

WIENER KÜCHE KLASSIKER

APERITIF TIPP

„FLIRTINI“ Sekt, Ananassaft, Kokossirup, Cocktailkirsche

4,90

Altwiener Suppe ^{3,5}

Rindfleisch, Grießnockerl, Gemüse

4,90

Tafelspitzsülzchen ^{1,3,5}

roter Zwiebel, Vogerlsalat, Kernölvinaigrette, Gebäck

11,90

Wiener Vanillerostraten ^{1,6}

Braterdäpfel, Speckfisolen

18,50

Wiener Fiakergulasch ^{1,5,6}

vom Rind, Salzerdäpfel, Spiegelei, Frankfurter, Gurkerl

14,90

Wiener Rahmbeuschel ^{1,3,5,10}

vom Kalb mit Serviettenknödel

12,90

Getrübte Blunzenradln ^{1,5}

getrübte & gebackene Blunzenradln, warmer Speckkrautsalat, Erdäpfelpuffer

14,50

Geschmorte Kalbsackerl ^{1,5,10}

in Rahmsauce mit Kroketten & Wurzelgemüse

19,90

Grammelknödel ^{1,5,9}

2 Stk. hausgemachte Grammelknödel, warmer Speckkrautsalat

12,90

Gekochtes Mageres Meisel ^{1,3}

Erdäpfelrösti, Cremespinat & Wurzelgemüse

15,50

Kalbsbutterschnitzel ^{1,5,10}

Erdäpfelpüree, glacierte Zuckerkarotten, Obers-Natursaft

16,90

Selchripperl mit Linsen ^{1,3,5,10}

eingemachte Specklinsen, Serviettenknödel

13,50

Eiernockerl ^{1,5,10}

grüner Salat

11,90

Rindsroulade ^{1,5,10}

ca. 300 g Roulade vom Rinderfilet gefüllt mit Wurzelgemüse, Speck und Gurkerl, mit Nudelaufbau

24,90

Käsenockerl ^{1,5,10}

mit Pinzgauer Bierkäse, Zwiebel & grüner Salat

12,90

Wiener Kaiserschmarrn ^{1,5,10}

hausgemacht mit Zwetschkenröster oder Apfelmus (Wartezeit!)

8,50

Mohnnudeln ^{1,5,10}

mit Vanillesauce

6,90

SÜSSER
GENUSS