



Chez nous l'Autriche vient sur la table ! *

Nos **œufs** sont évidemment **issus d'élevage en plein air**

Nos **jambons**, notre viande de **bœuf**, de **porc** et de **poulet** – toutes des viandes fraîches 100% autrichiennes.

Les **légumes**, **pommes de terre**, **salades** et **oignons** viennent de la Basse Autriche et de Vienne.

Notre **farine** est de la marque **Finis Feinstes** produite dans des moulins autrichiens.

Notre **sucre** vient également de Vienne et de la Basse-Autriche, et oui, le **sel** est aussi d'Ischl.

Nos **vins** de Vienne, de Basse-Autriche, de Wagram, du Weinviertel, de la Wachau, de Carnuntum, de la Styrie et du Burgenland.

*sous réserve de disponibilité saisonnière



Nos cuisines (cuisine viennoise, cuisine crêpes et sucrés) travaillent indépendamment l'une de l'autre, il n'est donc pas possible de servir tous les plats en même temps



Voici le goût de l'Autriche

Bouillon de bœuf avec bandes de crêpes, bandes de crêpes au fromage, boulettes de semoule ou de foie 3,80 €

Velouté d'ail avec crème et croutons 4,40 €

Soupe de tomates avec mozzarella 4,40 €

Soupe viennoise à l'ancienne (Très grosse)

Avec viande de bœuf, crêpe, boulettes de semoule, boulettes de foie et soupe de légumes 9,80 €

Viennoiserie 1,00 € Pain à l'ail 1,00 €

Salade de bœuf styrien

Viande de bœuf marinée, haricots rouges, poivron, oignons & œuf sur une salade mixte avec de l'huile de graines styriennes & viennoiserie 12,80 €

Salade grecque au fromage de brebis

Fromage de brebis enrobé dans une tranche de lardon sauté sur tomates, courgettes & olives et salade & viennoiserie 12,80 €

Salade de poulet styrien

Pilon et blancs de poulets désossés panés sur une salade de pommes de terre à l'huile de graines styriennes et une salade mixte & viennoiserie 13,80 €

Fleckerln (pâtes autrichiennes) viennoises au jambon

Jambon fermier, Fleckerln & jeunes oignons avec sauce à la crème, gratinées au gouda, servies avec une salade mixte 13,80 €

Spätzle au fromage du Vorarlberg

Spätzle faits maisons avec jeunes oignons, servis avec du fromage de montagne & oignons frits, accompagnés d'une salade mixte 13,80 €

Poêle de boeuf viennoise

Tafelspitz, paleron et paleron maigre dans un bouillon de bœuf, servis avec une brunoise, épinards & pommes de terre sautés 18,80 €

Poêlée viennoise de goulache de veau à la crème

Viande de veau dans une sauce au poivron et crème avec quenelles effilées 18,80 €

Escalope panée viennoise originale

Escalope de veau panée dorée au beurre, servie avec des pommes persillées & une salade mixte 21,80 €

Salade d'accompagnement, pommes de terre, légumes au choix 3,80 €





Toutes nos crêpes sont à base de farine de blé, réalisables à la demande avec de la farine complète, d'épeautre ou de maïs

Nos crêpes traditionnelles

Crêpes aux légumes

Nr. 1 Crêpe aux épinards et fromage

fournée aux feuilles d'épinards hachées, servie dans une sauce au gouda faite maison, parmesan & Tilsiter (fromage au lait de vache)

Nr. 2 Crêpe aux légumes gratinée

fournée aux courgettes sautées, tomates sèches, champignon & poivron, gratinée à la mozzarella & pesto de basilic fait maison

Nr. 3 Crêpe aux champignons et poireau

fournée aux champignons sautés, poireau & emmenthal, servie avec une sauce fine aux herbes

Crêpes au jambon

Nr. 4 Crêpe au jambon au torchon

fournée au jambon au torchon juteux, gratinée avec un gouda doux

Nr. 5 Crêpe au jambon

fournée au jambon & raifort frais, gratinée à l'emmenthal

Nr. 6 Crêpe au jambon-épinards

fournée aux feuilles d'épinards hachées & jambon au torchon, servie avec notre sauce au fromage faite maison

Crêpes à la viande

Nr. 7 Crêpe à la viande

fournée avec de la viande hachée piquante, servie avec notre sauce au fromage faite maison

Nr. 8 Crêpe à la viande et champignons

fournée à la viande hachée & lardons, avec sauce aux champignons et poireau

Nr. 9 Crêpe au Chili

crêpe fourrée au chili con carne à la viande hachée de bœuf, haricots & maïs, gratinée avec un peu de fromage de brebis





Crêpes au veau

Nr. 10 Crêpe au veau

fournée à la viande hachée, servie avec du jus de viande et oignons frits

Nr.11 Crêpe au veau et gorgonzola

fournée au veau haché & feuilles d'épinards hachées, gratinée à la crème de gorgonzola

Crêpes au poisson

Nr. 12 Crêpe aux crevettes

fournée aux crevettes sautées au beurre d'ail, tomates sèches & courgettes sautées, servie avec une sauce citron vert & éclats d'amandes

Nr. 13 Crêpe au filet de saumon

fournée au filet de saumon sauté & feuilles d'épinards hachées, servies avec une sauce au citron vert & pignons

Crêpes au fromage

Nr. 14 Crêpe aux courgettes au fromage de brebis

fournée au fromage de brebis, courgettes sautées & tomates sèches, gratinée avec un peu de pesto de basilic

Nr. 15 Crêpe au brie et noix

fournée au brie doux & noix, servie avec airelles rouges

Crêpes au four

Nr. 16 Crêpe à la viande au four

fournée à la viande hachée & gouda, panée, servie avec sauce tatare

Nr. 17 Crêpe au jambon et fromage au four

fournée au jambon & gouda, panée au sésame, avec sauce tatare

Nr. 18 Crêpe aux épinards et fromage de brebis

fournée aux épinards & fromage de brebis, panée avec des graines de lin, servie avec du tzatziki

Deux crêpes piquantes (deux fois les mêmes ou deux différentes) 13,80 €

Une crêpe piquante 8,80 €

Accompagnement : 3,80 €

Légumes au beurre, sautés, lards et œuf au plat, salade, tzatziki





Toutes les crêpes brouillées sont à base de farine de blé mais à la demande aussi à base de farine complète, de maïs ou d'épeautre

Spécialités autrichiennes de crêpes brouillées

toutes avec des raisins secs

Nr. 1 Crêpe de l'empereur viennoise

l'originale, servie avec une compote épaisse de quetsches faite maison

Nr.2 Crêpe au fromage blanc de Salzbourg

avec fromage blanc dans la pâte, particulièrement moelleuse, avec compote épaisse d'abricots faite maison

Nr.3 Crêpe aux noix du Tyrol

avec noix caramélisées, servie avec airelles

Nr.4 Crêpe aux pomme styrienne

avec quartiers de pommes sautés & sucre à la cannelle, servie avec airelles

Nr.5 Crêpeaux poires du Mostviertel

avec quartiers de poire caramélisés, servie avec compote épaisse de quetsches

Nr.6 Crêpe au pavot du Waldviertel

avec pavot et beurre dans la pâte, moelleuse, servie avec compote épaisse de quetsches

Nr.7 Crêpe à la crème de lait de grand-mère

avec crème et rhum dans la pâte, servie avec compote épaisse d'abricots

Nr.8 Crêpe chocolat viennoise

avec noix sautées, amandes, noisettes et poire caramélisée & chocolat dans la pâte, servie avec sauce chocolat

Grande poêle 13,80 € Petite poêle 11,80 € Dégustation 5,80 €

Les compotes & sauces peuvent être changées:

Compote épaisse de quetsches, abricots, fraises, griottes, airelles, sauce vanille, chocolat & compote de pommes



Crêpes à la meringue

3 crêpes sont préparées et fourrées pour commencer, passées au four 12 minutes avec de la meringue, délicieusement légères, servies rapidement !



Nr.1 Crêpes meringue de Wachau pour 2 personnes

Trois crêpes fourrées aux abricots et fromage blanc, passées au four avec de la meringue, servies avec une sauce à la vanille

Nr.2 Crêpes meringue de Salzbourg pour 2 personnes

Trois crêpes fourrées au fromage blanc & raisins secs, passées au four avec de la meringue, servies avec une sauce à la crème aigre aux abricots

Nr.3 Crêpes meringue du Tyrol pour 2 personnes

Trois crêpes fourrées au fromage blanc & baies, passées au four avec de la meringue, servies avec une sauce vanille et fraise

Nr.4 Crêpes meringue styrienne pour 2 personnes

Trois crêpes fourrées aux pommes & airelles rouges, passées au four avec de la meringue, recouvertes de cannelle, servies avec une sauce vanille

Nr.5 Crêpes meringue viennoises pour 2 personnes

Trois crêpes fourrées au noisettes & chocolat, passées au four avec de la meringue, servies avec une sauce aux fraises

1 Portion 15,80 €, Dégustation avec une crêpe 10,80 €



Nos crêpes sont préparées à base de **farine de blé**, à la demande également avec de la **farine complète, d'épeautre ou de maïs**

Crêpes à la confiture

1 crêpe 3,80 € 2 crêpes 5,80 € 3 crêpes 6,80 €
Abricot, framboise, fraise, griotte, myrtille ou airelles rouges recouverte de sauce chocolat, noisette ou vanille avec chantilly ou glace vanille 1,00 €

Crêpes sucrées au choix

Une crêpe 6,80 €

Deux crêpes (deux fois la même ou deux différentes) 9,80 €



- 1; Crêpe de Wachau, fourrée à la confiture d'abricots avec sauce vanille
- 2; Crêpe « Schönbrunn », fourrée aux noisettes, avec sauce chocolat
- 3; Crêpe « marrons », fourrée à la crème de marrons, avec sauce chocolat
- 4; Crêpe « Chiquita », fourrée à la banane, avec sauce chocolat
- 5; Crêpe « Chérie », fourrée à la pâte d'amandes & cerises, avec sauce chocolat
- 6; Crêpe « Salzburg », fourrée au fromage blanc & raisins secs, avec sauce chocolat
- 7; Crêpe « Piémont », fourrée aux griottes & fromage blanc, avec sauce chocolat
- 8; Crêpe « Habari », fourrée à la crème de coco, avec sauce chocolat
- 9; Crêpe « Bohème », fourrée à la mousse de quetsches / pavot, avec mousse épaisse de quetsches
- 10; Crêpe « Rhum ganache », fourrée au ganache et chocolat, avec confiture de griottes



11; Crêpe au Nutella, fourrée au Nutella, avec sauce vanille

12; Crêpe spéciale au Nutella, fourrée au Nutella & bananes, avec sauce vanille

13; Crêpe « Wäschermädl », fourrée aux abricots & pâte d'amandes avec sauce vanille

14; Crêpe « pâte d'amandes », fourrée à la pâte d'amandes, avec sauce chocolat

15; Crêpe fromage blanc aux fruits, fourrée au fromage blanc & salade de fruit fraîche, avec sauce chocolat

16; Crêpe au four avec fromage blanc & fraises avec sauce vanille

17; Crêpe au four avec mousse de prunes, pavot & noix avec sauce chocolat

Crêpes glacées 10,80 €

Crêpes glacées « Marie-Thérèse »

2 crêpes fourrées aux noix, recouvertes de liqueur d'œufs, avec glace à la vanille

Crêpes glacées « Mariannette »

2 crêpes fourrées à la mousse épaisse d'abricots, recouvertes de liqueur d'œufs, avec glace à la vanille

Crêpes glacées « rêve fruité »

2 crêpes fourrées aux fruits frais, recouvertes de sauce au chocolat, avec glace à la vanille

Crêpe glacée classique

1 crêpe fourrée avec 2 boules de glace à la vanille, recouverte de sauce noisettes et confiture de baies, servie avec des éclats d'amandes et chantilly



Bar à lait

Milk-shake glacé avec : fraises, banane, abricot ou vanille

Chaque milk-shake glacé	0,25l	3,50 €
Chaque milk-shake babeurre	0,25l	3,50 €

(Les mêmes goûts que les milk-shakes glacés mais avec du babeurre)

Verre de lait	0,25l	2,00 €	0,5l	3,00 €
Verre de babeurre	0,25l	2,20 €	0,5l	3,20 €



Bar à vitamines

1/8 l jus d'orange fraîchement pressé
ou mélangé avec eau pétillante ou soda 0,25 l 2,50 €

1/4 l jus de pomme fraîchement pressé avec oranges & carottes
ou mélangé avec eau pétillante ou soda 0,5 l 4,00 €

1/4 l jus de pomme fraîchement pressé avec raisins
ou mélangé avec eau pétillante ou soda 0,5 l 4,00 €

Cafés & thés

Petit café	2,20 €
Noir ou avec lait	
Grand café	4,00 €
Noir ou avec lait	
Mélange avec chantilly	3,40 €
Mélange avec mousse de lait	3,20 €
Cappuccino (grand mocca) avec chantilly	4,00 €
Mélange de l'empereur (grand mocca avec beaucoup de lait)	4,00 €
Chocolat chaud avec chantilly	4,00 €
Chocolat chaud avec rhum & chantilly	4,50 €
Thé aux herbes, fruits ou menthe	3,50 €
Thé avec citron	3,50 €





RÖMERQUELLE®

belebt die Sinne

boissons fraîches

Coca Cola, Light, Zero, Almdudler, Sprite, Frucade	0,33l	3,50 €
Römerquelle, Römerquelle avec citron	0,33l	3,00 €
0,25 L jus d'abricot ou groseilles, pur ou mélangé à de l'eau pétillante ou du soda 0,5 l	0,7l	4,80 €
0,25 L jus d'orange, pur ou mélangé à de l'eau pétillante ou du soda 0,5 l		3,50 €
0,25 L jus de pomme, non-filtré ou rouge, pur ou mélangé à de l'eau pétillante ou du soda 0,5 l		3,50 €
0,25 L jus de raisin muscat ou rouge, pur ou mélangé à de l'eau pétillante ou du soda 0,5 l		3,50 €
Thé glacé pêche ou citron 0,3 L	0,3l	3,30 €
**Soda seul ou avec citron / framboise	0,25l	2,20 € **
** Soda seul ou avec citron / framboise	0,5l	3,50 € **
Spezi Cola & Limonade à l'orange	0,5l	4,40 €
Hirter Radler	0,5l	4,40 €
Stiegl sans alcool	0,5l	4,40 €

** boissons pour mineurs



Du tonneau à bière



Salzburger Stiegl, Kärntner Hirter ou « mélange » Grieskirchner & Stiegl	0,3l	3,40 €	0,5l	4,40 €
Grieskirchner Dunkel (brune) bouteille			0,5l	4,40 €
Stiegl Weizen (blanche) bouteille			0,5l	4,40 €



Du tonneau à vin



Veltliner vert ou Zweigelt/ Portugais bio du Vignoble Winzer Diwald à Gross Riedental	1/8L	2,40 €
Mélangé à de l'eau gazeuse ¼ L		2,80 €
Mélange gazeux estival	1/8 mélangé jusqu'à 0,5L	3,50 €
Pfirsichspritzer	1/8 mélangé jusqu'à 0,5L	2,60 €
Esprit Frizzante	0,1L	3,00 €





Les schnaps 2cl

Fernet ou Underberg	2,60 €
Eau de vie de fruits	2,00 €
Poire williams Wieser « classique »	3,20 €
Prune Wieser « classique »	3,20 €
Framboise Wieser « classique »	3,20 €
Abricot Wieser « classique »	3,20 €

Wieser signifie qu'il s'agit d'eaux de vie de fruits choisis à la main issus de la région de Wachau

La cave



Pour chaque bouteille de vin nous offrons une bouteille d'eau 0,7 l d'une valeur de 4,80 €

Grüner Veltliner (vert)

Pays du Danube, Basse Autriche Wagram sec	1/8l 2,90 €
	0,75l 17,40 €
Domaine « Steinfeder » Wachau sec	0,75l 19,20 €

DAC Grüner Veltliner (vert)

Pays du Danube, Basse Autriche Wagram sec	1/8l 3,00 €
	0,75l 18,00 €

Gelber Muskateller (Muscat blanc à petits grains)

Pays du Danube, Basse Autriche Wagram sec	1/8l 2,90 €
	0,75l 17,40 €
Domaine « Steinbruch » Brolli Styrie du sud	0,75l 23,40 €

Riesling

Pays du Danube, Basse Autriche Wagram sec	1/8l 2,90 €
	0,75l 17,40 €



Heideboden Weiss (blanc)

Domaine Thomas Lehner, Burgenland, Gols, 0,75l 19,80 €

Welschriesling

Domaine Polz, Styrie du sud sec 0,75l 19,80 €

Chardonnay

Domaine Netzl, Carnuntum, sec 0,75l 19,80 €

Wiener Satz Classique

Domaine Cobenzl, Vienne, sec 0,75l 22,80 €

Zweigelt

Pays du Danube, Basse Autriche, Wagram sec 1/8l 2,90 €
0,75l 17,40 €

Carnuntum Cuvée

Domaine Markowitsch, Carnuntum, sec 0,75l 23,40 €

Heideboden rouge

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

Blauer Zweigelt

Senator, Domaine Cobenzl, Vienne, sec 0,75l 23,40 €

Blaufränkisch Classique

Domaine Wellanschitz, Burgenland moyen, sec 0,75l 23,40 €

