

Vorspeisen, Salate, Würstel, Käse

Beef Tatar A|C|G|M 100/180 gr. ½ 14.0 17.0
Avocado-creme • Butter • Toast

Schinkenrolle & Gefülltes Ei 13.0
A|C|D|F|L|M
französischer Salat • Bio Brot »Madame Crousto«

Räucherlachs A|D|F|G|O ½ 13.0 16.0
von *Schenkel's feinsten Delikatessen*
Oberskren • Butter • English Muffin

Salat Caesar A|B|C|G|M
Römischer Salat • Knoblauch-Parmesan-Dressing
gebratene Hühnerbrust 16.5
gebratene Garnelen 19.0

Backhendlsalat A|C|L|M|O ½ 13.5 16.0
gebackene Hühnerbrust • Erdäpfel-Vogerlsalat
Käferbohnen • Kernöl

Salat mit Wiesenkräutern 13.5
A|D|F|G|M|N|O
Blattsalate • Kräuter • Kirschlordeise • bunte Kresse •
würzige Sprossen • Cranberries • Cashewkernen
Balsamico-Senfdressing
dazu wahlweise
gebratene Hühnerbrust, Räucherlachs (D),
gebratener Ziegenkäse (G) je 6.5
Avocado 3.5



Schwedischer Fischteller 16.5

A|B|D|F|G|L|M|N
Hummerterrine • Räucherforellen Röllchen
Saiblingsterrine • Räucherlachs • Dill-Senfsöße
Butter • English Muffin

Spezial Toast A|F|G 6.5
Schinken • Käse • Ketchup 10.0
mit Steak Fries

Landmannwürstel 11.0
oder **Debreziner** A|F|M|O
Gulaschsaft • Gurkerl • 2erlei Senf
Kren • Semmel

Käse A|G|M 14.5
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

Saisonale Suppe kl. 5.5 7.5
bitte siehe Wochenkarte

Rindsuppe A|C|G|L kl. 5.5 7.5
Frittaten • Grießnockerl • Leberknödel

Gulaschsuppe JA kl. 6.0 8.0
Jour-Salzstangerl

Wiener Suppentopf A|C|L 9.0
Rindsuppe • Rindfleisch • Grießnockerl
Wurzelgemüse • Nudeln

Hauptspeisen



Spinatteller A C F G L	13.0
Cremespinat • g'rstete Erdäpfel • Spiegelei	
Landtmann's Original Überbackene Schinkenfleckerl	16.0
A C G L »Recheis« Fleckerl • Thum Beinschinken Rahmgurkensalat	
Rindsgulasch A C G M	18.0
Serviettenknödel • Salzgurkerl	
Backhuhn „Wiener Art“ A C G L M O	17.5
halbes Backhuhn ausgelöst mit Petersilerdäpfel • Blattsalat	
	23.0

Kalbsbutterschnitzel A C F G L O	17.5
Erdäpfelpüree • Safterl • Röstzwiebel	
Wiener Schnitzel vom Kalb	21.0
mit Petersilerdäpfel • Blattsalat Preiselbeeren	
	26.5
Wiener Tafelspitz A C D F G L M O	25.5
Wurzelgemüse • g'rstete Erdäpfel Cremespinat • Schnittlauchsoße • Apfelkren	
Kaisersemmel	1.3
Petersilerdäpfel • Risotto saisonal	4.5
Steak Fries • Beilagensalat	4.5
Preiselbeeren	2.0

Warme Wiener Mehlspeisen

Schoko-Mandel Soufflé C F G H	8.0
warme Schokoladensoße • Schlagobers	
Kaiserschmarren A C G	10.0
„mit“ oder „ohne“ Rosinen Zwetschkenröster • Apfelmus	
Topfenknödel A C G H	3 Stk. 8.0
aus der Landtmann Patisserie Beeren • eingekocht	

Warmer Apfelstrudel A C G	5.7
Vanillesoße	
	7.2
Warmer Topfenstrudel A C G	5.7
Vanillesoße	
	7.2
Palatschinken A C G	2 Stk. 6.0
Marillenmarmelade oder Schokoladensoße	

Starters, Salads, Sausages and Cheese

Beef Tatar A|C|G|M ½ 14.0 17.0
avocado cream•toast•butter

Roll of ham & Stuffed egg 13.0
A|C|D|F|L|M
french salad•bread

Smoked salmon A|D|F|G|O ½ 13.0 16.0
Schenkel's feinste Delikatessen
horseradish•butter•english muffin

Caesar salad A|B|C|G|M
romaine lettuce•garlic parmesan cheese dressing
chicken slices 16.5
sautéed prawns 19.0

Chicken salad A|C|M|O ½ 13.5 16.0
fried chicken nuggets•potato-lambs' lettuce
salad•beans•pumpkin seed oil

Field herb salad A|D|F|G|M|N|O 13.5
salad•herbs•herry tomatoes•cress•sprouts
cranberries•cashew nuts•balsamico mustard
vinaigrette
or a choice of
grilled chicken breast,, roasted goat cheese (G),
smoked salmon (D) á 6.5
avocado 3.5



Fish platter A|B|D|F|G|L|M|N 16.5
prawn tureen•smoked salmon•smocked trout
roll•char tureen•dill mustard
butter•english muffin

Ham & Cheese Toast A|C|E|F|G|H|L|M|N|O
ketchup 6.5
with french fries 10.0

Sausages A|F|G|M|O 11.0
frankfurter or debreziner
goulash gravy•gherkin•two kinds of mustard
horseradish•bread roll

Cheese A|G|M 14.5
Feinkost Pöhl am Naschmarkt
Caprino pura Capra•La Tur•BrillatSavarin Affinè
Bergkäse 12 month•Gouda 1,5 years•marinated
fruits•grapes•bread•butter

Soups

Seasonal soup 5.5 7.5
please look at the weekly menu

Consommé A|C|G|L 5.5 7.5
sliced pancakes•semolina dumpling
liver dumpling

Goulash soup |A 6.0 8.0
small „Salztangerl“

Viennese broth A|C|L 9.0
consommé•meat•semolina dumpling
noodles•root vegetables

Main Dishes



Spinach A|C|F|G|L 13.0
cream spinach • roasted potatoes • fried egg

**Landtmann Original
Ribbon vermicelli & ham** A|C|G|L 16.0
gratinated • creamy cucumber salad

Beef goulash A|C|G|M 18.0
diced bread dumplings • gherkin

Viennese chicken A|C|G|L|M|O 17.5
a boned chicken • deep fried • golden brown
with parsley potatoes • salad 23.0

Chopped veal scallops A|C|F|G|L|O 17.5
mashed potatoes • gravy • roasted onions

Wiener Schnitzel A|C|G|L|M|O 21.0
veal cutlet • golden brown breaded
with parsley potatoes • leaf salad
cranberries 26.5

Viennese prime boiled beef 25.5
A|C|D|F|G|L|M|O
root vegetables • roasted potatoes
cream spinach • chive sauce • apple horseradish

bread roll 1.3
parsley potatoes • risotto seasonal 4.5
steak fries • side salad 4.5
cranberries 2.0

Warm Viennese Desserts

Chocolate almond soufflé C|F|G|H 8.0
warm chocolate sauce • whipped cream

**Sliced pancake –
“Kaiserschmarrn”** A|C|G 10.0
with or without raisins • apple puree
plum compote

Curd dumplings A|C|G|H 3 pc. 8.0
berry compote

Warm apple strudel A|G 5.7
custard 7.2

Warm cream cheese strudel A|C|F|G 5.7
custard 7.2

Pancakes A|C|G 2 pc. 6.0
apricot jam or chocolate sauce