



stefanie

RESTAURANT

Herzlich willkommen!

Schön, dass Sie bei uns im Restaurant Stefanie zu Gast sind! Wir laden Sie ein, die Wiener Küche in ihrer ganzen Vielfalt zu genießen – von den vertrauten Klassikern bis hin zu liebevoll neu interpretierten Gerichten der Saison. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich von unserem Küchenteam verwöhnen und genießen Sie bei uns Momente, die so kaiserlich sind wie Wien selbst.

Wolfgang Gumhalter & Team
Executive Chef



Alt-Wiener

Schmankerl-Reise

Genießen Sie Tradition mit einem kulinarischen Streifzug durch die Küche der ehemaligen Kronländer der österreichischen Monarchie.

Kalbsgulasch mit Salzstangerl ^{AGL}

Rindsuppe mit Frittaten und Kaiserschöberl ^{ACGL}

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat ^{ACGLO}

Tafelspitz mit g'rösteten Erdäpfeln ^{ACGLMO}
Schnittlauchsoße und Apfelkren

Powidltascherl ^{ACG}

Apfelstrudel ^{AG}

Kaiserschmarren ^{ACGO}

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

75⁰⁰ pro Person

Vorspeisen

Schinkenröllchen ^{CGLMO} mit französischem Mayonnaisesalat Kartoffel Erbsen Karotten Essiggurkerl Ei Vogerlsalat	14⁵⁰
Beef Tatar vom österreichischen Rind ^{ACGLMO} Karpfen Butter Kresse rote Zwiebel ca 100g	18⁹⁰
Stefanie-Variation ^{vegan AFLMNO} Falafel zweierlei Hummus Baba Ganoush Couscous	17⁹⁰
Duett vom Lachs ^{DGMNO} Avocado Sesam Kirschtomate Honigsenf	17⁹⁰

Suppen

Consommé vom Tafelspitz ^L mit Frittaten ^{ACG} oder Grießnockerl ^{ACG} oder Leberknödel ^{ACG} <i>„Frittate“ stammt vom italienischen frittata und bedeutet Omelette oder Pfannkuchen – abgeleitet vom lateinischen frictella, (in Öl) gebacken‘.</i>	8⁷⁰
Karotten-Ingwersuppe ^{AGL} Ingwerchips Kresse	8⁷⁰

Salate

Steirischer Backhendlsalat ^{ACGLMO} Gebackene Hühnerstreifen Erdäpfel-Gurkensalat Kürbiskernöl	16⁹⁰
Salat Esterhàzy ^{vegan HLMO} Karotten-Sellerie Julienne Cherrytomate Walnuss Balsamico Dressing	14⁹⁰
Salat Niçoise ^{CDGMO} Thunfisch Ei rote Zwiebel Paprika Oliven Joghurt-Dressing	16⁹⁰

Gebackene

Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kremstaler Milchkalb ^{ACG} 29⁹⁰

Die erste Erwähnung gebackener Schnitzel findet sich 1798, der Name „Wiener Schnitzel“ tauchte um 1830 auf.

Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky die Idee aus Italien mit, wo ein ähnliches Gericht als „Kotelett auf Mailänder Art“ beliebt war. In Wien wurde das Rezept verfeinert – mit zart geschnittener Kalbsnuss und knuspriger Panier. Seither gilt das Wiener Schnitzel als Klassiker der heimischen Küche.

Ausgelöstes Wiener Backhendl ^{ACG} 24⁵⁰

Das Wiener Backhendl ist eine echte Wiener Erfindung aus der Biedermeierzeit. Einst der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten, galt es als Symbol feiner Küche.

Zwischen 1870 und 1910 erlebte das Backhendl einen wahren Boom – diese Epoche wurde sogar als „Backhendlzeit“ bekannt.

Gebackene oder geröstete Kalbsleber ^{ACG} 23⁶⁰

Die Wiener Innereienküche entstand in der k.u.k.-Zeit, als man aus Mangel jede Fleischzutat verwertete. Mit viel handwerklichem Können machten die Köche selbst das letzte „Fuzzerl“ Fleisch zu einer Delikatesse – eine Tradition, die heute fast in Vergessenheit geraten ist.

Beilagen zur Wahl

je 6⁵⁰

Petersilienkartoffeln ^G

Gemischter Salat ^{GLMO}

Kartoffel-Vogerlsalat ^{LMO}

Blattsalat ^{GLMO}

Butterreis ^G

Auf Wunsch servieren wir auch gerne kleine Portionen unserer Hauptspeisen.

Kaiserliche

Speisen

Alt-Wiener Tafelspitz ^{ACGLMO} **28⁵⁰**

Geröstete Erdäpfel | Schnittlauchsauce | Apfelkren

Der Tafelspitz – des Kaisers liebste Speise! Schon im 19. Jahrhundert war gekochtes Rindfleisch fester Bestandteil der Hofküche. Kaiser Franz Joseph I. ließ sich seinen Tafelspitz täglich servieren – und machte ihn so zur berühmten Wiener Spezialität.

Ofenfrischer Schweinsbraten ^{ACGL} **25⁹⁰**

Speck-Sauerkraut | Semmelknödel

Der Wiener Schweinsbraten – ein Klassiker mit bäuerlichen Wurzeln, der im 19. Jahrhundert in Wien große Beliebtheit erlangte. Mit knuspriger Kruste und würzigen Kräutern wurde er zum Symbol herzhafter Wiener Küche und fand rasch seinen festen Platz auf den Speisekarten der Stadt.

Kaisergulasch ^{ACGL} **26⁵⁰**

Nockerl | Kapern | Sauerrahm

Im 19. Jahrhundert erhielten Gerichte den Namen „Kaiser“, wenn sie als besonders edel galten. Da Ingwer damals kostbar und nur der Aristokratie vorbehalten war, verlieh er diesem Gulasch seinen kaiserlichen Namen.

Getränkeempfehlung

Gold Fassl Spezial vom Fass ^A 0,3 l | **4³⁰** 0,5 l | **6³⁰**

Rotes Zwickl vom Fass ^A 0,3 l | **4⁵⁰** 0,5 l | **6⁵⁰**

Auf Wunsch servieren wir auch gerne kleine Portionen unserer Hauptspeisen.

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten ^{AGMO} Bratkartoffel Salzgurkenfächer Röstzwiebel	27⁵⁰
Pfeffer Steak ^{ACGLO} ca. 250 g österreichisches Rinderfilet Pfeffersauce Grillgemüse Kroketten	39⁹⁰
Burgunder Rindsbraten ^{ACGLO} Kartoffelknödel Rotkraut	27⁹⁰
Gegrilltes Zanderfilet ^{AGL} Kräuterkartoffel saisonales Gemüse	29⁹⁰

Vegetarisch

Kärntner Kasnudeln ^{ACGL} Braune Butter Kresse	14⁹⁰
Linseneintopf ^{vegan} ^{AHLM} Pfannen-Knödel	18⁶⁰

Gedeck ^{AG} 2⁵⁰ pro Person

Alle Preise in EURO inklusive aller Abgaben und Steuern.
Änderungen vorbehalten.

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
Information über Süßungsmittel (gemäß VO der BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)
* Enthält eine Phenylalaninquelle. ** Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

Desserts & Käse

Kaiserschmarren ^{ACGO} **16⁵⁰**
mit Zwetschenröster
frisch gebacken - Wartezeit ca. 25 Minuten

„Schmarren“ bedeutet im Wiener Dialekt eigentlich Unsinn. Der Kaiserschmarren aber wurde zum kaiserlichen Genuss – der Legende nach, weil Franz Joseph I. einen misslungenen Palatschinkenteig mit Humor in sein Lieblingsgericht verwandelte.

Hausgemachte Riesen-Germknödel ^{ACG} **14¹⁰**
braune Butter | Mohn

Der Germknödel hat seine Wurzeln in der böhmischen Küche. Gefüllt mit Powidl, mit zerlassener Butter übergossen und mit Mohnzucker bestreut, zählt er zu den beliebtesten Wiener Mehlspeisen.

Palatschinken ^{ACG} **13¹⁰**
Marillenmarmelade | Veilcheneis

Palatschinken sind ein Klassiker der Wiener Mehlspeisenküche – hauchdünn gebacken, meist mit Marmelade gefüllt und mit Staubzucker bestreut serviert. Veilcheneis wurde durch Kaiserin Elisabeth berühmt, die diese Spezialität als leichtes Sorbet liebte.

Himbeere & Mascarpone ^{ACFGH} **14⁸⁰**
Beerensalat | Minze | Limette

Dunkles Schokomousse ^{ACFGHO} **14¹⁰**
Beerenspiegel | Spekulatius

Österreichischer Käse ^{GHM} **15⁵⁰**
Feigensenf | Apfel | Traube | Walnuss

Kaffee und Tee

Kleiner Schwarzer/Brauner ^G	4⁰⁰	Cappuccino mit Milchschaum ^G	5⁰⁰
Großer Schwarzer/Brauner ^G	5⁵⁰	Latte Macchiato ^G	5⁵⁰
Verlängerter ^G	5⁰⁰	Heiße Trinkschokolade ^G	6⁵⁰
Wiener Melange mit Milchschaum ^G	5⁰⁰	mit Schlagobers	
Einspanner ^G	6⁵⁰	Kännchen Tee ^G	6⁰⁰
doppelter Mokka mit Schlagobers		Auf Wunsch mit Zitrone und Milch	

Aperitif

Aperitif STEFANIE °	7 ⁹⁰
Sekt Erdbeersaft	
Aperitif DIRNDL °	7 ⁹⁰
Sekt Wiener Dirndl Sirup	
Veneziano °	8 ⁹⁰
Aperol Weißwein oder Sekt Sodawasser	
Hugo °	8 ⁹⁰
Sekt Holunderblütensirup frische Minze Sodawasser	
Campari Soda Campari Orange 4cl	8 ⁹⁰

Sekt und Champagner

Cuvée No.1 Brut °	0,1 l 6 ⁰⁰
Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	
Cuvée No. 1 Brut Rosé °	0,1 l 6 ⁰⁰
Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	
Champagner Joseph Perrier °	0,1 l 14 ⁵⁰
Cuvée Royale Brut	
Spumino 0,0 % Alkoholfrei °	0,1 l 5 ⁵⁰
Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	

Österreichisches Bier

Gold Fassl Spezial ^A	0,3 l 4 ³⁰	0,5 l 6 ³⁰
Ottakringer - vom Fass		
Rotes Zwickl ^A	0,3 l 4 ⁵⁰	0,5 l 6 ⁵⁰
Ottakringer - vom Fass		
Ottakringer Radler ^A		0,5 l 5 ⁹⁰
Die Weisse hell ^A		0,5 l 6 ⁵⁰
Salzburger Weißbier		
Die Weisse alkoholfrei ^A		0,5 l 6 ²⁰
Salzburger Weißbier		
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	0,33 l 4 ⁹⁰	

Weißweine

Wiener Gemischter Satz BIO DAC °	1/8 l 7⁵⁰
Weingut Manuel Nössing Stammersdorf, Wien Alk. 12,5 % Vol. trocken	
Grüner Veltliner Weinviertel DAC °	1/8 l 6⁹⁰
Weingut Hagn Mailberg, Weinviertel Alk. 12,5 % Vol. trocken	
Riesling Smaragd Terrassen °	1/8 l 7⁹⁰
Domäne Wachau Dürnstein, Wachau Alk. 13,0 % Vol. trocken	
Gelber Muskateller °	1/8 l 7⁹⁰
Weingut Christian Zwegtick Ehrenhausen, Südsteiermark Alk. 11,5 % Vol. trocken	
Grauburgunder °	1/8 l 7⁹⁰
Weingut Christian Zwegtick Ehrenhausen, Südsteiermark Alk. 13,0 % Vol. trocken	

Rosé

Rosé von Zweigelt, Merlot & Syrah °	1/8 l 7⁵⁰
Weingut Böheim Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum Alk. 13,5 % Vol. trocken	

Rotwein

Pinot Noir BIO °	1/8 l 7⁹⁰
Weingut Auer Tattendorf, Thermenregion Alk. 13,0 % Vol. trocken	
Zweigelt Rubin Carnuntum °	1/8 l 7⁵⁰
Weingut Böheim Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum Alk. 13,5 % Vol. trocken	
Blaufränkisch °	1/8 l 7⁵⁰
Weingut Kerschbaum Horitschon, Burgenland Alk. 13,5 % Vol. trocken	
Colloredo °	1/8 l 8⁵⁰
Cabernet-Sauvignon, Merlot Weingut Hagn Mailberg, Weinviertel Alk. 14,0 % Vol. trocken	