



## Ihre Wiener Küche

**HERZLICH WILLKOMMEN**

**Ihre Chefköchin : Gabriele Anna Cech-Pehofer  
Mitglied Verband der Köche Deutschlands e. V.**





## für den kleinen Hunger:

	€
<b>saure Wurst*</b> Parieserwurst in schmackhafter Essig und Öl – Dressing mit Zwiebel, dazu Brot	<b>4,90</b>
<b>belegtes Brot *</b> mit Schinken, Speck, Käse – fein garniert	<b>5,10</b>
<b>Speckbrot*</b> Schwarzwälder Schinken mit Kren auf Brot	<b>4,90</b>
<b>Käsebrot *</b> Butterbrot mit Käse belegt – fein garniert	<b>4,90</b>
<b>Wiener Schinken-Käse-Toast*</b> mit Zwiebel und Sosse Tartar	<b>7,90</b>
<b>Würstel mit Senf und Kren</b> mit verschiedenen Brötchen	<b>3,80</b>
<b>Würstel mit Saft</b> Würstel in Gulaschsoße mit Brot ( Wiener Spezialität)	<b>6,90</b>
<b>Bratwurst, Sauerkraut, Bratkartoffeln</b>	<b>8,90</b>
<b>Schinkennudeln klassisch</b> mit Blattsalat	<b>7,90</b>



## Suppen:

	€
<b><u>Klare Suppen vom Rindertafelspitz mit:</u></b>	<b>3,50</b>
Grießnockerl	
Frittaten	
Leberspätzle	
<b><u>Gebundene Creme-Suppen:</u></b>	<b>4,00</b>
Wiener Erdäpfelsuppe	
Knoblauchsuppe	
<b><u>Spezialsuppen mit Brötchen oder Toastbrot:</u></b>	<b>4,80</b>
Wiener Gulaschsuppe	
Fischsuppe nach Art des Hauses	
Zwiebelsuppe mit Käsetoast	



## Hauptgerichte:

	€
<b>Krenfleisch</b>	<b>9,80</b>
im Gemüsesud - gekochtes, mageres Schweinefleisch, Salzkartoffeln und Kren (Wiener Spezialität)	
<b>Rindertafelspitz</b>	<b>10,20</b>
mit Meerrettichsosse und Bratkartoffeln – im Gemüsebett und Salzkartoffeln	
<b>Wiener Schweinebraten</b>	<b>9,80</b>
mageres, gebratenes Bauchfleisch, Serviettenknödel und Sauerkraut	
<b>gefüllter Schweinebauch</b>	<b>8,90</b>
spezielle Semmelfülle und Rotkraut	
<b>Schweinekotelett</b>	<b>12,90</b>
naturgebraten mit Reis und Salat oder mit Bratkartoffeln nach Zigeuner – Art	
<b>geröstete Schweineleber</b>	<b>8,90</b>
mit Bratkartoffeln	
<b>Schweine Schnitzel gebacken *</b>	<b>10,20</b>
mit Reis, Preiselbeeren und Salat	
<b>Gebackene Schweineleber *</b>	<b>8,90</b>
mit Reis und Salat	
<b>gebackene Hühner Teile *</b>	<b>12,90</b>
mit Reis, Salat und Remouladensosse (keine Beilagenänderung möglich)	
<b>gebackene Hähnchenflügel</b>	<b>9,80</b>
auf Blattsalat an Balsamico –Dressing	

Versuchen Sie bitte die Beilagen nicht abzuändern!

Sie werden sehen, wie harmonisch sich die Beilagen Ihrem Geschmackssinn in Kombination mit der Speise Ihrer Wahl angehen. Danke – Ihre Chefköchin



**...Wienerisch schlemmern...  
Schmorgerichte:**

	€
<b>Wiener Rindersaftgulasch</b> mit Serviettenknödel	<b>10,20</b>
<b>Fiakergulasch</b> Rindersaftgulasch, Serviettenknödel, Ei, Würstchen und Gurke	<b>12,90</b>
<b>Schweinerahmgulasch</b> mit Spätzle und Blattsalat	<b>9,80</b>
<b>Szegediner gulasch</b> mit Salzkartoffeln	<b>9,80</b>
<b>Rinderroulade</b> im Speckmantel, Bandnudeln und Salat	<b>13,90</b>
<b>Schweineroulade</b> mit herzhafter, pikanter Zwetschgenfülle und Reis (keine Beilagenänderung möglich)	<b>12,90</b>
<b>Rinderschnitzel</b> mit Bandnudeln und Gemüse	<b>12,90</b>
<b>Rinderschmorbraten</b> in Rotweinsosse mit Blaukraut und Kroketten	<b>13,90</b>



## Fischspezialitäten:

	€
<b>Gebackenes Seelachsfilet *</b> mit Kartoffeln, Salat und Remouladensosse	<b>10,20</b>
<b>Seelachsfilet in Bierteig</b> mit Gemüsereis	<b>10,20</b>
<b>Scampis in Bierteig</b> mit Salzkartoffeln und Remouladensosse	<b>10,20</b>
<b>Wildlachs</b> serbische Art, Bratkartoffeln und Salat	<b>11,20</b>



## Vegetarisch :

	€
<b>Eierspätzle</b> mit Blattsalat	6,90
<b>Geröstete Knödel</b> mit Ei und gemischtem Salat	6,90
<b>Gemüseteller</b> verschiedene Gemüse, Kartoffeln und Ei	8,90
<b>Bratkartoffeln</b> mit Ei und Salat	6,90
<b>Champignonsosse</b> mit Serviettenknödeln	7,90



## Salate:

Die Salate sind dem  
Saisonangebot unterlegen!

	€
<b>Beilagensalat</b>	<b>3,50</b>
<b>Salatteller</b>	<b>4,50</b>
<b>Großer gemischter Salat mit Ei und Toastbrot</b>	<b>8,90</b>
<b>Thunfischsalat mit Ei und Toastbrot</b>	<b>8,90</b>



## **für die kleinen Herrschaften:**

(bis 12 Jahre)

	€
<b>Pommes – R. und W.</b>	<b>2,80</b>
<b>Spätzle mit Sosse und Salat</b>	<b>3,50</b>
<b>Grillwurst mit Pommes und Salatgarnitur</b>	<b>4,90</b>
<b>Kinderschnitzel mit Pommes und Salat</b>	<b>6,50</b>

Nach allen Kindergerichten  
gibt es eine kleine  
Überraschung !



## Nachtisch:

	€
<b>Topfenstrudel</b>	<b>3,40</b>
mit Sahne	<b>4,30</b>
mit Eis	<b>4,30</b>
mit allem	<b>5,50</b>
<b>Apfelstrudel</b>	<b>3,40</b>
mit Sahne	<b>4,30</b>
mit Eis	<b>4,30</b>
mit allem	<b>5,50</b>
<b>Kaiserschmarrn</b>	<b>4,50</b>
mit Zwetschgenröster	
<b>Topfenpalatschinke</b>	<b>4,50</b>
mit leckerer Vanille - Quarkfülle und Sahne	
<b>Schoko-Nußpalatschinke</b>	<b>4,50</b>
mit Schokososse und Sahne	
<b>Mohr im Hemd</b>	<b>4,90</b>
Schokoküchlein mit Schokososse und Sahne	
<b>Salzburger Nockerln</b>	<b>9,80</b>
für 2 Personen (30Min.Wartezeit)	
Nicht Wienerisch, aus der Salzburger Küche ausgeborgt!	

**Es versteht sich von selbst, dass unsere Nachtische hausgemacht sind!**

**Ihre Chefköchin : Gabriele Anna Cech-Pehofer**  
**Mitglied Verband der Köche Deutschlands e. V.**

