

120  
Jahre



Wiener  
Rathauskeller

## 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

## Vorspeisen ■ Starters

<b>Gekrätertes Hühnerfilet</b> <sup>A, C, F, G, L</sup> auf Apfel-Birnen-Ragout	6,50
<b>Chicken fillet coated with herbs</b> <sup>A, C, F, G, L</sup> on apple-pear ragout	
<b>Terrine vom Donauschill</b> <sup>A, C, D, F, G, O</sup> auf roten Linsen-Paradeiser-Salat mit Seitan	6,90
<b>Terrine of Danube pike-perch</b> <sup>A, C, D, F, G, O</sup> on red lentil-tomato salad with seitan	
<b>Wiener Rindfleischsalat</b> <sup>C, L, M</sup> auf blanchierten Ochsenherz-Paradeisern mit rotem Zwiebel und Vogerl-Salat	6,90
<b>Viennese beef salad</b> <sup>C, L, M</sup> on blanched tomatoes, served with red onion and lamb's lettuce salad	
<b>In Speck gebratener Ziegenkäse</b> <sup>G, O</sup> auf Kräuter-Blattsalat mit Basilikum-Öl	8,50
<b>Roasted goat cheese coated with bacon</b> <sup>G, O</sup> on green salad with herbs and basil oil	

## Suppen ■ Soups

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

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

## Hauptspeisen Main dishes

<b>Alt Wiener Backfleisch</b> <sup>A, C, G, M, O</sup> mit knackigem Feldsalat und Paprikastreifen	15,10
<b>Deep-fried beef "Viennese style"</b> <sup>A, C, G, M, O</sup> (roast beef marinated with sweet mustard and grated horseradish) with crisp lamb's lettuce salad and sweet pepper slices	
<b>Gekochter Tafelspitz</b> <sup>A, C, F, G, L, M, O</sup> mit Wurzelgemüse, gestampfte Erdäpfeln, Rahm-Dill-Fisolen, Apfelkren und Schnittlauchsauce	16,20
<b>Boiled beef</b> <sup>A, C, F, G, L, M, O</sup> with root vegetables, stomped potatoes, pole beans in cream sauce with dill, apple horseradish and chive sauce	
<b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b> <sup>A, C, L, M</sup> mit hausgemachtem Erdäpfelsalat	21,50
<b>Viennese Schnitzel</b> <sup>A, C, L, M</sup> fried escalope of veal served with home-made potato salad	
<b>Ausgelöstes Backhend'l</b> <sup>A, C, G, L, M</sup> mit Erdäpfel-Gurken-Salat	12,50
<b>Fried boneless chicken</b> <sup>A, C, G, L, M</sup> with potato-cucumber salad	
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> <sup>A, D, G, L, O</sup> auf sautiertem Orangen-Fenchel-Sockel mit Mandel-Naturreis	19,90
<b>Roasted fillet of sea bass</b> <sup>A, D, G, L, O</sup> on sautéed orange-fennel base with brown rice with almond	
<b>Selchfleischknödel vom Germteig</b> <sup>A, G, L, M</sup> dazu lauwarmer Speck-Krautsalat	15,90
<b>Smoked meat yeast dough dumplings</b> <sup>A, G, L, M</sup> served with lukewarm bacon and cabbage salad	
<b>Gebratene Kalbsleber</b> <sup>A, F, G, L, O</sup> mit Süßkartoffelflan und Hokkaido Kürbis-Fächer	21,90
<b>Roasted calf's liver</b> <sup>A, F, G, L, O</sup> with sweet potato flan on Hokkaido pumpkin slices	
<b>Gefüllte Spitzpaprika</b> <sup>C, G, L, O</sup> mit Quinoa-Käse-Füllung auf Kressespiegel	16,90
<b>Stuffed pointed pepper</b> <sup>C, G, L, O</sup> with a quinoa and cheese filling and cress	
<b>Wirsing-Quinoa-Roulade</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> auf Selleriemousse mit Kerbel-Gremolata	11,40
<b>Roulade of Savoy cabbage and quinoa</b> <sup>A, C, G, L, O</sup> on celery mousse with Italian gremolata with chervil	

# 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. Das römische Kochbuch „De re coquinaria“ von Apicius (entstanden in der 2. Hälfte des 1. Jahrhunderts v. Chr.) beinhaltet bereits ein Rezept von Fleischrouladen, die auf dem Rost bei kleinem Feuer nach vorangegangener Bräunung im Bratrohr getrocknet werden.

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 „Nutzliches 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. Ferner gab es Rostbraten mit Knoblauch, natur, mit Erdäpfeln, mit Reis und Paradiesäpfeln, mit Sardellen.

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. The Roman cookbook „De re coquinaria“ by Apicius (from the second half of the 1st century BC) already contains a recipe for meat rolls, which are dried on a grill over a small fire following browning in an oven.

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. There was also the roast with garlic, on its own, with potatoes, with rice and tomatoes, and with anchovies.

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. We offer the following:

## Rostbraten Roast specialities

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

---

Wählen Sie Ihren Rostbraten  
kurz angebraten oder als gedünsteten Rostbraten!  
Please make your choice between  
medium rare roasted and braised roast!

---

## Dessert Dessert

<b>Apfelstrudel</b> <sup>A, C, F, G, H</sup> mit Vanille-Eis und Schlagobers	6,10
<b>Apple strudel</b> <sup>A, C, F, G, H</sup> with vanilla ice-cream and whipped cream	
<b>Veganes Nougat-Schokoladenmousse</b> <sup>F, H</sup> auf Mangomark	5,90
<b>Vegan nougat-chocolate mousse</b> <sup>F, H</sup> on mango purée	
<b>Marillen-Palatschinken</b> <sup>A, C, G</sup> frisch aus der Pfanne	
<b>Pancakes with apricot jam</b> <sup>A, C, G</sup> fresh from the pan	
2 Stück / 2 pieces	4,90
1 Stück / 1 piece	3,20
<b>Apfelparfait</b> <sup>A, G</sup> auf Passionsfrucht-Spiegel mit roten Trauben	5,90
<b>Apple parfait</b> <sup>A, G</sup> on passion fruit sauce and garnished with red grapes	
<b>Dessertvariation</b> süßer Auszug aus unserer Pâtisserie	7,10
<b>Dessert variation</b> sweet variation from our patisserie	

## Käse Cheese

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

## Aperitif ■ Aperitif

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

## Sekt ■ Sparkling wine

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

## Champagner ■ Champagne

<b>Roederer Brut Premier</b>	0,375 l	65,90
<b>Piper Heidsieck</b>	0,75 l	99,90



## Wein glasweise Wine by the glass

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

## Weißwein White wine

<b>Grüner Veltliner</b>	0,75 l	29,90
Weingut Cobenzl, Wien		
<b>Gemischter Satz</b>	0,75 l	38,60
Weingut Cobenzl, Wien		
<b>Riesling</b>	0,75 l	42,20
Weingut Ehn, Wachau		
<b>Welschriesling Classic</b>	0,75 l	31,50
Weingut Lunzer, Neusiedlersee		
<b>Weißburgunder</b>	0,75 l	32,50
Weingut Klosterkeller Siegendorf, Krems		
<b>Welschriesling</b>	0,75 l	32,50
Weingut Krispel, Steiermark		

## Rotwein Red wine

<b>Zweigelt Senator</b>	0,75 l	31,90
Weingut Cobenzl, Wien		
<b>Pinot Noir</b>	0,75 l	35,00
Weingut Zantho, Burgenland		
<b>Blaufränkisch</b>	0,75 l	32,90
Weingut Umathum, Burgenland		
<b>Blaufränkisch Klassik</b>	0,75 l	30,00
Weingut Hillinger, Wien		
<b>Schlumberger Privatkeller (Cuvée CS, ME)</b>	0,75 l	49,70
Weingut Robert Schlumberger, Thermenregion		
<b>Cuvée Froschkönig</b>	0,75 l	30,00
Weingut Esterházy, Burgenland		

## Süßwein Dessert wine

<b>Cuvée Beerenauslese <sup>o</sup></b>	1/16 l	5,80
Weingut Kracher, Neusiedlersee		
	0,35 l	34,80
<b>Traminer Bisamberg <sup>o</sup></b>	1/16 l	6,50
Weingut Wieninger, Wien		
	0,35 l	39,00

## Bier Beer

<b>Ottakringer Zwickl</b> <sup>A</sup>	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
<b>Ottakringer Wiener Original</b> <sup>A</sup>	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00
<b>Ottakringer Radler</b>	0,5 l	4,70
<b>Ottakringer shady</b>		
<b>Hefe-Weißbier</b>	0,5 l	5,30
<b>Wheat beer</b>		
<b>Null Komma Josef alkoholfrei</b>	0,33 l	4,00
<b>Null Komma Josef non-alcoholic beer</b>		

## Longdrinks Longdrinks

<b>Campari Soda</b>	4 cl	7,00
<b>Campari Orange</b>	4 cl	7,60
<b>Vodka Lemon</b>	4 cl	7,60
<b>Vodka Orange</b>	4 cl	7,60
<b>Rum Cola</b>	4 cl	7,60
<b>Whiskey Cola</b> <sup>A</sup>	4 cl	7,60
<b>Gin Tonic (Hendrick's Gin)</b>	4 cl	7,60

## Digestif ■ Digestif

<b>Baileys</b> <sup>G</sup>	4 cl	5,90
<b>Averna</b>	2 cl	3,20
<b>Underberg</b>	2 cl	4,30

## Brände ■ Schnapps

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

## Vodka ■ Vodka

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

## Whiskey / Cognac ■ Whiskey / Cognac

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

## Grappa ■ Grappa

<b>La Malvasia di Nonino</b> ÙE Monovitigno	2 cl	6,00
<b>Il Prosecco di Nonino</b> ÙE Monovitigno	2 cl	6,00
<b>Il Prosecco di Nonino Grappa</b> barrique Monovitigno	2 cl	5,20

## Kaffee Coffee

<b>Espresso klein</b> Espresso small	3,00
<b>Espresso groß</b> Double Espresso	4,40
<b>Melange <sup>G</sup></b> Melange <sup>G</sup>	3,70
<b>Verlängerter</b> 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

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

## Milch Milk

<b>Milch <sup>G</sup></b> Milk <sup>G</sup>	0,25 l	1,60
--	--------	------

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

## Alkoholfreie Getränke ■ Non-alcoholic beverages

<b>Frucade Orange</b>	0,35 l	3,40
<b>Almdudler</b>	0,35 l	3,40
<b>Coca-Cola</b>	0,33 l	3,40
<b>Coca-Cola light</b>	0,33 l	3,40
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l	3,50
<b>Tonic Water</b>	0,2 l	3,50
<b>Bio Apfelsaft naturtrüb „Topaz“, Obsthof Göthans</b> <b>Organic Apple Juice “Topaz”</b>	0,25 l	4,20
<b>Bio Apfelsaft naturtrüb Topaz gespritzt</b>	0,25 l	3,30
<b>Sparkling Organic Apple Juice “Topaz”</b>	0,5 l	6,60
<b>Birnensaft naturtrüb Williams, Obsthof Göthans</b> <b>Pear juice “Williams”</b>	0,25 l	4,20
<b>Birnensaft naturtrüb Williams gespritzt</b>	0,25 l	3,30
<b>Sparkling Pear juice “Williams”</b>	0,5 l	6,60
<b>Bio Traubensaft naturtrüb</b> (Demeter-Qualität), Meinklang	0,25 l	5,00
<b>Organic Grape juice “Demeter quality”</b>		
<b>Bio Traubensaft naturtrüb gespritzt</b>	0,25 l	3,60
<b>Organic Grape Sparkling juice “Demeter quality”</b>	0,5 l	7,20
<b>Rauch Fruchtsaft</b>	0,2 l	3,40
Apfel oder Orange		
<b>Rauch fruit juice</b>		
apple or orange		

## Mineralwasser ■ Mineral water

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

\* Jugendgetränk

\* Youth drinks

# 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