



Aperitif / Aperitivi / Apéritif

Campari soda oder Campari Orange		€ 3,80
Bellini Prosecco {o}		€ 4,60
Aperol Spritzer {o} mit Prosecco / <i>Aperol with Prosecco</i>	0,25l	€ 4,80
Aperol Spritzer {o} mit Weißwein / <i>Aperol with white wine</i>	0,25l	€ 4,20
Weisser oder Roter Spritzer {o} / <i>White or red wine with soda water / vino bianco o rosso con acqua frizzante / vin blanc ou rouge avec de l'eau pétillante</i>	0,25l	€ 3,20
Kaiserspritzer {o} mit Holunder <i>White wine with soda and elderflower syrup / Vino bianco con acqua frizzante e sciroppo di sambuco / vin blanc avec de l'eau pétillante et du sirop de sureau</i>	0,25l	€ 3,80



Kaffee & Tee / *Coffee & tea*

Kaffee Latte {G}	€ 3,80
Kaffee Melange {G} / <i>Viennese coffee with milk</i>	€ 3,70
Espresso oder Kleiner Brauner {G} / Small espresso or espresso macchiato	€ 2,80
Großer Espresso oder Großer Brauner {G} / Large espresso or espresso macchiato	€ 3,80
Cappuccino {G}	€ 3,80
Diverse Teesorten / <i>various types of tea</i>	€ 3,50
Heiße Schokolade mit Obershäubchen / <i>Hot chocolate with whipped cream</i> / <i>Ciocolata calda con panna</i> / <i>Chocolat chaud chantilly</i>	€ 3,80
Irish Coffee {A,G} mit Whisky und Schlagobers / <i>Coffee, whisky and whipped cream</i> / <i>Caffé, whisky e panna</i> / <i>Café, whisky et</i> <i>crème chantilly.</i>	€ 5,50
Baileys Latte {A,G} mit Baileys und geschäumter Milch <i>Coffee, Baileys and steamed milk</i> / <i>Caffè, Baileys e schiuma di latte</i> / <i>Café,</i> <i>Baileys et du lait mousse.</i>	€ 5,50



Bier vom Fass / Draft beer / birra alla spina / bière pression

STIEGL GOLDBRÄU {A}

Pfiff 0,2l € 2,90

Seidel 0,3l € 3,50

Krügel 0,5l € 3,90

DUNKLES BIER {A}

dark beer / birra scura / bière brune

0,3l € 3,70 / 0,5l € 4,10

GEMISCHTES BIER {A}

Lager and dark beer mixed / Misto di bionda e birra scura / Mélange de bière blonde et brune

0,3l € 3,70 / 0,5l € 4,10

RADLER {A}

shandy / Radler (birra e limonata) / Panaché (bière et limonade)

0,3l € 3,50 / 0,5l € 3,90

Flaschenbier / Bottled beer / birra in bottiglia / bière en bouteille

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI {A}

non-alcoholic beer / birra analcolica / bière sans alcool

0,3l € 3,70

HEFETRÜBES WEIZENBIER {A} / yeast-clouded wheat beer

Birra di frumento ad alta fermentazione / Bière blanche de fermentation haute

0,5l € 4,50

HIRTER PILS {A} / pilsner beer

0,5l € 3,80



Spirituosen / Spirits / *Liquori* / *Liqueurs*

MARILLE /apricot/ <i>albicocca</i> /abricot/	€3,50
VOGELBEERE VOGELBEERE /rowanberry/ <i>bacche di sorbo</i> / <i>baies de sorbier</i>	€3,50
HIMBERGEIST /raspberry brandy / <i>lampone</i> / <i>framboise</i>	€3,50
WILLIAMSBIRNE /Williams pears / <i>pere Williams</i> / <i>poires Williams</i>	€3,50
FERNET	€3,50
GIN	€3,50
GRAPPA	€3,50
SCOTCH/BOURBON WHISKEY	€3,50



Alkoholfreie Getränke / *Non-alcoholic drinks*

MINERALWASSER mit oder ohne Kohlensäure **0,3l €3,20 / 0,7l €5,90**
Mineral water still or sparkling · [Acqua minerale naturale o frizzante](#) · [Eau minérale plate ou pétillante](#)

EISWASSER **0,5l €1,50**
iced water · [acqua fresca](#) · [eau fraîche](#)

APFELSAFT ODER ORANGENSAFT **0,25l €3,20**
Apple juice or orange juice · [succo d'arancia o succo di mela](#) · [jus d'orange ou jus de pomme](#)

TRAUBENSAFT naturtrüb **0,25l €3,60**
Naturally cloudy grape juice · [succo d'uva non filtrate](#) · [jus de raisin non filtré](#)

MARILLEN- oder JOHANNISBEERSAFT **0,25l €3,60**
Apricot or blackcurrent juice · [succo d'albicocca o succo di ribes](#) · [jus d'abricot ou jus de groseilles](#)

COCA COLA ODER COCA COLA LIGHT **0,33l €3,30**

EISTEE PFIRSICH **0,33l €3,30**
peach iced tea · [té freddo alla pesca](#) · [thé froid à la pêche](#)

ALMDUDLER **0,33l €3,30**
Austrian herbal lemonade · [Spuma austriaca aromatizzata con erbe di montagna](#) · [Limonade autrichienne aromatisée avec des herbes des montagnes](#)

HIMBEERKRACHERL **0,5l €3,50**
raspberry lemonade · [gassosa al lampone](#) · [limonade aux framboises](#)

TONIC WATER, BITTER LEMON **Flasche €3,20**

**APFEL-, ORANGEN-, MARILLEN- oder JOHANNISBEERSAFT
mit SODA oder STILLEM WASSER** **0,25l €2,60
0,5l €4,40**
Apple, orange, apricot or blackcurrant juice with soda or still water · [Succo di mela, d'arancia o di ribes con acqua naturale o frizzante](#) · [Jus de pomme, d'orange ou de groseilles avec de l'eau plate ou pétillante](#)

**HIMBEER-, ZITRONEN- oder HOLUNDERSAFT
mit SODA oder STILLEM WASSER** **0,25l €2,80
0,5l €3,80**
Raspberry, lemon or elderflower juice with soda or still water · [Succo di lampone, di limone o di sambuco con acqua frizzante o naturale](#) · [Jus de framboises, de citron ou de sureau avec de l'eau plate ou pétillante](#)



Weisswein

Glas 3,90€	1/8l
Flasche 25,00€	0,75l

Grüner Veltliner Vol.	Strawanzer	12,5%
---------------------------------	-------------------	--------------

Helles Goldgelb mit grünen Lichtern, intensiv fruchtige Nase, würziges Bukett mit lebhaften Säuerspiel.

Gelber Muskateller	Wagramer Selektion	12,5% Vol.
---------------------------	---------------------------	-------------------

Zartes Gelbgrün, ein Muskateller mit eleganter Struktur feinfruchtig und leicht, in der Nase sowie zarte Hollerblüten mit exotischem Abgang.

Riesling	Wagramer Selektion	12,5% Vol.
-----------------	---------------------------	-------------------

Dichtes Goldgelb, sehr feingliedrig Wein mit elegantem Rieslingduft an Pfirsich erinnernd.



Rotwein

Glas	1/8l	3,90€
Flasche 25,00€		0,75l

Sankt Laurent Vol.	Wagramer Selektion	13,0%
-------------------------------------	---------------------------	--------------

Der dunkle hocharomatisch und erdig-würzige St. Laurent geprägt von Holunder, Waldbeeren und Kirschen liefert eine kräftige und fruchtige Note am Abgang

Zweigelt Vol.	Wagramer Selektion	12,5%
--------------------------------	---------------------------	--------------

Der samtige dunkel-rubinrote und würzige Zweigelt mit fruchtiger Ausprägung sowie duftiger Beeren-Kirsch-Aromatik ist kräftig-herb im Abgang.



Frizzante

Glas
4,50€

0,1l

Frizzante Esprit
Vol.

Burgundercuvée

12,0%

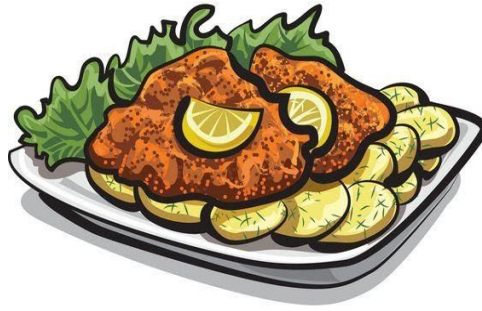
Spritzig fruchtiger Frizzante mit zartem Duft, trocken mit harmonisch prickelndem Säurespiel.





Suppen/ Soups

- ALT WIENER SUPPENTOPF {F,G,L}** **5,50€**
mit Rindfleisch, Hühnerfleisch, Nudeln {A,C}, Gemüse
traditional Viennese soup with beef, chicken, noodles and vegetables
zuppa tradizionale Viennese con manzo, pollo, pasta e verdure
soupe traditionnelle viennoise avec de la viande de bœuf et de poulet, pâtes et légumes
- KRÄFTIGE RINDSUPPE {F,G,L}** mit Frittaten, Leberknödeln **3,80€**
Beef broth with chopped pancakes or liver dumplings
Brodo di manzo con frittata o polpette di fegato
Bouillon de bœuf avec d'omelette et boulettes de foies
- HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE {A,D,F,G,L}** **4,40€**
Traditional homemade Goulash soup with marinated meat and vegetables
"Gulasch" fatto in casa, zuppa tradizionale di carne marinata e verdure
"Goulasch" fait maison, soupe traditionnelle à base de viande et légumes
- HÜHNERSALAT PRONVENÇALE** **9,80€**
Gebratene Hühnerbruststücke auf Blattsalat mit Speck und Knoblauch croutons
Baked chicken breasts filets with leaf salad, bacon, garlic croutons and cocktail dressing
Straccetti di petto di pollo in insalata con speck e crostini all'aglio
Poitrine de poulet finement hachée, laitue, bacon et croutons aillées
- BACKHENDLSALAT {A,D,F,G,L}** **9,50€**
Mit Kernöl auf Salat-Bouquet {M}
Roast chicken salad with pumpkin seed oil
Insalata con pollo arrosto con olio di semi di zucca
Salade avec du poulet rôti et de l'huile de pépins de courge
- SACHERWÜRSTEL** **6,80€**
mit Kren, Senf {M} und Gebäck {A,G,N}
Traditional Viennese sausage "Sacherwürstel" with mustard and a slice of bread
Würstel tradizionale viennese "Sacherwürstel" con senape e una fetta di pane
Saucisse viennoise typique "Sacherwürstel" avec de la moutarde et une tranche de pain
- THEATER-TOAST {A}** **6,50€**
mit Schinken, Käse {G}, Tomaten und Spiegelei {C}
„Theater-Toast“ with cheese, tomatoes and fried egg
"Theater-Toast" con formaggio, pomodori e uovo fritto
"Theater-Toast" avec du fromage, des tomates et œuf au plat.
- KETCHUP, MAYONNAISE UND SENF** **0,70€**
Ketchup, mayonnaise and mustard · Ketchup, maionese e senape · Ketchup, mayonnaise et moutarde
- GEBÄCK {A,G,N}** **1,00€**
Bread · pane · pain
- BEILAGENSALAT, gemischt {O,M}, klein** **3,60€**
Extra mixed salad · insalata mista di contorno · Salade d'accompagnement



Hauptspeisen / *Main dishes*

Piatti principali / Plats principaux

- WIENERSCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN {A}** **13,90€**
und Salat {A,C,G,O,M}
„Wiener Schnitzel“, traditional breaded pan-fried cutlet with roasted potatoes.
„Wiener Schnitzel“ tradizionale cotoletta di vitello impanata viennese con patate al forno.
„Wiener Schnitzel“ escalope de veau à la viennoise enrobée de chapelure.
- GEBACKENES HÜHNER- ODER SCHWEINESCHNITZEL** **12,50€**
mit Salat {A,C,G,O,M}
Chicken or pork cutlet with salad.
Fettina impanata di maiale o di pollo con insalata.
Escalope de porc ou de poulet avec de salade.
- CORDON BLEU** mit Pommes Frites {A,C,G,F} **12,80€**
Cordon Bleu with french fries.
Cordon Bleu con patatine fritte.
Cordon bleu avec des frites.
- SCHWEIZERSCHNITZEL** **11,50€**
aus der Pfanne, mit Tomaten, Käse {G}, und Pommes Frites {A}
„Schweizerschnitzel“ cutlet with cheese, tomatoes and french fries.
„Schweizerschnitzel“ cotoletta svizzera impanata con formaggio, pomodori e patatine fritte.
„Schweizerschnitzel“ escalope suisse avec du fromage, tomates et pommes frites.
- HÜHENERBRUST** naturgebraten mit Gemüse und Butterreis {G} **12,50€**
Chicken breast with vegetables and butter rice.
Petto di pollo con verdure e riso al burro.
Poitrine de poulet avec des légumes et du riz au beurre.

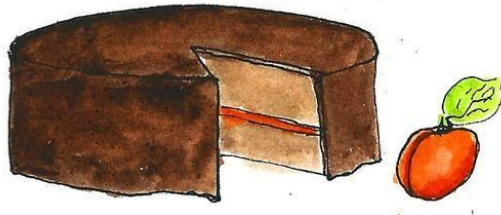
- WIENER TAFELSPITZ {F,G,L}** **14,90€**
 mit Erdäpfelrösti, Apfelkren {O} und Schnittlauchsauce
Typical Viennese boiled meat with Rösti (greated potatoes fritter), minced apples and horseradish and chive-sauce.
Tipica carne bollita viennese con Rösti (polpette di patate), crema di mele e rafano e salsa di erba cipollina.
Bouilli typique viennois avec des Rösti (galettes de pommes de terre), crème de raifort styrien et pommes et sauce de ciboulette
- GEGRILLTES LACHSFILET {A}** **14,90€**
 mit Gemüse und Petersilienkartoffeln
Grilled salmon fillet with vegetables and parsley potatoes
Filetto di salmone grigliato con patate al prezzemolo
Filet de saumon avec des pommes de terre au persil
- RINDSGULASCH {A,D,F,G,L} mit Butternockerl {A,C,G}** **10,50€**
Beef stew with butter dumplings
Stufato di manzo con gnocchi al burro
Ragoût de bœuf avec des gnocchi au beurre
- TIROLER GRÖSTL** mit Spiegelei {C} und Salat {O,M} **9,80€**
 Tyrolian „Gröstl“, grilled potatoes and roast meat with fried egg and salad
“Gröstl” specialità tirolese a base di patate e carne in padella con uovo fritto e insalata
“Gröstl” plat traditionnel du Tyrol: pommes de terre rissolées et de la viande haché, œuf au plat et salade
- SPITTELBERGER SCHNUPFNUDELN** **10,50€**
 mit Lauch und Speckdazu grüner Salat
Dumplings with leek and bacon served with salad
Gnocchi tipici con porro e speck ed insalata di contorno
Quenelles typiques autrichiennes aux poireaux et bacon avec de la salade d'accompagnement



Vegetarische Speisen / *Vegetarian dishes*

Piatti vegetariani / Plats végétariens

- GEBACKENER CAMAMBERT** auf Blattsalat mit Preiselbeeren **8,90€**
Baked Camambert cheese with salad and wild cranberries marmalade
Camambert alla piastra con insalata e marmellata di mirtilli rossi
Camambert grillé avec de la salade et confiture d'airelles
- EIERNOCKERL** {F,N}, dazu grüner Salat {G} **9,80€**
Egg dumplings with salad
Gnocchetti con uovo e insalata
Knödel poêlées à l'œuf et de la salade
- PALATSCHINKEN** {A,C,G} **10,50€**
mit Blattspinat und Schafskäse {G}, dazu grüner Salat.
Palatschinken are typical salty pancakes with leaf spinaches and sheep's cheese served with salad.
Le Palatschinken sono tipiche crepes salate servite con spinaci, formaggio di pecora e insalata di contorno.
Les Palatschinken sont une sorte de crêpe salée aux épinards et au fromage de brebis avec de la salade d'accompagnement.
- TIROLER KÄSESPÄTZLE** {A,C,G} **10,50€**
mit gerösteten Zwiebeln und grünem Salat
Spätzle is a typical Austria pasta made with fresh eggs and cheese and served with roasted onions and salad.
Gli Spätzle sono tipici gnocchetti austriaci di forma irregolare conditi con formaggio e cipolle tostate e insalata di contorno.
Les Spätzle sont des pâtes typiques autrichiennes au fromage et aux oignons grillés avec de la salade d'accompagnement.



Nachspeise/ Desserts

- WIENER APFELSTRUDEL** {A}, mit Vanillesoße **4,20€**
Viennese apple strudel with vanilla sauce.
Strudel di mele viennese con salsa alla vaniglia.
Strudel aux pommes viennois accompagné de crème à la vanille.
- SACHERTORTE** {A,C,F,G} mit Schlagobers **4,40€**
Sacher cake with whipped cream.
Torta Sacher con panna.
Tarte Sacher avec de la crème chantilly.
- MOHR IM HEMD** {A,C,F,G,H} mit Schlagobers **4,90€**
„Mohr im Hemd“ typical Viennese chocolate cupcake with whipped cream.
„Mohr im Hemd“ tipico tortino viennese al cioccolato con panna.
“Mohr im Hemd” typique gâteau viennois au chocolat avec de la crème chantilly.
- PALATSCHINKEN** mit Marillenmarmelade **5,50€**
Crêpes with apricot marmelade.
Crêpes con marmellata di albicocche.
Crêpes à la confiture d'abricot.
- KAISERSCHMARRN** {A,C,G} mit Zwetschenröster und Rosinen **8,20€**
Light caramelized pancake with plum sauce and caramelized raisins.
„Kaiserschmarrn“, la “crêpe (dolce) dell'imperatore” con prugne brasate e uvetta.
Le typique “Kaiserschmarrn” ressemble à une crêpe épaisse, grossièrement coupée en lanières et accompagné de compote de prune et de raisins secs.

Symbolübersicht der 14 Allergene

A. GLUTENHALTIGES GETREIDE

Namentlich Weizen (wie Dinkel, Chorasán-Weizen, Roggen, Gerste
Hafer und Erzeugnisse daraus)

B. KREBSTIERE

und Erzeugnisse daraus

C. EIER

und Erzeugnisse daraus

D. FISCHE

und Erzeugnisse daraus

E. ERDNÜSSE

und Erzeugnisse daraus

F. SOJA

und Erzeugnisse daraus

G. MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)

H. SCHALENFRUCHTE (NÜSSE)

und Erzeugnisse daraus

L. SELLERIE

und Erzeugnisse daraus

M. SENF

und Erzeugnisse daraus

N. SESAMSAMEN

und Erzeugnisse daraus

O. SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE (>10mg/kg oder 10mg/l)

und Erzeugnisse daraus

P. LUPINEN

und Erzeugnisse daraus

R. WEICHTIERE

und Erzeugnisse daraus

Bei Unklarheiten oder weiteren Fragen steht Ihnen unser geschultes
Fachpersonal gerne zur Verfügung.

For any further question or matter, please ask our staff.

**Il personale di sala è a Vostra disposizione per eventuali dubbi o
chiarimenti.**

**Notre personnel reste à votre disposition pour résoudre toutes les questions
ou requêtes.**