



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

Saisonmenü

Genießen Sie unser Saisonmenü im Hotel Stefanie, dem ältesten Hotel Wiens. Freuen Sie sich auf kulinarische Genussmomente in besonderem Ambiente.

Rote-Rüben-Carpaccio ^{CGHML}

Rote Rübe | Waldorfsalat | Ziegenkäse | Walnuss

Kürbis-Karottensuppe ^{AGL}

Selleriefritt | Kresse

Filetsteak ^{AGLO}

ca. 250 g österreichisches Bio-Filet vom Weiderind
Pfefferrahmsauce | Kroketten | saisonales Gemüse

Germknödel ^{ACG}

Mohn | Butter

79⁹⁰ pro Person

Getränkeempfehlung

Aperitif DIRNDL ^o

Sekt | Wiener Dirndl Sirup

7⁹⁰

Grauburgunder ^o

Weingut Christian Zweytick | Ehrenhausen, Südsteiermark
Alk. 13,0 % Vol. | trocken

1/8 l | **7⁹⁰**

Colloredo ^o

Cabernet-Sauvignon, Merlot
Weingut Hagn | Mailberg, Weinviertel

1/8 l | **7⁹⁰**

Vorspeisen

Brettljause ^{LMO} Bergkäse Knabbernossi Schinken Essiggurke Perlzwiebel Zwiebelsenf	15 ⁶⁰
Lachstartar ^{DGMO} Rucola Kirschtomate Limettenperlen	18 ⁹⁰
Rote-Rüben-Carpaccio ^{CGHMLO} Rote Rübe Waldorfsalat Ziegenkäse Walnuss	17 ⁹⁰
Backhendlsalat ^{ACGMLO} Backhendlstreifen Kartoffelsalat Gurkensalat Kernöl	18 ⁹⁰

Suppen

Kürbis-Karottensuppe ^{AGL} Selleriefritt Kresse	9 ⁷⁰
Consommé vom Tafelspitz ^L mit Frittaten ^{ACG} oder Griesnockerl ^{ACG} oder Leberknödel ^{ACG} <i>„Frittate“ stammt vom italienischen frittata und bedeutet Omelette oder Pfannkuchen – abgeleitet vom lateinischen frictella, (in Öl) gebacken.</i>	9 ⁷⁰

Gebackene

Wiener Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kremstaler Milchkalb ^{ACG} 31⁹⁰

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} 25⁹⁰

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 ^{ACG} **oder geröstete Kalbsleber** ^{AGLO} 25⁹⁰

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 6⁹⁰

Petersilienkartoffeln ^G
Butterreis ^G

Gemischter Salat ^{GLMO}
Kartoffel-Vogerlsalat ^{GLMO}

Auf Wunsch servieren wir auch gerne kleine Portionen unserer Hauptspeisen.

Kaiserliche

Speisen

Alt-Wiener Tafelspitz ^{ACGL} 29⁹⁰

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} 26⁹⁰

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} 28⁶⁰

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 0,3 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

Filetsteak <small>ACGML</small>	44⁹⁰
ca. 250 g österreichisches Bio-Filet vom Weiderind Pfefferrahmsauce Kroketten saisonales Gemüse	
Gegrilltes Zanderfilet <small>ADGL</small>	30⁹⁰
Kräuterkartoffel saisonales Gemüse	

Vegetarisch

Kärntner Kasnudeln <small>ACG</small>	19⁹⁰
Braune Butter Kresse	
Linseneintopf <small>vegan AHLM</small>	19⁷⁰
Pfannen-Knödel	

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

Kaiserschmarren ^{ACG}

17⁹⁰

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.

Germknödel ^{ACG}

14¹⁰

Mohn | Butter

Der Germknödel ist ein Klassiker der österreichischen Küche.

Seine Wurzeln liegen in der böhmisch-österreichischen

Küchentradition. Mit Powidl gefüllt, gedämpft und mit Mohn,

Zucker und zerlassener Butter serviert, wurde er besonders in den

Alpenregionen beliebt.

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.

Dunkles Schokomousse ^{ACFGHO}

14¹⁰

Beerenspiegel | Spekulatius

Eiskarte

*Unsere aktuellen Eissorten erfahren Sie direkt bei
unserem Servicepersonal.*

Kleines Eis	6⁹⁰
Großes Eis	9⁹⁰
Eiskaffee	9⁹⁰

*Unser Eis stammt von EISLIEBE – handgemachtes Natureis aus
erlesenen Zutaten, hergestellt mit Leidenschaft, höchster Qualität
und traditioneller Handwerkskunst.*

Manchmal ist es Liebe auf den ersten Löffel.



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	
Einspänner ^G	6⁵⁰	Kännchen Tee ^G	6⁰⁰
doppelter Mokka mit Schlagobers		Auf Wunsch mit Zitrone und Milch	

Aperitif

Aperitif STEFANIE [○] Sekt Erdbeersaft	7⁹⁰
Aperitif DIRNDL [○] Sekt Wiener Dirndl Sirup	7⁹⁰
Veneziano [○] Aperol Weißwein oder Sekt Sodawasser	8⁹⁰
Hugo [○] Sekt Holunderblütensirup frische Minze Sodawasser	8⁹⁰
Campari Soda Campari Orange ^{4cl}	8⁹⁰

Sekt und Champagner

Cuvée No. 1 Rosé [○] Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	0,1 l 5⁹⁰
Champagner Joseph Perrier [○] Cuvée Royale Brut	0,1 l 14⁵⁰
Spumino 0,0 % Alkoholfrei [○] Johann Kattus, Wiener Schaumweinmanufaktur	0,1 l 5⁵⁰

Österreichisches Bier

Wiener Spezial ^A Ottakringer - vom Fass	0,3 l 4³⁰	0,5 l 6³⁰
Rotes Zwickl ^A Ottakringer - vom Fass	0,3 l 4⁵⁰	0,5 l 6⁵⁰
Ottakringer Radler ^A		0,5 l 5⁹⁰
Die Weisse hell ^A Salzburger Weißbier		0,5 l 6⁵⁰
Die Weisse alkoholfrei ^A Salzburger Weißbier		0,5 l 6²⁰
Null Komma Josef alkoholfrei ^A	0,33 l 4⁹⁰	

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 5⁹⁰
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 7²⁰
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, Syrah, Merlot & Pinot Noir °	1/8 l 5⁹⁰
Weingut Böheim Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum	
Alk. 13,5 % Vol. trocken	

Rotwein

Pinot Noir BIO °	1/8 l 5⁹⁰
Weingut Auer Tattendorf, Thermenregion	
Alk. 13,0 % Vol. trocken	
Zweigelt Rubin Carnuntum °	1/8 l 6⁹⁰
Weingut Böheim Arbesthal-Göttlesbrunn, Carnuntum	
Alk. 13,5 % Vol. trocken	
Blaufränkisch °	1/8 l 7³⁰
Weingut Kerschbaum Horitschon, Burgenland	
Alk. 13,5 % Vol. trocken	
Colloredo °	1/8 l 7⁹⁰
Cabernet-Sauvignon, Merlot	
Weingut Hagn Mailberg, Weinviertel	
Alk. 14,0 % Vol. trocken	