





Liebe Gäste  
 Servus, seids grüesst und herzlich willkommen.  
 Wir freuen uns, Sie auf unserer kulinarischen Reise  
 nach Österreich mitzunehmen.

Birgit und Hugo Müller-Rommel

und Mitarbeitende  
 Marlen, Flavia, Daniel, Michael, Natalia, Elisabeth,  
 Luisa, Ramon, Jérémy, Thambi, Markus, Edith, Nadja  
 und Jan

## Vorspeisen

<b>Vogersalat (Nüssler) mit Ei, Speck und Brotcroûtons</b> <i>Salade de mâche aux croûtons et lard</i>	klein	11.80 8.80
<b>Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum</b> <i>Filets de truite fumés au raifort chantilly</i>		18.-
<b>Salatbouquet mit Bummerl-Salat (Eisberg) und Blattsalaten</b> an steirischem Kürbiskernöldressing mit Apfelwürfeli <i>Bouquet de salade au dressing à l'huile de potiron et aux pommes</i>		9.-
<b>Consommé mit Fritatten (Flädli)</b> <i>Consommé célestine</i>		8.50
<b>Erdäpfelsuppe mit violetten Kartoffelchips</b> <i>Crème parmentier</i>		9.50
<b>Backendl-Streifen</b> auf Wintersalatbouquet mit Preiselbeerschaum <i>Tranches du poulet panés sur bouquet de salade</i>		16.50
<b>Feingeschnittene Tafelspitztranchen an Kürbisöl vinaigrette</b> <i>Lamelles de culotte du boeuf à l'huile de potiron</i>		18.50





Salzburg

## Hauptspeisen

<b>Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren</b> Bratkartoffeln und Gemüse <i>Escalope de veau viennoise</i> <i>Pommes sautés et bouquetière de légumes</i>	38.-
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> Petersilienkartoffeln und Blattspinat <i>Culotte du boeuf bouilli au raifort</i> <i>Pommes persillées et épinard à la crème</i>	33.-
<b>Wiener Backhendl</b> Pommes frites und Gemüse <i>Suprême du poulet pané</i> <i>Pommes frites et bouquetière de légumes</i>	30.-
<b>Zwiebelrostbraten</b> (Rindsentrecôte mit sautierten Zwiebeln) Serviettenknödel und Gemüse <i>Entrecôte de boeuf aux oignons sautés</i> <i>Quenelles en serviette et bouquetière de légumes</i>	44.-
<b>Gemüse-Gröstl</b> (Bratkartoffeln mit Gemüse, Zwiebeln, Champignons Kräutern und Spiegelei) <i>Pommes sautés aux légumes, oignons, champignons</i> <i>et oeuf au plat</i>	23.-
<b>Geschnetzelte Kalbsleberli Tiroler Art</b> mit Speck und Äpfeln Bratkartoffeln <i>Emincé de foie de veau au lard et aux pommes</i> <i>Pommes sautés</i>	31.-
<b>Gebratene Zanderfilets in Ei-Käse-Hülle</b> an Peperonisauce und Risotto mit Riesling <i>Piccata de filets de sandre, sauce aux poivrons doux</i> <i>Risotto au Riesling</i>	35.-



### Österreichische Weisheiten

*schau'ma mal*  
(man hat grundsätzlich Interesse, weiss aber noch nicht,  
ob man es realisieren kann)

*Oh, das geht sich schon aus (das kommt schon gut)*

*Ois haub so wuid ( alles halb so wild)*

*Besser a waklada Stammtisch, ais a festa Arbeitsplatz*  
(Besser ein wackliger Stammtisch als ein fester  
Arbeitsplatz)

*Net geschimpft is globt gnuu. (Nicht geschimpft ist Lob  
genug)*

*Iss warm und trinke kalt,  
dann wirst du hundert Jahre alt.*

## Unsere Klassiker

<b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i>		7.80
	klein	6.20
<b>Gemischter Salat</b> <i>Salade mêlée</i>		9.80
	klein	7.80
<b>Lauwarmer Pilzsalat</b> <i>Salade aux champignons de bois tiède</i>		12.-
<b>Mango-Curry-Suppe</b> <i>Soupe aux mangues et au curry</i>		9.50
<b>Gebratene oder frittierte Eglifilets</b> <i>Filets de perches meunières ou frits</i>	Teller	34.-
	Portion	42.-
	Vorspeise	21.-
<b>Gebratene Eglifilets mit sautierten Waldpilzen</b> <i>Filets de perches meunières aux champignons des bois</i>		37.-
<b>Pochierte Eglifilets an Rotweinrahmsauce</b> mit geröstetem Sesam <i>Filets de perches pochés</i> <i>Sauce crème au vin rouge et au sésame</i>		36.-
<b>Beilagen:</b> Salzkartoffeln oder Trockenreis <i>Garnitures: pommes nature ou riz créole</i>		
<b>Spinat-Nudeln mit Rüeblistreifen und Mandelpesto</b> <i>Nouilles épinards au julienne de carottes</i> et au pesto aux amandes		23.-
<b>Fitnesssteller mit frittierten Eglifilets</b> und gemischtem Salat, Tartaresauce <i>Filets de perches frits, sauce tartare</i> <i>Salade mêlée</i>		35.-

**Schweinssteak an Vieille-Prune-Rahmsauce** 29.-  
mit Dörrpläumen  
Beilage nach Wahl  
*Steak de porc, sauce crème à la vieille prune*

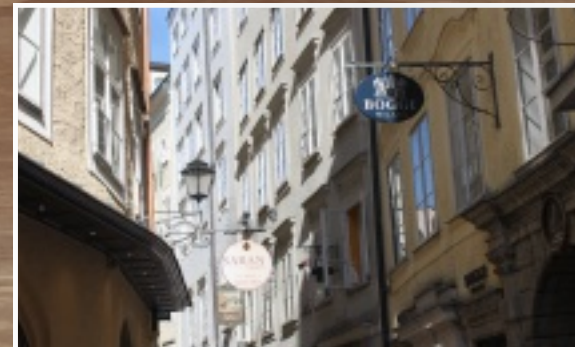
**Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikarahmsauce** 38.-  
Beilage nach Wahl  
*Dés de filet de boeuf Stroganov*

**Grilliertes Rindsfilet an Balsamicosauce** 47.-  
Gemüse und Beilage nach Wahl  
*Filet de boeuf grillé à la sauce balsamique*

**Doppeltes Rindsfilet an Rotweinsauce** p.P. 54.-  
Grosse Gemüseplatte und Beilage nach Wahl  
*Chateaubriand au vin rouge* (ab 2 Personen)

**Beilagen:** Pommes frites, Nudeln, Trockenreis, Kartoffelgratin  
**Garnitures:** Pommes frites, nouilles, riz créole, gratin dauphinois

sämtliche Preise verstehen sich inkl 7.7% MWST





Wiener Hofburg



### Kaffeespezialitäten

Kleiner Brauner (Espresso mit Schlagrahm)	4.80
Franziskaner (Café mélange mit Schlagrahm)	4.80
Kapuziner (doppelter Espresso mit Schlagrahm)	5.20
Fiaker (Espresso mit Rum)	6.20
Mazagran (Espresso mit Maraschino)	6.20
Maria Theresa (Kaffee mit Orangenlikör und Schlagrahm)	7.-

### Für Genussspechte (Geniesser)

Kaiserschmarrn mit Powidlkompott und Schlagobers 11.-  
Omelette rissolée, compote de prunes et chantilly

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleglace 10.50  
Chausson aux pommes, glace à la vanille

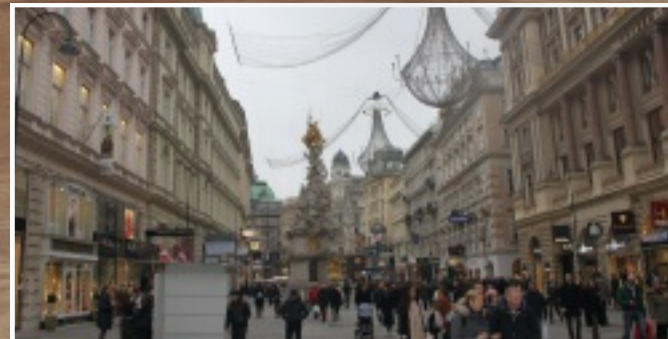
Germknödel mit Powidlfüllung und Zimtglace 9.80  
Quenelles de séré fourrée aux prunes

Parfait mit Marillenschnapsel (Aprikosen) 9.80  
und Himbeercoulis  
Parfait à l'abricotine, coulis aux framboises

### Und a Schnapsel zum Schluss

**Marillenbrand** 2cl 7.50  
Hochstrasser Feindestillerie Steiermark

**Kriecherlbrand** (Wilde Pflaume) 2cl 7.50  
Hochstrasser Feindestillerie Steiermark



## Österreich-Menü

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum  
Vogelersalat an steirischem Kürbiskernoeldressing

\*\*\*

Erdäpfelsuppe mit violetten Kartoffelchips

\*\*\*

Gebratene Zanderfilets mit Mandeln  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Kufstein-Teller  
Rinds- und Schweinsfiletmédailles an Schwammerlrahmsauce  
Serviettenknödel  
Gemüse

\*\*\*

Warme Germknödel mit Powidlfüllung und Zimtglace

Menü komplett: 85.-  
Menü ohne Zander 71.-  
Suppe, Hauptgang, Dessert: 57.-  
Menü-Hauptgang: 39.-

## Dazu a Glaserl Wein

**The Butcher Chardonnay:** Johann Schwarz Neusiedlersee  
Traubensorte: Chardonnay  
In der Nase feine Tropenfrüchte und Steinobst mit angenehmer  
Frische. Vollmundiger Weisswein. zum Aperero oder Fisch.  
1dl 5.80  
Flasche 42.-

**Big John:** Erich Scheiblhofer, Burgenland  
Traubensorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir  
Schwarze Beerenfrucht, Kirschen und Cassis mit Anklängen von  
Caramel. Saftig und rund mit präsentem Tannin und Röstaromen  
im Abgang, 1dl 6.50  
Flasche 48.-

**Rubin Carnuntum:** Gerhard Markowitsch, Carnuntum  
Traubensorte : Zweigelt  
In der Nase intensiver Duft nach Kirschen und dunklen Beeren.  
Am Gaumen weich und füllig mit rundem Körper. Schöne Frucht  
mit dezentem Schokoladearomen im Nachhall. 1dl 5.80  
Flasche 42.-

**Schwarz Cuvée:** Johann Schwarz Neusiedlersee  
Traubensorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt,  
Merlot  
Ein fruchtiger und eleganter Wein mit tollem Abgang.  
Ein Wein einfach so oder zu einem feinen Essen.  
" Des is a guada Schdoff" Flasche 48.-

**Merlot unplugged:** Hannes Reeh, Burgenland  
Traubensorte: Merlot  
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Einladende, dunkle  
Beerenfrucht mit Hauch von Schokolade, florale Noten und reifen  
Kirschen . gut integrierte Tannine mit langem, würzigem Abgang.  
Flasche 49.-