

Feiern im Herzen Wiens

Mit über 3.500 m² und 6 unterschiedlich großen Räumlichkeiten bieten wir Platz für unterschiedliche Veranstaltungen. Ob für exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – wir machen all diese Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Feiern Sie mit Familie, FreundInnen, MitarbeiterInnen und KundInnen direkt im Herzen Wiens.

Gerne berät Sie unser Sales Team und erstellt Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung. Kontaktieren Sie uns unter: rhk-sales@wiener-rathauskeller oder + 43 (1) 405 12 10.

Celebrate in the heart of Vienna

With more than 3,500 m² and 6 different rooms we premises is the ideal venue for a great variety of events. Be it exclusive receptions and functions, company parties or private events such as weddings, birthdays or anniversaries – we strive to make all your events an unforgettable experience.

We also spoil you with culinary delights, from delicious traditional Viennese treats to big gala buffets.

Celebrate with your family, friends, colleagues and customers in the heart of Vienna.

Our sales team will be pleased to offer advice and prepare a detailed offer for your event.

Contact us: be email to rhk-sales@wiener-rathauskeller or by phone: + 43 (1) 405 12 10.

Rathausplatz 1, 1010 Wien, Tel. +43 (1)405 12 10, office@wiener-rathauskeller.at
Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 11.30 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 23.30 Uhr
Warme Küche bis 23.00, Sonn- und Feiertag geschlossen

Rathausplatz 1, 1010 Wien, phone: +43 (1) 405 12 10, office@wiener-rathauskeller.at
Opening hours: Monday to Saturday 11.30 a.m. to 3.00 p.m. and 6.00 p.m. to 11.30 p.m.
Kitchen closes at 11.00 p.m., closed on Sunday and bank holidays



Herzlich willkommen!

Im einzigartigen Ambiente der traditionsreichen Säle des Wiener Rathauskellers treffen Tradition und Genuss einzigartig aufeinander. Seit der Eröffnung 1899 gilt der Wiener Rathauskeller als „Sitz des guten Geschmacks“. Hier genießen Sie bis heute die Tradition der Wiener Gastlichkeit.

Unser Hauptaugenmerk gilt der Wiener Küche mit zeitgenössischen Variationen. Wir verkörpern Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Echtheit sowie Regionalität und zeigen Ihnen damit die schönsten Seiten der Wiener Kulinarik.

Wir wünschen einen Guten Appetit!

Ihr Wiener Rathauskeller-Team

Welcome!

The unique atmosphere of the traditional halls of the Wiener Rathauskeller offers a distinctive blend of tradition and enjoyment. Ever since the opening of the Wiener Rathauskeller in 1899, it has been considered the „home of good taste“. Here you can enjoy traditional Viennese hospitality to this day.

Our main focus is on Viennese cuisine along with modern variations. We epitomise naturalness, down-to-earthness, authenticity and regionality, and we show you Viennese cuisine at its best.

Bon appetit!

Yours, the Wiener Rathauskeller-Team

Die Ursprünge der Wiener Küche

Der italienische Einfluss seit etwa 1600 lässt sich an bis heute gebräuchlichen Namen von Zutaten und Gerichten ablesen: Risibisi, Melanzani, Maroni, Biskotte, Zitrone.

Im 18. Jahrhundert begann sich der französische Einfluss durchzusetzen – analog der französischen Etikette und Sprache in der Diplomatie – und so wurde etwa die Bezeichnung „Bouillon“ in gutbürgerlichen Kreisen für Suppe üblich. Ende des 18. Jahrhunderts erschien in deutschsprachigen Kochbüchern der Begriff „Wiener Küche“ und wurde fälschlicherweise mit der österreichischen Küche gleichgesetzt.

„Die Süddeutsche Küche“ von Katharina Prato – 1858 in Graz erschienen – war eines der ersten Kochbücher, das neben der österreichischen und speziell der Wiener Küche auch ungarische, südslawische, polnische, italienische, jüdische und böhmische Elemente miteinbezog.

Die traditionelle Wiener Küche ist geprägt von den früheren Einflüssen der Zuwanderer aus den Regionen und Ländern der K.u.K.-Monarchie. Bedingt durch die Lage der Stadt nahe der Grenze zu Ungarn, Böhmen und Mähren finden sich vor allem Speisen aus diesen Ländern auf den Speisekarten. So stammen das Gulasch mit seinen Wiener Varianten – dem Wiener-, Fiaker- und dem Zigeuner-Gulasch aus Ungarn, während der hauchdünne, von Hand gezogene Teig aus der türkischen Küche übernommen wurde.

Aus Böhmen kamen vor allem die Mehlspeisen, wie Golatschen und Palatschinken, aber auch die Knödel die es in zahlreichen Variationen gibt.

Genießen Sie bei uns also einen Streifzug durch die Wiener Küche – guten Appetit!

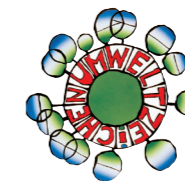
Unsere Zertifizierungen

Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und die Umwelt sind uns ein wichtiges Anliegen. Um zu gewährleisten, dass all unsere Prozesse entsprechend optimiert werden, haben wir uns sowohl mit dem Österreichischen Umweltzeichen und ISO zertifizieren lassen.

Durch regelmäßige interne und externe Kontrollen wird gewährleistet, dass bestmöglich im Interesse von Umwelt, Qualität und Prozesssicherung gearbeitet wird.

Our Certifications

Quality assurance, sustainability and the environment are issues of importance to us. To guarantee that all our processes are optimised accordingly, we have obtained certification according to the Austrian Ecolabel and ISO. Regular internal and external checks are conducted to ensure that the way of working corresponds to the interests of the environment, of quality and of securing the process effectively.



Freewave Hotspot

Nutzen Sie unser gratis WLAN.

Use our free WiFi connection.

Wissen, was drin ist ...

(Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung)

Good to know, what's inside ...

(Allergen information according to Codex recommendation)

A – glutenhaltiges Getreide

gluten containing cereals

B – Krebstiere

crustaceans

C – Ei

egg

D – Fisch

fish

E – Erdnuss Schalenfrüchte

peanut

F – Soja

soy

G – Milch oder Laktose

milk or lactose

H – Schalenfrüchte

nuts

L – Sellerie

celery

M – Senf

mustard

N – Sesam

sesame

O – Sulfite

sulfite

P – Lupinen

lupins

R – Weichtiere

molluscs

The Origins of Viennese Cuisine

An Italian influence dating back to around 1600 can still be identified today in the names used for ingredients and dishes: Risibisi, Melanzani, Maroni, Biskotte, Zitrone.

In the 18th century, a French influence began to make its mark due to French etiquette and the French language spoken in diplomatic circles. Hence, it became common practice in the bourgeois world to use the term “bouillon” when referring to soup. By the end of the 18th century, the term “Viennese cuisine” appeared in German-language cookery books and it was mistakenly believed to be the same as Austrian cuisine.

Katharina Prato's “South German Cuisine”, published in 1858, was one of the first cookery books to include Hungarian, South Slav, Polish, Italian, Jewish and Bohemian items alongside Austria, and especially Viennese, cuisine.

Traditional Viennese cuisine is shaped by the early influence of immigrants from the countries and regions of the Dual Monarchy of Austria-Hungary from 1867 to 1918. Due to the city's position close to the border of Hungary, Bohemia and Moravia, it is predominantly dishes from these countries which are found on menus. This is how the Viennese versions of goulash, including Viennese goulash, fiaker goulash and gypsy goulash, came to Vienna from Hungary, while the extremely thin dough, kneaded by hand for strudel is influenced by Turkish cuisine.

It was mainly pastry items which came from Bohemia, such as “Golatschen”, which are Viennese pastries, and “Palatschinken” which are Viennese pancakes. In addition, dumplings, which are served with roast pork, also came from Bohemia.

Enjoy the varieties of Viennese cuisine - bon appetit!

Vorspeisen ■ Starters

Gekräutertes Hühnerfilet ^{A, C, F, G, L} auf Apfel-Birnen-Ragout	6,50
Chicken fillet coated with herbs ^{A, C, F, G, L} on apple-pear ragout	
Terrine vom Donauschill ^{A, C, D, F, G, O} auf roten Linsen-Paradeiser-Salat mit Seitan	6,90
Terrine of Danube pike-perch ^{A, C, D, F, G, O} on red lentil-tomato salad with seitan	
Wiener Rindfleischsalat ^{C, L, M} auf blanchierten Ochsenherz-Paradeisern mit rotem Zwiebel und Vogerl-Salat	6,90
Viennese beef salad ^{C, L, M} on blanched tomatoes, served with red onion and lamb's lettuce salad	
Gebackene Blunz'n-Radl'n ^{A, C, G, N, O} auf hausgemachtem Paprika-Kraut-Salat mit Krenrahmdip	6,90
Deep-fried slices of blood sausage ^{A, C, G, N, O} on home-made white cabbage salad with sweet pepper, served with horseradish-cream dip	

Suppen ■ Soups

Kräftige Wiener Rindsuppe ^{L, M} wahlweise mit Frittaten ^{A, C, G} , Grießnockerl ^{A, C} , Leberknödel ^{A, C, G} oder Fadennudeln ^{A, C}	4,80
Viennese consommé ^{L, M} with side dishes to choose: sliced pancakes ^{A, C, G} , semolina dumplings ^{A, C, G} , liver dumplings ^{A, C} or vermicelli ^{A, C}	
Brennnesselsuppe ^{G, L} mit Topfenrahmdip	5,30
Nettel soup ^{G, L} with curd cream dip	

Gedeck mit Brot und Aufstrich € 2,50 pro Person
Couvert with bread and spread € 2,50 per person

Kaffee ■ Coffee

Espresso klein Espresso small	3,00
Espresso groß Double Espresso	4,40
Melange ^G Melange ^G	3,70
Cappuccino ^G Cappuccino ^G	3,70
Verlängerter Espresso extended	3,60

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich
Bio und Fair Trade Kaffee!
We only use organic and fair trade coffee for our coffee
specialities!

Tee ■ Tea

Bio Schwarz Tee Organic black tea	3,70
Bio Kräuter Tee Organic herbal tea	3,70
Bio Grüner Tee Organic green tea	3,70
Bio Pfefferminz Tee Organic peppermint tea	3,70
Bio Kamillen Tee Organic camomile tea	3,70
Bio Früchte Tee Organic fruit tea	3,70

Milch ■ Milk

Milch ^G	0,25 l	1,60
Milk ^G		

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.
All prices in Euro inclusive VAT

Digestif ■ Digestif

Baileys ^G	4 cl	5,90
Averna	2 cl	3,20
Underberg	2 cl	4,30
Fernet Branca	2 cl	3,60

Brände ■ Schnapps

Williams , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	6,00
Zwetschke , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	6,00
Obstbrand , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	5,00
Marille , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	9,90
Holunder , Obstbau Reisetbauer, Axberg	2 cl	9,90
Vogelbeere , Brennerei Pfau, Klagenfurt	2 cl	9,90

Vodka ■ Vodka

Stolichnaya	2 cl	3,90
Nørderd – Pure Organic Vodka		
Pure Single Malt Vodka	2 cl	4,10
Pure Potato Vodka	2 cl	4,10
Pure Apple Vodka	2 cl	7,60
Mamont Vodka	2 cl	5,90

Whiskey / Cognac ■ Whiskey / Cognac

Remy Martin V.S.O.P. ^A	2 cl	6,20
Hennessy V.S.O.P. ^A	2 cl	6,70
Famous Grouse, Finest Scotch ^A	4 cl	6,80
Mosburn, Blendet Malt Scotch Whiskey ^A	4 cl	6,90
Glenfiddich Res. 12 years, Single Malt ^A	4 cl	12,20
The Glenrothes 18 years, Single Malt ^A	4 cl	12,90

Grappa ■ Grappa

La Malvasia di Nonino ÛE Monovitigno	2 cl	6,00
Il Prosecco di Nonino ÛE Monovitigno	2 cl	6,00
Il Prosecco di Nonino Grappa barrique Monovitigno	2 cl	5,20

Vegetarischer Genuss ■ Vegetarian delights

Wirsing-Quinoa-Roulade ^{A, C, G, L, O}		
auf Selleriemousse mit Kerbel-Gremolata		11,40
Roulade of Savoy cabbage and quinoa ^{A, C, G, L, O}		
on celery mousse with Italian gremolata with chervil		
Spinat-Käse-Knödel ^{A, C, F, G, L, M, O, P}		
mit geriebenem Bergkäse, serviert mit Blattsalat		11,90
Spinach-cheese dumpling ^{A, C, F, G, L, M, O, P}		
mit grated mountain cheese, served with leaf salad		
Süßkartoffel-Flan ^{E, G, M}		
auf Ofengemüse mit Estragonpesto		14,50
Sweet potato pudding ^{E, G, M}		
on oven-braised vegetables and tarragon pesto		

Kulinarische Highlights das ganze Jahr!

Jedes Monat steht bei uns unter einem anderen Motto.
Werfen Sie also auch einen Blick in unsere Monatskarte!

Culinary highlights throughout the year!

Every month we have a different culinary motto.
So take a look at our speciality menu!

Hauptspeisen ■ Main dishes

Alt Wiener Backfleisch ^{A, C, G, M, O}	
mit knackigem Feldsalat und Paprikastreifen	15,10
Deep-fried beef "Viennese style" ^{A, C, G, M, O}	
(roast beef marinated with sweet mustard and grated horseradish) with crisp lamb's lettuce salad and sweet pepper slices	
Gekochter Tafelspitz ^{A, C, F, G, L, M, O}	
mit Wurzelgemüse, gestampfte Erdäpfeln, Rahm-Dill-Fisolen, Apfelkren und Schnittlauchsauce	16,20
Boiled beef ^{A, C, F, G, L, M, O}	
with root vegetables, stomped potatoes, pole beans in cream sauce with dill, apple horseradish and chive sauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, G, L, M}	
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	21,50
Viennese Schnitzel ^{A, C, G, L, M}	
fried escalope of veal served with home-made potato salad	
Ausgelöstes Backhend'l ^{A, C, G, L, M}	
mit Erdäpfel-Gurken-Salat	12,50
Fried boneless chicken ^{A, C, G, L, M}	
with potato-cucumber salad	
Gebratenes Filet vom Donauschill ^{A, D, G}	
auf sautiertem Orangen-Fenchel-Sockel mit Mandel-Naturreis	14,90
Roasted fillet of pike-perch ^{A, D, G}	
on sautéed orange-fennel base with brown rice with almond	
Selchfleischknödel vom Germteig ^{A, G, L, M}	
dazu lauwarmer Speck-Krautsalat	15,90
Smoked meat yeast dough dumplings ^{A, G, L, M}	
served with lukewarm bacon and cabbage salad	
Gebratene Kalbsleber ^{A, F, G, L, O}	
mit Süßkartoffelflan und Hokkaido Kürbis-Fächer	21,90
Roasted calf's liver ^{A, F, G, L, O}	
with sweet potato flan on Hokkaido pumpkin slices	

Bier ■ Beer

Ottakringer Zwickl ^A	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
Ottakringer Wiener Original ^A	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
Wiener Rathauskeller Bier Pils Wiener Rathauskeller edition	0,33 l	4,80
Ottakringer Radler Ottakringer shady	0,5 l	4,70
Hefe-Weißbier Wheat beer	0,5 l	5,30
Null Komma Josef alkoholfrei Null Komma Josef non-alcoholic beer	0,33 l	4,00

Longdrinks ■ Longdrinks

Campari Soda	4 cl	7,00
Campari Orange	4 cl	7,60
Vodka Lemon	4 cl	7,60
Vodka Orange	4 cl	7,60
Rum Cola	4 cl	7,60
Whiskey Cola ^A	4 cl	7,60
Gin Tonic (Hendrick's Gin)	4 cl	7,60

Rotwein Red wine

Zweigelt Senator

Weingut Cobenzl, Wien 0,75 l 31,90

Pinot Noir

Weingut Zantho, Burgenland 0,75 l 35,00

Bio Blaufränkisch

Weingut Bauer-Pöttl, Burgenland 0,75 l 30,90

Blaufränkisch Klassik

Weingut Hillinger, Wien 0,75 l 30,00

Cabernet Sauvignon

Weingut Domäne Müller, Steiermark 0,75 l 36,90

Cuvée Froschkönig

Weingut Esterházy, Burgenland 0,75 l 30,00

Schlumberger Privatkeller (Cuvée CS, ME)

Weingut Robert Schlumberger, Thermenregion 0,75 l 49,70

Süßwein Dessert wine

Cuvée Beerenauslese °

Weingut Kracher, Neusiedlersee 1/16 l 5,80

0,35 l 34,80

Unsere Spezialität: Der Rostbraten

Das Braten auf dem Rost ist eines der ältesten Garverfahren, welches bereits zur Zeit der Römer bekannt war. Funde von Utensilien aus der damaligen Zeit (z.B. Bratroste) sowie römische Kochbücher beweisen diese Form der Kochtechnik.

Auch in mittelalterlichen Kochbüchern findet das Braten auf dem Rost als eine Zubereitungsart Erwähnung. Wurde früher der Rostbraten auf dem Rost zubereitet, setzte sich mit der Zeit zunehmend das Braten und Dünsten in der Pfanne durch.

1740 wird in „Nützliches Koch-Buch“ (in Steyr, Oberösterreich erschienen) von Ignaz Gartler eine Zwischenform des Rost-Bratens und -Dünstens beschrieben.

Um 1800 kannte man in der Wiener Küche bereits gegrillten, gedünsteten, gefüllten, faschierten und gebackenen Rostbraten, sowie Zwiebelrostbraten, Rostbraten mit Rahm-Soße, Kohl, Malaga (= Wein) und gebackenen oder gekochten Zwiebeln.

J.M. Heitz (1902) nennt den Zwiebelrostbraten „Rostbraten aux oignons à la Viennoise“, was einen engen Bezug zu Wien schließen lässt. Der Rostbraten kann auf unterschiedliche Art hergestellt werden, und wir bieten Ihnen hiermit eine Auswahl der besten Rostbraten-Rezepte an.

Our speciality: The roast

Roasting on a grill is one of the oldest cooking methods and was already known in Roman times. Finds of utensils from that time (such as grills) as well as Roman cookbooks are evidence of this cooking technique.

Medieval cookbooks also mention roasting on a grill as a preparation method. While previously the roast was prepared on a grill, gradually frying and stewing in a pan became more popular.

The „Nützliches Koch-Buch“ cookbook (published in Steyr, in Upper Austria) by Ignaz Gartler describes a method intermediate between roasting and stewing.

Around 1800 Viennese cuisine was already familiar with the roasted, stewed, stuffed, minced and baked roast, as well as with onion roast, roast in a cream sauce, with cabbage, Malaga (= wine) and baked and boiled onions.

J.M. Heitz (1902) calls the onion roast „Rostbraten aux oignons à la Viennoise“, suggesting a close link to Vienna.

The roast can be made in many different ways and we offer a choice of it.

Rostbraten ■ Roast specialities

Zwiebel-Rostbraten ^{A, G, L, M, O} mit Rosmarin-Braterdäpfel und Senfgurke Roast with fried onions ^{A, G, L, M, O} with roast potatoes with rosemary and gherkin pickled with mustard seeds	17,10
Gebackener Rostbraten ^{A, C, L, M} mit hausgemachtem Kipfler-Erdäpfelsalat Lukewarm Fried Roast ^{A, C, L, M} with home-made salad of Kipfler potatoes	16,20
Esterházy-Rostbraten ^{A, C, G, L, M, O} mit Brioche-Serviettenknödel und Senfgurke Roast Esterházy ^{A, C, G, L, M, O} with brioche dumpling slice and gherkin pickled with mustard seeds	16,20
Champignon-Rostbraten ^{A, G, L, M, O} mit gebutterten Tagliatelle Roast with mushrooms ^{A, G, L, M, O} served with buttered tagliatelle	15,90
Reind'l-Rostbraten ^{A, G, L, M, O} mit cremigem Erdäpfelpüree und Salzgurke “Reind'l” roast ^{A, G, L, M, O} with mashed potatoes and pickled gherkin	15,90
Rostbraten in cremigem Zitronen-Kapern-Jus ^{A, C, G, L, O} mit gebutterten Nockerln Roast with lemon-caper cream jus ^{A, C, G, L, O} served with small buttered dumplings	17,90

Wein glasweise ■ Wine by the glass

Spritzer weiß / rot ^o Spritzer white / red ^o	0,25 l	3,50
Grüner Veltliner ^o Weingut Cobenzl, Wien	1/8 l	4,40
Gemischter Satz ^o Weingut Cobenzl, Wien	1/8 l	5,90
Welschriesling ^o Weingut Krispel, Steiermark	1/8 l	5,00
Zweigelt ^o Weingut Cobenzl Wien	1/8 l	4,60
Blaifränkisch Klassik ^o Weingut Hillinger, Wien	1/8 l	5,00
Cuvée Froschkönig ^o Weingut Esterházy, Wien	1/8 l	5,00

Weißwein ■ White wine

Grüner Veltliner Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	29,90
Gemischter Satz Weingut Cobenzl, Wien	0,75 l	38,60
Chardonnay Weingut Hartl, Niederösterreich	0,75 l	32,50
Riesling Weingut Ehn, Niederösterreich	0,75 l	42,20
Welschriesling Classic Weingut Lunzer, Burgenland	0,75 l	31,50
Weißburgunder Weingut Klosterkeller Siegendorf, Niederösterreich	0,75 l	32,50
Welschriesling Weingut Krispel, Steiermark	0,75 l	32,50

Österreichischer Wein

Kostbare Kultur, besonderer Genuss

Klein und fein – das ist österreichischer Wein im internationalen Vergleich. Kein Allerwelts-Wein, sondern eine rare Besonderheit. Wein aus Österreich gilt derzeit als eines der interessantesten Phänomene der Weinwelt: Er ist auf jeder guten Weinkarte zu finden, er wird von Weinkennern geschätzt und von Journalisten gelobt – und nicht selten spricht man von einem österreichischen Weinwunder.

Die Besonderheit ist die Vielfalt der österreichischen Weinkultur: von spritzigen, leichten bis zu kraftvollen, monumentalen WEißweinen, von charmanten, fruchtigen bis zu gehaltvollen, langlebigen Rotweinen und nicht zuletzt mit Süßweinen voller Finesse und innerer Spannung, die zu den besten der Welt zählen.

Und was Fachleute am meisten schätzen: Österreichischer Wein ist appetitanregend und eignet sich ideal als Speisenbegleiter. All das macht ihn zum besonderen Genuss.

Austrian Wine

Precious culture, extraordinary delight

By international standards, Austria is a small, but exquisite wine country, producing no run-of-the-mill wine, but a rarity. Austrian wine is currently considered one of the most interesting phenomena of the world of wine. It is found on all good menus, highly valued by wine connoisseurs and praised by journalists - some even talk about the Austrian wine wonder.

The significance is the diversity of Austrian wine culture, from lively, light-bodied examples to monumental, opulent white wines, as well as charming, fruity to full-bodied, red wines with long cellaring potential. Last, but not least, a wide variety of enticing and elegant sweet wines, that are certainly amongst the world's best.

What wine critics across the globe appreciate the most, is that Austrian wines are exceptionally appetizing and pair wonderfully with food, making Austrian wine sheer drinking pleasure.

Dessert ■ Dessert

Apfelstrudel ^{A, C, F, G, H} mit Vanillesauce	6,10
Apple strudel ^{A, C, F, G, H} with custard	
Veganes Nougat-Schokoladenmousse ^{F, H} auf Mangomark	5,90
Vegan nougat-chocolate mousse ^{F, H} on mango purée	
Marillen-Palatschinken ^{A, C, G} frisch aus der Pfanne	
Pancakes with apricot jam ^{A, C, G} fresh from the pan	
2 Stück / 2 pieces	4,90
1 Stück / 1 piece	3,20
Hausgemachte Topfenknödel ^{A, C, G} mit Zwetschkenröster	6,90
Home-made curd cheese dumplings ^{A, C, G} with stewed plums	
Dessertvariation süßer Auszug aus unserer Pâtisserie	7,10
Dessert variation sweet variation from our patisserie	

Käse ■ Cheese

Österreichische Käse-Variation ^{A, F, G, H, N, O} 5 verschiedene Käse-Sorten mit Trauben, Nüssen und Brot	14,00
Austrian cheese variation ^{A, F, G, H, N, O} 5 different sorts of cheese with nuts, grapes and bread	

Aperitif ■ Aperitif

Campari Soda	4 cl	7,00
Campari Orange	4 cl	7,60
Aperol Spritzer °	0,25 l	5,00
Averna Sour		
Averna mit Eiswürfel und frischem Zitronensaft	4 cl	7,60
Avena with ice cubes and fresh lemon juice		
Martini rosso °	5 cl	4,90
Martini extra dry °	5 cl	4,90
Prosecco Cinzano °	0,1 l	5,60
	0,75 l	41,00

Sekt ■ Sparkling wine

Schlumberger Sparkling Brut °	0,1 l	7,60
	0,75 l	56,60
Schlumberger Sparkling Brut mit Orangensaft °	0,1 l	7,60
Schlumberger sparkling wine with orange juice °		
Schlumberger Blanc de Noirs Brut „Reserve“	0,75 l	69,90

Champagner ■ Champagne

Roederer Brut Premier	0,375 l	65,90
Piper Heidsieck	0,75 l	99,90

Alkoholfreie Getränke ■ Non-alcoholic beverages

Hausgemachte Limonade	0,5 l	3,90
Karotte-Ingwer-Apfel oder Heidelbeer-Lavendel-Schwarze Johannisbeere-Apfel		
Home-made lemonade		
carrot-ginger-apple or blueberry-lavender-blackcurrant-apple		
Frucade Orange	0,35 l	3,40
Almdudler	0,35 l	3,40
Coca-Cola	0,33 l	3,40
Coca-Cola light	0,33 l	3,40
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Tonic Water	0,2 l	3,50
Bio Apfelsaft naturtrüb „Topaz“ , Obsthof Göthans	0,25 l	4,20
Organic apple Juice “Topaz”		
Bio Apfelsaft naturtrüb Topaz gespritzt	0,25 l	3,30
Organic apple Juice “Topaz” with soda water	0,5 l	6,60
Bio Orangensaft , Hasenfit	0,25 l	4,20
Organic orange juice		
Bio Orangensaft gespritzt	0,25 l	3,30
Organic orange juice with soda water	0,5 l	6,60
Bio Traubensaft naturtrüb (Demeter-Qualität), Meinklang	0,25 l	5,00
Organic grape juice “Demeter quality”		
Bio Traubensaft naturtrüb gespritzt	0,25 l	3,60
Organic grape juice with soda water	0,5 l	7,20
Rauch Fruchtsaft	0,2 l	3,40
Apfel oder Orange		
Rauch fruit juice		
apple or orange		

Mineralwasser ■ Mineral water

Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne*	0,33 l	3,10
Vöslauer Mineral water sparkling or still*	0,75 l	6,00
San Pellegrino	0,75 l	9,90
Acqua Panna	0,75 l	9,90

* Jugendgetränk

* Youth drinks