

**Gedeck | Couvert**

**3 Aufstriche und Jour Gebäck**

3 differently flavoured spreads & bread rolls 2,90  
(Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über die enthaltenen Allergene)

**Vorspeisen | Starters**

**Hauchdünn geschnittener Tafelspitz**

auf Rucola-Vogelersalat mit Gegenbauer Kernöl-Rotwein-Dressing<sup>L,O</sup>  
**Prime boiled beef, thinly sliced**  
on rocket salad and lamb's lettuce with pumpkin seed oil & red wine dressing 8,90

**Knackwurst** in Essig und Öl<sup>A,L,O</sup>

**Viennese Sausage** in a dressing of oil and vinegar 5,90

**Presskopf** in Kernölm Marinade<sup>L,H,O</sup>

**Boiled pork in aspic** in a dressing of pumpkin seed oil 5,90

**Beef Tartar vom "Almo" Rind** mit Toast & Butter<sup>C,G,L,M</sup>

**Tartar of "Almo" beef** with toast & butter 9,90

Hauptgericht | Main course 13,90

**Geräucherte Bachforelle** auf Apfel, Zwiebel, Rote Rüben und Pinienkerne<sup>D,H,L,O</sup>

**Smoked trout** on apple, onion, beetroot and pine nuts 11,90

**Ziegenkäse im Speckmantel** auf Blattsalat & Paradeiser-Basilikum Chutney<sup>A,C,G,O</sup>

**Goat's cheese in bacon** with leaf lettuce & tomato-basil chutney 11,90

**Salat vom Buffet | Assorted salads** from the buffet<sup>C,G,L,M,O</sup>

(nur abends | evenings only) 4,60

**Suppen | Soups**

**Wiener Buchstaben-Suppentopf**

Kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse & Buchstabennudeln<sup>A,C,G,L</sup>  
**Viennese beef broth** with root vegetables & Viennese pasta 5,90

**Hummercremesuppe**<sup>B,G,L,O</sup> | **Lobster cream soup**

7,90

**Rinderbouillon** mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel<sup>A,C,G,L</sup>

**Beef bouillon** with semolina dumplings,  
thinly sliced pancakes or liver dumplings 3,40



**"Die Suppe mit Sinn"**

... ist die jährliche Hilfsaktion der Wiener Tafel: Sozial engagierte Gastronomen widmen eine Suppe auf ihrer Speisekarte der Wiener Tafel und führen für jede verkaufte Portion einen Euro Spende an Österreichs älteste Tafelorganisation ab! Mit einem Euro versorgt die Wiener Tafel bis zu 10 Armutsbetroffene mit Lebensmitteln. - [www.suppemitsinn.at](http://www.suppemitsinn.at)

**Vegetarisch | Vegetarian dishes**

<b>Eiernockerl</b> mit Blattsalat <sup>A,C,G,O</sup> <b>Traditional Austrian pasta</b> with scrambled egg and leaf salad	7,60
<b>Cremespinat mit Rösterdäpfel und Spiegelei</b> <sup>A,C,G</sup> <b>Creamy spinach</b> with roasted potatoes and fried egg	7,60
<b>Erdäpfel-Sojasprossen-Puffer</b> mit Ratatouille gegrillte Zucchini & Karottenstroh <sup>A,C,F,L</sup> <b>Potato-Soybean sprouts hash browns</b> with ratatouille, grilled courgettes & carrot straw	7,90

**Fisch | Fish dishes**

<b>Donau-Zander</b> in der Kürbiskernkruste mit Erdäpfel-Mayonnaise Salat <sup>A,C,D,G,H</sup> <b>Deep fried filet of pikeperch</b> in a pumpkin seed crust with potato-mayonnaise salad	11,90
<b>Donau-Zander "Natur"</b> mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel <sup>A,D,G,L</sup> <b>Pan fried filet of pikeperch</b> with herb butter and parsley potatoes	11,90

**Fleischgerichte | Meat dishes**

<b>Kalbsrahmgulasch</b> mit Butternockerln <sup>A,C,G,L</sup> <b>Viennese veal goulash</b> with small buttered dumplings	10,90
<b>Fiakergulasch</b> mit Salzerdäpfel, Semmelknödel, Salzgurke, Spiegelei & Würstel <sup>A,C,G</sup> <b>Traditional Viennese beef goulash</b> with boiled potatoes, bread dumpling, gherkin, fried egg & sausage	10,90
<b>Wiener Salonbeuschel</b> mit Rahmhaube und Gulaschspiegel, dazu Semmelknödel <sup>A,C,G,L,M,O</sup> <b>Viennese lights</b> with cream and goulash sauce, served with bread dumplings	10,90
<b>Backhendl</b> mit Erdäpfel-Vogersalat <sup>A,C,G,O</sup> <b>Deep fried chicken</b> with potato & lamb's lettuce	9,90
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Petersilerdäpfel <sup>A,C,G,L</sup> <b>Viennese veal escalope</b> with parsley potatoes	18,90

<b>Gebackenes ARCOTEL-Schnitzel</b> vom Schwein mit Petersilerdäpfel oder Salatteller <sup>A,C,G,L,O</sup> <b>Pan fried pork escalope</b> with parsley potatoes or mixed salad	9,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Braterdäpfel und Speckfisolen <sup>A,G,O</sup> <b>Roasted beef</b> with fried onions, roasted potatoes & green beans in bacon	19,50
<b>Altwiener Tafelspitz</b> mit Rösterdäpfel, Cremespinat & Apfelkren <sup>A,C,G,L</sup> <b>Viennese prime boiled beef</b> with roast potatoes, cream spinach & apple-horseradish	19,50
<b>Filetsteak vom Grill</b> mit englischem Gemüse und Braterdäpfel <sup>G,L</sup> <b>Grilled filet of beef</b> with mixed vegetables and fried potatoes	23,90

### Nachspeisen | Desserts

<b>Wiener Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen & Zwetschkenröster <sup>A,C,G,O</sup> <b>Viennese sugared pancake</b> with raisins and stewed plums <small>(Zubereitungszeit ca. 20 Min.   approx. 20 min. preparation)</small>	6,90
<b>Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade (2 Stück) <sup>A,C,G</sup> <b>Viennese pancakes</b> with apricot jam (2 pieces)	4,90
<b>Wimberger Gatsch</b> (Waldbeeren & Pudding auf Biskuit, gratiniert) <sup>A,C,G,H,O</sup> <b>Berries &amp; pudding</b> on sponge cake, au gratin	4,90
<b>Apfelstrudel</b> mit Schlagobers <sup>A,C,G,O</sup> <b>Viennese apple strudel</b> with whipped cream	3,50
<b>Wimberger Torte</b> mit Schlagobers <sup>A,C,G,H,O</sup> <b>Homemade chocolate cake</b> with whipped cream	3,50

**Aperitif | Aperitif**

<b>Campari Soda</b> oder   or <b>Orange</b>		5,80
<b>Aperol Prosecco</b> °		5,20
<b>Sekt</b> ° & Holunderblütensirup   Sparkling wine & elderflower syrup		5,20
<b>Sekt</b> ° & Granny Smith Apfelsaft   Sparkling wine & Granny Smith apple juice		5,20
<b>Sekt</b> ° & Wachauer Marille   Sparkling wine & apricot syrup		5,20
<b>Sherry Sandeman</b> dry, medium, cream	5 cl	6,50
<b>Burschik's Vermouth</b> dry, Klassik	5 cl	5,50
Wiener Vermouth seit 1891   Viennese Vermouth since 1891		

**Bieriges | Beer**

<b>Gösser Vollbier</b> <sup>A</sup> - vom Fass   Draught beer	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,50
<b>Starobrno Altbrünner Gold</b> <sup>A</sup> - vom Fass   Draught beer	0,30 l	3,90
	0,50 l	4,70
<b>Edelweiss Weizen</b> <sup>A</sup> - Flasche   Bottled cloudy wheat beer	0,50 l	4,60
<b>Edelweiss alkoholfrei</b> <sup>A</sup> - Flasche   Non-alcoholic bottled beer	0,50 l	4,60
<b>Gösser "Natur Gold" alkoholfrei</b> <sup>A</sup> - Flasche   Non-alcoholic beer	0,33 l	4,10

**Alkoholfrei | Non-Alcoholic**

<b>Vöslauer</b> , prickelnd oder still	0,75 l	5,80
Mineral water, sparkling or still	0,30 l	3,10
<b>Pago</b> , verschiedene Sorten		
Pago, fruit juice assortment	0,20 l	3,40
<b>Tonic</b> , Fever Tree, Fentimans (0,125 l), Thomas Henry	0,25 l	3,60
<b>Schweppes</b> Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 l	3,60
<b>Coca-Cola</b> , <b>Coca-Cola Light</b> , <b>Sprite</b>	0,33 l	3,30
<b>Frucade</b>   Orange lemonade	0,35 l	3,30

<b>Almdudler</b> Austrian lemonade flavoured with herbs	0,35 l	3,30
<b>Himbeer Kracherl</b>   Soda water with raspberry syrup	0,25 l	3,10
<b>Holunderblüten Kracherl</b>   Soda water with elderflower syrup	0,25 l	3,10

### Digestif | Digestif

<b>Averna, Fernet Branca</b>   Bitters	4 cl	3,90
<b>Pfau - Williams, Marille</b>   Pear, apricot	2 cl	5,30
<b>Pfau - Vogelbeere, Himbeer, Quitte</b>   Rowan berry, raspberry, quince	2 cl	5,60
<b>Grappa del'Elba</b>	2 cl	3,30
<b>Pfau Obstler</b>   Fruit schnaps	2 cl	5,40
<b>Bauer's knackige Haselnuss</b>   Bauer's hazelnut schnaps	2 cl	3,40

Für weitere Spirituosen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter | For further spirits please ask our waiters

### Heiße Getränke | Hot Beverages

<b>Kleiner Mocca oder Brauner</b> <sup>G</sup> Single espresso with   without milk or cream		2,80
<b>Großer Mocca oder Brauner</b> <sup>G</sup> Double espresso with   without milk or cream		3,80
<b>Verlängerter</b> Diluted espresso with   without milk or cream		3,10
<b>Melange, Cappuccino</b> <sup>G</sup>		3,40
<b>Caffè Latte</b> <sup>G</sup>		3,50
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G</sup> mit   ohne Schlagobers Hot chocolate with   without cream		3,30
<b>Portion Tee   Pot of tea</b>		3,80
Assam, English Breakfast, Ceylon, Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Grüner Chinattee, Caramel Peach, Pfefferminze, Kamille Assam, English Breakfast, Ceylon, Earl Grey, Darjeeling, Sweet Berries, Green China Tea, Caramel Peach, Peppermint, Chamomile		

**Weißwein | White Wine**

**Flasche | Bottle 0,75l**

**Wiener Gemischter Satz 2015**

Weingut Lenikus – Grinzing | Wien 32,00

Fleischig intensive Pfirsichnase, sehr fruchtbetont. Kühle, frische Stilistik, am Gaumen leicht rauchig. Sehr schöne Balance von Frucht und Säure.

**Chardonnay 2015**

Weingut Rainer Christ – Jedlersdorf | Wien 32,00

Lebhafte, gelbfruchtige Ananasnase, Mango, Melone. Klare mineralische Frucht, dennoch kühle Frische. Im Abgang zeigt sich wieder die klare Mineralität und Brillanz.

**Grüner Veltliner FSP 2015**

Weingut Frischengruber – Rossatz, Wachau | Niederösterreich 28,00

Helles Gelbgrün. Feinfruchtig am Gaumen, gelbfruchtig, mineralisch, viel Finesse. Angenehme Fruchtstruktur, fester Körper, klingt lange nach.

**Grüner Veltliner 2015**

Weingut Loimer – Langenlois | Niederösterreich 26,00

Intensive Veltlinernase, sehr fruchtbetont. Am Gaumen frischer Äpfel, ein Hauch Zitrus, trocken.

**Grüner Veltliner DAC 2015**

Weingut Hindler – Schrattenthal | Weinviertel 26,00  
1/8 l 4,50

Mineralische Würze schon im Bukett. Am Gaumen Terroir-Feeling mit Fruchtergänzung. Zeigt Reife, vermittelt Trinkfreudigkeit.

**Gelber Muskateller 2015**

Weingut Rainer Christ – Jedlersdorf | Wien 32,00

Stark muskatige Aromen, sehr viel Exotik, am Gaumen saftig, in seiner animierenden Überdrehtheit schon wieder ein Klassiker.

**Riesling Federspiel Loibenberg 2015**

Domäne Wachau – Dürnstein, Wachau | Niederösterreich 28,00

Dezente Marillen- und Pfirsichfrucht, elegant, feingliedrig und jugendlich. Dieses frische und klare Federspiel passt perfekt zu leichten Speisen.

**Flasche | Bottle 0,75l**

**Riesling Steinmassl DAC Reserve 2015**

Weingut Sax – Langenlois | Niederösterreich

28,00

1/8 l

4,80

Helles Grüngelb. In der Nase feine, zitronig unterlegte Steinobstnote. Am Gaumen helle Frucht.  
Pfirsich, finessenreiche Säurestruktur, gute Länge, feiner Speisenbegleiter.

**Riesling Alsegg 2015**

Weingut Mayer am Pfarrplatz – Grinzing | Wien

32,00

Gelber Pfirsich, dezente Ananas, Steinobstkompott, Feuersteinmineralik, schöne Frische. Knackiger Wein mit tollem Säurespiel, saftig, beeindruckende klare Rieslingfrucht.

**Sauvignon Blanc 2015**

Weingut Hagn – Mailberg, Weinviertel | Niederösterreich

28,00

Im Duft feine Kräuter- und Stachelbeeraromatik.  
Am Gaumen Ribiselholz, rote Paprika, intensive Würze, saftige und trinkfreudige Frische und Fülle.

**Weißburgunder 2015**

Weingut Koppitsch – Neusiedl am See | Burgenland

28,00

Feinfruchtige, nussige Aromen in der Nase.  
Cremig weiche Struktur, reif und voll, sehr elegant.

**Welschriesling Steirische Klassik 2015**

Weingut Polz – Grassnitzberg | Südsteiermark

28,00

Hellgelb. Feiner, frischer Duft nach Zitrusfrüchten und Haselnüssen, delikater, dezent mit angenehmem Säurespiel, jugendlich frisch und sehr harmonisch.

**Roséwein | Rosé**

**Tetuna Rosé 2014**

Weingut Goldenits – Tadtén, Neusiedlersee | Burgenland

29,00

Lieblich, extreme Frucht nach Erdbeeren und Ribisel, perlendes Zucker/Säurespiel am Gaumen.  
Verführerisch und animierend im Abgang, gute Länge.

**Rotwein | Red Wine**

**Flasche | Bottle 0,75l**

**Alpha 2015**

Weingut J. Heinrich – Tadten, | Burgenland

28,00  
 1/8 l 4,80

Aus jungen Weingärten, fruchtig.  
 Frisch mit kräftiger Würze, animierend im Abgang.

**Zweigelt DAC 2014**

Weingut Keringer – Mönchhof, Neusiedlersee | Burgenland

26,00

Funkelndes Rubinrot mit Purpur Reflexen, intensive Weichselaromatik  
 und dunkle Beeren. Weich und füllig am Gaumen mit kräftigem Abgang.

**Zweigelt Classic 2014**

Weingut Netzl – Göttelsbrunn, Carnuntum | Niederösterreich

28,00

Betont fruchtige reife Kirschnase, schmeckt fleischig und weich.  
 Sehr trinkfreudig, betont kirschfruchtig, kräftiger Abgang.

**Blafränkisch 2013**

Weingut Triebaumer – Rust, Neusiedlersee | Burgenland

30,00

Einladender Duft nach Brombeeren, Himbeeren und Weichseln.  
 Am Gaumen fruchtbetont und saftig mit etwas Kräuterwürze,  
 mineralischen Noten, elegant und schöne Länge im Abgang.

**Blafränkisch 2013**

Weingut Kerschbaum – Horitschon | Südburgenland

36,00

Dunkles Rubingranat, fester opaker Kern, violette Reflexe.  
 In der Nase saftig nach Herzkirschen und Nougat.  
 Am Gaumen komplex, stoffige dunkle Beerenfrucht, feine Anklänge an Veilchen und Brombeeren.

**St. Laurent vom Hartberg 2014**

Weingut Schwertführer – Sooß bei Baden | Niederösterreich

32,00

Eine Selektion der besten großen Holzfässer jedes Jahrgangs.  
 erinnert im Duft an Herzkirschen, rote Ribisel und dunkle Beeren.  
 Im Geschmack harmonisch weich, sehr extraktreich.

**Das Phantom 2013**

Cuvée aus Blafränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und erstmals Syrah  
 Weingut K+K Kirnbauer – Deutschkreuz | Mittelburgenland

58,00

Vielschichtige, interessante Nase mit Waldbeer-Preiselbeer-Note.  
 Feine Röstaromen aus 18-monatiger Barrique-Lagerung im Verbund mit zarten floralen Anklängen.



**Flasche | Bottle 0,75l**

**Cuveé Haideboden 2014**

Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, und Zweigelt  
Weingut Claus Preisinger – Gols | Mittelburgenland

44,00

Leuchtendes Rubingranat, mineralische Finesse mit Pfeffer und Veilchen.  
Kühl, vibrierend, authentisch.

**Süßwein | Sweet Wine**

**Rotgipfler Spätlese 2015**

Weingut Biegler – Gumpoldskirchen | Niederösterreich

0,75 l

28,00

Mittleres gelbgrün. In der Nase Honigtouch, reife Ananas und Litschi, Steinobst.  
Vermittelt eine attraktive Süße. Am Gaumen kraftvoll saftige Fruchtsüße. Feiner Säurebogen.

**Traminer Auslese 2014**

Weingut Feiler-Artinger – Rust, Neusiedlersee | Burgenland

0,375 l

21,00

Exotischer Duft nach Ananas und Mango, viel Frische. Angenehme Süße, nuancenreiche Frucht.

**Prosecco, Sekt | Prosecco, Sparkling Wine**

**Flasche | Bottle 0,75l**

**ARCOTEL Haussekt | Kleinoscheg**

0,1 l

23,00

4,10

**Frizzante Prosecco Riva di Rocca**

0,1 l

26,00

4,00

**Schlumberger Sparkling**

39,00

**Schlumberger Rosé**

39,00

**Kattus Cuveé Sophie**

32,00

Bitte beachten Sie, dass alle Weine, sowie Sekt, Prosecco und Champagner das Allergen O enthalten.  
Please note that all wines (including sparkling wine, prosecco and champagne) contain the allergen O.

## DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE (laut Allergeninformationsverordnung BGBl. II Nr. 175/2014)

*List of declarable allergens*

*(according to the allergen information regulation BGBl. II Nr. 175/2014)*

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
*Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof*
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Crustaceans and products thereof*
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Eggs and products thereof*
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
*Fish and products thereof*
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Peanuts and products thereof*
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
*Soybeans and products thereof*
- G Milch von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), mit Ausnahmen  
*Milk and products thereof (including lactose)*
- H Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, mit Ausnahmen  
*Nuts*
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Celery and products thereof*
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Mustard and products thereof*
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Sesame seeds and products thereof*
- O Schwefeldioxid und Sulphite, ab gewissen Konzentrationen  
*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers*
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Lupin and products thereof*
- R Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Molluscs and products thereof*