

*Wir empfehlen Ihnen heute  
als  
Aperitif*

<i>Glas Sekt Hochriegel, trocken</i>	<i>0,1</i>	<i>4.90</i>
<i>Hauscocktail Sekt mit Marillenlikör</i>	<i>0,1</i>	<i>6.90</i>
<i>Martiny Spezial Gordon`s Gin, Martiyn dry, Olive</i>	<i>0,4</i>	<i>8.80</i>
<i>Sekt Kir Royal</i>	<i>0,1</i>	<i>6.90</i>

# *Aperitif*

<i>Dry, Medium Dry Sherry Sandemann aus Spanien</i>	<i>1/16</i>	<i>4.90</i>
<i>Portwein Delaforce aus Portugal</i>	<i>1/16</i>	<i>4.90</i>
<i>Campari mit Eis und Soda</i>	<i>4cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Campari mit Orangensaft</i>	<i>4cl</i>	<i>4.90</i>
<i>Martini bianco, dry, rosso</i>	<i>1/16</i>	<i>4.90</i>
<i>Sekt Kir Royal</i>	<i>0,1 l</i>	<i>6.90</i>
<i>Wodka Orange</i>	<i>4cl</i>	<i>8.80</i>

# Mozart Menü



*Rindsuppe mit Grießnockerl*  
*Clear beef soup with semolina dumplings*  
*Ristretto con Gnocchetti di semolino*  
*Consommé aux Noques de semoule*

\*\*\*

*Spanferkel gebraten*  
*mit Sauerkraut und Knödel*  
*Roast sucking-pig with sauerkraut and dumpling*  
*Maialino di latte arrosto con crauti e gnocchi*  
*Cochon de lait roti aux choucroute et quenelles*

\*\*\*

*Mozartknödel*  
*mit Marzipan-Schokofüllung*  
*Sweet dumpling with chocolate-marzipan*  
*Gnocchi di cioccolato e marzapane alla Mozart*  
*Quenelles Mozart au chocolat et massepain*

*pro Person EUR 26.00*

# Wiener Walzer

## Menü

wählen Sie

### I. Elisabeth

#### **Rindsuppe mit Frittaten**

Clear beef soup with sliced pancakes  
Ristretto con Frittatine  
Consomme aux Crepes

\*\*\*

#### **Wiener Kalbsschnitzel mit Petersilienkartoffeln**

Vienna veal escallop with parsley potatoes  
Scaloppina di vitello in panata e fritto con insal. di patate  
Escalope de veau viennoise avec salade  
de pommes de terre

\*\*\*

#### **Sachertorte mit Schlagobers**

Chocolate cake with whipped cream  
Torta coperta di salsa cioccolato  
Tarte avec glace au chocolat

\*\*\*

*pro Person Euro 25.00*

### II. Franz Josef

#### **Rindsuppe mit Leberknödel**

Clear beef soup with liver dumpling  
Ristretto con Gnocchi dei fegato vit  
Consomme aux Quenelles de foie de veau

\*\*\*

#### **Wiener Tafelspitz mit Rösti und Apfelkren**

Plain fare boiled rump with roast potatoes, sauces  
Punta di rosa di manzo, patate arrosto  
Pointe de culotte bouillie, pommes de roties, sauce

\*\*\*

#### **Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster**

Browned omelette with stewed plums  
Omelette rosolato con prugne cotto

\*\*\*

*pro Person Euro 27.00*

*Ab 18 Uhr Gedeck pro Person 2.50,- Eur  
From 6.p.m cover charge for Person 2.50,- Eur*

# Vorspeisen

*Entrees, Antipasti, Hors d'oeuvre*

## ***Carpaccio vom Rindsfilet***

***mit Tomaten Vinaigrette, Grana und Salatbouquet***

*Beef Carpaccio* 12.50  
*with Tomato vinaigrette, grana and salatbouquet*

## ***Tafelspitzsülzchen mit Zwiebelringen***

***Basilikum und Kürbiskernoil***

*Beef aspic with onion, basilikum and*  
*pumpkinseedoil* 8.90

## ***Saftiger Beinschinken***

***mit frischem Kren***

*Austrian Country ham with fresh horseradish* 7.90

## ***Mozzarella mit Basilikum,***

***Paradeiser und Olivenöl***

*Italian Mozzarella with basilicum,*  
*tomatoes and olive oil* 7.90

## ***Nordtiroler Speck***

*Tyrolian smoked bacon* 7.90

## ***Geräucherte Forelle***

***auf frischem Blattsalat mit Oberskren***

*Smoked trout with fresh season salad*  
*and horseradish* 7.90

## ***Vorspeisenvariationsteller***

*(Tafelspitzsülzchen, Beinschinken, Nordtiroler Speck,*

*Kalter Schweinsbraten, Pfefferoni, Senf und Kren)*

***Startsmixplate***

*(beefaspic, austrian coutry ham, tyrolian smoked*

*Bacon, cold pork roast, pffeferoni, mustard and horseradisch)* 13.90

# Suppen

<i>Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln Clear soup with beef, noodles, vegetables, viennese style</i>	4.90
<i>Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel Clear beef soup with sliced pancakes or liver dumpling</i>	4.10
<i>Saisonsuppe nach Art des Hauses Soup of season</i>	4.10
<i>Gulasch Suppe nach ungarischer Art Hungarian gulasch soup</i>	4.90

*Ab 18 Uhr Gedeck pro Person 2.50,- Eur  
From 6.p.m cover charge for Person 2.50,- Eur*

# Vegetarische Gerichte

## **Buntes Gemüse Risotto mit Grana**

*Vegetable Risotto with Grana*

13.90

## **Röstinchentörtchen gefüllt mit Blattspinat und Schafkäse Würfel garniert**

*Roast potatoes cake with spinach and sheep cheese*

12.90

## **Gegrillter Mozzarella im Melanzani Mantel serviert mit Cherry Tomaten und Thymian Erdäpfel**

*Grilled mozzarella eggplants wrapped with pan-fried tomatoes and thyme  
Potatoes*

13.90

## **Papadelle mit cremiger Currylachsauce**

*Papadelle with crème curry salmon sauce*

14.90

## **Kürbis- Granatäpfel Strudel mit Ziegenkäse und Kräutersauce**

*Pumpkin- Pomegranates Strudel  
with goats- cheese and Herbal Sauce*

14.90

*Ab 18 Uhr Gedeck pro Person 2.50,- Eur*

*From 6.p.m cover charge for Person 2.50,- Eur*

## *Hauptspeisen*

*Wiener Schnitzel vom Kalb gebacken* 16.80

*mit Petersilienerdäpfel*

*Veal scallop, breaded and fried, with parsley potatoes*

*Scaloppina di vitello in panata e fritto, patate al prezzemolo*

*Escalope de veau viennoise, pommes de terre persillees*

*Hühnerschnitzel gebacken* 15.70

*mit gemischtem Salat*

*Fried chicken with mixed salad*

*Pollo filet in panada e fritto con insalata mista*

*Escalope de viennoise avec salade meel *

*Schweinsbraten nach Art des Hauses* 15.90  
*mit Sauerkraut und Knödel*

*Arrosto di maiale con crauti e gnocchi*

*Roti de porc aux choucroute, quenelles*

*Roast pork with Sauerkraut and dumpling*

*Schweinsmedaillons mit Rahmspinat, Cognacpfeffersauce* 16.80  
*und Petersilienkartoffeln*

*Fillet of pork with spinat, cognacpfeffersauce and parsley potatos*

*Filetto di maiale con spinaci, cognacpfeffersauce I patato*

**Rindsgulasch mit Kartoffeln** 15.70  
*Goulash of beef with potatoes*  
*Goulash di manzo con patate*  
*Gulyas de bœuf aux pommes de terre*

**Tafelspitz mit Rösti, Apfelken,  
Schnittlauchsauce und Spinat** 17.90  
*Plain fare boiled rump with roast potatoes, sauces*  
*Punta di rosa di manzo, patate arrosto, salsa*  
*Pointe de culotte bouillie, pommes de roties, sauce*

**Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel  
und Senfgurken** 17.90  
*Vienna Cutlet of beef roast potatoes*  
*Viennese Costoletta di manzo con cipolla, patate rosolate con onion*  
*Cote de boeuf oignons viennoise, pommes de sautes*

**Spanferkel gebraten mit  
Sauerkraut und Knödel** 17.90  
*Roast sucking-pig with sauerkraut and dumpling*  
*Maialino di latte arrosto con crauti e gnocchi*  
*Cochon de lait rotie aux choucroute, quenelles*

**Rinds Filet Steak mit Cognacpfeffersauce, Bukettgemüse  
und Braterdäpfeln** 23.00  
*Fillet of beef with cognacpfeffersauce, vegetables, potato*

**“Beef Stroganoff” mit Rösti** 14.90  
*Beef Stroganoff with roast potatoes*

*Rosagebratene gegrillte Barbarie Entenbrust  
mit Rotkraut, Semmelknödel und Preiselbeeren*  
*Grilled duck Barbarie with dumpling and red cabbage* 17.90

*Surschopfbraten mit Bratkartoffeln und Rotkraut*  
*Corned roast pork with grilled potatoes and red cabbage* 15.90

*Kalbsgulasch mit Spätzle* 15.90  
*Goulasch of veal with "Spätzle"*

*Wiener Salonbeuschel mit Semmelknödel*  
*(Kalbslunge und Herz)*  
*Vienna chopped veal lung*  
*with bread dumpling in cream sauce* 15.90

*Ab 18 Uhr Gedeck pro Person 2.50,- Eur*  
*From 6.p.m cover charge for Person 2.50,- Eur*

# *Fischspeisen*

*Norwegisches Lachsfilet mit Dijondillsauce,  
geröstetes Gemüse, Babykartoffeln mit Petersilie* 21.00  
*Grilled filet of salmon with Dijonsauce served  
with pan-fried vegetables and parsley potatoes*

*Neusiedler Zanderfilet natur gegrillt  
mit Kräuterbutter, Baby Karotten, Zitronendillsauce  
und Petersilienerdäpfeln* 17.50  
*Grilled pikeperch on lemon-dill sauce served  
with baby carrots and parsley potatoes*

*Pangasius Filet natur gegrillt  
mit Curry Sauce und Tomaten Reis* 16.90  
*Grilled or deep fried filet of shark, catfish with curry sauce  
and tomato rice*

*Salzburger Bergforelle gebraten* 21.00  
*mit Kräuterbutter und Petersilienerdäpfel*  
*Grilled mountain-trout of Salzburg, herbal Butter  
and parsley potatoes*

*Ab 18 Uhr Gedeck pro Person 2.50,- Eur*  
*From 6.p.m cover charge for Person 2.50,- Eur*

## *Beilagen:*

*Butterreis, Spätzle, je 3.90*  
*Semmelknödel,*  
*Petersilienerdäpfel, Kroketten,*  
*Salzerdäpfel, Braterdäpfel, Pommes Frites,*  
*Pfannengemüse, Sauerkraut, Rotkraut*

## *Salate*

*Gemischter Salat*  
*Grüner Salat*  
*Tomatensalat*  
*Gurkensalat*  
*Kartoffelsalat*

<i>kleiner Salat</i>	<i>3.90</i>
<i>großer Salat</i>	<i>5.90</i>

## *Gebäck*

*Gebäck 1.20*

*Ab 18 Uhr Gedeck pro Person 2.50,- Eur*  
*From 6.p.m cover charge for Person 2.50,- Eur*

# Süßspeisen

## Dessert

<i>Palatschinken mit Mohnfülle</i> <i>Pancakes filled with stewed cherries and Poppy</i>	5.90
<i>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</i> <i>Browned omelette with stewed plums</i>	6.90
<i>Apfelstrudel</i> <i>Wiener Art mit</i> <i>Schlag oder Vanillesauce</i> <i>Apple strudel vienna style, with</i> <i>vanilla sauce or whipped cream</i>	5.90
<i>Topfenstrudel</i> <i>Wiener Art mit</i> <i>Schlag oder Vanillesauce</i> <i>Curd strudel vienna style, with</i> <i>vanilla sauce or whipped cream</i>	5.90
<i>Sachertorte mit Schlagobers</i> <i>Chocolate cake with whipped cream</i>	5.20
<i>Desertvariation</i>	11.90

# K ä s e

**Griechischer Schafskäse  
mit Oliven** 8.90

*Greek sheep cheese with olives*

*Pecorino e olive*

*Fromage de brebis*

**Gemischte Käseplatte  
mit Butter** 10.90

*A variety of cheeses and butter*

*Formaggi assortiti con burro*

*Plateau de fromages avec beurre*

**Gorgonzola  
mit Butter** 8.90

*Gorgonzola with butter*

*Gorgonzola con burro*

*Gorgonzola avec beurre*

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal  
welche Käsesorten wir Ihnen anbieten können!*

*Please ask our service personal which kind of cheese  
we can offer you!*

*Per favore consigliate al nostro cameriere che  
formaggi desiderate!*

# *Kaffee- und Teespezialitäten*

<i>Espresso klein</i>	2.50
<i>Espresso groß</i>	3.80
<i>Wiener Melange</i> <i>7 gr. Kaffee, geschäumte Milch</i>	3.50
<i>Cappuccino</i> <i>7 gr. Kaffee, Milch, Schlagobers</i>	3.50
<i>Einspänner</i> <i>7 gr. Kaffee, Schlagobers</i>	3.50
<i>Caffe-Latte</i> <i>7 gr. Kaffee, Milch</i>	3.80
<i>Irish Coffee</i> <i>7 gr. Kaffee, Irish Whiskey, Schlagobers</i>	8.00
<i>Schwarzer Tee</i>	3.50
<i>Früchtetee</i>	
<i>Grüner Tee</i>	
<i>Pfefferminztee oder Kamillentee</i> <i>alle Sorten Tee servieren wir für Sie in der Kanne</i>	
<i>Heisse Schokolade</i>	3.50
<i>Glühwein weiß oder rot</i>	5.80

# *Alkoholfreie Getränke*

## *Mineralwasser*

<i>Römerquelle</i>	0,33	3.10
	0,75	6.20

## *Römerquelle Still*

<i>Sodawasser</i>	0,25	1.40
-------------------	------	------

<i>Coca Cola, Coca Cola light</i>	0,20	3.10
-----------------------------------	------	------

<i>Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler</i>	0,20	3.10
--	------	------

<i>Seven up,</i>	0,33	3.10
------------------	------	------

<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	0,20	3.10
--	------	------

## *Pago Marille,*

<i>Schwarze Johannisbeere</i>	0,20	3.10
-------------------------------	------	------

<i>Tomatensaft</i>	0,20	3.10
--------------------	------	------

<i>Traubensaft, Eistee</i>	0,25	3.10
----------------------------	------	------

<i>Portion Zitrone</i>		0.60
------------------------	--	------

<i>Portion Himbeersirup</i>		0.60
-----------------------------	--	------

# *Frisch gezapftes Bier*

## *Aus der Brauerei Ottakring*

<i>Pfiff</i>	0,20	2.50
<i>Seiderl</i>	0,33	2.90
<i>Krügerl</i>	0,50	3.90

## *Flaschenbiere*

<i>Ottakringer dunkel</i>	0,50	3.90
<i>Budweiser aus der Brauerei Budweis</i>	0,50	3.90
<i>Schneider Weisse</i>	0,50	3.90
<i>Null Komma Josef (alkoholfrei)</i>	0,50	3.90

## *Schankwein*

<i>Grüner Veltliner</i>	1/8	2.90
<i>Zweigelt</i>	1/8	2.90
<i>G´spritzter weiß oder rot</i>	0,25	3.50

## *Sekt & Champagner*

<i>Haussekt Hochriegel trocken</i>	0,75	32.00
<i>Champagner Veuve Cliquot</i>	0,75	90.00
<i>Champagner Pommery</i>	0,75	75.00
<i>Champagner Pommery</i>	0,375	47.00

### *Cognac*

<i>Remy Martin V.S.O.P</i>	2 cl	5.90
<i>Hennessy V.S.</i>	2 cl	5.10
<i>Otard V.S.O.P.</i>	2 cl	5.90

### *Whiskey*

<i>Johnny Walker Red Label</i>	4 cl	6.90
<i>Black Label</i>	4 cl	8.90
<i>Chivas Regal</i>	4 cl	6.90
<i>Irish Whiskey</i>	4 cl	6.90
<i>Jim Beam</i>	4 cl	6.90

## *Digestifs*

<i>Wodka Stolichnaya</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Gordons Gin</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Contreau</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Tequilla</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Himbeer, Marillen, Birnen, Zwetschkenschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Vogelbeerschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>4.40</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Johannisbeer Liqueur</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Marillenliqueur</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>3.90</i>

# Österreichische Weißweine

## GRÜNER VELTLINER

*GV, Federspiel 2008, Domäne Wachau,*

*die besten Trauben von kleinen Wachauer Terrassenweingärten  
werden für die hochwertigen Cuvées dieser Serie selektioniert*

0,375 19.80

*GV, R. Frohner 2008, Loidesthal*

*zartes Gelb, fruchtig – würziges Bukett,  
im Geschmack frisch, prickelnd und pfeffrig*

0,75 29.50

## WEISSBURGUNDER

*Classic 2008, Stift Klosterneuburg*

*eine beeindruckende nussige Komponente,  
schöner Fruchtanklang und harmonische Reife*

0,75 30.00

## RIESLING

*Gloria 2008, R. Frohner, Loidesthal*

0,75 28.00

# Österreichische Weißweine

## **PINOT BLANC**

*Höpler, 2008, Breitenbrunn*

*strahlende Fruchtbrillanz mit dezent nussig-strahligen Tönen, feinwürzig, dicht und elegant*

0,75

36.60

## **CHARDONNAY**

*Classic 2008, R. Frohner, Loidesthal*

*exotische Frucht nach Ananas und Zitronen am Gaumen vollmundig und frisch*

0,75

29.50

## **WELSCHRIESLING**

*Ausbruch 1998, süß*

*Prädikatswein, Hareter, Weiden/See*

0,375

29.40

# Offene Weißweine

<b>GRÜNER VELTLINER</b>	0,1	3.80
<i>R. Frohner 2008, Loidesthal</i>	0,75	29.50
<b>PINOT Blanc</b>	0,1	4.90
<i>Höpler 2008, Breitenbrunn, Bgld.</i>	0,75	36.60
<b>CHARDONNAY</b>	0,1	3.80
<i>Classic 2008, R. Frohner, Loidesthal</i>	0,75	29.50
<b>WEISSBURGUNDER</b>	0,1	3.90
<i>Classic 2008, Stift Klosterneuburg</i>	0,75	30.00
<b>RIESLING</b>		
<i>Gloria 2008, R. Frohner, Loidesthal</i>	0,1	3.80
	0,75	28.00
<b>WELSCHRIESLING</b>	1/16	4.90
<i>Ausbruch 1998, süß</i>	0,375	29.40
<i>Prädikatswein, Hareter, Weiden/ See</i>		

# Österreichische Rotweine

## **St. Laurent**

*Reserve 2007, Stift Klosterneuburg*

*Ein feines Buket nach Waldbeeren und Vanille,  
mit viel Frucht*

0,75 59.90

*Classic 2007, Stift Klosterneuburg*

0,75 37.60

## **PINOT NOIR**

*Höpler 2006, Breitenbrunn, Bgld.*

*Granatroter Burgunder mit beerigen Süßanklängen*

0,75 41.60

## **PANNOBILE Rotweincuveé**

*Pittnauer Gols 2002, Bgld.*

*traditionelle Dichte und Fülle, volle Aromen und hohe Reife,  
eine Kombination althergebrachter Sorten macht den besonderen  
Wert diese Weine aus*

0,75 75.60

# Österreichische Rotweine

## ZWEIGELT

*Classic 2007, R. Frohner, Loidesthal*

*leuchtendes Rubingranat, fruchtig-würziges Bukett, elegant und weich am Gaumen mit samtigem Abgang*

0,75 30.00

## Cuvee „Spielerei Barrique“

*Merlot- St.Laurent- Syrah 2007, Weingut Limbeck, Gols, Burgenland*

*Vollmundiger Roter mit Anklängen nach dunklen, reifen Beeren, Schoko und Minze. Passt hervorragend zum Pfeffersteak und zum philosophieren*

0,75 42.00

## BLAUFRÄNKISCH

*Classic 2008, Weingut Limbeck*

0,75 36.50

## Blaufränkisch ROSE

*Seihwein- Kabinett 2008, Hareter- Weber, Weiden See*

*zartes hellrosa, fruchtig, frisch und leicht, der perfekte Sommerwein*

0,75 27.50

# Offene Rotweine

<b>BLAUFRÄNKISCH</b>	0,1	5.00
<i>Classic 2008, Weingut Limbeck</i>	0,75	36.50
<b>ZWEIGELT</b>	0,1	4.00
<i>Classic 2007, R. Frohner, Loidesthal</i>	0,75	30.00
<b>Cuvee „Spielerei Barrique“ 2007</b>	0,1	6.00
<i>Merlot- St.Laurent- Syrah, Weingut Limbeck</i>	0,75	42.00
<b>PINOT NOIR</b>	0,1	5.70
<i>Höpler 2006, Breitenbrunn, Bgld.</i>	0,75	41.60
<b>ST. LAURENT</b>	0,1	5.00
<i>Classic 2008, Stift Klosterneuburg</i>	0,75	37.60
<b>Blaufränkisch ROSE</b>	0,1	3.90
<i>Seihwein- Kabinett 2008, Hareter Weber Weiden/See</i>	0,75	27.50