

KÜRBIS SAISON

TAFELSPITZSULZ <small>L M O</small> <i>mit Vinaigrette und steirischem Kernöl</i> boiled beef in aspic with pumpkin seed oil	8,0 €
KÜRBISCREMESUPPE <small>G O vegetarisch</small> <i>mit Kürbiscreme-Pesto</i> creamy pumpkin soup	7,0 €
HERBST GEMÜSE <small>vegan</small> <i>geröstetes Gemüse mit Kürbisragout</i> roasted autumn vegetables with pumpkin ragout	15,5 €
GEBACKENER KÜRBIS <small>A C G M O vegetarisch</small> <i>Muskatkürbis mit Trüffel-Mayo und Blattsalat</i> fried pumpkin with truffle mayo and leaf salad	12,0 €
KÜRBIS-RISOTTO <small>C D G M O vegetarisch</small> <i>mit Parmesan chips und Blattsalat, dazu feine Hollandaise</i> pumpkin risotto with parmesan chip, leaf salad and hollandaise	16,5 €
<i>mit gebratener Garnele <small>B D G</small></i> with roasted prawns	+6,5 €



VORSPEISEN

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

RÄUCHERLACHS A|C|D|E|G|O 14,0 €
von Schenkel's feinsten Delikatessen
mit Oberskren, Butter und 1 Stk. Briochetoast

BEEF TARTARE A|G|M|O 17,0 €
Wiesenkräuter, Meersalz, roter Zwiebel,
1 Chili-Schote, Butter und 2 Stück Toast

REHPATÉ A|C|G 8,0 €
im Glas von »Hink Wien« 100g
mit Preiselbeerobers und Briochetoast



SALATE

HERBST SALAT L|M|O vegetarisch/vegan 10,5 €
mit Wiesenkräutern, Kirschlorbeer,
Sellerie, Gurke, Paprika, Käferbohnen und
Balsamico-Sens dressing

Dazu wahlweise:

Hühnerfilet gebraten G +6,5 €

Garnele gebraten B|D|G +6,5 €

Schenkel's Räucherlachs D +6,5 €

Büffelmozzarella mit
Tomaten-Pesto C|G|H vegetarisch +6,5 €

gebackene Kürbiswürfel
mit Trüffel-Mayo A|C|G|M|O +6,5 €

CAESAR SALAT A|C|D|G|M|O vegetarisch 10,0 €
Römischer Salat, Croutons, Parmesan und
Knoblauch-Parmesandressing

mit Hühnerfilet gebraten G +6,5 €

mit Garnele gebraten B|D|G +6,5 €

mit Schenkel's Räucherlachs D +6,5 €

BACKHENDL SALAT A|C|L|M|O 16,0 €
Gebackene Hühnerstreifen mit
Erdäpfel-Vogersalat, Käferbohnen
und Kernöl

WIENER KLASSIKER

MOZART WÜRSTEL A|G|M|O 11,0 €
Gulaschsaft, Salzgurke, 2erlei Senf, Kren
und 1 Handsemmel

SPEZIALTOAST A|F|G 6,5 €
Schinken-Käse-Toast
oder Käsetoast vegetarisch
mit Ketchup

mit Pommes Frites & Trüffelmayo C|G|M|O vegetarisch +3,5 €

CREMESPINAT A|C|F|G|L vegetarisch 12,0 €
mit Erdäpfelschmarrn und Spiegelei

EIERNOCKERL A|C|G vegetarisch 12,0 €
mit bunter Kresse
mit Trüffelöl vegetarisch +1,0 €

DIE WELTBESTEN
SCHINKENFLECKERL A|C|G|L 16,0 €
mit Bio-Fleckerl, Bio-Beinschinken und
Gurken-Rahmsalat

HAUPTSPEISEN

KALBSBUTTERSCHNITZEL <small>A C F G L O</small>	17,5 €
<i>mit Erdäpfelpüree, Safterl und Röstzwiebel</i>	
RINDSGULASCH <small>A C G M</small>	16,0 €
<i>klassisch mit Butternockerl und Salzgurke</i>	
WIENER SCHNITZEL <small>A C G M</small>	25,5 €
<i>vom Kalb - 100% Fleisch aus Österreich Erdäpfelsalat oder Petersilerdäpfel und Preiselbeeren</i>	
WIENER BACKFISCH <small>A C D F G M O</small>	16,0 €
<i>Seehecht im Bier-Backteig, Pommes Frites, Sauce Tartare und Limetten Aioli</i>	
TAFELSPITZ <small>A C F G L M O</small>	24,0 €
<i>100% Fleisch aus Österreich mit Erdäpfelschmarrn, Cremespinat, Schmittlauchsauce und Apfelkren</i>	

SUPPEN

RINDSUPPE mit Einlage <small>A C G L</small>	1/2 5,5 €	7,5 €
<i>Frittaten vegetarisch, Grießnockerl vegetarisch, oder Leberknödel</i>		
GULASCHSUPPE <small>A</small>	1/2 6,0 €	8,0 €
<i>1 Handsemmel</i>		
SUPPENTOPF <small>A C L</small>		9,0 €
<i>mit Rindfleisch, Nudeln, Wurzelgemüse, Grießnockerl</i>		
BOUILLON mit Ei <small>C L</small> vegetarisch		5,5 €

BEILAGEN

BEILAGEN SALAT <small>M</small> vegetarisch/vegan	4,5 €
<i>mit Balsamico-Senf-Dressing</i>	
GURKEN-RAHM-SALAT <small>G</small> vegetarisch	4,5 €
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT <small>G M</small> vegetarisch	4,5 €
ERDÄPFEL-SALAT <small>G M</small> vegetarisch	4,5 €
GEMÜSE <i>saisonal</i> <small>G</small> vegetarisch	4,5 €
PETERSILKARTOFFELN <small>G</small> vegetarisch	4,5 €
BRATERDÄPFEL vegetarisch/vegan	4,5 €
BUTTERNOCKERL <small>A C G</small> vegetarisch	4,5 €
POMMES FRITES vegetarisch/vegan	4,5 €
SALZGURKE vegetarisch/vegan	1,5 €
GEBÄCK <small>A</small> vegetarisch/vegan	1,3 €

WIENER MEHLSPEISHIMMEL

KAISERSCHMARREN <small>A C G</small> vegetarisch	10,0 €
<i>mit Zwetschenröster und Apfelmus mit oder ohne Rosinen</i>	
TANTE ANNIS WARMER SCHOKOKUCHEN <small>C F G H</small> vegetarisch	8,0 €
<i>mit Schokoladensauce und Schlagobers</i>	

TOPFENKNÖDEL <small>A C G H</small> vegetarisch	8,0 €
<i>3 Stück flaumige Topfenknödel, Butterbrösel und Beerenröster</i>	
OMAs WARMER APFEL-STREUSELKUCHEN <small>C F G H</small> vegetarisch	8,0 €
<i>mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers</i>	

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|E|G|O 14,0 €
from Schenkel's feinsten Delikatessen with
horseradish cream, butter and 1 brioche toast

BEEF TARTARE A|G|M|O 17,0 €
herbs, sea salt, red onion,
1 chili, butter and 2 pieces toast

DEER PATÉ A|C|G 8,0 €
deer paté from »Hink Wien« 100g
with cranberry cream and brioche toast



SALADS

AUTUMN SALAD L|M|O vegetarian/vegan 10,5 €
with field herbs, cherry tomatoes,
celery, cucumber, peppers, runner beans and
balsamic-mustard dressing

optionally with:

- roasted chicken G +6,5 €
- grilled prawn B|D|G +6,5 €
- Schenkel's smoked salmon D +6,5 €
- buffalo mozzarella
- with tomato pesto C|G|H vegetarian +6,5 €
- fried pumpkin
- with truffled mayo A|C|G|M|O vegetarian +6,5 €

CAESAR SALAD A|C|D|G|M|O vegetarian 10,0 €
romain lettuce, croutons, parmesan and
garlic-parmesan dressing

- with roasted chicken G +6,5 €
- with grilled prawn B|D|G +6,5 €
- with Schenkel's smoked salmon D +6,5 €

FRIED CHICKEN SALAD A|C|L|M|O 16,0 €
fried chicken with potato & green salad,
runner beans and pumpkin seed oil

VIENNESE SPECIALITIES

MOZART SAUSAGES A|G|M|O 11,0 €
frankfurter with goulash gravy, pickled gherkin,
2 kinds of mustard, horseradish and 1 bread roll

HAM & CHEESE TOAST A|F|G 6,5 €
Ham & Cheese Toast
or Cheese Toast vegetarian
with ketchup

with french fries & truffled mayo C|G|M|O vegetarian +3,5 €

CREAMED SPINACH A|C|F|G|L vegetarian 12,0 €
with grated potatoes and fried egg

EIERNOCKERL A|C|G vegetarian 12,0 €
egg dumplings with cress
with truffle oil vegetarian +1,0 €

THE WORLDS BEST
SCHINKENFLECKERL A|C|G|L 16,0 €
organic pasta with organic ham and
cucumber cream salad

MAIN COURSES

MINCED VEAL PATTIES <small>A C F G L O</small> <i>with potato mash, gravy and roasted onions</i>	17,5 €
GOULASH <small>A C G M</small> <i>beef with mini dumplings and pickled gherkin</i>	16,0 €
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>	25,5 €
FISH & CHIPS <small>A C D F G M O</small> <i>hake with french fries, tartare sauce and lime aioli</i>	16,0 €
TAFELSPITZ <small>A C F G L M O</small> <i>100% meat from Austria traditional Viennese boiled beef, with grated potatoes, creamed spinach, chive sauce and apple-horseraddish sauce</i>	24,0€

SOUP

BEEF SOUP <small>A C G L</small> <i>with pancakes <small>vegetarian</small>, semolina dumplings <small>vegetarian</small>, or liver dumpling</i>	1/2 5,5 €	7,5 €
GOULASH SOUP <small>A</small> <i>1 bread roll</i>	1/2 6,0 €	8.0 €
SOUP TUREEN <small>A C L</small> <i>with beef, noodles, root vegetables, semolina dumplings</i>		9.0 €
BOUILLON with Egg <small>CL <small>vegetarian</small></small>		5.5 €

SIDES

GREEN SIDE SALAD <small>M <small>vegetarian/vegan</small></small> <i>with balsamic-mustard dressing</i>	4,5 €
CUCUMBER CREAM SALAD <small>G <small>vegetarian</small></small>	4,5 €
POTATO & GREEN SALAD <small>G M <small>vegetarian</small></small>	4,5 €
POTATO SALAD <small>G M <small>vegetarian</small></small>	4,5 €
VEGETABLES <i>seasonal</i> <small>G <small>vegetarian</small></small>	4,5 €
PARSLEY POTATOES <small>G <small>vegetarian</small></small>	4,5 €
FRIED POTATOES <small>vegetarian/vegan</small>	4,5 €
MINI DUMPLINGS <small>A C G <small>vegetarian</small></small>	4,5 €
FRENCH FRIES <small>vegetarian/vegan</small>	4,5 €
PICKLED GHERKIN <small>vegetarian/vegan</small>	1,5 €
BREAD ROLL <small>A <small>vegetarian/vegan</small></small>	1,3 €

VIENNESE DESSERTS

EMPERORs PANCAKE <small>A C G <small>vegetarian</small></small> <i>with plum compote and apple puree with or without raisins</i>	10,0 €
CHOCOLATE-ALMOND SOUFFLE <small>C F G H <small>vegetarian</small></small> <i>with chocolate sauce and whipped cream</i>	8,0 €

CREAM CHEESE DUMPLINGS <small>A C G H <small>vegetarian</small></small> <i>3 pieces with butter, breadcrumbs and berry compote</i>	8,0 €
GRANDMA's WARM APPLE PIE <small>C F G H <small>vegetarian</small></small> <i>with homeade vanilla ice cream and whipped cream</i>	8,0 €