



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

Suppen

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

Salate

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

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

Kartoffel-Vogelersalat ^{LMO}

Butterreis ^G

Gemischter Salat ^{GLMO}

Blattsalat ^{GLMO}

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

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

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

Unsere Bezugsquellen

Fleisch	Wiesbauer und Seidl Fleischerhandwerk NÖ
Kartoffeln	Poisinger Kartoffeln NÖ
Eier	Unfried Obst und Gemüse NÖ
Brot & Gebäck	Ankerbrot Wien
Milch und Milchprodukte	NÖM und Schärdinger NÖ und OÖ

**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 Zwetschkenröster
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	4 ⁰⁰	Cappuccino mit Milchschaum ^G	5 ⁰⁰
Großer Schwarzer/Brauner ^G	5 ⁵⁰	Latte Macchiato ^G	5 ⁵⁰
Verlängerter ^G	5 ⁰⁰	Heiße Trinkschokolade ^G	6 ⁵⁰
Wiener Melange mit Milchschaum ^G	5 ⁰⁰	mit Schlagobers	
Einspanner ^G	6 ⁵⁰	Kännchen Tee ^G	6 ⁰⁰
doppelter Mokka mit Schlagobers		Auf Wunsch mit Zitrone und Milch	

Aperitif

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

Sekt und Champagner

Cuvée No. 1 Rosé ◊ Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	0,11 5 ⁹⁰
Champagner Joseph Perrier ◊ Cuvée Royale Brut	0,11 14 ⁵⁰
Spumino 0,0 % Alkoholfrei ◊ Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	0,11 5 ⁵⁰

Österreichisches Bier

Wiener Spezial ^A Ottakringer - vom Fass	0,31 4 ³⁰	0,51 6 ³⁰
Rotes Zwickl ^A Ottakringer - vom Fass	0,31 4 ⁵⁰	0,51 6 ⁵⁰
Ottakringer Radler ^A		0,51 5 ⁹⁰
Die Weisse hell ^A Salzburger Weißbier		0,51 6 ⁵⁰
Die Weisse alkoholfrei ^A Salzburger Weißbier		0,51 6 ²⁰
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	0,331 4 ⁹⁰	

Weißweine

- Wiener Gemischter Satz BIO DAC** ◦ 1/81 | 7⁵⁰
Weingut Manuel Nössing | Stammersdorf, Wien
Alk. 12,5 % Vol. | trocken
- Grüner Veltliner Weinviertel DAC** ◦ 1/81 | 5⁹⁰
Weingut Hagn | Mailberg, Weinviertel
Alk. 12,5 % Vol. | trocken
- Riesling Smaragd Terrassen** ◦ 1/81 | 7⁹⁰
Domäne Wachau | Dürnstein, Wachau
Alk. 13,0 % Vol. | trocken
- Gelber Muskateller** ◦ 1/81 | 7²⁰
Weingut Christian Zweytick | Ehrenhausen, Südsteiermark
Alk. 11,5 % Vol. | trocken
- Grauburgunder** ◦ 1/81 | 7⁹⁰
Weingut Christian Zweytick | Ehrenhausen, Südsteiermark
Alk. 13,0 % Vol. | trocken

Rosé

- Rosé von Zweigelt, Syrah, Merlot & Pinot Noir** ◦ 1/81 | 5⁹⁰
Weingut Böheim | Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum
Alk. 13,5 % Vol. | trocken

Rotwein

- Pinot Noir BIO** ◦ 1/81 | 5⁹⁰
Weingut Auer | Tattendorf, Thermenregion
Alk. 13,0 % Vol. | trocken
- Zweigelt Rubin Carnuntum** ◦ 1/81 | 6⁹⁰
Weingut Böheim | Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum
Alk. 13,5 % Vol. | trocken
- Blaufränkisch** ◦ 1/81 | 7³⁰
Weingut Kerschbaum | Horitschon, Burgenland
Alk. 13,5 % Vol. | trocken
- Colloredo** ◦ 1/81 | 7⁹⁰
Cabernet-Sauvignon, Merlot
Weingut Hagn | Mailberg, Weinviertel
Alk. 14,0 % Vol. | trocken