



Grüß Gott und Servus!

Genuss trifft Gemütlichkeit!

Genießen Sie eine gute Zeit in einem typischen Wiener Wirtshaus:

Gemütlich mit traditionellen Holzverkleidungen, einer Schank und allem,
was einfach gut schmeckt.

Bodenständig, humorvoll, unkompliziert – es macht Freude zu kommen, zu genießen,
sich zu unterhalten.

In geselliger Runde, mit der Familie oder einfach so. Hier gibt's immer eine gute Porti-
on Schmäh.

Man kommt als Gast und geht als Freund. Hereinspaziert.

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind!

Ein guter Anfang

		Euro
Sämling Frizzante ° Goldenitz, Neusiedlersee	Glas 0,1 l	5,50
	Flasche 0,75 l	34,50
Mathäi Reserve Brut ° Stift Klosterneuburg, Wien	Glas 0,1 l	7,90
	Flasche 0,75 l	49,00
Gelber Muskateller ° G. Triebaumner, Rust, Burgenland	Glas 1/8 l	5,60
	Flasche 0,75 l	29,00
Forticus 2007 ° (Likörwein nach Portweinart) Graf Hardegg, Österreich	Glas 1/16 l	7,60
Campari ° Soda oder Orange	Glas 0,2 l	5,30



A Supperl zerschit

	Euro
Rindsuppe ^L mit Frittaten ^{A,C,G} oder Griebnockerl ^{A,C,G} oder Milzschnitten ^{A,C,G}	4,90
Wiener Erdäpfelsuppe ^{A,G,O} mit Speck und Schwammerln	5,10

Vorweg & zwischendurch. Was kloans.

Friskkäse - Paprikamousse ^G mit Rucola ^{L,M,O} und getrockneten Paradeisern	9,20
Hausgebeizter Lachs ^D mit Avocado und Dilljoghurt ^G	11,40
Beef Tartare vom Almoachsen ^{D,M,O} mit Butter ^G und Toastbrot ^A	kl. 11,90 / gr. 15,90
Knackiger Blattsalat mit Nuss - Himbeerdressing ^{H,O} und Croutons ^{A,G} wahlweise mit gebratenen Hühnerstreifen <u>oder</u> mit gebackenem Kalbskopf ^{A,C,G}	kl. 8,30 / gr. 11,90 kl. 9,80 / gr. 13,90
Portion Kernöl	1,90

Salat und Gebäck

Bunte Blattsalate ^{L,M,O} mit Wiener Wirtschaft Hausdressing ^{L,O}	klein 4,20 groß 6,20
Gemischter Salat ^{G,L,M,O}	klein 4,90 groß 6,90
„Das Körberl“ (3 Stk. Gebäck) ^A (fallweise F,N)	3,10



Wiener Wirtschaft Gustostückerl

	Euro
Kalbsleber und Nieren im Majoransaftl ^{A,L,M,O} mit Erdäpfelpüree ^G und Apfel - Schalottengemüse ^G	16,90
Ochsenbackerl - geschmort in Zweigelt ^{L,M,O} mit Speck, Champignons und Butternudeln ^{A,C,G}	15,80
Gebrautes Felchenfilet ^{A,D} auf cremigem Gemüsepolenta ^{A,G,O} und Erbsenschoten ^G	17,90
Zwiebelrostbraten ^{A,L,M,O} mit Braterdäpfeln ^G und Salzgurke ^M	16,90
Rostbraten „Wiener Wirtschaft“ ^{A,L,M,O} mit Speck, Paprika und Pfefferoni ^O , dazu Butternockerl ^{A,C,G}	16,90

Ohne Fleisch

Vegane Spaghetti ^{keine Allergene} mit Blattspinat und Schmorparadeiser	11,20
Rote-Rüben-Schafkäseknödel ^{A,C,G} auf Paprikaragout ^G mit frischem Kren ^O	12,90
überbackene Gemüsepalatschinken ^{A,C,G,L} mit Champignonsauce ^{G,O}	12,40



„Typisch Wien“

	Euro
Wiener Tafelspitz ^L mit Wurzelgemüse ^L , Rösterdäpfeln ^G , Apfelkren ^O und Schnittlauchsoße ^{A,C,G,M}	17,90
Wiener Salonbeuschel ^{A,G,L,M} mit Serviettenknödel ^{A,C,G}	13,90
Alt-Wiener Backfleisch gebacken mit Senf und Kren ^{A,C,G,M,O} serviert mit Petersilerdäpfeln ^G und Rahmgurkensalat ^G	16,90
Wiener Saftgulasch mit Salzerdäpfeln ^G	kleine Portion 10,50 große Portion 14,90
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A,C,G}	20,90
Ausgelöstes Backhuhn ^{A,C,G}	15,90
Cordon Bleu vom Schwein ^{A,C,G} Karreeschnitzel gefüllt mit Saunaschinken und Emmentaler ^G , knusprig gebacken	15,60
<i>Die gebackenen Klassiker werden mit Erdäpfel-vogerlsalat ^{L,M,O} serviert.</i>	
Auf Wunsch Portion Preiselbeeren	1,90



Für Naschkatzen und Käsemäuse

Euro

Duett von Zwetschke und Zotter Schokolade „Wiener Schlosserbuben“ ^{A,C,G,H} mit Zimtzucker und Vanillesauce ^G Schokolademousse ^{C,G,F} und Kürbiskernkrokant	8,10
Malakoffcreme ^{A,C,G,O} serviert im Glas in Rum getränkte Biskotten ^{A,C,G,O} , Vanille - Kaffeeccreme ^G , Sauerkirschen und Schlagobers ^G	6,20
Hausgemachte Palatschinke ^{A,C,G} (Preis per Stück) mit Marillenmarmelade und Schlagobers	3,20
oder mit Nussfülle ^{G,O} , Schokoladesauce ^{G,F} und Schlagobers ^G	3,90
Topfenknöderl in Butterbrösel ^{A,C,G} mit Hollerröster und Schlagobers ^G	7,60
Wiener Millirahmstrudel ^{A,C,G} mit Vanillesauce ^G und Preiselbeeren	7,30
Käsevariation „Wiener Wirtschaft“ ^G mit Marillensenf ^M , Trauben, Nüssen ^H und Schwarzbrot ^A	
Kleine Portion - mit drei Sorten Käse	7,90
Große Portion - mit fünf Sorten Käse	11,90

süß & delikates

Wiener Riesling Beerenauslese ^O	Glas	1/16 l	6,50
Lenikus, Wien - Bio & vegan		0,375 l	37,00
Forticus 2007 ^O (Likörwein nach Portweinart)	Glas	1/16 l	7,60
Graf Hardegg, Österreich			



Wien im Bier....

Euro

Ottakringer Wiener Original vom Fass ^A	0,3 l / 3,90	0,5 l / 4,90
Ottakringer Zwickel vom Fass ^A	0,3 l / 3,90	0,5 l / 4,90
Ottakringer Rotes Zwickel vom Fass ^A	0,3 l / 3,90	0,5 l / 4,90
Ottakringer Gold Fassl Dunkles ^A	Fl. 0,5 l	5,10
Die Weisse hell naturtrüb & flaschenvergoren ^A	Fl. 0,5 l	5,30
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei ^A	Fl. 0,5 l	5,30
Ottakringer Citrus Radler ^A	Fl. 0,5 l	5,10
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	Fl. 0,33 l	3,90

Hauswein und G'spritzte

Grüner Veltliner ^o Wutzl, Gobelsburg, Kamptal	1/8 l	3,20
Zweigelt ^o Wutzl, Gobelsburg, Kamptal	1/8 l	3,40
Weißer Spritzer ^o oder Roter Spritzer ^o	1/4 l	3,90
„Kaiserspritzer“ mit Holunderblütensirup ^o	1/4 l	4,10
Aperol-Spritzer mit Weißwein ^o und Sodawasser	1/4 l	5,60
Aperol-Spritzer mit Frizzante ^o	1/4 l	6,30



Wein, das muss wohl sein....

Euro

WEISS

Grüner Veltliner GOLEM °	1/8 l	5,40
Uibel, Ziersdorf/Schmidatal, Weinviertel	0,75 l	28,50
Sauvignon Blanc °	1/8 l	5,60
Gmeiner, Purbach, Burgenland	0,75 l	29,00
Gelber Muskateller °	1/8 l	5,60
G. Triebaumer, Rust, Burgenland	0,75 l	29,00
Wiener Gemischter Satz DAC °	1/8 l	5,80
Lenikus, Wien - Bio & vegan	0,75 l	29,50
Riesling Wagram Schotter °	1/8 l	6,00
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	30,00
Gelber Traminer Fuxberg °	1/8 l	7,20
-medium-dry- SALON-Sieger 2019	0,75 l	37,00
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram		

ROT

Blauer Zweigelt °	1/8 l	5,60
Hagn, Mailberg, Weinviertel	0,75 l	29,00
St. Laurent °	1/8 l	6,20
Gesellmann, Deutschkreuz	0,75 l	31,00
Prädium °	1/8 l	6,80
Cuvée aus Blaufränkisch und Zweigelt	0,75 l	35,00
Heinrich, Burgenland		
Wiener Cuvée Rendezvous °	1/8 l	7,00
Cuvée Zweigelt und Cabernet-Sauvignon	0,75 l	36,00
Lenikus, Wien - Bio & vegan		



Null Promille

		Euro
Rauch Marille / Johannisbeer	0,2 l	3,70
Apfelsaft klar/naturtrüb oder Orangensaft	1/8 l	2,30
	0,3 l	3,90
aufgespritzt mit Sodawasser auf 0,3 l / 0,5 l	Aufpreis	1,00
aufgespritzt mit Wiener Wasser auf 0,3 l / 0,5 l	Aufpreis	0,50
Vöslauer Mineralwasser prickelnd / still °	0,33 l 3,10 / 0,75 l 5,70	
Soda-Zitrone / Soda-Himbeer	0,3 l 2,60 / 0,5 l 3,90	
Pepsi Cola / Pepsi Max **/*	0,33 l	3,50
Frucade - Orangenfruchtsaftlimonade (Jugendgetränk)	0,35 l	3,70
Almdudler ° (Jugendgetränk)	0,35 l	3,70
Schweppes Tonic / Bitter Lemon °	0,2 l	3,00
Eistee Zitrone / Pfirsich °	0,33 l	3,40
Wiener Wasser (bei Konsumation eines Getränkes inkludiert)	0,5 l	0,50

Kaffee und Tee

Kleiner Schwarzer/Brauner ☿	3,20
Großer Schwarzer/Brauner ☿	4,20
Verlängerter ☿	3,60
Melange ☿	4,00
Caffe Latte ☿	4,30
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch und Kakao ☿	4,00
Heiße Trinkschokolade ☿	4,20
Kännchen Tee [†] mit Zitrone oder Milch ☿	4,20

unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die verfügbaren Teesorten.



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 Abgaben und Steuern.

Änderungen vorbehalten.