch Marillennektar	0,2l	3,80
Himbeerkracherl	0,3l	3,80
Frucade	0,3l	3,80
Pepsi Max(Light)	0,25l	3,80
Pepsi Cola	0,25l	3,60
Almdudler,	0,25l	3,60
Apfelsaft, Orangensaft	0,25l	3,60
Apfelsaft gespritzt	0,25l	3,10
Orangensaft gespritzt	0,25l	3,10
Sodawasser	0,25l	2,50
Soda Zitrone	0,25l	2,60

Jugendgetränk:

Holunder-Soda	0,5l	4,90
Himbeer-Soda	0,5l	4,90



Spirituosen

2cl

Weinbrand, Obstler,
Barack, Jägermeister
Gin, Aversa,
Grappa, Fernet,
Wodka, Tequila,
Baileys, 4,50

Remy Martin 7,-

Heiße Getränke

kleiner Mocca oder Braun	3,10
großer Mocca oder Braun	4,90
Wiener Melange	4,50
Cappucino	4,90
Allergene: Laktose (G) bei allen Kaffee's mit Milch	
Heiße Schokolade ^G	4,90
Tee diverse	3,10
mit Zitrone o. Milch	3,40

Glas Sekt oder
Sekt/Orange 0,1l 6,50

Freihof: 2cl 5,-

Himbeerbrand,
Birnenbrand, Marillenbrand,
Vogelbeerbrand, Kirschenbrand

* Information über Süßungsmittel
(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/
175/2014*) eine Phenylalaninquelle, **) Kann bei
übermäßigem Verzehr abführend wirken

Glasweise



		1/8l	
Grüner Veltliner, Weinviertel		2,50	
G'spritzter 1/4l	3,70		
Grüner Veltliner, "per due", Herman Moser		4,10	
im Duft Pfeffrig, erinnert an Zitrusfrüchte			
Welschriesling, Bauer, Südsteiermark		4,10	
zarter Apfelfduft, fruchtige Note, im Abgang Grapefruit			
Chardonnay, Hörmann, Mailberg	Bioweingut	4,40	
exotische Nase nach Mango, ausgebrägt im Abgang			
Österreichischer Landwein		2,50	
G'spritzter 1/4l	3,70		
Zweigelt "Exklusiv", Hahnenkamp, St. Georgen		4,30	
duft von Herzkirschen, dicht und konzentriert, kräftiger Abgang			
Blaifränkisch, Classic, Hahnenkamp, St. Georgen		4,30	
klare moderne Kirsch-Weichselfrucht			
Cabernet Sauvignon, Pittnauer, Gols		4,60	
tiefdunkles Rubingranat mit violetter Randaufhellung, schöne Tanninstruktur			

Vöslauer 0,75l 7,-
prickelnd oder still

Rose, 1/8l 3,70

Allergene: Wein und Sekt enthalten Sulfite !!!