

Österreichische Wochen vom 9. bis 20. September 2019

Aperitif:

Glas „Secco-Rosenzauber“
aus Äpfeln, Erdbeeren und Rosenblüten
prickelnd, alkoholfrei
0,1l € 4,80

Glas Sekt vom Grünen Veltliner
Stift Kloster Neuburg Wien
0,1l € 5,00

„Kaiser Gspritzter“
Sekt vom Grünen Veltliner mit Marillensaft
0,2l € 6,80

Aus der Suppenküche:

Steirische Krensuppe
mit Schinkenkrusteln und Brotblattln
€ 6,50

Tafelspitzbouillon
mit Frittaten
€ 5,50

Tiroler Kaspressknödelsuppe
€ 5,90

Vorspeisen:

Gebeizter Alpensaibling
auf Birnen-Gurkensalat
€ 10,90

Des Kaisers Wildschweinpaté
aus eigener Jagd
mit Balsamico-Zwetschgen
€ 11,50

Hauptgerichte und Alt-Wiener Schmankerl:

Fiakergoulasch mit Einspänner und Spiegelei
dazu Semmelknödel
€ 17,90

Wiener Backendl „Anna Sacher“
mit Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl
€ 15,90

„Wiener Tafelspitz à la Sacher“
mit seinen klassischen Beilagen
Rahmspinat, Erdäpfeln,
Schnittlauchsauce und Apfelkren
€ 19,50

Wiener Schnitzel (vom Kalb)
mit Erdäpfeln, Salat und Preiselbeeren
€ 19,60

„Alt-Wiener Salonbeuscherl“
Lüngerl und Herz
mit Semmelknödel
€ 13,50

„Salzburger Braten“
gefüllte Schweinebrust
mit Bratwürstefüllung und Kürbiskernen
dazu Erdäpfelknödel und Salat
€ 17,90

„Esterhazy-Rostbraten“ von der Rinderlende
in Estragon-Senfsauce mit Gemüse
und Topfen-Serviettenknödel
€ 22,50

Hirschrücken-Medaillons mit Kürbiskernkruste
dazu Pfeffer-Marillen
und Kukuruzkrusteln
€ 24,60

Wildschweinbraten aus eigener Jagd
in Zweigelt-Ribiselsauce (Johannisbeeren)
mit Topfen-Serviettenknödel
und Blaukraut
€ 20,60

Aus den Gewässern:

Donau-Wallerfilet gebraten
auf süß-saurem Kürbis-Kartoffelgemüse
€ 21,50

Zanderfilet im Tiroler Speckmantel
auf Lauchfleckerln
mit gestampftem Erdäpfelsterz
€ 18,80

Fleischlose Gerichte:

Pinzgauer Kaspressknödel in Nußbutter gebraten
mit Salat
€ 14,80

Tiroler Schlutzkrappen
mit Spinat gefüllt
in Salbeibutter und Parmesan
€ 14,80

Willkommen im Süßspeisenhimmel:

Wachauer Marillenknödel

€ 8,50

Wiener Topfenstrudel „Hotel Sacher“

mit Vanilleeis und Schlagobers

€ 7,50

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

€ 10,80

Salzburger Mocca-Mousse au Chocolat à la Mozart

mit Schlagobers

€ 8,50

Hausgemachtes Moosbeerensorbet (Waldheidelbeeren)

mit Grüner Veltliner-Sekt aufgegossen

€ 6,90

Nach dem Essen empfehlen wir unsere hausgebrannten Obstbrände und Wiener Kaffeespezialitäten:

lassens ruhig mal den Schnapswagen vorbeifahren

Marille (Aprikose), Kirsch, Williams, Zwetschge, Mirabelle und Apfel 2cl € 3,80

„Einspänner“ doppelter Mokka mit Schlagobers € 4,20

„Fiaker“ doppelter Mokka mit einem Schuß Rum € 4,20

Unsere Österreich-Weinempfehlung:

Weiß:

2018er **Grüner Veltliner „Federspiel“**

Weingut Sigl, Wachau 0,2l € 7,50

2018er **Weissburgunder**

Weingut Setzer, Weinviertel 0,2l € 7,80

Rot:

2017er **Zweigelt „vom Heideboden“**

Weingut Nittnaus, Burgenland 0,2l € 6,90

2017er **Carnuntum Cuvée „Eigenmarke Romantik Hotel zur Post“**

Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt

Weingut Netzl, Burgenland 0,2l € 7,50