

# Österreich Wochen vom 07. bis 18. Oktober 2024

## Aperitif:

**Glas „Secco-Mirabellengold“**  
aus Birnen, Linden - und Kamillenblüten  
prickelnd, alkoholfrei  
0,1 l € 6,20

**Glas Sekt vom Grünen Veltliner**  
Stift Kloster Neuburg Wien  
0,1 l € 6,80

**„Kaiser G´spritzer“**  
Sekt vom Grünen Veltliner mit Marillensafterl  
0,2 l € 7,80

## Aus der Suppenküche:

**Steirische Krensuppe**  
mit Schinkenkrusteln und Brotblättln  
€ 7,90

**Tafelspitzbouillon**  
mit Frittaten  
€ 7,50

**Tiroler Kaspressknödelsuppe**  
€ 7,90

## Vorspeisen:

**„Steierisches Vitello“**  
**Tranchen vom rosa gebratenen Hirschrücken**  
Kürbiskern-Schmand, Kapern und Kürbiskernöl  
€ 14,50

**Lauwarmer Speckknödelsalat**  
Schalotten-Radieserl-Vinaigrette und Schnittlauch  
€ 11,90

## **Hauptgerichte und Alt-Wiener Schmankerl:**

**Fiakergoulasch mit Einspänner und Spiegelei**  
dazu Semmelknödel  
€ 21,80

**Wiener Backendl „Anna Sacher“**  
mit Erdäpfel-Vogelersalat und Kernöl  
€ 17,90

**„Wiener Tafelspitz à la Sacher“**  
mit seinen klassischen Beilagen  
Rahmspinat, Erdäpfeln,  
Schnittlauchsauce und Apfelkren  
€ 23,80

**Wiener Schnitzel (vom Kalb)**  
mit Erdäpfeln, Salat und Preiselbeeren  
€ 25,50

**„Alt-Wiener Salonbeuscherl“**  
Lüngerl und Herz  
mit Semmelknödel  
€ 15,90

**„Salzburger Braten“**  
gefüllte Schweinsbrust  
mit Bratwürstfüllung und Kürbiskernen  
dazu Erdäpfelknödel und Salat  
€ 19,50

**„Esterhazy-Rostbraten“ von der Rinderlende**  
in Estragon-Senfsauce mit Gemüse  
und Topfen-Serviettenknödel  
€ 27,50

**Medaillons vom Hirschrücken in Zweigelt-Ribiselsauce (Johannisbeeren)**  
mit Kürbiskern-Marillenkruste  
dazu Erdäpfel-Leiberl und Blaukraut  
€ 28,80

## **Aus den Gewässern:**

***Forellenfilet in Kürbiskernbutter gebraten  
auf Käferbohnenrisotto  
€ 24,90***

***Zanderfilet im Tiroler Speckmantel  
auf Krensaucce, Erdäpfel und Rahm-Gurkensalat  
€ 23,80***

## **Fleischlose Gerichte:**

***Pinzgauer Kaspressknödel in Nußbutter gebraten  
auf Blattsalaten  
€ 19,50***

***Gemüse-Kraut-Krapfen gratiniert  
auf Paradeiser-Ragout  
€ 18,90***

***Käferbohnenrisotto  
mit Großglockner Käse auf Krenschäum  
€ 18,90***

## Willkommen im Süßspeisenhimmel:

**Zwetschgenknödel**  
auf Grüner Veltliner-Sabayone  
€ 9,80

**Wiener Topfenstrudel „Hotel Sacher“**  
mit Vanilleeis und Schlagobers  
€ 9,50

**Portion Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**  
dazu hausgemachtes Kürbiskerneis  
€ 12,50

**Salzburger Mousse au Chocolat à la Mozart**  
mit hausgemachtem Marillensorbet und Mokkasahne  
€ 10,80

## 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 € 4,50

„Einspänner“ doppelter Mokka mit Schlagobers € 4,70

„Fiaker“ doppelter Mokka mit einem Schuss Rum € 4,70

## Unsere Österreich-Weinempfehlung:

### Weiß:

**2022er Grüner Veltliner „Federspiel“**  
Weingut Sigl, Wachau 0,2l € 8,50

**2022er Chardonnay „Eigenmarke Romantik Hotel zur Post“**  
Weingut Nittnaus, Burgenland 0,2l € 7,50

### Rot:

**2021er Zweigelt „Eigenmarke Romantik Hotel zur Post“**  
Weingut Nittnaus, Burgenland 0,2l € 7,50

**2022er Rotwein Cuvée „Patronis“**  
Cuvée aus St. Laurent, Zweigelt und Merlot  
Stift Kloster Neuburg, Wien 0,2l 8,90