



Da noi l'Austria è in tavola! *

Le nostre uova sono naturalmente **uov da allevamento all'aperto**
I nostri **prosciutti**, la nostra **carne di manzo**, di **maiale**,
di **pollo**, tutte le carni fresche sono 100% austriache.

Verdura, patate, insalata, cipolle sono della Bassa Austria e Vienna.

La nostra **farina** è **Finis Feinstes** del mulino austriaco.

Anche il nostro **zucchero** viene da Vienna e dalla Bassa Austria,
come pure il sale viene da Bad Ischl.

Il nostro vino da Vienna, Bassa Austria, dal Wagram, Weinviertel,
Wachau, Cartnutum, Stiria e Burgenlad.

*Con riserva di impasse stagionali



Le nostre cucine (cucina viennese, frittate e cucina dei dolci) lavorano indipendentemente l'una dall'altra,
pertanto non è possibile servire contemporaneamente tutti i piatti!



Questi sono i sapori dell'Austria

Brodo di manzo con frittate, Käsefritatten, gnocchi di semolino o gnocchi di fegato € 3,80

Vellutata aromatizzata all'aglio con crostini € 4,40

Minestra di pomodoro con Mozzarella € 4,40

Minestra in pentola Vecchia Vienna (Molto grande)

con carne di manzo, frittate, gnocchi di semolino, gnocchi di fegato e verdure in brodo € 9,80

Pane € 1,00 Pane all'aglio € 1,00

Insalata con carne di manzo alla stiriana

Carne di manzo marinata, fagioli rossi, peperoni, cipolle e uovo, su insalata mista con olio di semi di zucca e pane € 12,80

Insalata greca al pecorino

Formaggio pecorino avvolto in pancetta e arrostito, servito su pomodori, zucchine fritte, olive e insalata mista con salatini € 12,80

Insalata di pollo fritto alla stiriana

Stinco spolpato e petto di pollo impanati e fritti su insalata di patate con olio di semi di zucca della Stiria e insalata mista e pane € 13,80

Schinkenfleckerln viennese

Prosciutto affumicato, pasta e cipollotti con sala alla panna, con gratinatura al formaggio, servito con insalata mista € 13,80

Spätzle di Vorarlberg al formaggio

Spätzle fatti in casa arrostiti con cipollotti, serviti con formaggio di montagna e cipolle arrosto, contorno d'insalata verde € 13,80

Pentola con carne di manzo alla viennese

Manzo bollito, copertina e spalla di girello, in brodo di manzo con tuberi, contorno di spinaci e patate arrosto € 18,80

Pentola con Gulasch di vitello viennese alla panna

Carne di vitello in salsa alla panna e peperoni, servito in padella con tagliatelle tritate e panna acida € 18,80

Schnitzel originale viennese

Schnitzel di vitello impanata e frita nel burro chiarificato, servita con patate prezzemolate e insalata mista € 21,80

Contorno di insalata, patate, verdure € 3,80 ognuna





Tutte le nostre crespelle sono realizzate con farina di frumento, su richiesta con farina integrale, farina di farro o farina di mais

Le nostre crespelle tradizionali

Crespelle alle verdure

N. 1 Crespella spinaci e formaggio

con ripieno di spinaci in foglia, servita con la nostra salsa di formaggio fatta in casa con Gouda, Parmigiano e Tilsitter

N. 2 Crespella gratinata alle verdure

con ripieno di zucchine fritte, pomodori secchi, champignon e peperoni, gratinata con mozzarella e pesto al basilico fatto in casa

N. 3 Crespella ai porri e champignon

con ripieno di champignon arrosto, porri e formaggio, servita con salsa raffinata alle erbe

Crespelle al prosciutto

N. 4 Crespella con Saunaschinken (prosciutto leggermente affumicato)

con ripieno di Saunaschinken, gratinata con formaggio dolce Gouda

N. 5 Crespella al Bauernschinken (prosciutto molto affumicato)

con ripieno di Bauernschinken e cren fresco, gratinata con Emmental

N. 6 Crespella agli spinaci e prosciutto

con ripieno di spinaci in foglia tritati e Saunaschinken (prosciutto leggermente affumicato), servita con la nostra salsa al formaggio fatta in casa

Crespelle con carne

N. 7 Crespella alla carne

con ripieno di carne macinata piccante e nostra salsa al formaggio fatta in casa.

N. 8 Crespella alla carne e champignon

con ripieno di carne macinata e speck, servita con champignon salsa ai funghi

N. 9 Crespella "Chili" alla carne

con ripieno di chili con carne (carne macinata di manzo), fagioli e mais, gratinata con formaggio pecorino





Crespelle alla carne di vitello

N. 10 Crespella alla carne di vitello

con ripieno di **carne macinata di vitello**, servita con sugo di cottura e cipolle arrostiti

N.11 Crespella alla carne di vitello e Gorgonzola

con ripieno di **carne macinata di vitello e spinaci in foglia** tritati, gratinata con crema al Gorgonzola

Crespelle con pesce

N. 12 Crespella ai gamberetti

con ripieno di gamberetti fritti nel burro all'aglio, pomodori secchi e zucchine arrosto, servita con salsa al lime e scaglie di mandorle

N. 13 Crespella al filetto di salmone

con ripieno di filetto di salmone e spinaci in foglia tritati, servita con **salsa al lime e pinoli**

Crespelle al formaggio

N. 14 Crespella al pecorino e zucchine

con ripieno di formaggio pecorino, zucchine arrosto e pomodori secchi, gratinate con pesto al basilico

N. 15 Crespella Noci e Brie

con ripieno di brie dolce e noci, servita con mirtilli rossi

Crespelle fritte

N. 16 Crespella frita con carne

con ripieno di carne macinata e Gouda, impanata e frita, servita con salsa tartara

N. 17 Crespella frita prosciutto e formaggio

con ripieno di prosciutto e Gouda, con panatura al sesamo e frita, servita con salsa tartara

N. 18 Crespella frita spinaci e pecorino

con ripieno di spinaci e formaggio pecorino, con panatura ai semi di lino e frita, servita con Tzatziki

Due crespelle piccanti (uguali o diverse)

€ 13,80

Una crespella piccante

€ 8,80

Contorni:

€ 3,80

Verdure al burro, verdure, insalata, Tzatziki





Tutte le frittate sono ordinabili con farina di grano, ma anche con farina integrale, di mais o di farro

Schmarren austriaci Specialità

tutte con uva passa

N.1 Kaiserschmarren viennesi

gli originali, serviti con composta di prugne fatta in casa

N.2 Schmarren alla salisburghese con ricotta

con ricotta (nell'impasto), particolarmente soffici, con composta di albicocche

N.3 Schmarren alla tirolese con noci

con noci caramellate, serviti con mirtilli rossi

N. 4 Schmarren alla stiriana con mele

con pezzetti di mela arrosto e zucchero alla cannella, serviti con mirtilli rossi

N.5 Schmarren alla Mostviertel con pere

con pezzetti di pera caramellata, serviti con composta di prugne

N.6 Schmarren del Waldviertel con semi di papavero

con semi di papavero e burro nell'impasto, sapore intenso, serviti con composta di prugne

N.7 Schmarren della nonna alla crema di latte

con panna e rum nell'impasto, serviti con composta di albicocche

N.8 Schmarren viennesi al cioccolato

con noci, mandorle, nocciole tostate e pere caramellate e cacao nell'impasto, serviti con salsa al cioccolato

Padella grande € 13,80,- Padella piccola € 11,80,- Assaggio € 5,80,-

è possibile anche intercambiare le composte senza sovrapprezzo:

composta di prugne, composta di albicocche, composta di fragole, composta di amarene oppure mirtilli rossi, salsa alla vaniglia, salsa al cioccolato e mousse di mela



Crespelle gnocchi di neve

Prima si cuociono e farciscono 2 crespelle, poi si mettono a cuocere 12 minuti nel forno nello stampo per sformati per gnocchi di neve,

deliziosi, soffici, pronti in un attimo!



N.1 Crespelle del Wachau Gnocchi di neve per 2 persone

Due crespelle con ripieno di albicocche e ricotta, gratinate con gnocchi di neve, servite con specchio di crema alle vaniglia

N.2 Crespelle Gnocchi di neve Salisburghesi per 2 persone

Due crespelle con ripieno di ricotta e uva passa, gratinate con gnocchi di neve, servite con panna acida e specchio di crema all'albicocca

N.3 Crespelle Tirolesi Gnocchi di neve per 2 persone

Due crespelle con ripieno di ricotta e frutti in bacca, gratinate con gnocchi di neve, servite con specchio di crema vaniglia fragola

N.4 Crespelle Stiriane Gnocchi di neve per 2 persone

Due crespelle con ripieno di mele e mirtilli rossi, gratinate con gnocchi di neve, cannella, servite con specchio di crema alla vaniglia

N.5 Crespelle Neve Viennesi per 2 persone

Due crespelle con ripieno di nocciole e cioccolato, gratinate con gnocchi di neve, servite con specchio di crema alle fragole

1 Porzione € 13,80, Assaggio di una crespella € 10,80



Le nostre crespelle sono preparate con **farina di frumento**,
su richiesta sono disponibili anche con **farina integrale, farina di farro**
oppure **farina di mais**

Crespelle alla marmellata

1 pezzo € 3,80

2 pezzi € 5,80

3 pezzi € 6,80

Albicocca, lampone, fragola, amarena, mirtillo nero o mirtillo rosso
con aggiunta di salsa al cioccolato, salsa di liquore all'uovo o salsa alla vaniglia

con aggiunta di panna montata o gelato alla vaniglia € 1,00

Crespelle dolci a scelta

Una crespella

€ 6,80

Due crespelle (uguali o diverse)

€ 9,80



1; Crespella "Wachau", con ripieno di composta di albicocche, servita con salsa alla vaniglia

2; Crespella "alla Schönbrunn", con ripieno di composta di nocciole, servita con salsa al cioccolato

3; Crespella "ai marroni", con ripieno di composta di marroni, servita con salsa al cioccolato

4; Crespella "Chiquita", con ripieno di banane, servita con salsa al cioccolato

5; Crespella „Cherie“, con ripieno di marzapane e ciliegie, servita con salsa alla vaniglia

6; Crespella „Salisburgo“, con ripieno di ricotta e uva passa, servita con salsa alla vaniglia

7; Crespella „Piemonte“, con ripieno di amarene e ricotta, servita con salsa alla vaniglia



8; Crespella "Habari", con ripieno di crema al cocco,
servita con salsa alla nocciola

9; Crespella „Boemia“, con ripieno di -semi di papavero,
servita con composta di prugne

10; Crespella „Tartufo al rum“, con ripieno di tartufo al cioccolato,
servita con composta di amarene

11; Crespella Nutella, con ripieno di Nutella, servita con salsa alla vaniglia

12; Crespella Nutella Speciale, con ripieno di Nutella e banane,
con salsa alla nocciola

13; Crespella „della Lavandaia“, con ripieno di albicocche e marzapane,
servita con salsa alla vaniglia

14; Crespella „Marzapane“, con ripieno di marzapane
serviti con salsa al cioccolato

15; Crespella ricotta e frutta, con ripieno di ricotta e macedonia di frutta,
servita con salsa al cioccolato

16; Crespella fritta con ricotta e fragole, su salsa alla vaniglia

17; Crespella fritta con mousse di prugne, semi di papavero e noci, su salsa al
cioccolato

Crespelle al gelato € 10,80

Crespelle al gelato "Maria Teresa"

2 crespelle con ripieno di noci, salsa di liquore
all'uovo, con aggiunta di salsa alla vaniglia

Crespelle al gelato "Mariandi"

2 crespelle con ripieno di composta di
albicocche, con salsa al liquore all'uovo,
con aggiunta di gelato alla vaniglia

Crespelle al gelato "Tripudio di frutta"

2 crespelle con ripieno di frutta fresca,
bagnate con salsa al cioccolato, con aggiunta di salsa alla vaniglia

Crespella al gelato "Classica"

1 crespella ripiena con 2 palline di gelato alla vaniglia, guarnita con salsa alla
nocciola e composta di bacche, servita con mandorle in scaglie e panna montata



Dal Frullatore

Frappè con gelato: Fragola, banana, albicocca o vaniglia

Per ogni frappè con gelato 0,25l € 3,50

Per ogni frappè con latticello 0,25l € 3,50

(Gli stessi gusti dei frappè con gelato, ma con latticello)

Bicchiere di latte da 0,25l € 2,00 0,5l € 3,00

Bicchiere di latticello da 0,25l € 2,20 0,5l € 3,20



Dalla dispensa delle Vitamine

1/8 l Succo d'arancia appena spremuto

o spruzzato su 0,25l con acqua o soda € 2,50

1/4 l Succo di mela appena spremuto con arancia e carote

o spruzzato su 0,5l con acqua o soda € 4,00

1/4 l Succo di mela appena spremuto con uva

o spruzzato su 0,5l con acqua o soda € 4,00

Dalla Cucina del The e del Caffè

Caffè piccolo € 2,20

Nero o con latte

Caffè grande € 4,00

Nero o con latte

Melange con panna montata € 3,40

Melange con spuma di latte € 3,20

Cappuccino (mocca grande) con panna montata € 4,00

Kaiser Melange (mocca grande con molto latte) € 4,00

Cacao con panna montata € 4,00

Cacao con rum e panna montata € 4,50

Tè alle erbe, ai frutti o alla menta piperita € 3,50

Tè al limone € 3,50





RÖMERQUELLE®

belebt die Sinne

Dalla ghiacciaia

Coca Cola. Light. Zero. Almdudler, Sprite, Frucade	0,33l	€ 3,50
Römerquelle, Römerquelle con limone	0,33l	€ 3,00
	0,7l	€ 4,80
0.25l Albicocca o ribes. puro o spruzzato con acqua o Soda su 0,5l		€ 3,50
0.25l Succo d'arancia puro o spruzzato con acqua o Soda su 0,5l		€ 3,50
0.25 succo di mela. al naturale o rosso puro o spruzzato con acqua o su 0,5 l		€ 3,50
0.25l succo d'uva moscatello giallo o rosso puro o spruzzato con acqua o Soda su 0,5l		€ 3,50
Tè freddo Pesca o Limone	0,3l	€ 3,30
Soda o Soda con limone/lampone	0,25l	€ 2,20
Soda o Soda con limone/lampone	0,5l	€ 3,50
Spezi Cola & limonata all'arancia	0,5l	€ 4,40
Hirter Radler	0,5l	€ 4,40
Stiegl analcolica	0,5l	€ 4,40

** Bevande per adolescenti



Dalla botte di birra



Salzburger Stiegl. Kärntner Hirter oppure „miste“ Grieskirchner e Stiegl	0,3l	€ 3,40	0,5l	€ 4,40
Grieskirchner Dunkel bottiglia			0,5l	€ 4,40
Stiegl Weizen bottiglia			0,5l	€ 4,40

BIO



Dalla botte di vino



Grüner Veltliner o Zweigelt/Portugiser del BIO Winzer Diwald del Groß Riedental	1/8l	€ 2,40
	spruzzato su 1/4 l	€ 2,80
Sommergespritzter	spruzzato 1/8l su 1/2 l	€ 3,50
Pfirsichspritzer	spruzzato 1/8l su 1/4 l	€ 2,60
Esprit Frizzante	0,1l	€ 3,00





Dall'armadietto delle grappe 2cl

Fernet oppure Underberg	€ 2,60
Bauern Obstler	€ 2,00
Wieser Williams Birnenschnaps „Classic“ alla pera	€ 3,20
Wieser Zwetschkenschnaps „Classic“ alla prugna	€ 3,20
Wieser Himbeergeist „Classic“ al lampone	€ 3,20
Wieser Aprikosenschnaps „Classic“ all'albicocca	€ 3,20

Wieser rappresenta marchi pregiati realizzati con frutta raccolta a mano della Regione del Wachau

Dalla cantina



insieme a ogni bottiglia di vino viene servita gratuitamente 1 bottiglia da 0,7l di acqua minerale del valore di € 4,80

Grüner Veltliner

„Donaulandler“ Bassa Austria Wagram secco	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40
„Steinfeder“ Domäne Wachau secco	0,75l € 19,20

DAC Grüner Veltliner

„Donaulandler“ Bassa Austria Wagram secco	1/8l € 3,00
	0,75l € 17,40

Moscato giallo

„Donaulandler“ Bassa Austria Wagram secco	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40
„Steinbruch“ Cantina Brolli, Stiria meridionale 0,75l	€ 23,40

Riesling

„Donaulandler“ Bassa Austria Wagram secco	1/8l € 2,90
	0,75l € 17,40



Bianco Heideboden

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

Welschriesling

„Cantina Polz, Stiria meridionale secco 0,75l € 19,80

Chardonnay

„Cantina Netzl, Carnuntum, secco 0,75l € 19,80

Wiener Satz Classic

Cantina Cobenzl, Vienna, secco, 0,75l € 22,80

Zweigelt

„Donaulandler“ Bassa Austria Wagram secco 1/8l € 2,90
0,75l € 17,40

Carnuntum Cuvee

Cantina Markowitsch, Carnuntum, secco 0,75l € 23,40

Heideboden Rosso

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

Blauer Zweigelt

Senator, Weingut Cobenzl, Wien, secco 0,75l € 23,40

Blaufränkisch Classic

Cantina Wellanschitz, Mittelburgenland, secco 0,75l € 23,40

