



## Bei uns kommt Österreich auf den Tisch! \*

Unsere **Eier** sind selbstverständlich **Freilandeier**

Unsere **Schinken**, unser **Rindfleisch**, unser **Schweinefleisch**, unser **Hühnerfleisch** – alles Frischfleisch ist zu 100% aus Österreich.

**Gemüse, Erdäpfel, Salat, Zwiebeln** aus Niederösterreich und Wien.

Unser **Mehl ist Finis Feinstes** aus österreichischer Mühle.

Auch unser **Zucker** kommt aus Wien und Niederösterreich, ja auch das **Salz** ist aus Bad Ischl.

Unser **Wein** aus Wien, Niederösterreich dem Wagram, Weinviertel, der Wachau und Carnuntum, der Steiermark und aus dem Burgenland.



\*vorbehaltlich saisonaler Engpässe

### Die Legenden des Kaiserschmarrens

1. Als ein Hofküchen- Pâtissier , der für die notorisch linienbewusste Kaiserin Elisabeth gerne besonders leichte Desserts kreierte, mit einer neuen Komposition aus Omelettenteig und Zwetschkenröster in der kulinarischen Gunst der Kaiserin gar nicht zu landen vermochte, sprang seine Majestät in die Bresche und aß die Portion der Kaiserin mit den Worten „Na geb’ er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder zusammenkocht hat“ auf.
2. In einer Variante der Legende wurde das Gericht, das demnach bereits anlässlich der Hochzeit von Franz Joseph und Elisabeth 1854 kreiert und der neuen Kaiserin gewidmet wurde, von den Köchen zunächst „Kaiserinschmarrn“ getauft; es habe aber dem Kaiser besser zugesagt und wurde dementsprechend umbenannt.
3. Der Senn (in Österreich auch „Kaiser“ genannt) einer Hütte, auf der eine der kaiserlichen Jagden endete, setzte dem Kaiser einen „Kaiserschmarrn“ vor, von welchem der Kaiser dermaßen begeistert gewesen sein soll, dass er das Gericht kurzerhand in „Kaiserschmarrn“ umtaufte.
4. Es könnte sich auch um einen bäuerlichen Hausschmarren, also einen „Schmarren a la casa“ handeln, aus dem Zusammenhang mit dem im Italienischen Casa d’Austria genannten Haus Habsburg der Kaiserschmarrn geworden ist.



Unsere 3 Küchen (Wiener Küche, Schmarren und Süße Küche) arbeiten unabhängig von einander, daher ist es nicht möglich alle Speisen gleichzeitig zu servieren!

### Kräftige Rindsuppe vom gekochten Schulterscherz und Tafelspitz

serviert mit Frittaten, Käsefrittaten, Grießnockerl oder Leberknödel € 4,80

Knoblauchbrot € 1,40

### Überbackene Wiener Schinkenfleckerln

Weltberühmt in Wien sind unsere Schinkenfleckerln. Liebevoll zubereitet mit Bauernschinken und Obersauce, mit herzhaftem Gouda überbacken, dazu Blattsalate mit Joghurtdressing € 15,80

### Original Vorarlberger Käsespätzle

Vom Ländle aus eroberten diese würzigen Spätzle nicht nur Wien, sondern ganz Österreich. Frisch zubereitet mit würzigem Bergkäse duften sie unwiderstehlich, dazu servieren wir Blattsalate mit Kräutern € 15,80

### Rindfleischpfandl nach Wiener Art

Dieser Wiener Klassiker ist Tafelspitz & Schulterscherz, mit Suppengrün im großen Topf gegart. Serviert im Pfandl, dazu gehackter Blattspinat mit etwas Knoblauch & hausgemachter Erdäpfelschmarren € 21,80

### Wiener Kalbsrahmgulasch

Dieses Wahrzeichen der Wiener Küche ist ein im schweren Gulaschkessel zubereitetes Kalbfleisch, das in pikanter Paprikarahmsauce gegart wird. Wir servieren es im Pfandl mit z'upfte Nockerl und Paprikastreifen € 20,80

### Steirisches Backhenderl

Dieses Rezept haben wir aus der Steiermark gestohlen. Ausgelöstes Hühnerhaxerl & Hühnerbrust in Kürbiskernpanier gebacken. Bei uns gibt's Erdäpfelsalat und Steirisches Kernöl dazu. € 16,80

### Klassisches Wiener Kalbschnitzel

Vorsichtig geklopftes Kalbsschnitzel, klassisch in Bröseln paniert und in Butterschmalz goldbraun gebacken, dazu Erdäpfeln mit Butter und viel Petersilie. Dazu gibt's Blattsalate mit Joghurtdressing € 22,80





## Unsere Traditionellen Palatschinken

werden aus Weizenmehl, auf Wunsch aber auch aus Buchweizen Vollwertmehl, Dinkelmehl oder Maismehl zubereitet

Alle\* Zutaten stammen aus Österreich, aber wir lassen uns auch von den Küchen anderer Länder inspirieren. Wir nehmen Sie gerne auf diese Reise mit. \*vorbehaltlich saisonaler Engpass



### Nr. 1 Italienische Spinatpalatschinke

gefüllt mit gehacktem Blattspinat, Jungzwiebeln & Paradeisern, überbacken mit Mozzarella & hausgemachtem Basilikumpesto

### Nr. 2 Mediterrane Gemüsepalatschinke

gefüllt mit gebratenen Zucchini, getrockneten Paradeisern, Champignon & Paprika, serviert mit unserer hausgemachten Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter, darüber geröstete Mandeln

### Nr. 3 Südtiroler Schinken Palatschinke

gefüllt mit saftigem Landschinken & Kräutertopfen, überbacken mit mildem Mozzarella

### Nr. 4 Böhmisches Bauernschinken Palatschinke

gefüllt mit geselchtem Bauernschinken & frischem Kren, mit Geheimratskäse überbacken

### Nr. 5 Wiener Fleisch Palatschinke

gefüllt mit pikantem Faschierten, serviert mit unserer hausgemachten Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter

### Nr. 6 Mexikanische Chili Palatschinke

gefüllt mit Chili con Carne aus Rinderfaschiertem, Bohnen & Mais, überbacken mit Schafkäse & Paprikastreifen

### Nr. 7 Kroatische Schafkäse Zucchini Palatschinke

gefüllt mit Schafkäse, gebratenen Zucchini & Faschiertem, überbacken mit etwas Basilikumpesto

### Nr. 8 Ungarische Fleisch Palatschinke

gefüllt mit Faschiertem & Speck, in Bröseln gebacken, serviert mit pikanter Paprikasauce

### Nr. 9 Griechische Spinat & Schafkäse Palatschinke

gefüllt mit Spinat & Schafkäse, in Leinsamenbröseln gebacken, serviert mit Tzatziki

### Nr. 10 Irische Schinken Käse Palatschinke

gefüllt mit saftigem Schinken & Cheddar, in Sesambröseln gebacken, serviert mit Marillen Whiskey Chutney



1 Palatschinke € 10,80

2 Palatschinken 15,80

Alle Schmarren gibt's aus Weizenmehl, aber auch aus Dinkelmehl oder Maismehl

Österreichische Schmarren sind unsere Hausspezialität, alle mit Rum Rosinen

### Nr. 1 Wiener Kaiserschmarren

das Original, frisch zubereitet und im Pfandl serviert, mit hausgemachtem Zwetschkenröster

### Nr. 2 Salzburger Topfenschmarren

Der Schmarrenteig ist mit Topfen verfeinert, daher besonders flaumig. Im Pfandl serviert, dazu Marillenröster

### Nr. 3 Tiroler Nuss Schmarren

Die karamellisierten Walnüsse über den Schmarren geben ihm eine krokante Note, im Pfandl serviert, dazu Preiselbeeren

### Nr. 4 Steirischer Apfelschmarren

Die gebratenen Apfelspalten und Zimtucker über den Schmarren machen ihn besonders pikant, im Pfandl serviert, mit Preiselbeeren

### Nr. 5 Waldviertler Mohnschmarren

Der fein zubereitete Mohn mit Butter am Schmarren, machen ihn herzhaft und süß, serviert mit Zwetschkenröster

**Pfandl € 15,80 oder Kostprobe € 7,80**

**gerne können sie die Röster & Saucen tauschen:**

Zwetschkenröster, Marillenröster, Erdbeerröster, Weichselröster, Preiselbeeren, Vanillesauce, Schokosauce oder Apfelmus





# Schneenockerl Palatschinken 1 Portion € 15,80

Diese Spezialität aus überbackenen Palatschinken gibt's nur bei uns!

Zuerst werden 2 Palatschinken gebacken und gefüllt, in der Auflaufform mit Eischneenockerln im Backofen 15 Minuten gebacken,

köstlich flaumig, heiß serviert!

## Nr. 1 Wachauer Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Marillen & Topfen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Vanillespiegel

## Nr. 2 Salzburger Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Topfen & Rosinen gefüllt, mit Eischneenockerln überbacken, serviert mit Sauerrahm - Marillenspiegel

## Nr. 3 Tiroler Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Topfen & Beeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, serviert mit Vanille - Erdbeerspiegel

## Nr. 4 Steirische Schneenockerl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Äpfeln & Preiselbeeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, darüber Zimt, serviert mit Vanillespiegel

## Marmeladen und Schokolade Palatschinken

Drei Palatschinken mit hausgemachter Marillenmarmelade, Erdbeermarmelade oder Schokoladenfüllung

3 Stück € 8,30

dazu Schlagobers oder Vanille Eis € 1,50

Unsere Palatschinken werden aus Weizenmehl,  
auf Wunsch aus Dinkelmehl, Buchweizen Vollkornmehl  
oder Maismehl zubereitet



## Süß gefüllte Palatschinken zum Ausschicken

Eine Palatschinke € 8,30

Zwei Palatschinken € 11,80

- 1; „Schönbrunner“ Palatschinke, gefüllt mit geriebenen Haselnüssen, serviert mit Schokoladensauce
- 2; „Salzburger“ Palatschinke, gefüllt mit Topfencreme & Rum Rosinen, serviert mit Vanillesauce
- 3; „Böhmische“ Palatschinke, gefüllt mit Powidl & Mohnfülle, serviert mit Zwetschkenröster
- 4; „Wäschermädl“ Palatschinke, gefüllt mit Marillen & Marzipan, serviert mit Vanillesauce
- 5; „Piemont“ Palatschinke, gefüllt mit Weichseln & Topfencreme, serviert mit Vanillesauce
- 6; Nutella Palatschinke, gefüllt mit Nutella, serviert mit Vanillesauce
- 7; Nutella Spezial Palatschinke, gefüllt mit Nutella & Banane, serviert mit Vanillesauce
- 8; Topfen Früchte Palatschinke, gefüllt mit Topfencreme & frischem Fruchtsalat, serviert mit Schokoladensauce
- 9; Erdbeer Biskuit Palatschinke, gefüllt mit Topfencreme & Erdbeeren, in süßen Bröseln gebacken, auf Vanillesauce
- 10; Böhmisches Biskuit Palatschinke, gefüllt mit Powidl, Mohn & Nüssen, in süßen Bröseln gebacken, serviert auf Schokoladensauce

## Eispalatschinken € 13,80

### Eis Palatschinken „Früchtetraum“

2 Palatschinken mit frischen Früchten gefüllt, übergossen mit Schokoladesauce, dazu Vanilleeis

### Eis Palatschinke „Klassik“

1 Palatschinke mit 2 Kugeln Vanilleeis gefüllt, übergossen mit Schokoladensauce & Beerenröster, serviert mit Mandelsplitter und Schlagobers





## In unserer Milchbar

bereiten wir unsere Shakes aus frischer Milch mit Bananen, Erdbeeren, Schokolade oder mit Vanillegeschmack und einer Kugel Vanilleeis frisch im Shaker zu.

Eismilchshake mit: Erdbeer, Banane, Schokolade oder

Vanille Eissshake 0,25l € 4,00

Glas Milch 0,25l € 1,50

## aus der Vitaminbar

frisch gepresster Orangensaft 1/4l € 5,00

frisch gepresster Orangen, Apfel & Karottensaft 1/4l € 5,00

## aus der Kaffee & Teekuchl

Kleiner Kaffee € 2,40

Großer Kaffee € 4,80

Melange mit Schlagobers € 3,60

Cappuccino (Großer Mocca) mit Schlagobers € 4,80

Kaiser Melange (Großer Mocca mit viel Milch) € 4,80

Kakao mit Schlagobers € 4,60

Kakao mit Rum & Schlagobers € 5,50

Kräuter-, Früchte- oder Pfefferminztee € 4,00

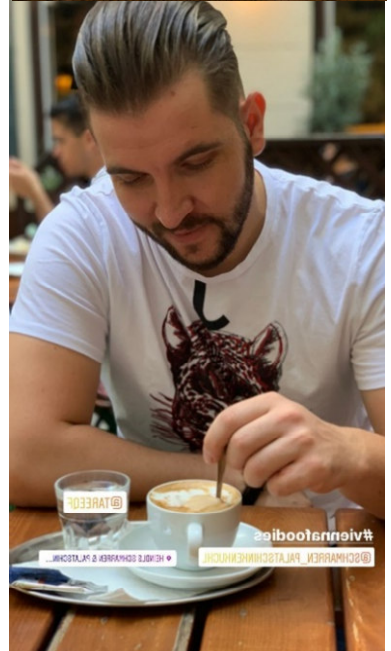
Tee mit Zitrone € 4,00

## Hausgemachte Limonaden

mit frischer Minze und Limette, mit braunem Zucker leicht gesüßt 0,5l € 4,80

mit Limette, Basilikum, Erdbeeren, mit Limettensaft gesüßt 0,5l € 4,80

mit Ingwer, Zitrone und Limette 0,5l € 4,80







# RÖMERQUELLE®

## aus`m Eiskasten

Coca Cola, Light, Zero,

Almdudler, Sprite, Frucade

0,33l € 4,00

Grießkirchner Cola Orange Limonade

0,5l € 4,00

Römerquelle, Römerquelle mit Zitrone

0,33l € 3,20

0,7l € 5,50

0,25l Marille oder Johannisbeere, pur oder gespritzt auf

0,5l € 4,00

0,25l Orangensaft pur oder gespritzt auf

0,5l € 4,00

0,25 l Apfelsaft, Apfelsaft naturtrüb, Apfelsaft Hollunder pur oder gespritzt auf

0,5l € 4,00

0,25l Traubensaft gelber Muskateller od. Rot pur od. gespritzt auf

0,5l € 4,00

\*\*Soda oder Soda mit Zitrone oder Himbeer

0,25l € 2,50\*\*

\*\*Soda oder Soda mit Zitrone oder Himbeer

0,5l € 4,00\*\*

Zwettler Radler Naturtrüb

0,5l € 4,80

Zwettler Luftikus Alkoholfrei

0,5l € 4,80

\*\* Jugendgetränk





Wir freuen uns sehr, Ihnen die Spezialitäten unseres Lieferanten aus Zwettl anbieten zu dürfen. Das Zwettler Original ist ein großer Klassiker aus`m Fass`l,

Sie werden eine Freude haben!

Nach klassischer Art aus vorzüglichen Zutaten der Zwettler Biernatur gebraut, ist es von kräftigem Hopfenaroma geprägt. Die feinen Malznoten verleihen dem Zwettler Original eine bemerkenswerte Eleganz. Prost!

Zwettler Original	0,3l	€ 3,60
	0,5l	€ 5,00
Zwettler Pils Saphir	0,3l	€ 4,00
Zwettler Dunkel Flasche	0,5l	€ 5,00
Weizen Flasche	0,5l	€ 5,00

Die Bio Weine von unserem Freund Diwald Martin beziehen wir schon über 35 Jahre aus dem Großriedental. Wir freuen uns über die hervorragende Qualität. Martins Vater Hans, war der Vorreiter der Biobewegung in Österreich und beeinflusste den Weinbau nachhaltig.



Grüner Veltliner oder Zweigelt/Portugieser vom BIO Winzer Diwald aus Groß Riedental	1/8l	€ 3,00
	gespritzt auf 1/4 l	€ 3,00
Sommersgespritzter	1/8l auf 1/2l gespritzt	€ 4,00
Esprit Frizzante	0,1l	€ 4,00





**aus'm Schnapskast'1 4cl € 5,50**

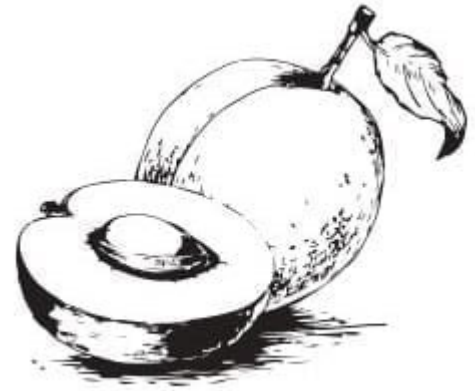
Wieser steht für edle Brände aus handverlesenen Früchten der Region Wachau

Wieser Williams Birnenschnaps „Classic“

Wieser Zwetschkenschnaps „Classic“

Wieser Himbeergeist „Classic“

Wieser Marillenschnaps „Classic“

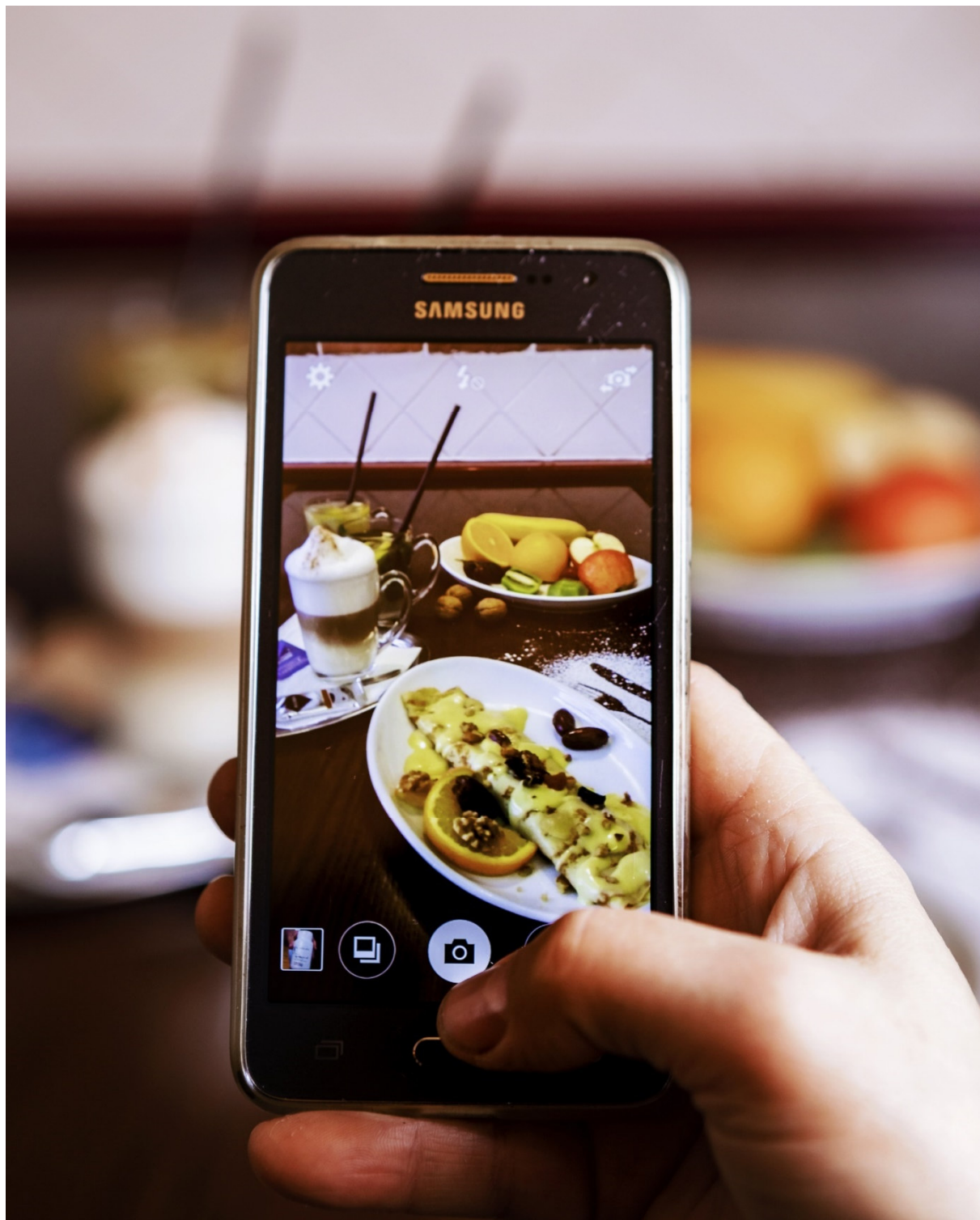


Unser Freund Heiderer Mayer vom Wagram füllt für uns die Hausmarke “Donaulandler” extra ab. Die Kellerverkostung mit Helmut Mayer, um die richtigen Weine zu finden, ist uns immer feuchtfrohlich aber auch mit dem nötigen Ernst gelungen.

**zu jeder Flasche Wein bekommen Sie 1 Flasche 0,7l Mineral im Wert von € 5,50 gratis dazu**

Grüner Veltliner „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
DAC Grüner Veltliner „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
Gelber Muskateller „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
Riesling „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
Welschriesling Weingut Polz, Südsteiermark trocken	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
Wiener Satz Classic Weingut Cobenzl, Wien, trocken,	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
Zweigelt „Donaulandler“ NÖ Wagram trocken	1/8l € 3,50	0,75l € 21,00
Carnuntum Cuvee Weingut Markowitsch, Carnuntum, trocken	1/8l € 4,50	0,75l € 27,00
Heideboden Rot Blaufränkisch & Zweigelt, T, Lehner, Bgld,	1/8l € 4,50	0,75l € 27,00





Wir freuen uns über dein Feedback auf Google, Facebook & Instagram

