

Die Vorspeisen

Gemischter Blattsalatteller mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kresse

Mixed green salad with roasted sunflower seeds and cress

€ 6.50

mit gegrillten Hühnerfilets

with grilled chicken fillets

€ 9.00

mit gebratenen Garnelen

with fried prawns

€ 11.50

Geräucherte Lachsforelle mit Fenchel- Gurkenkompott und Safran-crème

Smoked salmon trout with stewed fennel-cucumber and safran sauce

€ 8.50

Marinierte Tafelspitzscheiben mit rotem Zwiebelconfit und Kürbisvinaigrette

Marinated boiled beef with red onion ragout and pumpkinseed vinaigrette

€ 9.00

Die Suppen

Klare Rindsuppe mit klassischen Wiener Einlagen

(Kräuterfrittaten, Kalbsleberknödel oder Maisgriesnockerl)

Clear beef broth with classic viennese fillings

(stripes of herb pancakes, liver dumplings of veal or semolina dumplings)

€ 3.00

Crèmesuppe vom „Wiener Veltliner“ mit Blätterteiggebäck

Cream soup of „Wiener Veltliner“ with puff pastries

€ 3.50

Die Zwischengänge

Überbackene Schinkenfleckerl mit Rahm- Gurkensalat
Baked pasta with ham and cucumber salad with sour cream
€ 6.00

Kürbisknödel im Speck- Kraut mit Kernölpesto
Pumpkin dumplings in bacon cabbage with pumpkinseed pesto
€ 6.00

Der Kahlenberg Klassiker

Das Butterschnitzerl mit Erdäpfelpürree und grünem Salat
Chopped veal scallop with mashed potatoes and green salad
€ 9.50

Wiener Klassiker

Esterhazy Rostbraten mit Zwiebelerdäpfel
Esterhazy roast with onion potatoes
€ 14.50

Wiener Schnitzel mit Erdäpfel- Vogerlsalat
Escalope of veal with potato- field salad
€ 13.50

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl und grünem Salat
Creamy veal goulash with butter-dumplings and green salad
€ 14.00

Gesottener Tafelspitz mit Rahmkohlrabi und Rösterdäpfel,
Apfelkren und SchnittlauchsaUCE
Boiled beef with turnip cabbage and roast potatoes, apple-horseradish and chive
sauce
€ 16.00

Gebratenes Zanderfilet auf Paprikakraut und Tarhonya
Pan fried pike perch on paprika cabbage and tarhonya
€ 17.00

Schweinsschnitzel Wiener Art mit Erdäpfel- Vogerlsalat
Escalope of pork with potato- field salad
€ 9.50

Die Hauptgänge

Gefüllte Hühnerbrust mit Bergkäse, Petersilienrisotto und Paprikarahm

Breast of chicken filled with highland cheese, parsley risotto and paprika cream

€ 15.00

Geschmorte Lammstelze mit Melanzani-Zucchini-Gemüse und Paradeiser-Polenta

Braised knuckle of lamb with eggplant- courgette vegetables and tomato polenta

€ 16.50

Glacierte Barbarie- Entenbrust im Jungzwiebel- Paradeiserkompott mit Chili- Gnocchis

Glaced barbarie- breast of duck in spring onion- tomato sauce with chilli gnocchi's

€ 19.00

Die Fische

Marinierter Thunfisch in Zitronenpfeffer mit Spargel- Mangoragout und Balsamico- Bandnudeln

Marinated tuna in lemon- pepper with asparagus- mango ragout and balsamico noodles

€ 17.00

Gebratener Petersfisch mit Rieslingschaum im Fenchel- Spinatfond und Safranerdäpfel

Pan fried john dory with Riesling foam on fennel- spinach stock and saffron potatoes

€ 18.00

Der Nachwuchs

Spiderman

Spaghettinetz mit Paradeiserosauce

Spaghetti nets with tomato sauce

€ 4.50

Superman

Faschirtes „Kryptonide“ Laibchen mit Erdäpfelpüree

Mincéd „Kryptonite“ patties with mashed potatoes

€ 5.50

Luke Skywalker

Wiener Schnitzel mit „Laser Pommes“

Escalope of veal with laser french fries

€ 6.00

Robin Hood

Gold gebackene Hühnertaler mit Potatoe wedges

Pan fried chicken nuggets with potato wedges

€ 6.00

Der kleine Eisbär Lars

Gebackene Polarlaibchen mit Erdäpfelsalat

Pan fried fish nuggets with potato salad

€ 6.50

Die Desserts

Marillenknödel in Nußbrösel mit Vanilleobers

Apricot dumplings with nut-crumbs and vanilla cream

€ 6.00

Überbackene Topfenpalatschinken mit Zwetschkenragout

Baked curd cheese with plumragout

€ 6.00

Gugelhupf vom marmorierten Schokolademousse mit Kokos- Himbeeren

Ring cake of chocolate mousse with coco raspberries

€ 5.50

Auswahl von gereiften Käsen mit Feigensenf und Walnussbrot

Selection of ripe cheese with fig mustard and walnut bread

€ 8.50

Reichhaltige Kuchen- und Tortenauswahl aus unserer Vitrine

Large selection of cakes and pastries from the display

€ 3.50 / Stk