

VORSPEISEN

LA PETITE ÉTAGÈRE A|C|D|F|G|H|L|O 15,0 €
 3x süße Petit Four und
 3x feine Brötchen

RÄUCHERLACHS A|C|D|G|O 17,0 €
 von Schenkels feinsten Delikatessen
 mit Oberskren, Butter und Briochetoast

BEEF TARTARE A|C|G|M|O 17,0 €
 Wiesenkräuter, Meersalz, roter Zwiebel,
 1 Chili-Schote, Butter und Briochetoast

REHPATÉ A|C|G 15,0 €
 im Glas von »Hink Wien« 100g
 mit Preiselbeerobers und Briochetoast



SALATE

WINTERSALAT L|M|O vegetarisch/vegan 13,0 €
 mit Wiesenkräutern, Kirschlorbeer, Sellerie, Gurke, Käferbohnen und Balsamico-Sens dressing

Dazu wahlweise:
 mit Hühnerfilet gebraten G +6,5 €
 mit Garnelen gebraten B|D|G +6,5 €
 mit Schenkels Räucherlachs D +6,5 €
 mit Büffelmozzarella & Tomaten-Pesto C|G|H vegetarisch +6,5 €

CAESAR SALAT A|C|D|G|M|O vegetarisch 14,0 €
 Römischer Salat, Weißbrot-Croutons, Parmesan und Knoblauch-Parmesandressing

Dazu wahlweise:
 mit Hühnerfilet gebraten G +6,5 €
 mit Garnelen gebraten B|D|G +6,5 €
 mit Schenkels Räucherlachs D +6,5 €

BACKHENDL SALAT A|C|L|M|O 19,0 €
 Gebackene Hühnerstreifen mit Erdäpfel-Vogelersalat, Käferbohnen und Kernöl

SUPPEN

KNOBLAUCH
 CREMESUPPE A|G|O vegetarisch 1/2 6,0 € 8,0 €
 mit Croutons

GULASCHSUPPE A 1/2 6,5 € 8,5 €
 1 Handsemmel

BOUILLON mit Ei C|L 6,0€

RINDSUPPE mit Einlage A|C|G|L 1/2 6,0 € 8,0€
 Frittaten vegetarisch, Grießnockerl vegetarisch oder Leberknödel

SUPPENTOPF A|C|L 10,0 €
 mit Rindfleisch, Nudeln, Wurzelgemüse und Grießnockerl

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL A|C|G|M 29,5 €
vom Kalb - 100% Fleisch aus Österreich
Erdäpfelsalat
oder Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

KÜRBIS-RISOTTO C|D|G|M|O *vegetarisch* 19,0 €
mit Parmesanchip und Blattsalat,
dazu feine Hollandaise-Sauce
mit Garnelen gebraten B|D|G +6,5 €

WINTERGEMÜSE *vegan* 18,0 €
mit Pastinakenpommes, Kürbisragout,
mini Melanzani, rotem Spitzpaprika, Mais,
geschmorten Rispentomaten,
Süßkartoffel aus dem Ofen,
Zucchini, hausgemachtem Hummus
und Kürbiskernöl

KALBSBUTTERSCHNITZERL A|C|F|G|L|O 18,5 €
mit Erdäpfelpüree, Safterl und Röstzwiebel

WIENER KLASSIKER

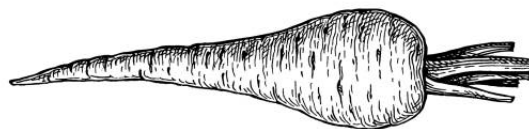
WIENER BACKFISCH A|C|D|F|G|M|O 19,5 €
Seehecht im Bier-Backteig,
Pommes Frites, Sauce Tartare und
Limetten Aioli

BACKHUHN »WIENER ART« A|C|L|M|O 26,0 €
mit Petersilerdäpfel und
Blattsalat

RINDSGULASCH A|C|G|M 18,5 €
klassisch mit Butternockerl und Salzgurke

MOZART WÜRSTEL A|G|M|O 12,5 €
mit Gulaschsaft, Salzgurke, 2erlei Senf, Kren
und 1 Handsemmel
oder Würstel im Saft

SPEZIALTOAST A|F|G 9,0 €
Schinken-Käse-Toast oder Käsetoast *vegetarisch*
mit Ketchup
mit Pommes Frites & Trüffelmayo C|G|M|O *vegetarisch* +3,5 €



BEILAGEN

BEILAGEN SALAT M *vegetarisch/vegan* 5,0 €
mit Balsamico-Senf-Dressing
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT G|M *vegetarisch* 5,0 €
ERDÄPFEL-SALAT G|M *vegetarisch* 5,0 €
GEMÜSE *saisonal* G *vegetarisch/vegan* 5,0 €

PETERSILERDÄPFEL G *vegetarisch* 5,0 €
ERDÄPFELPÜREE *vegetarisch* 5,0 €
BUTTERNOCKERL A|C|G *vegetarisch* 5,0 €
POMMES FRITES *vegetarisch/vegan* 5,0 €
SALZGURKE *vegetarisch/vegan* 2,0€
GEBÄCK A *vegetarisch/vegan* 1,5 €

APPETIZERS

LA PETITE ÉTAGÈRE A|C|D|F|G|H|L|O 15,0 €
 3x sweet Petit Four and
 3x savory sandwiches

SMOKED SALMON A|C|D|G|O 17,0 €
 from Schenkel's feinsten Delikatessen with
 horseradish cream, butter and brioche toast

BEEF TARTARE A|C|G|M|O 17,0 €
 herbs, sea salt, red onion,
 1 chili, butter and brioche toast

DEER PATÉ A|C|G 15,0 €
 deer paté from »Hink Wien« 100g
 with cranberry cream and brioche toast



SALADS

WINTER SALAD L|M|O vegetarian/vegan 13,0 €
 with field herbs, cherry tomatoes,
 celery, cucumber, runner beans and
 balsamic-mustard dressing

optionally with:

with roasted chicken G +6,5 €

with grilled prawns B|D|G +6,5 €

with Schenkel's smoked salmon D +6,5 €

with buffalo mozzarella &
 tomato pesto C|G|H vegetarian +6,5 €

CAESAR SALAD A|C|D|G|M|O vegetarian 14,0 €
 romain lettuce, croutons, parmesan and
 garlic-parmesan dressing

optionally with:

with roasted chicken G +6,5 €

with grilled prawns B|D|G +6,5 €

with Schenkel's smoked salmon D +6,5 €

FRIED CHICKEN SALAD A|C|L|M|O 19,0 €
 fried chicken with potato & green salad,
 runner beans and pumpkin seed oil

SOUP

CREAMY GARLIC SOUP A|G|O vegetarian 1/2 6,0 €
 8,0€
 with croutons

GOULASH SOUP A 1/2 6,5 € 8,5 €
 1 bread roll

BOUILLON with Egg C|L 6,0 €

BEEF SOUP A|C|G|L 1/2 6,0 € 8,0€
 with pancakes vegetarian, semolina
 dumplings vegetarian, or liver dumpling

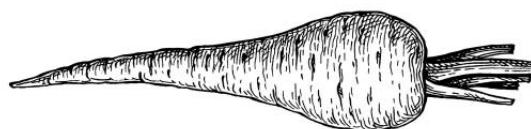
SOUP TUREEN A|C|L 10,0 €
 with beef, noodles, root vegetables,
 and semolina dumpling

MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL <small>A C G M</small> <i>crumbed veal - 100% meat from Austria with potato salad or parsley potatoes and red currant jam</i>	29,5 €
PUMPKIN RISOTTO <small>G L M O vegetarian</small> <i>with parmesan chip, salad and Hollandaise sauce</i> <i>with roasted prawns <small>B D G</small></i>	19,0 € +6,5 €
WINTER VEGETABLES <small>vegan</small> <i>with parsnip fries, pumpkin ragout, baby eggplant, red pointed pepper, corn, braised vine tomatoes, sweet baked potato, zucchini, homemade hummus and pumpkin seed oil</i>	18,0 €
CHOPPED VEAL SCALLOPS <small>A C F G L O</small> <i>with mashed potatoes, gravy and roasted onions</i>	18,5 €

VIENNESE SPECIALITIES

FISH & CHIPS <small>A C D F G M O</small> <i>hake with french fries, tartare sauce and lime aioli</i>	19,5 €
VIENNESE FRIED CHICKEN <small>A C L M O</small> <i>with parsley potatoes and leaf salad</i>	26,0 €
VIENNESE GOULASH <small>A C G M</small> <i>beef with mini dumplings and pickled gherkin</i>	18,5 €
MOZART SAUSAGES <small>A G M O</small> <i>frankfurter with goulash gravy, pickled gherkin, 2 kinds of mustard, horseradish and 1 bread roll</i>	12,5 €
»MOZART« TOAST <small>A F G</small> <i>Ham & Cheese Toast or Cheese Toast <small>vegetarian</small> with ketchup with french fries & truffled mayo <small>C G M O vegetarian</small></i>	9,0 € +3,5 €



SIDES

GREEN SALAD <small>M vegetarian/vegan</small> <i>with balsamic-mustard dressing</i>	5,0 €	PARSLEY POTATOES <small>G vegetarian</small>	5,0 €
POTATO & GREEN SALAD <small>G M vegetarian</small>	5,0 €	POTATO MASH <small>vegetarian</small>	5,0 €
POTATO SALAD <small>G M vegetarian</small>	5,0 €	MINI DUMPLINGS <small>A C G vegetarian</small>	5,0 €
VEGETABLES <i>seasonal</i> <small>G vegetarian/vegan</small>	5,0 €	FRENCH FRIES <small>vegetarian/vegan</small>	5,0 €
		PICKLED GHERKIN <small>vegetarian/vegan</small>	2,0 €
		BREAD ROLL <small>A vegetarian/vegan</small>	1,5 €