

Vorspeisen | Starters

Hauchdünn geschnittener Tafelspitz	10,50
auf Rucola-Vogerlsalat mit Gegenbauer Kernöl-Rotwein Dressing	
Prime boiled beef	
on rocket and corn salad with pumpkin seed oil-red wine dressing	
klein small	7,90
Beef Tartar vom "Almo" Rind mit Toast und Butter	16,90
Wird auf Bestellung zubereitet	
Beef tartare of "Almo" beef with toast and butter	
Freshly made on order	
Rindercarpaccio "Tegetthoff"	14,90
mit Rucola und Parmesan, dazu Olivenöl-Balsamico Dressing	
Beef Carpaccio "Tegetthoff"	
with rocket salad and parmesan along with olive oil balsamic dressing	
klein small	9,50
Hausgebeizter Lachs (Shannon, Graved, Rosa Pfeffer)	14,50
auf Rucola-Vogerlsalat in Safranbalsamico und Olivenöl	
Home marinated salmon (Shannon, graved and pink pepper)	
on rocket and corn salad in saffron balsamic and olive oil	
Garnelenschwänze in Knusperpanade im Meeralgen-Salat	16,50
Shrimp tails with crispy coating in seaweed salad	
Würstel mit Saft und einem Radl Brot	7,50
Sausage with broth and bread	

Salate | Salads

Backhendlsalat mit Kürbiskernöl	13,50
Fried chicken salad with pumpkin seed oil	
Thunfisch Salat	14,00
Tomate, Gurke, Jungzwiebel, Stangensellerie, Blattsalat, Kräuter, Cocktailsauce	
Tuna salad	
Tomato, cucumber, onion, celeriac, leaf salad, herbs and cocktail sauce	
Chefsalat	12,50
mit Schinken-Käse-Streifen, Tomaten, Gurken, Jungzwiebel, Stangensellerie, Blattsalaten und Cocktailsauce	
Chef's salad	
with strips of ham and cheese, tomatoes, cucumber, onion, celeriac, leaf salad, herbs and cocktail sauce	
Salatbuffet Salad buffet	4,20

Suppen | Soups

Wiener Buchstabensuppentopf als Hauptspeise kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und Buchstabennudeln Viennese alphabet soup as main dish beef soup with root vegetables and letter pasta	7,20
Hummercremesuppe Lobster cream soup	9,20
Rinderbouillon mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel Beef bouillon with semolina dumplings, frittata or liver dumplings	3,40
Gulaschsuppe "Monarchie" Nach original österreichisch-ungarischem Rezept dazu ein Radl Brot Goulash soup "Monarchy" Original Austro-Hungarian recipe with bread	6,80

Vegetarisch | Vegetarian dishes

Spinat-Paradeisernudeln in Kräuter-Käsesauce Spinach tomato pasta in herbal cheese sauce	9,90
Eiernockerl Traditional Austrian pasta with scrambled egg	7,90
G'röste Knödel mit Zwiebel und Ei Sauteed bread dumplings with onion and egg	8,90
Gebackenes Gemüse mit Sauce Tatare Deep fried vegetables with tartar sauce	8,20

Fisch | Fish

Forelle Müllerin mit Petersilienerdäpfeln und Zitronenbutter Grilled trout with parsley potatoes and lemon butter	17,50
Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat Deep fried filet of pike-perch with potato mayonnaise salad	16,90
klein small	10,50
Gedämpftes Lachsmittelstück "Maria Theresia" mit Brokkoli und wildem Reis auf Zitronengrassauce Steamed salmon "Maria Theresia" with broccoli and wild rice on lemon grass sauce	20,50
klein small	15,50

Fleischgerichte | Main dishes

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl Creamy veal goulash with buttered dumplings	14,50
Wiener Salonbeuschel mit Rahmhaube und Gulaschspiegel, dazu Semmelknödel Viennese lung stew with cream and goulash sauce, served with bread dumplings	13,00
Traditionelles Fiakergulasch mit Salzerdäpfel, Semmelknödel, Fächergurkerl und gebratenem Würstel Traditional "Fiaker" goulash with boiled potatoes, pickles and fried sausage	13,50
Wiener Backhendl mit Erdäpfelsalat Viennese baked chicken with potato salad	14,90
Schnitzel vom Schwein gebacken mit Petersilienerdäpfeln Deep fried pork schnitzel with parsley potatoes	14,50
Wiener Schnitzel mit Petersilienerdäpfeln Viennese schnitzel with parsley potatoes	18,50
Kalbskotelett "Kaiser Franz" in Brandweinsauce mit Spritzerdäpfeln Veal cutlet "Emperor Franz" in a brandy sauce with mashed potatoes	19,00
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln und Speckfisolen Onion beef roast with fried potatoes and green beans in bacon	17,50
Altwiener Tafelspitz mit Erdäpfel-Schmarrn, Rahmgemüse und Apfelkren Old Viennese prime boiled beef with hashed potatoes, creamy vegetables and apple-horseradish	18,50
Filetsteak vom Grill mit Frühlingsgemüse und Braterdäpfeln Grilled filet of beef with mixed vegetables and fried potatoes	23,00

Dessert | Sweets

Wiener Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster Viennese sugared pancake with raisins and roasted plums	8,50
Wimberger Gatsch Hauseigene Süßspeisenspezialität Special dessert	5,90
Handgemachte Topfenknödel mit zweierlei Fruchtmark Homemade curd cheese dumplings with two kinds of fruit jam	5,90
Sissi's Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Empress Sissi's cream strudel with vanilla sauce	7,90
Apfelstrudel mit Schlagobers Apple strudel with whipped cream	4,50
Wimberger Torte mit Schlagobers Wimberger cake with whipped cream	4,50

Aperitif | Aperitiv

Polo Prosecco	0,1 l 4,20	0,75 l 25,20
Schlumberger Sparkling	0,1 l 5,60	0,75 l 39,20
Campari Soda oder or Campari Orange oder or Pernod		4 cl 5,80
Sherry Sandeman dry, medium oder or cream		5 cl 6,50

Weißwein & Rosé | White and rosé wine 1/8l

Welschriesling <i>Weingut Goldenits, Tadten, Burgenland</i>	3,90
Pink Kiss <i>Weingut Opitz, Illmitz, Burgenland</i>	4,90
Weiß gespritzt White wine and soda	3,30

Rotwein | Red wine 1/8l

Zweigelt Zweigold <i>Weingut Goldenits, Tadten, Burgenland</i>	4,10
St. Laurent "Reserve" <i>Weingut Zahel, Mauer, Wien</i>	5,20
Rot gespritzt Red wine and soda	3,30

Bieriges | Beer

Gösser - vom Fass on tap	0,2 l 3,10
Gösser - vom Fass on tap	0,3 l 3,90
Edelweiß - Flaschenbier bottled beer	0,5 l 4,50
Heineken - Flaschenbier bottled beer	0,3 l 4,40
Schlossgold - Flaschenbier (alkoholfrei) non-alcoholic bottled beer	0,3 l 3,60

Alkoholfrei | Non-alcoholic

Mineralwasser - prickelnd oder still mineral water, sparkling or still	0,75 l 5,80
Mineralwasser - prickelnd oder still mineral water, sparkling or still	0,3 l 3,10
Pago - Orange, Apfel, Marille, Johannisbeere, Erdbeere, Pfirsich, Tomate Apple, Apricot, Blackcurrant, Strawberry, Peach, Tomato	0,2 l 3,40
Schweppes oder or Sense Tonic, Bitter Lemon oder or Ginger Ale	0,2 l 3,60
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Almdudler	0,3 l 3,30

Digestif | Digestiv

Underberg Herbal liqueur	2 cl 3,90
Pfau - Williams, Himbeere, Marille Pear, raspberry, Apricot	2 cl 5,30
Pfau – Vogelbeere, Quitte Rowan berry, quince	2 cl 5,60
Pfau Obstler Fruit schnaps	2 cl 5,40

*Für weitere Spiritousen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!
For further spirits please ask our waiters!*

Auszug aus unserer Weinkarte | Selection of our wine list

Weißwein & Rosé | White wine & rosé **Flasche | Bottle 0,75l**

Dock-Göttweig <i>Weingut Dockner, Höbenbach, Niederösterreich</i>	21,20
Grüner Veltliner "Wiener Berge" <i>Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien</i>	24,60
Chardonnay <i>Weingut F. & J. Christ, Jedlersdorf, Wien</i>	25,20
Riesling "Von den Terrassen" <i>Weingut Sepp Moser, Rohrendorf, Kremstal</i>	30,50
Rosé "Pink Kiss" <i>Weingut Opitz, Illmitz, Burgenland</i>	29,60

Rotwein | Red wine **Flasche | Bottle 0,75l**

Zweigelt Reserve "Rotschenkel" <i>Weingut Opitz, Illmitz, Burgenland</i>	41,50
Zweigelt "Heideboden" <i>Weingut Goldenits, Tadten, Burgenland</i>	28,20
Merlot "Wiener Fiakerwein" <i>Weingut K&K Fuchs, Jedlersdorf, Wien</i>	29,80
"Wiener Trilogie" <i>Weingut Wieninger, Stammersdorf, Wien</i>	33,00

Weitere Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte oder fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

For further bottled wines please refer to our wine list or ask our waiters!

Heisse Getränke | Hot drinks

Kleiner Mocca oder Brauner Small espresso with/without milk	2,80
Großer Mocca oder Brauner Double Espresso with/without milk	3,80
Melange, Cappuccino	3,40
Caffé Latte	3,50
Heiße Schokolade mit/ohne Schlag Hot chocolate with/without cream	3,30
Portion Tee Pot of tea	3,30
Assam, English Breakfast, Ceylon, Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Grüner Chinatee, Caramel Peach, Pfefferminze, Kamille	
Assam, English Breakfast, Ceylon, Darjeeling, Sweet Berries, Green China tea, peppermint, camomile	

Alle angeführten Preise in EUR inklusive Steuern und Abgaben | All prices in EUR incl. all taxes