stefanie
RESTAURANT

Alt-Wiener Schmankerl-Reise

Genießen Sie einen kulinarischen Streifzug
durch die Küche der ehemaligen Kronländer
der österreichischen Monarchie

7 KÖSTLICHE SCHMANKERL

Kalbsgulasch mit Salzstangerl AGL
Rindsuppe mit Frittaten und Kaiserschöberl ACGL
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat ACGLO
Tafelspitz mit g'rösteten Erdäpfeln/Schnittlauchsoße/Apfelkren ACGLMO
Powidltascherl ACG
Apfelstrudel AG
Kaiserschmarren ACGO

und dazu ein Pfiff Bier A, ein Glas Wein O und Kaffee
… und ein Überraschungsgeschenk!

€ 72,00 pro Person

stefanie
RESTAURANT

Vorspeisen

Euro

Schinkenröllchen
mit französischem Mayonnaise-Salat CGLMO 14,50
Kartoffel/Erbsen/Essiggurke/Ei/Vogerlsalat

Carpaccio vom österreichischen Rind GHO 18,90
Kürbiskern-Pesto/Grana Padano/Rucola

Tomate mit Büffelmozzarella GHLO 17,90
Ochsenherz-Tomate/Büffelmozzarella/Kräuterpesto/Pinienkerne

Duett vom Lachs DGMO 17,90
Räucherlachs/Graved Lachs/Rucola/Senfsauce/Oberskren-Tomate

Gedeck AG **€ 2,50 pro Person**

stefanie
RESTAURANT

Salate

	Euro
Steirischer Backhendlsalat ACGLM Gebackene Hühnerstreifen auf Erdäpfel-Gurkensalat/Kürbiskernöl	16,90
Salat Esterhazy VEGAN HLMO Karotten-Sellerie Julienne/Cherrytomate/Walnuss/Balsamico-Dressing	14,90
Salat Nicoise CDGMO Thunfisch/Ei/Roter Zwiebel/Paprika/Oliven/Joghurt-Dressing	16,90
Gemischter Salat GLMO	6,50
Blattsalat GLM	6,50

Suppen

Consommé vom Tafelspitz L 8,70
mit Frittaten ACG oder Grießnockerl ACG oder Leberknödel ACG

Das Wort „Frittate" kommt aus dem Italienischen bzw. vom lateinischen „frictella".
Noch heute bezeichnet man mit „frittata" in Italien ein Omelette bzw. einen Pfannkuchen,
und „fritta" heißt „(in Öl) gebacken".

Wiener Tomatensuppe VEGAN L 8,70
Wahlweise auch kalt zu genießen

stefanie
RESTAURANT

Hauptspeisen

	Euro
Spinat-Käsespätzle ACGO Schafskäse/Jungspinat/Kirschtomate/Kresse	14,90
Linseneintopf VEGAN AHLM Pfannen-Knödel	18,60
Zwiebelrostbraten AGMO Bratkartoffeln/Salzgurkenfächer/Röstzwiebel	27,50
Pfeffer-Steak ACGLO Österreichisches Rinderfilet (ca. 250 g) Pfeffersauce/Grillgemüse/Kroketten	39,90
Gefüllte Maishendlbrust ACGLO Karotten-Kartoffelpüree/gegrillte Kirschtomaten/Trüffel-Jus	27,90
Gegrilltes Zanderfilet AGL Kräuterkartoffeln/saisonales Gemüse	29,90

stefanie
RESTAURANT

Gebackene Wiener Klassiker

Euro

Wiener Schnitzel vom Kremstaler Milchkalb ACG 29,90

Den frühesten Beleg als „Gebackene Schnitzeln" findet man im „Kleinen Österreichischen Kochbuch" von 1798. Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel" wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt, die erste bekannte Erwähnung findet sich in einem Kochbuch aus dem Jahr 1831. In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von Katharina Prato wird das Gericht noch 1907 als „eingebröselte Kalbsschnitzel" bezeichnet.
Eine schöne Legende besagt, dass die Urform des „Wiener Schnitzels" aus Italien stammt, wo es als „Kotelett auf Mailänder Art" beliebt war. Demnach unterrichtete Feldmarschall Radetzky 1848 im Rahmen militärischer Lageberichte den Hof über diese Köstlichkeit. Die Wiener Köche befassten sich in den folgenden Jahren gründlich mit dem italienischen Rezept und verfeinerten es. Anstelle des Koteletts wurde die saftige Kalbsnuss dünn geschnitten, die Weißbrotbrösel wurden durch Semmelbrösel ersetzt, und Mehl als Basis der gut haftenden Panier hinzugefügt. - Was auch immer stimmen mag - heute ist das „Wiener Schnitzel" ein Inbegriff der klassischen Wiener Küche.

Ausgelöstes Wiener Backhendl ACG 24,50

Das „Wiener Backhendl" ist ein echtes Wiener Original und wurde - im Gegensatz zu vielen anderen Spezialitäten der heutigen Wiener Küche, die oftmals in den ehemaligen Kronländern der k. u. k. Monarchie kreiert wurden - tatsächlich im Wien der Biedermeierzeit erfunden. Das Backhendl war damals der Inbegriff der feinen Wiener Küche, der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten. Zwischen 1870 und 1910 erlebte das Backhendl einen derartigen Boom, dass man diese Epoche wegen des allgegenwärtigen Backhendlessens auch oft „Backhendlzeit" nannte.

Gebackene oder geröstete Kalbsleber ACG 23,60

Was zur Kaiserzeit aus der Not heraus erfunden wurde, ist heute eine vom Aussterben bedrohte Spezialität. Die Verwendung und Zubereitung von Innereien stammt aus der k.u.k. Ära, entstanden in einer Zeit des Mangels, in der Dienstleistungen billiger waren als Zutaten, einer Zeit, in der Köche stundenlang am Herd standen, um selbst das letzte „Fuzzerl" Fleisch eines Nutztieres genießbar zu machen.

Beilagen zur Wahl: je à 6,50

Petersilienkartoffeln G
Kartoffel-Vogerlsalat LMO
oder Butterreis G

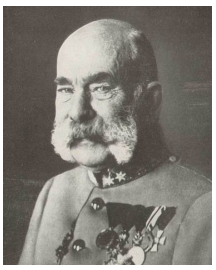
stefanie
RESTAURANT

Wiener Klassiker „kaiserlich“ serviert

Euro

Alt-Wiener Tafelspitz ACGLMO 28,50
Geröstete Kartoffeln/Schnittlauchsauce/Apfelkren

Des Kaisers liebste Speise!
Der traditionelle Tafelspitz hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert und ist eine Original Wiener Spezialität. Schon in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts zählte gekochtes Rindfleisch zu den täglichen Standardgerichten der kaiserlichen Hofküche. Endgültige Bekanntheit erreichte es unter dem als sparsam und genügsam geltenden Kaiser Franz Joseph I., dem der gekochte Tafelspitz als einfache Kost mit den damals üblichen Beilagen täglich serviert werden musste - er durfte auf keiner Tafel fehlen, da er das Leibgericht des Kaisers war.



Kaisergulasch ACGL 26,50
Nockerln/Kapern/Sauerrahm

Im 19. Jahrhundert wurde von Köchen die Bezeichnung „Kaiser“ für Gerichte dann gewählt, wenn es galt, Speisen besonderer Güte auszuzeichnen. Außerdem war Ingwer zur Kaiserzeit sehr teuer und nicht für jeden einfachen Bürger erschwinglich. Daher war Ingwer damals nur der Aristokratie und dem Kaiser vorbehalten, was ebenfalls zur Namensgebung dieser Gulasch-Spezialität führte.

Auf Wunsch servieren wir auch gerne kleine Portionen unserer Hauptspeisen.

stefanie
RESTAURANT

Desserts & Käse

Euro

Kaiser-Schmarren ACGO 16,50
mit Zwetschkenröster (Wartezeit ca. 25 Min.)

Das Wort „Schmarren" ist seit dem 16. Jahrhundert gebräuchlich. Im Wiener Dialekt bezeichnet „Schmarren" etwas Minderwertiges oder Unsinn. Über die Entstehung des „Kaiserschmarren" ist wenig bekannt, es existieren jedoch mehrere Legenden dazu, die auf Kaiser Franz Joseph I. bzw. das Kaiserhaus zurückgehen. Besonders amüsant ist die Geschichte, wonach dem Hofkoch bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Als er dies der Kaiserin Elisabeth vorzusetzen versuchte, diese jedoch nicht sehr erfreut zu sein schien, rettete der Kaiser die Situation mit den Worten: „Na, geb er mir halt den Schmarren, den unser Leopold da wieder z'sammkocht hat!"

Wiener Duett ACFGH 13,10
Sachertorte/Apfelstrudel/Schlagobers

Palatschinken ACG 13,10
Marillenmarmelade/Veilcheneis

Veilcheneis ist eine österreichische Spezialität, die durch Kaiserin Elisabeths Vorliebe dafür Berühmtheit erlangte. Beim Veilcheneis der Kaiserin handelte es sich eigentlich um ein Sorbet, da es keine Milch enthielt. Sisi pflegte mit Sport und Diäten ihre schlanke Figur zu erhalten. Das Veilcheneis war fixer Bestandteil ihrer Diäten - so gab es z.B. eine Diät, die aus täglich zwei Orangen und Veilcheneis bestand. Auch auf Reisen ließ sie sich diese Spezialität stets und überall frisch zubereiten. Das Veilchen war außerdem die Lieblingsblume der Kaiserin.

Erdbeer-Lasagne ACFGH 14,80
Brioche/Erdbeeren/Vanilleeis/Mandeln

Dunkles Schokomousse ACFGHO 14,10
Beerenspiegel/Nusskrokant/Zwergorange

Österreichischer Käse GHM 15,50
Feigensenf/Apfel/Traube/Walnuss

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:
A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere