

**Filetsteak** 23,90  
 mit Spiegelei, Kräuterbutter und Pommes frites  
*Filet of Steak*  
 with Fried Egg, Herb Butter and French Fries  
*Steak de filet servi avec un œuf au plat,*  
*du beurre aux herbes et des pommes frites*  
**Bistecca di filetto di manzo**  
 con uovo all'occhio di bue, burro alle erbette e patatine fritte#  
*Steak de ternera con huevo frito,*  
*mantequilla a las hierbas y patatas fritas*

**Naturschnitzel vom Kalb mit Reis** 17,50  
*Escalope of Veal, served with Rice*  
*Escalope de veau au naturel servie avec du riz*  
*Scaloppina di vitello al naturale con riso*  
*Filete de ternera frito con arroz*

**Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salat** 17,50  
*Wiener Veal Schnitzel with Mixed Salad*  
*Escalope de veau panée viennoise avec une salade mixte*  
*Scaloppina di vitello alla milanese con insalata mista*  
*Filete de ternera rebozado con ensalada mixta*

**Cordon bleu vom Kalb mit gemischtem Salat** 20,50  
*Veal Cordon Bleu with Mixed Salad*  
*Cordon bleu de veau servi avec une salade mixte*  
*Cordon bleu di vitello con insalata mista*  
*Cordon bleu de ternera con ensalada mixta*

**Dessert**  
**Desserts**  
**Desserts**  
**Dolce**  
**Postres**

**Marmeladepalatschinke** 2,30  
*Jam Pancake*  
*Crêpes à la confiture*  
*Crespella con marmellata*  
*Crepe de mermelada*

**Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel** 3,90  
*Home-Made Apple or Curd Cheese Strudel*  
*Strudel fait maison aux pommes ou au fromage blanc*  
*Strudel di mele o di ricotta fatto in casa*  
*Pastel casero de hojaldre*  
*relleno de manzana o de requesón*

**Mohr im Hemd mit Schokoladesauce und Schlagobers** 4,90  
*"Mohr im Hemd" (Viennese Soufflé)*  
 with Chocolate Sauce and Whipped Cream  
*"Maure en chemise" gâteau au chocolat*  
 servi avec une sauce au chocolat et de la crème chantilly  
*Moro in camicia con salsa al cioccolato e panna montata*  
*Soufflé de chocolate con nata batida y salsa de chocolate*

**Powidltascherl mit Butterbröseln** 6,90  
*Stewed Plum Pasty sprinkled with sweet breadcrumbs*  
*Ravioles fourrées à la marmelade de prunes,*  
*garnies de chapelure au beurre*  
*Tartelette alla marmellata di prugne*  
 con pan grattato e burro  
*Empanadillas de mermelada de ciruela*  
 con miguitas de mantequilla

**Kalte Vorspeisen**  
**Starters**  
**Entrées froides**  
**Antipasti freddi**  
**Primeros platos fríos**

**Tafelspitzsuzl garniert** 6,50  
*Garnished Beef Brawn*  
*Viande de bœuf garnie en aspic*  
*Carne di manzo in gelatina guarnita*  
*Carne de ternera guarnecida en gelatina*

**Matjesfilet nach Hausfrauen Art** 6,50  
*Homestyle Matjes Herring Fillet*  
*Filet de hareng «bonne femme»*  
*Filetto di aringhe alla casalinga*  
*Filete de arenque casero*

**Beef Tartare mit Toast und Butter** 12,90  
*Beef Tartare with Toast and Butter*  
*Bœuf tartare servi avec des toasts et du beurre*  
*Manzo alla tartara con toast e burro*  
*Beef tartare con tostada y mantequilla*

**Suppen**  
**Soups**  
**Soupes**  
**Minestre**  
**Sopas**

**Frittatensuppe** 3,20  
*Soup with Pancake Strips*  
*Consommé garni de crêpes coupées*  
*Brodo con frittatine*  
*Sopa de crepes cortados en tiras*

**Leberknödelsuppe** 3,20  
*Liver Dumpling Soup*  
*Consommé aux quenelles de foie de bœuf*  
*Brodo con polpettine di fegato*  
*Sopa de albóndigas de hígado*

**Nudelsuppe** 3,20  
*Noodle Soup*  
*Consommé aux vermicelles*  
*Minestra con spaghetti*  
*Sopa de fideos*

**Knoblauchcremesuppe** 3,90  
*Cream of garlic*  
*Soupe d'ail*  
*Minestra crema dell'aglio*  
*Sopa de la crema del ajo*



Kleinigkeiten  
Light Meals  
Pour les petites faims  
Spuntini  
Platos pequeños

Eiernockerl mit grünem Salat 7,50  
*Egg Dumplings with green Salad*  
*Noques aux œufs servies avec de la salade verte*  
*Gnocchetti all'uovo con insalata verde*  
*Albondiguillas de huevo con ensalada verde*

Faschierte Laibchen 8,90  
mit Petersilerdäpfeln und gemischtem Salat  
*Minced-Meat Rissoles*  
*with Parsley Potatoes and Mixed Salad*  
*Boulettes de viande hachée*  
*avec des pommes de terre au persil et une salade mixte*  
*Polpetta di carne*  
*con patate prezzemolate e insalata mista*  
*Libritos de carne picada*  
*con patatas al perejil y ensalada mixta*

Innereien  
Liver Dishes  
Plats d'abats  
Interiora  
Despojos

Schweinsleber geröstet mit Petersilerdäpfeln 7,90  
*Roast Liver of Pork with Parsley Potatoes*  
*Foie de porc sauté servi avec des pommes de terre au persil*  
*Fegato di maiale arrosto con patate prezzemolate*

Schweinsleber gebacken mit Mayonnaisesalat 8,50  
*Fried Liver of Pork with Mayonnaise Salad*  
*Foie de porc pané servi avec de la salade à la mayonnaise*  
*Fegato di maiale impanato e fritto con insalata alla maionese*  
*Hígado de cerdo rebozado con ensalada de mayonesa*

Geflügel & Fisch  
Poultry & Fish  
Volaille & poissons  
Pollame e pesce  
Aves y pescados

Hühnerbrust vom Grill mit Blattsalatschüssel 10,90  
*Grilled Breast of Chicken with a Lettuce Bowl*  
*Filet de poulet grillé servi avec une salade*  
*Petto di pollo alla griglia con terrina d'insalata verde*  
*Pechuga de pollo a la parrilla con bol de lechuga*

Zanderfilet gebraten 16,50  
mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln  
*Fried Fillet*  
*of Pike-Perch with herb butter and Parsley Potatoes*  
*Filet de sandre sauté servi avec*  
*du beurre aux herbes et des pommes de terre au persil*  
*Filetto di lucioperca in padella*  
*con burro alle erbe e patate prezzemolate*  
*Filete frito de lucioperca*  
*con mantequilla a las hierbas y patatas al perejil*

Schwein - Kalb - Rind  
Pork - Veal - Beef  
Porc - veau - bœuf  
Maiale - vitello - manzo  
Cerdo y ternera

Naturschnitzel vom Schwein mit Reis 10,90  
*Fried Fillet of Pork, served with Rice*  
*Escalope de porc au naturel servie avec du riz*  
*Scaloppina di maiale al naturale con riso*  
*Filete de cerdo frito con arroz*

Schweinschnitzel gebacken mit gemischtem Salat 10,90  
*Fried Pork Schnitzel, served with Mixed Salad*  
*Escalope de porc panée servie avec une salade mixte*  
*Scaloppina di maiale impanata e frita con insalata mista*  
*Filete de cerdo rebozado con ensalada mixta*

Champignonschnitzel vom Schwein mit Reis 12,90  
*Pork and Mushroom Schnitzel, served with Rice*  
*Escalope de porc aux champignons servie avec du riz*  
*Scaloppina di maiale agli champignon con riso*  
*Filete de cerdo con champiñones y arroz*

Cordon bleu mit gemischtem Salat 13,90  
*Cordon Bleu, served with Mixed Salad*  
*Cordon bleu servi avec une salade mixte*  
*Cordon bleu di maiale con insalata mista*  
*Cordon bleu de cerdo con ensalada mixta*

Rindsgulyas mit Erdäpfeln 8,90  
*Beef Goulash with Potatoes*  
*Gulasch de bœuf servi avec des pommes de terre*  
*Gulasch di manzo con patate*  
*Gulyas de ternera con patatas*

Fiakergulyas 10,90  
mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Semmelknödel  
*"Cabman's Goulash" with Fried Egg,*  
*Small Sausage, Pickled Gherkins and Bread Dumplings*  
*Gulasch "Fiaker" avec un œuf sur le plat,*  
*une saucisse, un cornichon et une quenelle de pain*  
*Gulasch del fiacre con uovo all'occhio di bue,*  
*wurstel, cetriolini e canederli di pane bianco*  
*Gulyas "Fiaker" con huevo frito,*  
*salchichas, pepinillos y albóndigas de pan*

Tafelspitz 15,90  
mit Schnittlauchsauce, Apfelkren und Rösterdäpfeln  
*Prime Boiled Beef*  
*with Chive Sauce, Apple Horseradish and Roast Potatoes*  
*Tafelspitz (pot-au-feu de bœuf)*  
*servi avec une sauce à la ciboulette, une compote*  
*de pommes au raifort et des pommes de terre sautées*  
*Bollito di manzo con salsa all'erba cipollina,*  
*rafano alla mela e patate saltate*  
*Guisado de carne de ternera con salsa de ajo cebollino,*  
*mostaza de rábanos picantes con manzana*  
*y patatas salteadas*

Zwiebelrostbraten "Wiener Art" mit Braterdäpfeln 15,90  
*"Viennese-style" Roast Beef*  
*and Onions with Fried Potatoes*  
*Rôti de bœuf aux oignons "à la viennoise"*  
*avec des pommes de terre sautées*  
*Scaloppa alla cipolla alla viennese con patate saltate*  
*Entrecot con cebolla "Wiener Art" con patatas asadas*