

Vorspeisen, Salate, Mozart Klassiker

OPERNELLER AIDIGIMIO 15.0 €
 2erlei Wiener Klassiker:
 Räucherlachs•Oberskren &
 Beef Tartare•Butter•2 Stück Toast

RÄUCHERLACHS AIDIGIO 1/2 13.0 € 16.0 €
 von Schenkel's feinsten Delikatessen•
 Oberskren•Butter•2 Stück Toast

BEEF TARTARE AIGIMIO 17.0 €
 Wiesenkräuter•Meersalz•
 roter Zwiebel•Chili-Schote•
 Butter•2 Stück Toast

SALAT MIT WIESEN
 KRÄUTERN V LJMIO 10.5 €
 Kirschparadeiser•Sellerie•Gurke
 Paprika•Käferbohnen•
 Balsamico-Senfdressing

Dazu wahlweise:

Hühnerfilet•gebraten G +6.5 €
 Garnelen•gebraten BID +6.5 €
 Räucherlachs D +6.5 €
 Büffelmozzarella•
 Tomaten Pesto CIGH +6.5 €
 gebackene Kürbiswürfel•
 Kürbiskernpesto G +6.5 €



CAESAR SALAT V AICIDIGIMIO 10.0€
 Römischer Salat•Croutons
 Parmesan•Knoblauch-
 Parmesandressing
 mit Hühnerfilet•gebraten G 16.5 €
 mit Garnelen•gebraten BID 16.5 €

MOZART
 WÜRSTEL AIGIMIO 11.0 €
 Gulaschsaft•Gurkerl•2erlei Senf•
 Kren•1 Semmel

SPEZIAL TOAST AIFIG 6.5 €
 Schinken•Käse•Ketchup
 auch vegetarisch
 mit Steakfries 10.0 €

Alle Speisen unserer Menükarten werden ausschließ-
 lich mit Bio-Freiland-Eiern zubereitet.

Suppen

KÜRBISCREMESUPPE V GIL 7.0
 Kürbiskernpesto

GULASCHSUPPE A 1/2 6,0 € 8.0 €
 1 Gebäck

RINDSUPPE AICIGIL 1/2 5,5 € 7.5 €
 Frittaten•Grießnockerl

SUPPENTOPF AICIL 9.0 €
 Rindfleisch•Nudeln
 Wurzelgemüse•Grießnockerl

Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern,
 jedoch ohne Trinkgeld.

Hauptspeisen



GEMÜSETELLER  <small>CIG</small>	15.5 €
Gebackener Süßkartoffel· Zucchini·Spitzpaprika·Maiskolben· Kürbisragout·Erdäpfelpüree· Spiegelei·Kräuterbutter	
KÜRBIS RISOTTO  <small>CIDIGIO</small>	16.5 €
Kürbisragout·Kürbiskernpesto· Blattsalat	
mit Garnelen·gebraten <small>BID</small>	22.5 €
KALBSBUTTER SCHNITZEL <small>AICIFIGILIO</small>	17.5 €
Erdäpfel-Kürbis-Püree·Safterl· Röstzwiebel	
RINDSGULASCH <small>AICIGIM</small>	16.0 €
klassisch·Butternockerl	

REH-EDEL-GULASCH AICIGILIO 18.0 €
österreichisches Freiwild·
Butternockerl·
Apfel-Preiselbeer-Chutney

WIENER BACKHENDL AICIG 17.5 €
Erdäpfelsalat oder
Petersilerdäpfel·Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL AICIGIM 25.5 €
vom Kalb - *100% österreichisches
Fleisch*·Erdäpfelsalat oder
Petersilerdäpfel·Preiselbeeren




WIENER BACKFISCH AICIDIFIGIMIO 16.0 €
Seehecht·Bier-Backteig·
Pommes Frites·Sauce Tartare·
Limetten Aioli

Das Kaffeehaus präsentiert sich auch gerne von seiner
Restaurantseite. Geießen Sie die Speisen, die unsere
Köche täglich mit viel Liebe und Handarbeit zuberei-
ten.

Wiener Mehlspeishimmel

Warme Nachspeisen



DUKATENBUCHTELN  <small>AICIG</small>	
Germteig·hausgemachte Marillenmarmelade· Vanillesoße 7.20 €	
PALATSCHINKEN  <small>AICIGH</small>	6.0 €
2 Stück·hausgemachte Marillen- marmelade oder Schokosauce	
KAISERSCHMARREN  <small>AICIG</small>	10.0 €
Zwetschkenröster·Apfelmus mit oder ohne Rosinen	

SCHOKOLADE-MANDEL
SOUFFLÉ  CIFIGH 8.0 €
Schokosauce·Schlagobers

TOPFENKNÖDEL  AICIGH 8.0 €
3 Stück·Butterbrösel
Beerenröster

Bitte wählen Sie aus unserer Tortenvitrine - 3 x täg-
lich frisch aus Landtmann's Feiner Patisserie.

Appetizers, Salads & Specialities

OPERNETELLER AIDIGIMIO 15.0€

A Viennese Duo:
smoked salmon•horseradish cream &
beef tartare•butter•2 pcs toast

SMOKED SALMON AIDIGIO 1/2 13.0 € 16.0 €

from »Schenkel delicacies«•
horseradish cream•butter•2 pcs toast

BEEF TARTARE AIGIMIO 17.0€

meadow herbs•sea salt•
red onion•chili•
butter•2 pcs toast

SALAD PLATTER V LIMIO 10.5€

meadow herbs•cherry tomatoes•
celery•cucumber•peppers•runner
beans•balsamic-mustard dressing

Choose from:

chicken filet•roasted <small>G</small>	+6.5 €
prawns•roasted <small>BID</small>	+6.5 €
smoked salmon <small>D</small>	+6.5 €
buffalo mozzarella•	
tomato pesto <small>GICIH</small>	+6.5 €
fried pumpkin•	
pumpkin seed pesto <small>G</small>	+6.5 €



CAESAR SALAD V AICIDIGIMIO 10.0€

romain lettuce•parmesan•croutons
caesar dressing

with chicken•roasted G 16.5 €

with prawns•roasted BID 16.5 €

MOZART

SAUSAGES AIGIMIO 11.0 €

frankfurter•goulash gravy•2 kinds of
mustard•horseradish•1 bread roll

HAM & CHEESE

TOAST AIFIG 6.5 €

ketchup

also vegetarian

with steak fries 10.0 €

For all menu items, we use organic free-range eggs
only.

Soups

PUMPKIN SOUP V GIL 7.0 €
pumpkin seed pesto

GOULASH SOUP A 1/2 6,0 € 8.0 €
potatoes•beef•1 bread roll

BEEF SOUP AICIGIL 1/2 5,5 € 7.5 €
pancakes or semolina dumplings

SOUP TUREEN AICIL 9.0 €
beef•noodles
root vegetables

All Taxes have been included in the price. Tips are not
included, but quality service is customarily ack-
nowledged by a gratuity of 10%.

Main Courses



VEGETABLES PLATTER ^V ^{CIG}	15.5 €
baked sweet potato•zucchini• pointed peppers•corn on the cob• pumpkin ragout• mashed potatoes• fried egg•herb butter	
PUMPKIN RISOTTO ^V ^{CIDIGIO}	16.5 €
pumpkin ragout•pumpkin seed pesto•green salad with prawns•roasted ^{BID}	
MINCED VEAL PATTIES ^{AICIFIGILIO}	17.5 €
potato-pumpkin-mash•gravy• roasted onions	
GOULASH ^{AICIGIM}	16.0 €
beef•mini dumplings	

VENISON GOULASH ^{AICIGILIO}	18.0 €
<i>Austrian fair game</i> • mini dumplings• apple-red currant jam•chutney	

VIENNESE FRIED CHICKEN ^{AICIG}	17.5 €
potato salad or parsley potatoes•red currant jam	

WIENER SCHNITZEL ^{AICIGIM}	25.5 €
crumbed veal- <i>100% Austrian</i> <i>meat</i> •potato salad or parsely potatoes•red currant jam	

FISH & CHIPS ^{AICIDIFIGIMIO}	16.0 €
hake•beer-batter• french fries• tartare sauce•lime aioli	

Sometimes, our coffeehouse likes to present itself from a different side. Enjoy our restaurant menu, prepared with love by our amazing chefs.

Viennese Pastry Heaven

warm Desserts



Viennese "BUCHTELN" ^V ^{AICIG}	
yeast dumplings•homemade apricot jam• vanilla sauce 7.2 €	

TRADITIONAL PANCAKES ^V ^{AICIGH}	6.0 €
2 pcs•apricot jam or chocolate sauce	
EMPEROR'S PANCAKE ^V ^{AICIG}	10.0 €
plum compote•apple puree with or without raisins	

CHOCOLATE-ALMOND SOUFFLÉ ^V ^{CIFIGH}	8.0 €
chocolate sauce•whipped cream	
CREAM CHEESE DUMPLINGS ^V ^{AICIGH}	8.0 €
3 pcs•butter breadcrumbs•berry com- pote	

Please choose from our cake showcase - delivered 3 times daily from »Landtmann's Feiner Patisserie«!