



¡Aquí encontrará a Austria servida sobre la mesa! *

Nuestros **huevos** son naturalmente de **producción al aire libre**
Nuestro **jamón**, nuestra **carne de vacuno**, nuestra **carne de cerdo**,
nuestra **carne de pollo**: todo es carne fresca y 100% austríaca.

Verduras, patatas, lechuga, cebollas de Baja Austria y Viena.

Nuestra **harina** es **Finis Feinstes** de molinos austríacos.

También nuestro **azúcar** procede Viena y Baja Austria;
sí, también la **sal** es de Bad Ischl.

Nuestro **vino** de Viena, Baja Austria (Wagram), Weinviertel, de Wachau
y de Carnuntum, de Estiria y Burgenland.

*salvo limitaciones estacionales



Nuestras cocinas (cocina vienesa, tortillas dulces y cocina dulce) trabajan independiente entre sí, por ello no es posible servir todos los platos al mismo tiempo.



El sabor de Austria

Sopa de carne de vaca con «Fritatten» (tiras de crepes), tiras de crepes con queso, albondiguillas de sémola o albóndigas de hígado € 3,80

Sopa de crema de ajo con pan frito € 4,40

Sopa de tomate con mozzarella € 4,40

Cazuela de la Antigua Viena (muy grande)

con carne de res, «Frittaten» (tiras de crepes), albondiguillas de sémola, albóndigas de hígado y surtido de verduras € 9,80

Producto de panadería € 1,00

Pan de ajo € 1,00

Ensalada de carne de vacuno al estilo de Estiria

Carne de vacuno marinada, judías rojas, pimiento, cebolla y huevo, sobre ensalada colorida con aceite de semillas de calabaza de Estiria y producto de panadería € 12,80

Ensalada griega de queso de oveja

Queso de oveja asado en cubierta de tocino, servidosobre tomates, calabacín asado, olivas y ensalada colorida y producto de panadería € 12,80

Ensalada de pollo asado al estilo de Estiria

Muslo deshuesado y tiras de pechuga de pollo asadas en migas sobre ensalada de patatas con aceite de semillas de calabaza de Estiria y ensalada colorida y producto de panadería € 13,80

Cuadrados de pasta con jamón al estilo vienés

Jamón cocido campestre ahumado, «Fleckerln» y cebollas tiernas en salsa de nata, gratinadas con gouda, servido con ensalada colorida € 13,80

Tiras de pasta con queso al estilo de Voralberg

Spätzle caseros asados con cebolla tierna, servido con queso de montaña y cebolla tostada, acompañado de ensalada verde € 13,80

Sartén de carne de vacuno al estilo vienés

Carne de cadera, paletilla con pan y paletilla magra, servido en la sopa de vacuno con hortalizas de raíz, acompañado de espinacas y patatas cocidas, ralladas y salteadas € 18,80

Sartén de gulasch de ternera con nata al estilo Vienés

Carne de ternera en salsa de nata y pimiento, servido en la sartén con albondiguillas deshilachadas y nata agria € 18,80

Escalope original al estilo vienés

Escalope de ternera asado en migas en mantequilla derretida hasta quedar dorado, servido con patatas al perejil y ensalada colorida € 21,80

Ensalada de guarnición, patatas, verduras cada una € 3,80





Todas nuestras crepes se preparan con harina de trigo, a petición conharina integral, harina de espelta o harina de maíz

Nuestras crepes tradicionales

Crepes de verduras

N.º 1 Crepe de queso y espinacas

rellena con espinaca entera picada, servida con nuestra salsa de queso casera de gouda, parmesano y queso tilsit

N.º 2 Crepe de verduras gratinada

rellena con calabacín asado, tomates desecados, champiñones y pimiento, gratinada con mozzarella y pesto de albahaca casero

N.º 3 Crepe con champiñón y puerro

rellena con champiñones asados, puerro y emmental, servida con fina salsa de hierbas

Crepes de jamón

N.º 4 Crepe con jamón cocido «Saunaschinken»

rellena con jugoso jamón cocido «saunaschinken», gratinada con gouda suave

N.º 5 Crepe con jamón cocido campestre

Rellena con jamón cocido campestre y rábano picante fresco, gratinada con queso emmental

Nr. 6 Crepe con jamón y espinacas

rellena con espinaca entera picada y jamón cocido «saunaschinken», servida nuestra salsa de queso casera

Crepes de carne

N.º 7 Crepe de carne

rellena con carne picada picante, servida con nuestra salsa de queso casera

N.º 8 Crepe de carne y champiñones

rellena con carne picada y tocino campestre, con salsa de champiñones y puerros

N.º 9 Crepe de carne «Chili»

crepe rellena con chile con carne de ternera picada, alubias y maíz, gratinada con un poco de queso de oveja





Crepes de carne de ternera

N.º 10 Crepe de carne de ternera

Rellena con carne picada de ternera, servida con salsa del asado y cebolla frita

N.º 11 Crepe de carne de ternera y gorgonzola

Rellena con carne picada de ternera y espinaca entera picada, gratinada con crema de gorgonzola

Crepes de pescado

N.º 12 Crepe de gambas

rellena con gambas asadas en mantequilla de ajo, tomates disecados y calabacín asado, servido con salsa de lima y rocas de almendra

N.º 13 Crepe de filete de salmón

Rellena con filete de salmón asado y espinaca entera picada, servido con salsa de lima y piñones

Crepes de queso

N.º 14 Crepe de queso de oveja y calabacín

rellena con queso de oveja, calabacines asados y tomates disecados, gratinada con un poco de pesto de albahaca

N.º 15 Crepe de brie y nueces

rellena con brie agrio suave y nueces, servida con arándanos rojos

Crepes asadas

N.º 16 Crepe asada de carne

rellena con carne picada y gouda, asada en migas, servido con salsa tártara

N.º 17 Crepe asada con jamón y queso

rellena con jamón cocido y gouda, asada en migas de sésamo, acompañada de salsa tártara

N.º 18 Crepe asada con espinacas y queso de oveja

rellena con espinacas y queso de oveja, asada en migas de linaza, servida con tzatziki

Dos crepes picantes (iguales o distintas) € 13,80

Una crepe picante € 8,80

Guarniciones: € 3,80

Verduras con mantequilla, verduras asadas, tocino con huevo frito, ensalada, tzatziki





Todas las tortillas dulces (Schmarren) son de harina de trigo, pero también hay de harina integral, harina de maíz o harina de espelta

Especialidades austríacas de Schmarren (tortilla desmenuzada con azúcar y pasas)

todas con pasas

N.º 1 Kaiserschmarren al estilo vienés

la original, servida con ciruelas asadas caseras

N.º 2 «Schmarren» de queso fresco al estilo de Salzburgo

con queso fresco en la masa de la «schmarren», especialmente esponjosa, acompañado de albaricoques asados

N.º 3 «Schmarren» con frutos secos al estilo tirolés

con nueces caramelizadas, servida con arándanos rojos

N.º 4 «Schmarren» de manzana al estilo de Estiria

con lonchas de manzana asadas y azúcar con canela, servido con arándanos rojos

N.º 5 «Schmarren» de peras al estilo de Mostviertel

con lonchas de peras caramelizadas, servido con ciruelas asadas

N.º 6 «Schmarren» de amapola al estilo de Waldviertel

con amapolas y mantequilla en la «schmarren», sabrosamente servida con ciruelas asadas

N.º 7 «Schmarren» de nata de leche de la abuela

con nata y ron en la masa, servido con albaricoques asados

N.º 8 «Schmarren» de chocolate al estilo vienés

con nueces tostadas, almendras, avellanas pistachos y peras caramelizadas y cacao en la masa, servida con salsa de chocolate

Sartén grande € 13,80

Sartén pequeña € 11,80

Muestra degustación € 5,80

también puede cambiar la fruta asada y las salsas sin recargo:

ciruelas asadas, albaricoques asados, fresas asadas, cerezas asadas, arándanos rojos, salsa de vainilla, salsa de chocolate y compota de manzana



Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida

Primero se cuecen y se rellenan 2 crepes, se asan en el molde con las albondiguillas con clara de huevo batida durante 12 min. en el horno, deliciosamente esponjosas, se sirven rápidamente.



N.º 1 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo de Wachau para 2 personas

Dos crepes rellenas con albaricoques y queso fresco, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con salsa de vainilla

N.º 2 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo de Salzburgo para 2 personas

Dos crepes rellenas con queso fresco y pasas, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con nata agria y salsa de albaricoques

N.º 3 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo del Tirol para 2 personas

Dos crepes rellenas con queso fresco y bayas, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con vainilla y salsa de fresas

N.º 4 Crepes de albondiguillas con clara de huevo batida al estilo de Estiria para 2 personas

Dos crepes rellenas con manzanas y arándanos rojos, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, con canela por encima, servidas con salsa de vainilla

N.º 5 Crepes con clara batida al estilo vienés para 2 personas

Dos crepes rellenas con avellanas y chocolate, cubiertas con albondiguillas con clara de huevo batida, servidas con salsa de fresas

1 ración € 13,80, muestra de degustación con una crepe € 10,80



Nuestras crepes se preparan con **harina de trigo**,
a petición con **harina integral, harina de espelta**
o **harina de maíz**

Crepes de mermelada

1 unidad € 3,80

2 unidades € 5,80

3 unidades € 6,80

Albaricoque, frambuesa, fresa, cereza, arándano o arándano rojo
cubiertas de salsa de chocolate, salsa de licor de huevo o salsa de vainilla

acompañado de nata montada o helado de vainilla € 1,00

Crepes dulces para elegir

Una crepe

€ 6,80

Dos crepes (iguales o distintas)

€ 9,80



1; Crepe «Wachau», rellena con mermelada de albaricoques, servida con salsa de vainilla

2; Crepe «Schönbrunn», rellena con avellanas, servida con salsa de chocolate

3; Crepe «Edelkastanie», rellena con crema de castaña, servida con salsa de chocolate

4; Crepe «Chiquita», rellena con bananas, servida con salsa de chocolate

5; Crepe «Cherie», rellena con mazapán y cerezas, servida con salsa de chocolate

6; Crepe «Salzburgo», rellena con queso fresco y pasas, servida con salsa de vainilla



7; Crepe «Piemont», rellena con guindas y queso fresco, servida con salsa de vainilla

8; Crepe «Habari», rellena con crema de coco, servida con salsa de avellanas

9; Crepe «Bohemia», rellena con mermelada de ciruela-amapola, servida con ciruelas asadas

10; Crepe «Rum Trüffel», rellena con trufa de chocolate, servida con cerezas asadas

11; Crepe «Nutella», rellena con Nutella, servida con salsa de vainilla

12; Crepe especial Nutella, rellena con Nutella y banana, servida con salsa de avellanas

13; Crepe «WäscherMädchen», rellena con albaricoques y mazapán, servida con salsa de vainilla

14; Crepe «Marzipan», rellena con mazapán, servida con salsa de chocolate

15; Crepe con queso fresco y frutas, rellena con queso fresco y ensalada de frutas frescas, servida con salsa de chocolate

16; Crepe asada con queso fresco y fresas sobre salsa de vainilla

17; Crepe asada con mermelada de ciruela, amapola y frutos secos sobre salsa de chocolate

Crepes de helado € 10,80

Crepes de helado «Maria Theresia»

2 crepes rellenas con frutos secos, cubiertas con salsa de licor de huevo, acompañadas de helado de vainilla

Crepes de helado «Mariandl»

2 crepes rellenas con albaricoques asados, con salsa de licor de huevo, acompañadas de helado de vainilla

Crepes de helado «Früchtetraum»

2 crepes rellenas con frutas frescas, cubiertas con salsa de chocolate, acompañadas de helado de vainilla

Crepe de helado «Classic»

1 crepe rellena con 2 bolas de helado de vainilla, cubierta con salsa de avellana y frutos de baya asados, servido con rocas de almendra y nata montada



del bar de los lácteos

Batido de leche con: fresa, banana, albaricoque o vainilla

Cada batido de leche	0,25l	€ 3,50
Cada batido de buttermilch	0,25l	€ 3,50

(Las mismas clases que en los batidos de leche, sólo con buttermilch)

Vaso de leche	0,25l	€ 2,00	0,5l	€ 3,00
Vaso de buttermilch	0,25l	€ 2,20	0,5l	€ 3,20



del bar de las vitaminas

1/8 l de zumo de naranja recién exprimido
o mezclado con 0,25 l de agua o soda € 2,50

1/4 l de zumo de manzana recién exprimido con naranjas y zanahorias
o mezclado con 0,5 l de agua o soda € 4,00

1/4 l de zumo de manzana recién exprimido con uvas
o mezclado con 0,5 l de agua o soda € 4,00

de la cocina del café y del té

Café pequeño	€ 2,20
Negro o con leche	
Café grande	€ 4,00
Negro o con leche	
Melange con nata montada	€ 3,40
Melange con espuma de leche	€ 3,20
Cappuccino (mocca grande) con nata montada	€ 4,00
Melange del emperador (mocca grande con mucha leche)	€ 4,00
Cacao con nata montada	€ 4,00
Cacao con ron y nata montada	€ 4,50
Té de hierbas, de frutas o de menta	€ 3,50
Té con limón	€ 3,50





RÖMERQUELLE®

belebt die Sinne

del congelador

Coca Cola. Light. Zero. Almdudler, Sprite, Frucade	0,33l	€ 3,50
Agua mineral Römerquelle, Römerquelle con limón	0,33l 0,7l	€ 3,00 € 4,80
0.25l zumo de albaricoque o grosella. puro o mezclado con agua o soda en 0,5l		€ 3,50
0.25l zumo de naranja puro o mezclado con agua o soda en 0,5l		€ 3,50
0.25 l zumo de manzana. turbio natural o roio puro o mezclado con agua o soda en 0,5 l		€ 3,50
0.25l zumo de uva moscatel amarillo o roio puro o mezclado con agua o soda en 0,5l		€ 3,50
Té helado de melocotón o de limón	0,3l	€ 3,30
Soda o soda con limón/frambuesa	0,25l	€ 2,20
Soda o soda con limón/frambuesa	0,5l	€ 3,50
Refresco Spezi de cola y naranjada	0,5l	€ 4,40
Hirter Radler (cerveza con limonada)	0,5l	€ 4,40
Stiegl sin alcohol	0,5l	€ 4,40

** bebida para jóvenes



del barril de cerveza



Cerveza «Salzburger Stiegl». cerveza «Kärntner Hirter» o cerveza «mezcla» Grieskirchner y Stiegl	0,3l 0,5l	€ 3,40 € 4,40
Botella cerveza negra Grieskirchner	0,5l	€ 4,40
Botella cerveza de trigo Stiegl	0,5l	€ 4,40

BIO

DIWALD
biologischer Weinbau seit 1980

del tonel de vino



Grüner Veltliner o Zweigelt/Portugieser del viticultor BIO Diwald de Groß Riedental	1/8l mezclado con 1/4 l	€ 2,40 € 2,80
Sommergespritzter	1/8 mezclado en proporción de 1/2 l	€ 3,50
Pfirsichspritzer	1/8 mezclado en proporción de 1/4 l	€ 2,60
Esprit Frizzante	0,1l	€ 3,00





del armario de los licores^{2cl}

Fernet o Underberg	€ 2,60
Bauern Obstler	€ 2,00
Aguardiente de peras Wieser Williams «Classic»	€ 3,20
Aguardiente de ciruelas Wieser «Classic»	€ 3,20
Aguardiente de frambuesa Wieser «Classic»	€ 3,20
Aguardiente de albaricoque Wieser «Classic»	€ 3,20

**Wieser destaca por aguardientes nobles de frutas
seleccionadas de la región de Wachau**

de la bodega



por cada botella de vino recibirá 1 botella 0,7l de
agua mineral por valor de € 4,80 gratis

Grüner Veltliner

«Donaulandler» Baja Austria Wagram seco	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40
«Steinfeder» área de Wachau seco	0,75l € 19,20

DAC Grüner Veltliner

«Donaulandler» Baja Austria Wagram seco	1/8l € 3,00
	0,75l € 18,00

Moscatel amarillo

«Donaulandler» Baja Austria Wagram seco	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40
«Steinbruch» explotación vinícola Brolli, Estiria del Sur	0,75l € 23,40

Riesling

«Donaulandler» Baja Austria Wagram seco	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40



Heideboden blanco

Explotación vinícola Thomas Lehner, Burgenland, Gols, 0,75l € 19,80

Welschriesling

Explotación vinícola Polz, Estiria del Sur seco 0,75l € 19,80

Chardonnay

Explotación vinícola Netzl, Carnuntum, seco 0,75l € 19,80

Wiener Satz Classic

Explotación vinícola Cobenzl, Viena, seco, 0,75l € 22,80

Zweigelt

«Donaulandler» Baja Austria Wagram seco 1/8l € 2,90
0,75l € 17,40

Carnuntum Cuvee

Explotación vinícola Markowitsch, Carnuntum, seco 0,75l € 23,40

Heideboden tinto

Blaufränkisch & Zweigelt, Thomas Lehner, Burgenland, 0,75l € 23,40

Blauer Zweigelt

Senator, explotación vinícola Cobenzl, Viena, seco 0,75l € 23,40

Blaufränkisch Classic

Explotación vinícola Wellanschitz, Mittelburgenland, seco 0,75l € 23,40

