

## Vorspeisen, Salate, Würstel, Käse

**Beef Tatar** A|C|G|M 100/180 gr. ½ 15.0 20.0  
Avocado-creme • Butter • Toast

**Räucherlachs** A|D|F|G|O ½ 15.0 20.0  
*von Schenkel's feinsten Delikatessen*  
Oberskren • Butter • English Muffin

**Schinkenrolle & Gefülltes Ei** 17.5  
A|C|G|M|L|O  
französischer Salat • Bio Brot »Madame Crousto«

**Falafel & Hummus** N|O 16.0  
Kräuterseitlinge • Kresse

**Salat Caesar** A|B|C|G|M  
Römischer Salat • Knoblauch-Parmesan-Dressing  
mit Ei 17.5  
mit gebratener Hühnerbrust 21.0  
mit gebratener Garnelen 23.0

**Backhendlsalat** A|C|L|M|O ½ 17.5 21.0  
gebackene Hühnerbrust • Erdäpfel-Vogersalat  
Käferbohnen • Kernöl



**Spezial Toast** A|F|G 9.5  
Schinken • Käse • Ketchup 11.0  
mit Steak Fries

**Landmannwürstel** 14.0  
**oder Debreziner** A|F|M|O  
Gulaschsaft • Gurkerl • 2erlei Senf  
Kren • Semmel

**Käse** A|G|M 18.0  
*von Feinkost Pöhl am Naschmarkt*  
Caprino pura Capra • La Tur • Brillat Savarin Affinè  
Bergkäse 12 Monate • Gouda 1,5 Jahre • eingelegte  
Früchte • Weintrauben • Brot • Butter

## Suppen

**Spargelcremesuppe** A|G|L kl. 6.0 8.0  
Spargelspitzen

**Rindsuppe** A|C|G|L kl. 6.5 8.5  
Frittaten • Grießnockerl • Leberknödel

**Gulaschsuppe** |A kl. 7.5 9.5  
Jour-Salzstangerl

**Wiener Suppentopf** A|C|L 11.5  
Rindsuppe • Rindfleisch • Grießnockerl  
Wurzelgemüse • Nudeln

# Hauptspeisen



|  |      |
|--|------|
| <b>Spinatteller</b> A C F G L                                  | 15.5 |
| Cremespinat • g'rstete Erdpfel • Spiegelei                     |      |
| <b>Rindsgulasch</b> A M O                                      | 20.5 |
| Serviettenknödel • Salzgurkerl                                 |      |
| <b>Spargelrisotto</b> A C G L O                                | 18.0 |
| Spargelspitzen • Parmesan                                      |      |
| <b>Gebrautes Lachsfilet</b> A C D G L O                        | 25.0 |
| Spargelrisotto • Sauce Hollandaise                             |      |
| <b>Safranrisotto</b> B G L O                                   | 22.0 |
| grüner Spargel • gebratene Garnelen                            |      |
| <b>Cous Cous</b> A F   | 17.5 |
| sonnengetrocknete Paradeiser<br>mediterrane Kräuter • Bio Tofu |      |
| <b>Blunzengröstl</b> A L O                                     | 16.5 |
| Speckkrautsalat  |      |

## Marchfelder Spargel

|  |      |
|--|------|
| Sauce Hollandaise • Petersilerdäpfel A C G O | 22.0 |
| Sauce Hollandaise • Beinschinken             |      |
| Petersilerdäpfel A C G L O                   | 25.0 |

## Backhuhn „Wiener Art“ A|C|L|M|O

|                              |      |
|------------------------------|------|
| halbes Backhuhn ausgelöst    | 21.5 |
| mit Erdpfelsalat hausgemacht | 26.5 |

## Landmann's Original A|C|G|O

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| <b>Überbackene Schinkenfleckerl</b> | 19.0 |
| Rahmgurkensalat                     |      |

## Kalbsbutterschnitzel A|C|F|G|L|O

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Erdpfelpüree • Safterl • Röstzwiebel | 20.5 |
|--------------------------------------|------|

## Wiener Schnitzel A|C|G|L|M|O

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>vom Kalb</b>              | 25.5 |
| mit Erdpfelsalat hausgemacht |      |
| Preiselbeeren                | 32.5 |

## Wiener Rindfleisch A|C|D|F|G|L|M|O

|   |      |
|---|------|
| gekochtes Schulterscherzel • Wurzelgemüse | 29.5 |
| g'rstete Erdpfel • Cremespinat            |      |
| Schnittlauchsoße • Apfelkren              |      |

# Warme Wiener Mehlspeisen

|  |            |
|--|------------|
| <b>Schoko-Mandel Soufflé</b> C F G H                     | 9.3        |
| warme Schokoladensoße • Schlagobers                      |            |
| <b>Kaiserschmarren</b> A C G                             | 14.0       |
| „mit“ oder „ohne“ Rosinen<br>Zwetschkenröster • Apfelmus |            |
| <b>Topfenknödel</b> A C G H                              | 3 Stk. 9.3 |
| aus der Landmann Patisserie<br>Beeren • eingekocht       |            |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <b>Warmer Apfelstrudel</b> A G | 6.9 |
| Vanillesoße                    | 9.3 |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <b>Warmer Topfenstrudel</b> A C G | 6.9 |
| Vanillesoße                       | 9.3 |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Palatschinken</b> A C G             | 2 Stk. 6.9 |
| Marillenmarmelade oder Schokoladensoße |            |

### 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

### Wichtige Info zu Allergenen:

- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

## Starters, Salads, Sausages and Cheese

**Beef Tatar** A|C|G|M ½ 15.0 20.0  
avocado cream•toast•butter

**Smoked salmon** A|D|F|G|O ½ 15.0 20.0  
*Schenkel's feinste Delikatessen*  
horseradish•butter•english muffin

**Roll of ham & stuffed egg** 17.5  
A|C|G|M|L|O  
french salad•bread

**Falafel & Hummus** N|O 16.0  
king oyster mushroom•kress

**Caesar salad** A|B|C|G|M  
romaine lettuce•garlic parmesan cheese dressing  
with egg 17.5  
with chicken slices 21.0  
with sautéed prawns 23.0

**Chicken salad** A|F|G|M|O ½ 17.5 21.0  
fried chicken nuggets•potato-lambs' lettuce  
salad•beans•pumpkin seed oil



**Ham & Cheese Toast** A|C|E|F|G|H|L|M|N|O  
ketchup 9.5  
with french fries 11.0

**Sausages** A|F|G|M|O 14.0  
frankfurter or debreziner  
goulash gravy•gherkin•two kinds of mustard  
horseradish•bread roll

**Cheese** A|G|M 18.0  
*Feinkost Pöhl am Naschmarkt*  
Caprino pura Capra•La Tur•BrillatSavarin Affinè  
Bergkäse 12 month•Gouda 1,5 years•marinated  
fruits•grapes•bread•butter

## Soups

**Asparagus cream soup** A|G|L 6.0 8.0  
Asparagus tips

**Consommé** A|C|G|L 6.5 8.5  
sliced pancakes•semolina dumpling  
liver dumpling

**Goulash soup** |A 7.5 9.5  
small „Salzstangerl“

**Viennese broth** A|C|L 11.5  
consommé•meat•semolina dumpling  
noodles•root vegetables

## Main Dishes



|  |      |
|--|------|
| <b>Spinach</b> A C F G L                   | 15.5 |
| cream spinach•roasted potatoes•fried egg   |      |
| <b>Beef goulash</b> A M O                  | 20.5 |
| diced bread dumplings•gherkin              |      |
| <b>Asparagus risotto</b> A C G L O         | 18.0 |
| asparagus tips•parmesan cheese             |      |
| <b>Grilled filet of salmon</b> A C D G L O | 25.0 |
| asparagus risotto•sauce hollandaise        |      |
| <b>Saffron risotto</b> B G L O             | 22.0 |
| green asparagus•grilled prawns             |      |
| <b>Cous Cous</b> A F                       | 17.5 |
| sun dried tomatoes•herbs•tofu              |      |
| <b>Black pudding</b> A L O                 | 16.5 |
| white cabbage salad•bacon                  |      |

|   |      |
|---|------|
| <b>»Marchfeld« Asparagus</b>                |      |
| sauce Hollandaise•parsley potatoes A C G O  | 22.0 |
| sauce Hollandaise•parsley potatoes          |      |
| ham A C G L O                               | 25.0 |
| <b>Viennese chicken</b> A C L M O           | 21.5 |
| a boned chicken•deep fried•golden brown     |      |
| with homemade potato salad                  | 26.5 |
| <b>Landmann's Original</b>                  |      |
| <b>Ribbon vermicelli &amp; ham</b> A C G O  | 19.0 |
| creamy cucumber salad                       |      |
| <b>Chopped veal scallops</b> A C F G L O    | 20.5 |
| mashed potatoes•gravy•roasted onions        |      |
| <b>Wiener Schnitzel</b> A C G L M O         | 25.5 |
| veal cutlet•golden brown breaded            |      |
| with homemade potatoe salad•cranberries     | 32.5 |
| <b>Viennese boiled beef</b> A C D F G L M O | 29.5 |
| boiled shoulder cut•root vegetables         |      |
| roasted potatoes•cream spinach•chive sauce  |      |

## Warm Viennese Desserts

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Chocolate almond soufflé</b> C F G H | 9.3       |
| warm chocolate sauce•whipped cream      |           |
| <b>Sliced pancake –</b>                 |           |
| <b>“Kaiserschmarrn”</b> A C G           | 14.0      |
| with or without raisins•plum compote    |           |
| apple puree                             |           |
| <b>Curd dumplings</b> A C G H           | 3 pc. 9.3 |
| berry compote                           |           |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Warm apple strudel</b> A G            | 6.9       |
| custard                                  | 9.3       |
| <b>Warm cream cheese strudel</b> A C F G | 6.9       |
| custard                                  | 9.3       |
| <b>Pancakes</b> A C G                    | 2 pc. 6.9 |
| apricot jam or chocolate sauce           |           |

ALLERGEN INFORMATION according to Codex recommendations:

A | gluten-containing cereals, B | crustaceans, C | egg, D | fish, E | peanuts, F | soya, G | milk or lactose, H | nuts,  
L | celery, M | mustard, N | sesame, O | sulphites, P | lupines, R | molluscs

Important informations regarding the allergenes:

- Despite careful preparation of our dishes, there may be traces in addition to the marked ingredients like other substances used in the production process of the kitchen.