

# Österreichischer-Wochen

25. April bis 13. Mai



... unsere Weinempfehlungen ...

## Grüner Veltliner Hammergraben Österreich, Fels am Wagram

Produzent  
Weingut Hofstetter

Traubensorte  
Grüner Veltliner

Charakter  
exotische Früchte | Akazienhonig | Citrusaromen |  
saftig und lang

75 cl CHF 48.00  
10 cl CHF 7.50




## Blauer Zweigelt Haide Rabl, Niederösterreich

Produzent Weingut Rabl

Traubensorte Blauer Zweigelt

Charakter  
Rubinrot, duftend nach Weichsel, Kirsche, Zimt und Pfeffer.  
Am Gaumen feinkörniges Tannin, fruchtig.  
Frucht und Eleganz machen den Zweigelt zu einem Trinkerlebnis!

75 cl CHF 48.00  
10 cl CHF 7.50



## Vorspeisen - zur Einstimmung

Steirisches Rinds-Tatar  
beträufelt mit Kürbiskernöl  
Fr. 22.50


Tafelspitz-Carpaccio  
mit frischen Zwiebeln und  
steirischem Kürbiskernöl  
Fr. 18.50

## Aus dem Suppentopf

Paradeiser-Suppe  
(Tomatensuppe)  
Fr. 9.50

Frittaten-Suppe  
(Flädli-suppe)  
Fr. 8.00

Österreichischer-Wochen



## Aus der Salatbox – als Vorspeise

Grüner Salat Fr. 7.00

Gemischter Salat Fr. 8.50

Frühlingsalat mit  
Landrauchschinken Fr. 12.50

## Sommerschmankerl

Bunter Salatteller  
mit Wiener-Schnitzel  
und Preiselbeeren Fr. 38.50

Bunter Salatteller  
mit Backhenderl Fr. 30.50

Bunter Salatteller  
mit lauwarmem Tafelspitz  
an leichter Vinaigrette Fr. 29.50

zur Auswahl: Haussauce mit Knoblauch,  
Französisch oder Italienisch

Österreichischer-Wochen

## Hauptgerichte - richtig typisch

Original **Wiener-Schnitzel** mit Pommes-Frites  
oder mit Kartoffelsalat

Paniertes Kalbsschnitzel mit glacierten Karotten,  
garniert mit Preiselbeeren  
Fr. 38.50

Steirisches **Backhenderl**  
Pouletstücke, hausgemacht paniert,  
fein ausgebacken, dazu Kartoffelsalat  
beträuft mit etwas Kürbiskernöl  
Fr. 30.50

*Chef's Tip:* Wiener **Rahmgulasch**  
Zartes Rindsgulasch an sämiger Sauce,  
mit Eier-Spätzle und Gemüse  
Fr. 32.50

**Tafelspitz** - Rindfleisch aus dem Fleischsud,  
mit frischem Kren (Meerrettich), dazu  
Salzkartoffeln und Wurzelgemüse  
Fr. 32.50

**Zwiebel-Rost-Braten**  
Rinds-Entrecôte an Zwiebel-Sauce,  
dazu knusprig gebackene Zwiebeln,  
mit Serviettenknödeln und Gemüse  
Fr. 39.50

## Vegetarisch - und doch typisch


Hausgemachte Serviettenknödel  
an einer cremigen Sauerrahm-Sauce,  
mit bunten Salaten serviert  
Fr. 20.50

Käse-Spätzle  
mit Röstzwiebeln und Gemüse  
mit Spiegelei: Fr. 22.50  
ohne Spiegelei: Fr. 20.50

Serviettenknödel  
an leichter Schwammerlsauce (Pilze)  
Fr. 21.50

Sommerliche  
Tatar-Variationen  
13. Juni bis 12. August

Österreicher-Wochen



Desserts

**Marillen-Topfen-Knödel**  
mit Vanille-Eis  
Fr. 12.50

**Kaiserschmarren**  
mit Zwetschgenkompott  
Fr. 12.50

**Wiener Eiskaffee**  
Schwarzer Kaffee mit Vanille-Eis  
Fr. 9.50

***Dessert-Hit:***

Topfen-**Palatschinken**  
mit Himbeeren  
und Vanille-Eis  
Fr. 12.50

Kaffee-Spezialität

Kaffee mit Marillenschnaps  
und Rahmhaube  
Fr. 8.50

Österreicher-Wochen

