

SCHWAMMERLKARTE

EIERSCHWAMMERL G|C|M|O vegetarisch 20,0 €
geröstet, mit Bio-Ei, Salzerdäpfel und Blattsalat
roasted chanterelles with organic egg, potatoes and salad

EIERSPEISBROT A|C|G|L vegetarisch 17,0 €
»Öfferl« Madame Crousto Schwarzbrot mit Bio-Eierspeise, steirischem Kernöl und Eierschwammerl
bread with organic scrambled eggs, pumpkin seed oil and chanterelles

SOMMERSALAT L|M|O vegetarisch/vegan 13,0 €
mit Wiesenkräutern, Kirscharparadeiser, Sellerie, Gurke, weißem Rettich, Käferbohnen und Balsamico-Senf dressing
with field herbs, cherry tomatoes, celery, cucumber, white radish, runner beans and balsamic-mustard dressing
+sautierte Eierschwammerl & Eitartare C|G +6,5 €
+sautéed chanterelles and egg tartare C|G

SOMMERGEMÜSE vegan 18,0 €
mit gerösteten Eierschwammerl, mini Melanzani, rotem Spitzpaprika, Mais, geschmorten Rispentomaten, Süßkartoffel aus dem Ofen, Jungzwiebel & hausgemachtem Hummus
summer vegetables with chanterelles, baby eggplant, red pointed pepper, corn, braised vine tomatoes, sweet baked potato, spring onion & homemade hummus

STEINPILZ-RISOTTO G|L|M|O vegetarisch 19,0 €
mit Thymian-Buttersauce, kurz gebratenen Austernpilzen, Parmesanchip und Blattsalat
porcino risotto with thyme-butter sauce, grilled oyster mushrooms, parmesan chip and salad
+mit gebratener Garnele B|D|G +6,5 €
+with roasted prawns B|D|G



MEHLSPEISHIMMEL

Hausgemachte warme Mehlspeise aus unserer Landtmann's Feinen Patisserie.



MARILLENKNÖDEL 2/3Stk. A|C|G|H vegetarisch 9,0 € / 12,0 €
2Stk., Topfenknödel, in Nussbrösel gerollt und mit Staubzucker serviert
curd dough dumplings, rolled in nutty bread crumbs, served with icing sugar

KAISERSCHMARRN A|C|G vegetarisch 11,0 €
mit Zwetschenröster und Apfel mus mit oder ohne Rosinen
Emperor's Pancake with or without raisins

WARMER TOPFEN- oder APFELSTRUDEL A|C|G vegetarisch 8,5 €
mit Vanillesauce
warm curd or apple strudel with vanilla sauce

MARILLEN PALATSCHINKEN A|C|G vegetarisch 6,5 €
flaumig gebacken, mit Marillenmarmelade
pancakes with apricot jam

TOPFENKNÖDEL A|C|G|H vegetarisch 9,0 €
3 Stück flaumige Topfenknödel, in Butterbrösel und Beerenröster
quark dumplings with berries

TANTE ANNI'S WARMER SCHOKOKUCHEN C|F|G|H vegetarisch 9,0 €
mit Schokoladensauce und Schlagobers
chocolate almond soufflé with whipped cream

OMAs WARMER APFEL-STREUSELKUCHEN A|C|G|H vegetarisch 9,0 €
mit Vanilleeis und Schlagobers
warm apple pie with vanilla ice cream and whipped cream

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

BÜFFELMOZZARELLA G 15,0 €
 auf Tomaten mit Basilikumpesto



SALATE

SOMMERSALAT L|M|O vegetarisch/vegan 13,0 €
 mit Wiesenkräutern, Kirschparadeiser,
 Sellerie, Gurke, weissem Rettich, Käferbohnen
 und Balsamico-Senfdressing

Dazu wahlweise:

mit Hühnerfilet gebraten G +6,5 €

mit Garnelen gebraten B|D|G +6,5 €

mit Schenkel's Räucherlachs D +6,5 €

mit Büffelmozzarella &

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

mit Ziegenkäse gebraten G vegetarisch +6,5 €

mit sautierten Eierschwammerl &

Eitartare C|G 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 Schenkel's Räucherlachs D +6,5 €

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

SUPPEN

PARADEISCREMESUPPE G|L vegetarisch 1/2 6,0 € 8,0 €
 mit Basilikumpesto

BOUILLON mit Ei C|L vegetarisch 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

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

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL <small>A C G M</small> vom Kalb - 100% Fleisch aus Österreich Erdäpfelsalat oder Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	29,5 €
WIENER BACKFISCH <small>A C D F G M O</small> Seehecht im Bier-Backteig, Pommes Frites, Sauce Tartare und Limetten Aioli	19,5 €
STEINPILZ-RISOTTO <small>G L M O</small> vegetarisch mit Thymian-Buttersauce, kurz gebratenen Austernpilzen, Parmesanchip und Blattsalat mit Garnelen gebraten <small>B D G</small> +6,5 € mit Ziegenkäse gebraten <small>G</small> vegetarisch +6,5 €	19,0 €
SOMMERGEMÜSE <small>vegan</small> mit gerösteten Eierschwammerl, mini Melanzani, rotem Spitzpaprika, Mais, geschmorten Rispen Tomaten, Süßkartoffel aus dem Ofen, Jungzwiebel und hausgemachtem Hummus	18,0 €
STEAKSANDWICH <small>C G O</small> mit Österreichischem Rind sous-vide gegart, mit Spiegelei, Tomatenmayonnaise und Blattsalat	18,5 €

WIENER KLASSIKER

BACKHUHN »WIENER ART« <small>A C L M O</small> mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	26,0 €
RINDSGULASCH <small>A C G M</small> klassisch mit Butternockerl und Salzgurke	18,5 €
CREMESPINAT <small>A C F G L</small> vegetarisch mit Erdäpfelschmarrn und Spiegelei	14,0 €
EIERNOCKERL <small>A C G</small> vegetarisch mit bunter Kresse und Gurken-Rahm-Salat mit Trüffelöl <small>vegetarisch</small> +1,0 €	16,0 €
MOZART WÜRSTEL <small>A G M O</small> mit Gulaschsaft, Salzgurke, zerlei Senf, Kren und 1 Handsemmel oder Würstel im Saft	12,5 €
SPEZIALTOAST <small>A F G</small> Schinken-Käse-Toast oder Käsetoast <small>vegetarisch</small> mit Ketchup mit Pommes Frites & Trüffelmayo <small>C G M O</small> vegetarisch +3,5 €	9,0 €

BEILAGEN

BEILAGEN SALAT <small>M</small> vegetarisch/vegan mit Balsamico-Senf-Dressing	5,0 €	PETERSILERDÄPFEL <small>G</small> vegetarisch	5,0 €
GURKEN-RAHM-SALAT <small>G</small> vegetarisch	5,0 €	ERDÄPFELPÜREE <small>vegetarisch</small>	5,0 €
ERDÄPFEL-VOGERL-SALAT <small>G M</small> vegetarisch	5,0 €	BUTTERNOCKERL <small>A C G</small> vegetarisch	5,0 €
ERDÄPFEL-SALAT <small>G M</small> vegetarisch	5,0 €	POMMES FRITES <small>vegetarisch/vegan</small>	5,0 €
GEMÜSE <i>saisonal</i> <small>G</small> vegetarisch/vegan	5,0 €	SALZGURKE <small>vegetarisch/vegan</small>	2,0€
		GEBÄCK <small>A</small> 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

BUFFALO MOZZARELLA G 15,0 €
 on tomatoes with basilicum pesto



SALADS

SUMMER SALAD L|M|O vegetarian/vegan 13,0 €
 with field herbs, cherry tomatoes,
 celery, cucumber, white radish, 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 €

with grilled goat's cheese G vegetarian +6,5 €

with sautéed chanterelles &

egg tartare C|G 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

TOMATO SOUP A|G|O vegetarian 1/2 6,0 € 8,0€
 creamy tomato soup with basil pesto

BOUILLON with Egg C|L vegetarian 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

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

MAIN COURSES

WIENER SCHNITZEL A|C|G|M 29,5 €
*crumbed veal - 100% meat from Austria
with potato salad or parsley potatoes
and red currant jam*

FISH & CHIPS A|C|D|F|G|M|O 19,5 €
*hake with french fries,
tartare sauce
and lime aioli*

PORCINO RISOTTO G|L|M|O vegetarian 19,0 €
*with thyme-butter sauce, grilled oyster mushrooms,
parmesan chip and salad*
with roasted prawns B|D|G +6,5 €
with grilled goat's cheese G vegetarian +6,5 €

SUMMER VEGETABLES vegan 18,0 €
*with chanterelles, baby eggplant, red pointed pepper,
corn, braised vine tomatoes, sweet baked potato,
spring onion and homemade hummus*

STEAKSANDWICH C|G|O 18,5 €
*Steaksandwich with Austrian beef cooked sous-vide,
fried egg, tomato mayo and leaf salad*

VIENNESE SPECIALITIES

VIENNESE FRIED CHICKEN A|C|L|M|O 26,0 €
with parsley potatoes and leaf salad

VIENNESE GOULASH A|C|G|M 18,5 €
beef with mini dumplings and pickled gherkin

CREAMED SPINACH A|C|F|G|L vegetarian 14,0 €
with grated potatoes and fried egg

EIERNOCKERL L A|C|G vegetarian 16,0 €
*egg dumplings with cress and
cucumber cream salad*
with truffle oil vegetarian +1,0 €

MOZART SAUSAGES A|G|M|O 12,5 €
*frankfurter with goulash gravy,
pickled gherkin, 2 kinds of mustard,
horseradish and 1 bread roll*

»MOZART« TOAST A|F|G 9,0 €
*Ham & Cheese Toast
or Cheese Toast vegetarian
with ketchup
with french fries & truffled mayo C|G|M|O vegetarian +3,5 €*

SIDES

GREEN SALAD M vegetarian/vegan 5,0 €
with balsamic-mustard dressing

CUCUMBER CREAM SALAD G vegetarian 5,0 €

POTATO & GREEN SALAD G|M vegetarian 5,0 €

POTATO SALAD G|M vegetarian 5,0 €

VEGETABLES *seasonal* G vegetarian/vegan 5,0 €

PARSLEY POTATOES G vegetarian 5,0 €

POTATO MASH vegetarian 5,0 €

MINI DUMPLINGS A|C|G vegetarian 5,0 €

FRENCH FRIES vegetarian/vegan 5,0 €

PICKLED GHERKIN vegetarian/vegan 2,0 €

BREAD ROLL A vegetarian/vegan 1,5 €