

## Vorspeisen, Salate, Würstel, Käse



**Beef Tatar** A|C|G|M 100/180 gr. ½ 15.0 18.0  
Avocadocreme•Butter•Toast

**Räucherlachs** A|D|F|G|O ½ 15.0 18.0  
*von Schenkel's feinsten Delikatessen*  
Oberskren•Butter•English Muffin

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

**Salat Caesar** A|B|C|G|M  
Römischer Salat•Knoblauch-Parmesan-Dressing  
mit Ei 16.0  
mit gebratener Hühnerbrust 19.0  
mit gebratener Garnelen 21.0

**Backhendlsalat** A|C|L|M|O ½ 16.0 19.0  
gebackene Hühnerbrust•Erdäpfel-Vogersalat  
Käferbohnen•Kernöl

**Spezial Toast** A|F|G 8.5  
Schinken•Käse•Ketchup 10.5  
mit Steak Fries

**Landmannwürstel** 12.5  
**oder Debreziner** A|F|M|O  
Gulaschsaft•Gurkerl•2erlei Senf  
Kren•Semmel

**Käse** A|G|M 16.5  
*von Feinkost Pöhl am Naschmarkt*  
Caprino pura Capra•La Tur•BrillatSavarin Affinè  
Bergkäse 12 Monate•Gouda 1,5 Jahre•eingelegte  
Früchte•Weintrauben•Brot•Butter

## Suppen

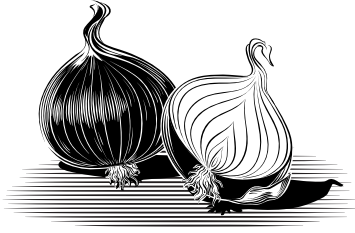
**Saisonale Suppe** kl. 6.0 8.0  
*bitte siehe Wochenkarte*

**Rindsuppe** A|C|G|L kl. 6.0 8.0  
Frittaten•Grießnockerl•Leberknödel

**Gulaschsuppe** JA kl. 6.5 8.5  
Jour-Salzstangerl

**Wiener Suppentopf** A|C|L 10.0  
Rindsuppe•Rindfleisch•Grießnockerl  
Wurzelgemüse•Nudeln

## Hauptspeisen



<b>Spinatteller</b> A C F G L	14.0
Cremespinat.g'röstete Erdäpfel.Spiegelei	
<b>Rindsgulasch</b> A C G M	18.5
Serviettenknödel.Salzgurkerl	
<b>Backhuhn „Wiener Art“</b> A C L M O	19.5
halbes Backhuhn ausgelöst	
mit Erdäpfelsalat hausgemacht	
<b>Kalbsbutterschnitzel</b> A C F G L O	18.5
Erdäpfelpüree.Safterl.Röstzwiebel	

<b>Wiener Schnitzel</b> A C G L M O	23.0
vom Kalb	
mit Erdäpfelsalat hausgemacht	
Preiselbeeren	29.5
<b>Wiener Tafelspitz</b> A C D F G L M O	29.5
Wurzelgemüse.g'röstete Erdäpfel	
Cremespinat.Schnittlauchsoße.Apfelkren	
Kaisersemmel	1.7
Petersilerdäpfel.Risotto saisonal	5.0
Steak Fries.Blattsalat.Erdäpfelsalat	5.0
Erdäpfelpüree.Serviettenknödel.Cremespinat	5.0
Preiselbeeren	2.5

## Warme Wiener Mehlspeisen

<b>Schoko-Mandel Soufflé</b> C F G H	9.0
warme Schokoladensöße.Schlagobers	
<b>Kaiserschmarren</b> A C G	11.0
„mit“ oder „ohne“ Rosinen	
Zwetschkenröster	
<b>Topfknödel</b> A C G H	3 Stk. 9.0
aus der Landtmann Patisserie	
Beeren.eingekocht	

<b>Warmer Apfelstrudel</b> A C G	6.3
Vanillesöße	9.0
<b>Warmer Topfenstrudel</b> A C G	6.3
Vanillesöße	9.0
<b>Palatschinken</b> A C G	2 Stk. 6.5
Marillenmarmelade oder Schokoladensöße	
<b>Dukatenbuchteln</b> A C G	2 Stk. 9.0
Germteig.Marillenmarmelade.Vanillesöße	

**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



<b>Beef Tatar</b> A C G M	½ 15.0	18.0
avocado cream•toast•butter		
<b>Smoked salmon</b> A D F G O	½ 15.0	18.0
<i>Schenkel's feinste Delikatessen</i> horseradish•butter•english muffin		
<b>Falafel &amp; Hummus</b> N O		16.0
king oyster mushroom•kress		
<b>Caesar salad</b> A B C G M		
romaine lettuce•garlic parmesan cheese dressing		
with egg		16.0
with chicken slices		19.0
with sautéed prawns		21.0
<b>Chicken salad</b> A F G M O	½ 16.0	19.0
fried chicken nuggets•potato-lambs' lettuce salad•beans•pumpkin seed oil		

<b>Ham &amp; Cheese Toast</b> A C E F G H L M N O		
ketchup		8.5
with french fries		10.5
<b>Sausages</b> A F G M O		12.5
frankfurter or debreziner		
goulash gravy•gherkin•two kinds of mustard		
horseradish•bread roll		
<b>Cheese</b> A G M		16.5
<i>Feinkost Pöhl am Naschmarkt</i> Caprino pura Capra•La Tur•BrillatSavarin Affinè Bergkäse 12 month•Gouda 1,5 years•marinated fruits•grapes•bread•butter		

## Soups

<b>Seasonal soup</b>	6.0	8.0		
please look at the weekly menu				
<b>Consommé</b> A C G L	6.0	8.0		
sliced pancakes•semolina dumpling liver dumpling				
<b>Goulash soup</b>  A			6.5	8.5
small „Salztangerl“				
<b>Viennese broth</b> A C L				10.0
consommé•meat•semolina dumpling noodles•root vegetables				

## Main Dishes



<b>Spinach</b> A C F G L	14.0
cream spinach•roasted potatoes•fried egg	
<b>Beef goulash</b> A C G M	18.5
diced bread dumplings•gherkin	
<b>Viennese chicken</b> A C L M O	19.5
a boned chicken•deep fried•golden brown with homemade potato salad	24.0
<b>Chopped veal scallops</b> A C F G L O	18.5
mashed potatoes•gravy•roasted onions	

<b>Wiener Schnitzel</b> A C G L M O	23.0
veal cutlet•golden brown breaded with homemade potatoe salad•cranberries	29.5
<b>Viennese prime boiled beef</b>	29.5
A C D F G L M O	
root vegetables•roasted potatoes cream spinach•chive sauce•apple horseradish	
bread roll	1.7
parsley potatoes.risotto seasonal	5.0
steak fries.side salad	5.0
mashed potatoes.diced bread dumplings.creamy spinach	5.0
cranberries	2.5

## Warm Viennese Desserts

<b>Chocolate almond soufflé</b> C F G H	9.0
warm chocolate sauce•whipped cream	
<b>Sliced pancake – “Kaiserschmarrn”</b> A C G	11.0
with or without raisins•plum compote	
<b>Curd dumplings</b> A C G H	3 pc. 9.0
berry compote	

<b>Warm apple strudel</b> A G	6.3
custard	9.0
<b>Warm cream cheese strudel</b> A C F G	6.3
custard	9.0
<b>Pancakes</b> A C G	2 pc. 6.5
apricot jam or chocolate sauce	
» <b>Dukatenbuchteln</b> « A C G	2 pc. 9.0
small yeast dumplings•apricot jam•custard	

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.