



Speise- und Getränkekarte

Suppen

	Euro
Rindssuppe ⁹ hausgemachtem Leberknödel ^{1,3} oder Kaspressknödel ^{1,3,7}	€ 3,90
Rindssuppe ⁹ mit Frittaten ^{1,3,7}	€ 3,60
Knoblauchcremesuppe ^{1,6,7} mit Schwarzbrotcroutons ¹	€ 3,90
Alt-Wiener Suppentopf ⁹ mit Rindfleisch, Gemüse und Suppennudeln ^{1,3,7}	€ 4,90

Vorspeisen und Salate

	Euro
Beef Tartare ¹⁰ mit Butter ⁷ , Kapern ¹⁰ und Toastbrot ¹	€ 13,90
„Caprese“ Mozzarella ⁷ mit Paradeisern, frischem Basilikum und Olivenöl	€ 8,50
Schafkäse ⁷ im Speckmantel gegrillt auf Blattsalat mit Balsamicodressing	€ 10,40
Backhendlsalat ^{1,3,7} mit saftigen Hühnerfiletstreifen auf Erdäpfel ^{9,10} -Vogerlsalat mit Kernöl	€ 10,80
Grillhendlsalat mit saftigen Hühnerfiletstreifen und Curry-Mandeldressing ^{3,7,8,10}	€ 10,80
Hausgemachter Erdäpfel ^{-9,10} , Gurken-, Kraut- oder Paradeissalat	€ 3,50

Für den kleinen Hunger

	Euro
Potato Wedges ¹ mit Cayunsauce ⁶ und Kräuterrahm ⁷	€ 5,60
Onion Rings ¹ mit Cayunsauce ⁶ und Kräuterrahm ⁷	€ 6,10
Gebratener Maiskolben mit Kräuterbutter ⁷	€ 5,40
Würsteln mit Gulaschsaft ⁹ (wahlweise mit Frankfurtern oder Debrezinern) und Semmel ¹	€ 6,40
Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel ¹	€ 4,80
Debreziner mit Senf, Kren und Semmel ¹	€ 4,80
Erdäpfelspiralen mit Knoblauch und Kräutersauce ⁷	€ 4,80



Gebäck

	Euro
Ofenfrische Semmel¹	€ 1,20
Ofenfrischer Kornspitz^{1,6,11}/Ofenfrisches Salzstangerl¹	€ 1,90
Ofenfrisches Laugenbrezel	€ 2,10

Getoastete Riesenschwarzbrote¹ mit:

	Euro
Geselchtem , frischem Kren und Senf	€ 6,50
scharfem Bieraufstrich⁹ , Zwiebeln und scharfem Pfefferoni	€ 6,10
Eierspeis^{3,7} und Grammeln	€ 6,50
Schinken, Paprika, Paradeisern , Zwiebeln und Oregano mit Käse ⁷ überbacken	€ 6,90
Apfelscheiben mit Brie⁷ überbacken, dazu Preiselbeeren	€ 7,20

Vegetarische Hauptspeisen

	Euro
Eiernockerl^{1,3,6,7} dazu Blattsalat mit Hausdressing ¹⁰	€ 8,80
Käsenockerl^{1,3,6,7,9} mit Röstzwiebeln ¹ , dazu Blattsalat mit Hausdressing ¹⁰	€ 9,60
Geröstete Knödel^{1,3,6,7} mit Ei dazu Blattsalat mit Hausdressing ¹⁰	€ 8,80
Gebackener Emmentaler^{1,3,7} mit Sauce Tartare ^{3,6,9,10} und Preiselbeeren	€ 10,80



Hauptspeisen

Euro

Napoleons gebackene Schinkenfleckerl ^{1,3,7} mit Gurken-Rahm-Salat ⁷		€ 9,20
Ribs and Wings ¹ wahlweise mit Knoblauch oder mit BBQ Sauce		€ 17,10
dazu Potato Wedges ¹ , Cayunsauce ⁶ und Kräuterrahm ⁷ (auf Wunsch extra scharf mariniert ⁶)		
Spare Ribs wahlweise mit Knoblauch oder BBQ Marinade	groß	€ 18,60
dazu Potato Wedges ¹ , Cayunsauce ⁶ und Kräuterrahm ⁷ (auf Wunsch wahlweise extra scharf mariniert)	klein	€ 13,80
Chicken Wings ¹ Napoleon		€ 10,90
(auf Wunsch extra scharf mariniert)		
Rindsgulasch ⁹ mit Semmel ¹	groß	€ 10,80
	Klein	€ 8,40
Fiakergulasch ⁹ mit Spiegelei, Serviettenknödel ^{1,3,7} , Salzgurkerl ¹⁰ und Grillwürstel		€ 13,80
Zwiebelrostbraten ^{6,9,10} (von der Beiried) mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln ¹ und Salzgurkerl ¹⁰		€ 17,60
Tafelspitz mit Erdäpfelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce ^{1,3,7,9,10}		€ 17,60
„Napoleonburger“ ^{1,11} – mit Rinderfaschiertem – (medium gebraten, ca. 180g), Gouda ⁷ , Rucola, Zwiebel, Cayunsauce ⁶ mit Erdäpfelspiralen		€ 13,90
Zander serbisch ^{1,4} oder gebacken ^{1,3,4,7} mit Petersilerdäpfeln ⁷		€ 15,20
Surschnitzel ^{1,3,7} mit Erdäpfelsalat ^{9,10}		€ 11,30
Wiener Schnitzel ^{1,3,7} (vom Schwein) mit Pommes Frites		€ 10,80
Wiener Schnitzel ^{1,3,7} (von der Pute) mit Pommes Frites		€ 11,80
Cordon Bleu ^{1,3,7} (vom Schwein) mit Pommes Frites		€ 12,90
Cordon Bleu ^{1,3,7} (von der Pute) mit Pommes Frites		€ 13,90



Steaks

Euro

Rinderfiletsteak 220 g mit Kräuterbutter⁷

€ 27,90

Aufpreis für Pfeffersauce

€ 1,50

Chickensteak mit Paradeisern und Mozzarella⁷ überbacken

€ 12,50

Beilagen:

Speckfisolen, Grillgemüse, Potato Wedges¹, Pommes Frites, Braterdäpfeln,

Onion Rings¹ oder Reis

€ 3,50

Platten ab 2 Personen

Feldherrenplatte (ab 2 Personen) reichlich belegt mit:

saftigen Spare Ribs, Chicken Wings¹, gegrillter Hühnerbrust, Grillkotelette, Potato Wedges¹

Onion Rings¹, Maiskolben⁷, Kräuterbutter⁷, dazu Cayunsauce⁶ und Kräuterrahm^{6,7}

pro Person € 19,20

Schnitzelplatte (ab 2 Personen) reichlich belegt mit:

gebackenen Sur-, Schweins- und Putenschnitzeln, Reis

und Pommes Frites

pro Person € 13,50

Nachspeisen

Euro

Marillenpalatschinken^{1,3,7}

€ 5,60

Nutellapalatschinken^{1,3,7,8} mit Schlagobers⁷

€ 5,60

Nusspalatschinken^{1,3,7,8} mit Schokosauce und Schlagobers⁷

€ 5,60

Gebackene Apfelknödel^{13,7} mit Vanille-Zimtsauce⁷ und Schlagobers⁷

€ 5,60

Somlauer Nockerl^{1,3,7,8} mit Schokosauce und Schlagobers⁷

€ 5,60



Offene Biere¹

0,3 l 0,5 l

Ottakringer Gold Fassl Spezial

3,20.- 4,20.-

kraftvoll, ausgewogen bitter & trocken im Geschmack

Ottakringer Gold Fassl Dunkles

3,40.- 4,40.-

malzig, aromatisch, leicht süßlich

Ottakringer Gold Fassl "Schnitt"

3,20.- 4,20.-

hausgemacht aus Gold Fassl Spezial und dunklem Ottakringer

Ottakringer Gold Fassl Zwickl

3,30.- 4,30.-

naturtrüb, unfiltriert, viel Eiweiß und Hefe

Ottakringer Gold Fassl Rotes Zwickl

3,30.- 4,30.-

bernsteinfarben, malzig, rund, leichte Karamelnote

Ottakringer Radler Citrus

3,20.- 4,20.-

Liaison aus Ottakringer Hellem und den vier Citrusfrüchten

Budweiser Budvar

3,40.- 4,40.-

Premium Lager aus Tschechien, mild, bekömmlich, süffig

Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb

3,60.- 4,60.-

unfiltriert, erfrischend, würzig, süffig

Flaschenbiere¹

Ottakringer Gold Fassl Pils

4,20.-

schlank, hell, betonte Hopfennote

Augustiner Edelstoff

4,20.-

helles Exportbier aus Bayern, weich, spritzig & frisch

Die Weisse

5,40.-

Flaschengegärtes Weißbier, malzig, sanfte Fruchtnote

Null Komma Josef

4,00.-

alkoholfreier Bierklassiker, süffig, spritzig, mild hopfig

Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei

4,50.-

naturtrüb, spritzig-frisch, mit fruchtigen Aromen



Weine¹²

1/8 l | 1/4 l | 0,75 l

Weiß

1,90.-

Rot

1,90.-

Spritzer Weiß/ Spritzer Rot

2,70.-

Aperolspritzer

3,40.-

Pfirsichspritzer

2,80.-

Somersby Apfelsider

0,33l | 4,10.-

Flaschenweine¹²

1/8 l | 1/4 l | 0,75 l

Grüner Veltliner DAC, Weingut Lang, Weinviertel

3,10.-

18,60.-

Trocken, leicht, pfeffrig, harmonische Frucht und Säure

Welschriesling, WG Kapper, Fehring, steir.Vulkanland

3,10.-

18,60.-

Trocken, süffig, anregende Säure

Chardonnay, Weingut Braunstein, Purbach

3,60.-

21,60.-

Frisches, feinfruchtiges Bouquet, Harmonische Säure

Gelber Muskateller, Weingut Autherith, Weinviertel

3,10.-

18,60.-

Holunder in der Nase, Citrus am Gaumen, harmonische Säure

Zweigelt, Weingut Frank, Weinviertel

3,60.-

21,60.-

Reife fruchtige Dichte, weiche eingebundene Tannine

Blafränkisch Heide, Weingut Braunstein, Purbach

3,60.-

21,60.-

Elegant, kräftige Tannine, fruchtig, würzig am Gaumen

Cuvee barrique, Weingut Autherith, Weinviertel

3,80.-

22,80.-

Cuvée von Zweigelt, Blafränkisch & Cabernet Sauvignon elegant würzig und dicht

Sekt und Prosecco

0,2 l | 0,75 l

Schlumberger Goldeck

9,00.-26,00.-

Prosecco

7,00.-19,00.-



Kaffee

Kleiner Brauner ⁷	2,10.-
Großer Brauner ⁷	3,80.-
Melange ⁷	3,10.-
Häferlkaffee ⁷	3,70.-
Kaffee mit Schlagobers ⁷	3,60.-
Heiße Schokolade⁷	3,20.-
Heiße Schokolade⁷ mit Schlagobers⁷	3,70.-

Tee

Schwarzer Tee	2,50.-
Früchtetee	2,50.-
Pfefferminztee	2,50.-
Grüner Tee	2,50.-

Alkoholfrei

Rauch Marille/Johannisbeer	0,20l	3,30.-
Rauch Erdbeer	0,20l	3,80.-
Rauch Apfelsaft	0,25l	2,40.-
Rauch Apfelsaft gespritzt	0,25l	2,00.-
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	2,80.-
Rauch Orangensaft	0,25l	2,60.-
Rauch Orangensaft gespritzt	0,25l	2,20.-
Frucade	0,35l	3,30.-
Almdudler	0,35l	3,40.-
Pepsi Cola/Pepsi light	0,33l	3,20.-
Vöslauer prickelnd /ohne	0,33l	2,60.-
Queens Bitterlemon /Tonic	0,20l	3,20.-
Red Bull	0,25l	3,80.-
Soda	0,25l	1,60.-
Soda Zitrone	0,25l	1,90.-
Himbeer Soda/Holunder Soda (Jugendgetränk)	0,50l	3,50.-
Skiwasser Himbeer (Jugendgetränk)	0,50l	1,80.-
Rauch Eistee Zitrone/Pfirsich	0,35l	3,10.-



Spirituosen

2cl

Wiesenhof Vogelbeer	3,60.-
Freihof Himbeer/Marille/Williamsbirne/Nuss	3,10.-
Remy Martin V.S.O.P.	4,10.-
Chivas Regal	4,10.-
Beefeater Gin	3,10.-
Absolut Wodka	3,10.-
Tequila Olmeca Gold	3,10.-
Jägermeister	3,80.-
Averna	3,10.-
Grappa	3,40.-
Bacardi	3,10.-
Captain Morgan	3,40.-
Campari Soda	4cl 4,10.-
Campari Orange	4cl 4,50.-



Allergeninformation:

Liebe Gäste!

Die in unserer Speise- und Getränkekarte hochgestellten Ziffern kennzeichnen die

14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen hervorrufen können:

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3 Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4 Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8 Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11 Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12 Sulfite
- 13 Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14 Weichtiere

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein,
die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Wie Sie unserer Legende entnehmen können, sind dies ausschließlich natürliche Lebensmittel und darin vorkommende Stoffe, natürliche Zutaten oder auch sogar Grundnahrungsmittel.

Wir ermöglichen damit unseren Gästen, mit eventuellen Unverträglichkeitsreaktionen auf die angeführten Allergene, einen angenehmen und unbeschwerten Aufenthalt.