



MAIN WIEN

Ein Tafelspitz ist ein Tafelspitz,
ein Wiener Schnitzel ein Wiener Schnitzel.
Was simpel klingt, ist eines der großen Geheimnisse der Wiener Küche:
einfache, klare, unverfälschte Gerichte, die schmecken,
wie sie schmecken sollen.
Ein anderes Geheimnis: seit jeher ist die Wiener Küche -
die einzige übrigens, die nach einer Stadt benannt ist -
vielfältig und offen für Einflüsse anderer Länder und Regionen.
Rezepte der Kronländer Böhmen und Ungarn wurden in Österreichs
Küchen ebenso heimisch wie die Melanzani,
die Biskotte oder die Bouillon.

VORSPEISEN & SUPPEN

AUFSTRICHHAPPEN	9,00 €
mit Liptauer, Kräuter- & Eiaufstrich, Verhackertes, Leberaufstrich & Bauernbrot a, d, e, g, h, i, k, l, 3, 7	
MARINIERTE ROTE RÜBE	9,50 €
mit Limone, Olive, Ziegenfrischkäse & Kürbiskern-Pesto d, e, f, h, k, 6	
TAFELSPITZ-CARPACCIO	14,00 €
mit Käferbohnen-Salat, Rucola, roten Zwiebeln und Kernöl-Dressing e, f, g, h, i, k, l, 3	
HAUSGEBEIZTER LACHS	13,00 €
mit Linsensalat, Krenmayo, Baby-Paradeiser, Senf-Dill-Vinaigrette b, e, g, i, k, l, 3, 6, 7	
TATAR VOM OCHSEN	150g / 16,50 €
<i>Klassisch zubereitet, mit Wachtelei & Bauernbrot</i> a, b, g, i, l, 3	200g / 19,50 €
WIENER GULASCHSUPPE	8,50 €
mit Brotkörberl a, e, f, g, h, i, 3, 7, 8	
ALT WIENER SUPPENTOPF	7,00 €
mit Rind & Hühnerfleisch, Gemüse & Nudeln a, e, g, i	

SALATE

BACKHENDLSALAT	14,00 €
mit Gartensalaten, Radieschen, Paradeiser und Sauce Tatar a, d, e, g, h, i, k, l, 3, 7 <i>Im Korb serviert!!</i>	
JUNGER SPINATSALAT	10,50 €
mit Birne, Champignons, geröstete Sonnenblumenkernen & Gorgonzola-Dressing d, e, f, g, h, i, k, l	

HAUPTGÄNGE

KRAUTFLECKERL	10,50 €
<i>Nudel-Kohlpfanne, vegetarisch zubereitet,</i> mit Petersilie & Eisbergsalat a, d, e, g, i, k, l	
SPINATSTRUDEL	12,50 €
mit Obers-Kren-Sauce & gezupftem Blattsalat a, d, e, f, g, h, i, 3, 7	
LACHSFILET	18,50 €
auf der Haut gebraten, mit Nussbutter, Petersilien-Risotto & Champignons b, d, e, i	
FASCHIERTES KALBSBUTTER SCHNITZEL	17,50 €
mit geschmorten Zwiebeln & Erdäpfel Püree a, d, e, g, i, l	
WIENER SCHNITZEL... "Das ECHTE vom Kalb!"...	22,00 €
mit Erdäpfel-Vogersalat, Zitrone & Preiselbeeren a, g, i, l	
FIAKERGULASCH <i>von der Wade</i>	15,00 €
mit Würstel, Gurkerl, Spiegelei & Salz-Erdäpfel a, e, f, g, h, i, 3, 7, 8	
TAFELSPITZ, <i>gekocht</i>	21,00 €
mit cremigem Spinat, Schnittlauchsauce, Apfelkren & gestürzte Röster-Erdäpfel a, d, e, g, i, l, 3	
ZWIEBELROSTBRATEN ...aus dem Beiried (Roastbeef)	23,00 €
mit Braterdäpfeln, Röstzwiebeln & Gewürzgurke a, d, e, g, i, k, l, 3, 5, 7 <i>Eines der besten Stücke vom Rind frisch für Sie zubereitet</i>	
ALPEN BURGER	15,00 €
180g Rindfleisch mit Bergkäse, Südtiroler Speck, Weißwurstsenf & Pommes Frites e, g, i, l	

DESSERT & KÄSE

KÄSEAUSSWAHL	12,50 €
Käse aus Österreich: Vorarlberger Bergkäse, Weinkäse & Österkron-Edelschimmel mit Marillenröster & Bauernbrot d, g, h, i, k, 3 <i>„...Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse. Also: Je mehr Käse, desto weniger Käse! Oder?“ (Aristoteles)</i>	
WARMER TOPFENSTRUDEL	9,50 €
mit Vanillesauce a, d, g, h, i, k	
SCHOKOKOCH MIT SCHLAG	9,00 €
pochierter Schokoladengugelhupf mit Schlagobers _{a, d, g, h, i, k}	
KAISERSCHMARRN	8,00 €
Hausgemacht, mit Vanille Eis & Original STAUD`S Zwetschgenröster a, d, g, h, i, k	
Als HAUPTGANG mit original STAUD`S Zwetschgenröster	14,00 €
und 1 Kugel Vanille Eis a, d, g, h, i, k	

...auf eine lange Geschichte kann übrigens auch der Schmarrn, eines der bekanntesten Gerichte der Kronländerküche zurückblicken: Denn der Legende nach soll niemand geringerer als Kaiser Franz Joseph erstmals in seinen Genuss gekommen sein. Nachdem Kaiserin Sissi das angeblich für sie gezauberte Gericht verschmähte, habe sich der Kaiser mit den Worten: „Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat“ der Süßspeise angenommen. Ob man dieser Geschichte Glauben schenken möchte oder nicht – feststeht: Der aus Palatschinkenteig hergestellte Schmarrn ist mittlerweile die zweitbeliebteste Süßspeise Wiens

Allergene:

a Eier, b Fisch, c Krebstiere, d Milch, e Sellerie, f Sesamsamen,
g Sulfite, h Erdnüsse, i Gluten-haltiges Getreide, j Lupine, k Schalenfrüchte,
l Senf, m Sojabohnen, n Weichtiere

Erklärungen der Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel,
4 mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Schwefeldioxid,
6 mit Schwärzungsmitteln, 7 mit Phosphat,
8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig,
11 gewachst (behandelte Oberfläche von Firschofst), 12 mit Taurin,
13 enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam),
14 mit Süßungsmitteln



MAIN WIEN

ÖSTERREICHISCH ↔ DEUTSCH

ERHACKERTES	geräucherter, kleingehackter Speck
PARADEISER	Tomaten
BACKHENDEL	ausgebackene, panierte Teile vom Huhn
KRAUTFLECKERL	traditionelle Nudelsorte mit Weißkraut
FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL	Frikadelle
ERDÄPFEL	Kartoffel
VOGERLSALAT	Feldsalat
SCHLAGOBERST	Schlagsahne

GETRÄNKEKARTE / BEVERAGES

MINERALWASSER /TABLE WATERS

Selters, La Culinaria	0,25l / 0,75l	€ 2,90 / € 7,00
Classic / Naturell		
San Pelegrino	0,75l	€ 8,00
Vöslauer (Wiener Original)	0,75l	€ 9,00
Vittel	0,5l	€ 5,00

FRUCHTSÄFTE /JUICES

Granini Saft	0,2l	€ 2,70
Orange / Apfel / Ananas / Maracuja, Tomate		
<i>orange / appel / pineapple / passion fruit, tomato</i>		
Saftschorle / Spritzer	0,4l	€ 3,90
Traubenmost (anti-alkoholisch)	0,2l	€ 3,20
<i>Grape most (alcohol free)</i>		

ALKOHOLFREI /NON ALCOHOLICS

Coca Cola 1,2,5	0,2l	€ 2,90
Coca Cola Zero 1,2,3,4,5	0,2l	€ 2,90
Fanta Orange 1, 2, 5	0,2l	€ 2,90
Sprite 1, 2,	0,2l	€ 2,90
Spezi 1, 2, 5	0,2l	€ 2,90
Thomas Henry Tonic Water 6	0,2l	€ 2,90
Thomas Henry Bitter Lemon 2,6	0,2l	€ 2,90
Thomas Henry Ginger Ale 1	0,2l	€ 2,90
Red Bull 7	0,25l	€ 3,00

BIERE VOM FASS /DRAUGHT BEER

Tegernseer Helles 1	0,5l	€ 4,50
Radeberger Pils1	0,3l	€ 3,00
Schöfferhofer Hefeweizen1	0,3l	€ 3,10
Radler 1, 2	0,3l	€ 2,90

BIERE AUS DER FLASCHE/BOTTLED BEER

Schöfferhofer Hefeweizen Hell <i>light</i> 1	0,5l	€ 4,80
Schöfferhofer Hefeweizen Dunkel <i>dark</i> 1	0,5l	€ 4,80
Schöfferhofer Hefeweizen1	0,5l	€ 4,80
Kristallweizen	0,5l	€ 4,80
Schöfferhofer Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	€ 4,80
<i>alcohol-free</i>		
Clausthaler Alkoholfrei <i>alcohol-free</i> 1	0,33l	€ 3,00

WARME GETRÄNKE/HOT BEVERAGES

Café Crème ⁵		€ 2,60
Espresso ⁵		€ 2,20
Espresso doppelt / <i>double</i> ⁵		€ 3,00
Milchkaffee / <i>café au lait</i> ^{5, d}		€ 3,40
Cappuccino ^{5, d}		€ 2,90
Latte macchiato / <i>coffee latte</i> ^{5, d}		€ 3,20
Ronnefeldt Teespezialitäten (Tasse)		€ 3,00
<i>Ronnefeldt tea specialities (cup)</i>		
Earl Grey / Assam / Darjeeling / Pfefferminz, <i>Peppermint</i> / Wellness /		
Kamille, <i>Camomille</i> / Classic Green / Fruit Power / Lemon Sky / Chai		

APÉRITIFS / APÉRITIFS

Tanqueray 10 Gin	4cl	€ 10,00
mit / <i>with</i> Thomas Henry Tonic Water ⁶		
Hendrick's Gin	4cl	€ 11,00
mit / <i>with</i> Thomas Henry Tonic Water ⁶		
Monkey 47 Gin	4cl	€ 12,00
mit / <i>with</i> Thomas Henry Tonic Water ⁶		
Hugo	0,20l	€ 7,50
mit Secco, Mineralwasser, Minze, Holunderblütensirup		
<i>with Secco, Soda, Elderflower syrup, mint</i> ^{3/ g}		
Aperol Spritz ^{1, 6/ g}	0,20l	€ 7,50
Campari ¹	4cl	€ 6,50
mit Orangensaft / <i>with Orange juice</i>	0,20l	

PROSECCO & CHAMPAGNER *SPARKLING WINE & CHMPGNE*

Fleming's Secco <i>white edition</i> ^g	€ 6,50	€ 31,50
Fleming's Secco <i>Rosé</i> ^g	€ 6,50	€ 31,50
Meyer Sekt Brut ^g / <i>Sparkling wine, dry</i>		€ 35,00
Prosecco Scavi & Ray Spumante ^g		€ 36,00

CHAMPAGNE

Barons de Rothschild Brut ^g	€ 9,50	€ 65,00
Duval-Leroy Rosé Préstage Premier Cru ^g		€ 75,00
Moët & Chandon Brut ^g		€ 84,00
Veuve Cliquot Brut ^g		€ 86,00

WEISSWEINE /WHITE WINES*	0,2l	0,75l
2015 Fleming's Riesling QBA Trocken / dry Weingut Allendorf / Rheingau / Deutschland g	€ 5,50	€ 19,00
2015 Riesling QBA Trocken / dry Schloss Vollrads / Rheingau / Deutschland g		€ 27,00
2015 Riesling QBA Trocken / dry Robert Weil / Rheingau / Deutschland g		€ 35,00
2016 Grauburgunder Feldstärke Weingut Gysler / Rheinhessen / Deutschland g	€ 7,50	€ 25,00
2015 Picpoul de Pinet Gérard Bertrand / Südfrankreich g		€ 26,00
2015 Fleming's Grüner Veltliner Weingut Jurtschitsch / Kampttal / Österreich g	€ 5,50	€ 19,00
2017 Grüner Veltiner Mayer am Pfarrplatz / Österreich g	€ 6,50	€ 23,00
2015 Chardonnay les Jamelles Caterine & Laurent Delaunay / Pays d'Oc / Frankreich g		€ 23,00
2016 Chardonnay los Vascos Domaines Barons de Rothschild / Colchagua Valley / Chile g		€ 25,00
2015 Gamla Sauvignon Blanc Golan Heights Winery / Golanhöhen / Israel g		€ 26,00
2016 Sauvignon Blanc Cellar Selection Sileni Estates / Marlborough / Neuseeland g	€ 8,00	€ 28,00
2017 Wiener Gemischter Satz Mayer am Pfarrplatz / Österreich g	€ 7,50	€ 25,00
2017 Gelber Muskateller Mayer am Pfarrplatz / Österreich g	€ 9,00	€ 29,00
Gespritzter mit „Grüner Veltiner“ Meyers am Pfarrplatz / Österreich g	€3,50	
ROSÉ WEINE/ROSÉ WINE*	0,2l	0,75l
2016 Fleming's Spätburgunder Rosé Rheingau / Deutschlandg	€ 5,50	€19,00
2016 Fräulein Rosé von Döbling Pinot Noir / Weingut Mayer am Pfarrplatz / Österreichg		€27,00

ROTWEINE / RED WINES*	0,2l	0,75l
2015 Fleming's Cabernet Sauvignon Pays d'Oc / Frankreich g	€ 5,50	€ 19,00
2014 Cabernet Sauvignon Gnarley Head / Kalifornien g		€ 27,00
2014 Fleming's Spätburgunder Weingut Kirchner / Pfalz / Deutschland g	€ 5,50	€ 19,00
2015 Fleming's Zweigelt Weingut Strehn / Burgenland / Österreich g	€ 5,50	€ 19,00
2014 "Tre" Rosso di Toscana I.G.T Brancaia / Toskana / Italien g	€ 8,00	€ 28,00
2014 Parallèle 45 Paul Jaboulet Aîné / Côtes du Rhone / Frankreich g	€ 7,50	€ 26,00
2014 Château d'Aussières Domaines Barons de Rothschild / Cobières / Frankreich g		€ 44,00
2015 Porcupine Ridge Syrah Boekenhoutskloof / Swartland / Südafrika g		€ 26,00
2015 Fabelhaft Tinto Dirk van Niepoort / Douro / Portugal g		€ 34,00
2013 Wageck Cuvée Wilhelm Weingut Wageck / Pfalz / Deutschland g		€ 41,00
2017 Pinot Noir Mayer am Pfarrplatz / Österreich g	€ 9,00	€ 29,00
2017 Zweigelt Mayer am Pfarrplatz / Österreich g	€ 9,00	€ 29,00
DIGESTIFS		
Grappa Di Mama Aquavite di Vinaccia	2cl	€ 4,00
Ziegler Obstbrand aus Himbeeren oder Birnen <i>fruit brandy raspberry & pear</i>	2cl	€ 4,00
Dirker Haselnussgeist / <i>Hazelnut liqueur</i> Aus dem Kahlgrund im Spessart	2cl	€ 6,50
Pfau Tresterbrand Mayer am Pfarrplatz / Österreich g	2cl	€ 5,50

*Jahrgangsänderungen vorbehalten / Changes of vintage to reserve

Alle Preise inkl. Service und gesetzl. MwSt. / All prices incl. service and statutory VAT

Kenntlichmachung der Stoffe, die Allergien auslösen können: / The following substances may trigger allergies: a) Eier / Eggs d) Milch / Milk g) Sulfite / Sulphides i) glutenhaltiges

Getreide / Cereals containing gluten 1) Mit Farbstoff / With dyestuff 2) Mit Antioxidationsmittel / With antioxidation 3) Mit Süßungsmitteln / With sweetener 4) enthält eine

Phenylalaninquelle / contains a trace of phenylalanine 5) koffeinhaltig / caffeinated

6) Chininhaltig / Containing quinine 7) erhöhter Koffeingehalt (32 mg / 100 ml) / High caffeine content (32 mg / 100 ml) 8) mit Phosphat / With phosphate 9) mit Geschmacksverstärker / With flavour enhancers