stefanie
RESTAURANT

Alt-Wiener Schmankerl-Reise

Genießen Sie Tradition mit einem kulinarischen Streifzug
durch die Küche der ehemaligen Kronländer
der österreichischen Monarchie.

7 KÖSTLICHE SCHMANKERL ERWARTEN SIE:

Kalbsgulasch mit Salzstangerl A,G,L
Rindsuppe mit Frittaten und Kaiserschöberl A,C,G,L
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat A,C,G,L,O
Tafelspitz mit „G'rösten",
Schnittlauchsoße und Apfelkren A,C,G,L,M,O,*
Powidltascherl A,C
Apfelstrudel A,G
Kaiserschmarren A,C,G

und dazu ein Pfiff Bier A, ein Glas Wein O und Kaffee
… und ein Überraschungsgeschenk!

€ 58,00 pro Person

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

stefanie
RESTAURANT

Vorspeisen

	Euro
3erlei vom Lachs D,G,M,O gebeizt, geräuchert und als Terrine mit Honigsenfsauce & Oberskren	14,90
Rinder-Carpaccio O,L,G mit Tomatensalsa, Wildkräutersalat & Grana - Padano	15,90
Bunter Salat aus den Gemüsegärten Wiens Wahlweise: Joghurtdressing A,G,O oder Balsamico Dressing O,M	
wahlweise mit **gebratenen Hühnerstreifen**	12,90
oder mit **Thunfisch im Sesammantel** D,N	14,90
oder mit **gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Nüssen** G,L,O	12,90
Eierschwammerl-Ravioli in Kräuterrahmsauce A,C,G,L,O — als Vorspeise	12,90
als Hauptspeise	16,90
Tomate mit Büffelmozzarella G,O mit gratinierten Basilikum-Feigen	13,90

Gedeck A,G **€ 2,50 pro Person**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.

stefanie
RESTAURANT

Salat
knackig-frisch & gesund

Euro

Salate mit hausgemachten Marinaden
und hochwertigen Essig- und Ölsorten.

Großer gemischter Salatteller L,M 6,90

Kleiner gemischter Salatteller L,M 4,90

Suppen

Consommé vom Tafelspitz C,L 4,90
mit Frittaten A,C,G oder Grießnockerl A,C,G
oder Leberknödel A,C,G

Das Wort „Frittate" kommt aus dem Italienischen bzw. vom lateinischen „frictella". Noch heute bezeichnet man mit „frittata" in Italien ein Omelette bzw. einen Pfannkuchen, und „fritta" heißt „(in Öl) gebacken".

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe G,L,O,A 5,90
kalt oder warm zu genießen

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

stefanie
RESTAURANT

Hauptspeisen

Euro

Wiener Krautfleckerl A,C,G,O 10,90

Eiernockerl 12,90
mit Blattsalat A,C,G

Wiener Gemüse-Bagel 15,90
gefüllt mit Kichererbsen-Gemüsepuffer, Koriander, Tomatenhummus
und Melanzani, dazu hausgemachte Süßkartoffel-Pommes frites A,C,H,N

Ein Bagel ist ein handtellergroßes, rundes Gebäck aus Hefeteig mit einem Loch in der Mitte. Bagel entstanden im 16. oder 17. Jahrhundert in Mitteleuropa und waren bei der jüdischen Bevölkerung Wiens sehr beliebt. Der Name leitet sich von „Beijgel" für Gebogenes oder dem Steigbügel ab. Eine Legende besagt, dass 1683 ein Wiener Bäcker dem polnischen König Jan Sobieski für den Sieg über die Türken bei der 2. Wiener Türkenbelagerung danken wollte, indem er dem begeisterten Reiter ein Brot in Hufeisenform backen wollte. Das österreichische Wort dafür war damals „Beugal". Neben New York ist heute das kanadische Montreal die bedeutendste Bagel-Stadt.

Geröstete Kalbsleber 17,90
mit Apfel und Zwiebel L,O,
wahlweise mit Butterreis G oder Petersilienkartoffeln G

Wiener Freundschaft 27,90
Filets von österreichischem Rind und Lamm,
serviert mit Kartoffelgratin, glaciertem Gemüse und Pfeffersauce C,G,L

Fangfrisch auf Ihren Tisch! 21,90
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach dem
„Fisch des Tages"
serviert mit Kräuterkartoffeln und sautiertem Gemüse A,D,G,L,O

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

stefanie
RESTAURANT

Gebackene Wiener Klassiker

Euro

Wiener Schnitzel A,C,G 20,90

Den frühesten Beleg als „Gebachene Schnitzeln" findet man im „Kleinen Österreichischen Kochbuch" von 1798. Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel" wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt, die erste bekannte Erwähnung findet sich in einem Kochbuch aus dem Jahr 1831. In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von Katharina Prato wird das Gericht noch 1907 als „eingebröselte Kalbsschnitzel" bezeichnet.
Eine schöne Legende besagt, dass die Urform des „Wiener Schnitzels" aus Italien stammt, wo es als „Kotelett auf Mailänder Art" beliebt war. Demnach unterrichtete Feldmarschall Radetzky 1848 im Rahmen militärischer Lageberichte den Hof über diese Köstlichkeit. Die Wiener Köche befassten sich in den folgenden Jahren gründlich mit dem italienischen Rezept und verfeinerten es. Anstelle des Koteletts wurde die saftige Kalbsnuss dünn geschnitten, die Weißbrotbrösel wurden durch Semmelbrösel ersetzt, und Mehl als Basis der gut haftenden Panier hinzugefügt. - Was auch immer stimmen mag - heute ist das „Wiener Schnitzel" ein Inbegriff der klassischen Wiener Küche.

Ausgelöstes Wiener Backhendl A,C,G 17,90

Das „Wiener Backhendl" ist ein echtes Wiener Original und wurde - im Gegensatz zu vielen anderen Spezialitäten der heutigen Wiener Küche, die oftmals in den ehemaligen Kronländern der k. u. k. Monarchie kreiiert wurden - tatsächlich im Wien der Biedermeierzeit erfunden. Das Backhendl war damals der Inbegriff der feinen Wiener Küche, der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten. Zwischen 1870 und 1910 erlebte das Backhendl einen derartigen Boom, dass man diese Epoche wegen des allgegenwärtigen Backhendlessens auch oft „Backhendlzeit" nannte.

Gebackene Kalbsleber A,C,G 17,90

Was zur Kaiserzeit aus der Not heraus erfunden wurde, ist heute eine vom Aussterben bedrohte Spezialität. Die Verwendung und Zubereitung von Innereien stammt aus der k.u.k.Ära, entstanden in einer Zeit des Mangels, in der Dienstleistungen billiger waren als Zutaten, einer Zeit, in der Köche stundenlang am Herd standen, um selbst das letzte „Fuzzerl" Fleisch eines Nutztieres genießbar zu machen.

Die gebackenen Wiener Klassiker werden wahlweise mit **Petersilienkartoffeln** G oder **Kartoffel-Vogerlsalat** L,M,O oder **Butterreis** G serviert.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

stefanie
RESTAURANT

Wiener Klassiker „kaiserlich“ serviert

Euro

Alt-Wiener Tafelspitz 19,90
mit Markscheibe, gerösteten Kartoffeln, Wurzelgemüse,
Apfelkren und Schnittlauchsoße A,C,G,L,M,O,*

Des Kaisers liebste Speise!

Der traditionelle Tafelspitz hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert und ist eine Original Wiener Spezialität. Schon in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts zählte gekochtes Rindfleisch zu den täglichen Standardgerichten der kaiserlichen Hofküche. Endgültige Bekanntheit erreichte es unter dem als sparsam und genügsam geltenden Kaiser Franz Joseph I., dem der gekochte Tafelspitz als einfache Kost mit den damals üblichen Beilagen täglich serviert werden musste - er durfte auf keiner Tafel fehlen, da er das Leibgericht des Kaisers war.

Geselchte Rinderzunge 16,90
begleitet von Kürbispüree, Suppengemüse und Kren G,L,O

Kaisergulasch 16,90
Kalbsrahmgulasch mit Ingwer und Kapern,
serviert mit hausgemachten Butternockerln A,C,G

Im 19. Jahrhundert wurde von Köchen die Bezeichnung „Kaiser“ für Gerichte dann gewählt, wenn es galt, Speisen besonderer Güte auszuzeichnen. Außerdem war Ingwer zur Kaiserzeit sehr teuer und nicht für jeden einfachen Bürger erschwinglich. Daher war Ingwer damals nur der Aristokratie und dem Kaiser vorbehalten, was ebenfalls zur Namensgebung dieser Gulasch-Spezialität führte.

Auf Wunsch servieren wir auch gerne kleine Portionen unserer Hauptspeisen.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

stefanie
RESTAURANT

Desserts & Käse

Euro

Hausgemachter Kaiserschmarren 10,90
mit Apfelmus und Zwetschkeneis A,C,G,H
(Wartezeit ca. 25 min.)

Das Wort „Schmarren" ist seit dem 16. Jahrhundert gebräuchlich. Im Wiener Dialekt bezeichnet „Schmarren" etwas Minderwertiges oder Unsinn. Über die Entstehung des „Kaiserschmarren" ist wenig bekannt, es existieren jedoch mehrere Legenden dazu, die auf Kaiser Franz Joseph I. bzw. das Kaiserhaus zurückgehen. Besonders amüsant ist die Geschichte, wonach dem Hofkoch bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Als er dies der Kaiserin Elisabeth vorzusetzen versuchte, diese jedoch nicht sehr erfreut zu sein schien, rettete der Kaiser die Situation mit den Worten: „Na, geb er mir halt den Schmarren, den unser Leopold da wieder z'sammkocht hat!"

„Wiener Duett" 8,90
Sachertorte mit frischen Früchten und Schlagobers,
begleitet von einer Wiener Melange A,C,F,G,O

Wiener Palatschinken 8,90
gefüllt mit Marillenmarmelade, dazu hausgemachtes Veilcheneis A,C,G

Veilcheneis ist eine österreichische Spezialität, die durch Kaiserin Elisabeth's Vorliebe dafür Berühmtheit erlangte. Beim Veilcheneis der Kaiserin handelte es sich eigentlich um ein Sorbet, da es keine Milch enthielt. Sisi pflegte mit Sport und Diäten ihre schlanke Figur zu erhalten. Das Veilcheneis war fixer Bestandteil ihrer Diäten - so gab es z.B. eine Diät, die aus täglich zwei Orangen und Veilcheneis bestand. Auch auf Reisen ließ sie sich diese Spezialität stets und überall frisch zubereiten. Das Veilchen war außerdem die Lieblingsblume der Kaiserin.

Duett von der Marille A,C,G 9,50
Creme Brulee von der Marille und Marilleneis

Mousse von der Valrhona Schokolade G 10,90
mit marinierten Beeren

Österreichischer Käse 9,50
mit Feigensenf und frischen Früchten G,M,O

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere