

Die schönste Zeit
des Tages ist immer
noch die Mahlzeit.
Und die beginnt
in unserer
SPEISEKARTE

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

Es geht schon einmal gut los: unsere **VORSPEISEN**

Beef Tartar 120g ^{O,A,D,G,M} 14,80

vom heimischen Jungrind, pikant gewürzt mit Öfferl Brot und Butter

Gemüesticks & Dip ^{C,G,A,L} 6,80

Karotte, Gurke, Sellerie, Paprika dazu Kräutergervais und
Madame Crousto aus der Dampfbäckerei Öfferl

Austrian Tapas (Brettljaus'n) ^{C,G,A,M} 13,20

Madame Crousto von Öfferl, eingelegte Radieschen, Most-Schinken,
Bergkäse, Senfgurken, Butterblume und saisonaler Aufstrich

Alte Bettelstudent-Weisheit:

*Die Kunst des Teilens lernt man am besten,
wenn man die doppelte Portion bestellt.*

Suppen

Jetzt nur nicht den Kaspar machen! Unsere **SUPPEN**

Rindsbouillon

mit hausgemachten Frittaten ^{A,C,G} 4,10

mit traditionellem Leberknödel ^{A,C} 4,10

mit herzhaftem Kaspressknödel ^{A,C,G} 4,50

Knoblauchcremesuppe ^{A,C} 5,20

mit Croutons

Dazu empfehlen wir **Madame Crousto** aus der Dampfbäckerei Öfferl 2,40
oder eine **frisch aufgebackene Semmel** (10 min) 1,30

So eine richtig kräftige Suppe erwärmt übrigens auch das Herz.

Bei **SALATEN** beweisen wir unseren grünen Daumen

Steirischer Backhendlsalat ^{A,C,G,M,O} 11,60

panierte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat mit steirischem Kernöl

Hühnerstreifensalat ^{A,C,G} 11,30

knackiger Blattsalat mit Hühnerstreifen vom Grill

Herzhafte Kaspressknödel ^{A,C,G} 10,40

auf Blattsalat mit feinem Schnittlauchdip

Hermann Fleischlos Salat ^{A,G,M} 13,80

vegetarische Bratstreifen auf Blattsalat mit Tomaten und
knackigen Salatgurken garniert, Balsamicomarinade

Bratl Bowl ^{A,M} 12,80

Schweinsbratl, Basmatireis, Kartoffelsalat, Eisbergsalat, Regenbogenrübe,
Kren und Senfmarinade

Austrian Superfood Bowl ^{A,M} 13,10

fein abgeschmeckter Grünkern, Kirschtomaten, Karotten, Regenbogenrübe,
Gurken, Sonnenblumenkerne, Kresse und Powermarinade

Dazu empfehlen wir

ofenfrisches Knoblauchbrot ^A 3,80

Der Ofen ist noch lange nicht aus. Unsere **FEUERFLECKEN** sind der Beweis

Thunfisch Fleck ^{A,D} 9,10

Thunfisch, Paprika, Oliven

Rohschinkenleck ^{A,G} 9,70

saftiger Rohschinken, Rucola

Vegetarischer Fleck ^{A,G} 8,80

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Fleischlos glücklich!

Unser **VEGETARISCHES ECK**

Geröstete Knödel ^{A,C,G} 8,80

mit Ei und Blattsalat

Deftige Käsnockerl ^{A,C,G,O} 9,50

mit knusprigen Röstzwiebeln und grünem Salat

Steinpilzravioli ^{C,G,A} 10,60

in Kräuterrahmsauce mit Rucola und Parmesan

Veganes Gemüsepfandl ^{H,M} 11,40

buntes Gemüse in Kokos-Currysauce mit Basmatireis

In der Mitte liegt das Saftige:

unsere **BURGER**

Unsere Burger werden mit Pommes, Tomaten, Salat und Zwiebel serviert!

Aufpreis für **Süßkartoffel Pommes** 0,50

Bettel Burger ^{A,C,G} 13,20

Wildpatty aus Eigenjagd mit knusprigem Speck, Räucherkäse & Jalapenos

Beef Burger ^{A,G} 12,90

saftig gegrilltes Beefpatty mit Cocktailsauce

BBQ Cheese Burger ^{A,G} 13,40

saftig gegrilltes Beefpatty, gebratener Speck, Räucherkäse und BBQ Dip

Hendl Burger ^{A,C,G} 13,30

knusprig paniertes Hühnerfilet mit Ananas-Curry Dip

Veggie Burger ^{A,C,G,N} 13,10

gebackener Schafkäse mit Spinathummus

Auf Wunsch servieren wir unsere Burger auch ohne Kohlenhydrate:
statt dem Burgerbrötchen **auf Salatbett**.

Wurst-Weisheit Nr. 1:
Alles hat ein Ende. Nur der Genuss hat keins!

Der Unterschied zwischen „Er ist ein Würschtl“ und „**ER ISST EIN WÜRSCHTL**“ kann über Freundschaften entscheiden

Bettl's Bratwürstl ^{M,R,A,C} 13,20

auf Kartoffel-Gurkensalat, mit Sardellenspieß,
Estragonsenf und Madame Crousto aus der
Dampfbäckerei Öfferl

Weißwürstl ^{M,G} 7,40

schwimmend im Emailletopf serviert mit
süßem Senf und Laugenbrezel

Bratwurstravioli ^{M,G,C} 11,40

in Zwiebel geschmort mit Kirschtomaten

Hermann Fleischlos

Rostbratwürstl ^{A,C,G,M,O,P} 13,40

vegetarische Würstl serviert mit Cole Slaw,
Feigensenf und Madame Crousto aus der
Dampfbäckerei Öfferl

Gebackene Blunz'nradi ^{A,C,G,M} 11,70

auf Erdäpfel-Vogersalat

Käsekrainer ^M 12,80

mit Pommes, eingelegten Radieschen
und Estragonsenf

Pimp your Würstl 1,50

Currydip, Feigensenf, Estragonsenf,
Kren, Spinathummus oder Zwiebelsenf

Die erste **SÜSSE** **KNACKER** der Welt

Süße Knacker by Stolzes ^{E,F,O} 5,40

„Schokolade, Beeren, Knack!“ Mehr muss
man zum verrücktesten Dessert der Stadt gar
nicht sagen. Außer: Danke an Sophia Stolz,
die Großmeisterin des Cakeporns! Von Dir
haben wir gelernt, dass es auch einen
Geschmacksorgasmus gibt.

Von der Flamme abgebusselt: **alles VOM GRILL**

Filetsteak vom heimischen Weiderind 220g ^{A,G} 26,90

mit Schmorgemüse & knusprigen Erdäpfellaibchen,
wahlweise mit warmer Pfeffersauce oder Pilzsauce

Grillteller Deluxe ^G 22,90

Filetvariation von Rind, Schwein & Kalb mit Schmorgemüse,
Pommes und Kräuterbutter

Gemischte Filetspitzen ^{A,G,P} 17,90

heimisches Weiderind und Jungschwein
in cremiger Schwammerlsauce und Spätzle

Würzige Spareribs ^{C,L,F,G,M,O}

560g 14,40 · 800g 17,40

Cole Slaw, Bratkartoffeln & Cocktailsauce

Feurige Ribs ^{C,L,F,G,M,O}

580g 14,40 · 800g 17,40

Cole Slaw, Bratkartoffeln & Cocktailsauce

*Was anderes als Qualitätsfleisch aus Österreich kommt uns
nicht in die Tüte. Und schon gar nicht in die Pfanne!*

Bratl

Was ganz besonderes:

BRATL IN DER REIN

Für Spezial-Events, Feiern und Partys – ab 4 Personen, 2 Tage vorher bestellen!

Schweinsbraten (pro Person) 10,50

mit Stöckelkraut & Erdäpfelknödel

Bettelpfanne

TRADITIONSGERICHT des Hauses

Die Original Bettelpfanne ^{G,A} 16,10

zarte Schweinsmedaillons in Schwammerlsauce und
in Butter geschwenkte Bandnudeln aus der Pastamanufaktur „La Pasteria“

Wahrzeichen zum Essen:

WIENER KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel ^{C,G,A} 18,90

vom Kalb mit Erdäpfelsalat

Wiener Schnitzel ^{C,G,A} 11,60

vom Jungschwein mit Erdäpfelsalat

Cordon Bleu ^{C,G,A} 13,20

vom Schwein mit Petersilerdäpfeln

auf Wunsch in **Butterschmalz gebacken** 2,50 · dazu empfehlen wir **Preiselbeeren** 1,50

Traditionelles Wiener Saftgulasch ^{A,C,G} 12,20

vom heimischen Weiderind mit Serviettenknödel

Ausgelöstes Backhendl ^{A,C,G,O,M} 13,30

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Gebackene Hühnerleber ^{A,G,C} 12,60

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Bauerngröstl ^{O,C} im Pfandl serviert 11,40

Kartoffel, Zwiebel, Fleisch und Wurst klein geschnitten mit Spiegelei & grünem Salat

Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind 18,70

zarter Rostbraten in sämiger Sauce mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Braterdäpfel

Brote

Jede Scheibe ein echter Hit!

Unsere **BROTE**

Jeweils **2 Stück Madame Crousto** aus der
Dampfbäckerei Öfferl im Weinviertel

Bauernbrot ^{A,G,C,P} 8,30

würziger Speck, Zwiebel, Mais, Käse und Spiegelei

Mailänderbrot ^{A,G,P} 8,30

Schinken, Tomaten, Paprika, Zwiebel und Käse

Eierspeisbrot ^{A,G,P,L,M,F,C} 7,30

auf getoastetem Öfferl Brot, mit Rucola garniert

*Übrigens: alle, die auf der Suche nach unserer
großen Auswahl an flüssigem Brot sind,
sollten mal in unsere Getränkekarte schauen!*

Auch in der Nebenrolle kann man glänzen: unsere **BEILAGEN**

Klassische Beilagen 3,50

Reis, Gemüse, Nockerl, Pommes Frites, Petersilerdäpfel oder Braterdäpfel

Süßkartoffel Pommes 4,00

Beilagen Salate 3,90

Erdäpfel, Tomaten, Gurken, gemischter Salat oder Cole Slaw

Madame Crousto ^{A,C,G} aus der Dampfbäckerei Öfferl im Weinviertel 2,40

Handsemmel, frisch aufgebacken (10 min) 1,30

Laugenbrezel ^{A,C,G} 2,20

Unbedingt Platz lassen für unsere **DESSERTS**

Cremiges Schokomousse ^{G,H,F} 5,80

nach Schwarzwälder Art

Apfelstrudel ^{A,C,G} 3,60

mit Schlagobers

Schoko-Nusspalatschinke ^{A,C,G,H} 2,40

mit Schlagobers (pro Stück)

Wiener Palatschinke ^{A,C,G} 2,20

mit Marillenmarmelade (pro Stück)

Bettel-Palatschinke ^{A,C,G,H} 2,40

gefüllt mit Powidlmarmelade, dazu Sauerrahm (pro Stück)

Kaiserschmarrn ^{A,C,F,G,L} 6,20

mit Zwetschkenröster

Wiener Mädl ^{A,C,G} 6,40

Apfelstrudel & 2cl Calvados

Gentleman Dessert 6,40

Kleiner Espresso & 2cl Remy Martin

Special

Muss man probiert haben:
die erste **SÜSSE KNACKWURST** der Welt

Süße Knacker by Stolzes ^{E,F,O} 5,40

„Schokolade, Beeren, Knack!“ Mehr muss man zum verrücktesten Dessert der Stadt nicht sagen.

Außer: Danke an Sophia Stolz, die Großmeisterin des Cakeporns!

In der KÜCHE ist es nicht nur wichtig, was man rausschickt. Es ist genauso wichtig, was reinkommt!

Tradition ist das neue Modern. Unter diesem Motto hat die Familie Öfferl ein wunderbares Bio Produkt erschaffen. Und wir sind stolz, es servieren zu dürfen. Denn selten war etwas handgemachter, regionaler, knuspriger und luftiger als das Öfferl Brot. Das Geheimnis: Dampfbackofen, Urgetreidesorte, lange Teigruhen und eine Prise Weinviertler Leidenschaft.

Nichts schmeckt so gut, wie das Richtige zu tun.

Fleischlose Alternativen werden immer wichtiger. Auch für die Familie Neuburger, die man zwar aus der Fleischproduktion kennt, aber trotzdem das wohl köstlichste vegetarische Würstl entwickelt hat. Aus Kräuterseitlingen, Reis, Ei, Pflanzenöl, Salz und Gewürzen entsteht eine Wurst, die man unbedingt probiert haben sollte!

Fast zu schön, um wahr zu sein. Aber nur fast!

Die süßen Kreationen von Sophia Stolz sind nicht nur unglaublich schön anzusehen – sie schmecken auch fantastisch. Man kann sich vorstellen, wie aufgeregt wir waren, als sie uns zugesagt hat, die erste süße Knackwurst der Welt für uns zu entwickeln. Ein Dessert, das man nicht so schnell wieder vergessen wird!

Öffnungszeiten:

Sonntag bis Donnerstag 11:00 - 00:30 Uhr

Freitag und Samstag 11:00 - 03:00 Uhr

Johannesgasse 12, 1010 Wien, +43 (0)1 5132044

www.bettelstudent.at

facebook.com/bettelstudent

instagram.com/bettelstudent

Alle Preise in Euro inklusive Steuern und Abgaben.

Tip ist nicht inkludiert, aber riesig honoriert!

Allergene: ^A glutenhaltiges Getreide, ^B Krebstiere, ^C Ei, ^D Fisch, ^E Erdnuss, ^F Soja, ^G Milch oder Laktose, ^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^M Senf, ^N Sesam, ^O Sulfite, ^P Lupine, ^R Weichtiere

Bettelstudent