

WIENER WEINE

Weisswein

| | | <u>1/16l</u> | <u>1/8l</u> |
|---|------|--------------|-------------|
| Grüner Veltliner „Total“ – Lentner Karl | 2009 | 1,90 | 3,80 |
| Grüner Veltliner „Jungenberg“ - Franz | 2009 | 1,90 | 3,70 |
| Gem.Satz „Wiener Melodie“ – Lentner | 2009 | 2,-- | 3,90 |
| Wiener Riesling – Lentner Karl | 2009 | 1,90 | 3,70 |
| Sauvignon Blanc – Schilling | 2009 | 1,90 | 3,70 |
| Chardonnay „Privat“ – Lentner Karl | 2009 | 2,20 | 4,30 |
| Grauburgunder – Bernreiter | 2009 | 2,60 | 4,50 |

| | | |
|------------------------|---------------|-------|
| KOSTPAKET klein | (3 x 1/16l) | 5,90 |
| mittel | (6 x 1/16l) | 11,50 |
| groß | (9 x 1/16l) | 17,50 |

| | | |
|---------------------|-------------|-------------|
| Melonenbowle | 1/4l | 3,60 |
|---------------------|-------------|-------------|

| | | | |
|--|------|------|-------|
| Rotgipfler „Klassik“ – Schafferhof | 2009 | 3,10 | |
| Welschriesling „Harterberg“ – Schagl | 2009 | 2,90 | |
| Rotgipfler (lieblich) – Schwertführer „47er“ | 2009 | 2,70 | 13,50 |
| Rotgipfler/Zierfandler | | | |
| Beerenauslese –Schlager (1/16l) | 2006 | 4,10 | 22,-- |

Rotwein

| | | <u>0,125l</u> | <u>0,75l</u> |
|---|------|---------------|--------------|
| Blaufränkisch „Jungenberg“ – Schilling | 2006 | 3,30 | 16,50 |
| Cuvee „Cabernet-Merlot“ – Schilling | 2006 | 5,10 | 25,50 |
| Zweigelt – Schagl | 2009 | 2,60 | 13,-- |
| Merlot – Pitzer | 2006 | 4,90 | 24,50 |
| Blauburger „Gaumenschmeichler“ (lieblich) – | | | |
| Schwertführer „47er“ | 2008 | 3,10 | 15,50 |

Kalt – Gemachtes (Beschreibung - Siehe unten!)

| | |
|--|------|
| Original Liptauer | 3,90 |
| Jiddische Hühnerleber | 4,90 |
| Innviertler „Erdäpfelkaas | 3,90 |
| Trio (Liptauer, Hühnerleber, Erdäpfelkaas) | 5,90 |
| Blunzenstrudel | 4,50 |
| Bürgerliche Hirschkastete mit Sauce Cumberland | 5,90 |
| Kalter Truthahn mit Mandelkren | 6,90 |

Bier / Gespritzer

| | | |
|------------------------|-------|------|
| Kellerbräu Pils | 0,33l | 3,80 |
| Kellerbräu „Annenbräu“ | 0,50l | 3,80 |
| Becks Pils | 0,33l | 3,80 |
| Weisswein gespritzt | 0,25l | 2,20 |
| Aperol „Sprizz“ | 0,25l | 2,50 |

Jugendgetränke

| | | |
|---------------------|-------|------|
| Apfelsaft gespritzt | 0,50l | 3,70 |
| Soda | 0,50l | 3,-- |

Nichts gefunden auf der offenen Karte?

Kein Problem!

**Bei Abnahme von 3 Achterln öffnen
wir Ihnen gerne jeden Wein**

Kalt – Gemachtes

Liptauer

Diese Wiener Neuigenspezialität wurde ursprünglich mit frischen slowakischen Bergbräusen (Schafskäse) zubereitet, wofür auch das Rezept und die Bezeichnung „Liptovský“ stammt. Unser Liptauer ist nach einem Originalrezept aus dem Jahre 1905 zubereitet.

Jüdische Kühnerleber

Die jüdische Küche hat die Wiener Küche stark beeinflusst. So stammt der berühmte Tafelspitz und vieles mehr, ursprünglich aus der jüdischen (koscheren) Küche. Dieses Rezept stammt aus dem Ghetto in Eisenstadt und war ein typisches Samstagessen (am Sabbat durfte kein Feuer gemacht werden).

Innviertler Erdäpfelkaas

Ein altes Rezept aus meiner Heimat, wo die Erdäpfel seit jeher angebaut wurden und dieser Aufstrich den Bauern mit aufs Feld gegeben wurde.

Blunzenstrudel

Die alte Wiener Küche hat einen starken Bezug zu Innereien und „minderwertigen“ Fleischteilen. So wird von Kinn bis zu den Stierhoden so ziemlich alles verwertet. Das berühmte Buchfleisch besteht überhaupt nur aus Schlachtabfällen.

„Bürgerliche“ All-Wiener Kirschkastete

Da die Jagd dem Adel vorbehalten war, konnten auch reiche Bürger kaum an Wildpret gelangen. Daher wurde der Kirsch durch anderes Fleisch ersetzt (in unserem Fall auch Rind).

Kalter Truthahn mit Mandelkren

Da am Sonntagnachmittag die Köchinnen frei hatten, wurde in den „gutbürgerlichen“ Häusern am Abend meist kalt gegessen, was die Köchin vorbereitet hatte, oder eben die „Restln“ vom Sonntagsbraten.