



S P E I S E N / FOOD / БЛЮДА В РЕСТОРАНЕ / REPAS / PIATTO

VORSPESIEN



BEEF TATAR

klassisch mit Toast, Butter und rotem Zwiebel

klein (90g) / groß (140g)

9.8€ / 14.8€

A,C,F,G,M

SCHAFSKÄSE IM SPECKMANTEL

auf Blatt- und Vogerlsalat

klein / groß

6.9€ / 8.5€

A,C,G,H,L,M,N

SCHAFSKÄSE IM ZUCCHINIMANTEL

auf Blatt- und Vogerlsalat

klein / groß

6.5€ / 8.1€

A,C,G,H,L,M,N

HAUSSULZ

mit Zwiebel und Kürbiskernöl

6.8€

N,M

STARTERS

BEEF TATAR

classic with toast, butter and red onion

small (90g) / big (140g)

GREEK CHEESE WRAPPED IN BACON

with salad and lamb's lettuce

small / big

GREEK CHEESE WRAPPED IN ZUCCHINI

with salad and lamb's lettuce

small / big

BOILED RUMP IN ASPIC

with onion and pumpkin seed oil

ЗАКУСКИ

ТАТАРСКИЙ БИФШТЕКС

с тостом, сливочным маслом и красным луком

- маленькая порция (90g) /
большая порция (140g)

ОВЕЧИЙ СЫР С БЕКОНОМ

с зеленым и полевым салатами

- маленькая порция /
большая порция

ОВЕЧИЙ СЫР С ЦУККИНИ

с зеленым и полевым салатами

- маленькая порция /
большая порция

ХОЛОДЕЦ ИЗ ГОВЯДИНЫ

с луком и тыквенным маслом

ENTRÉES

STEAK TARTARE

Classique avec du toast et du beurre et des oignons rouges

petit (90g) /
grand (140g)

FROMAGE DE BREBIS EN ROBE DE BACON

avec salade et de la mâche

FROMAGE DE BREBIS EN ROBE DES COURGETTES

avec du salade et de la mâche

CULOTTE DE BŒUF A LA GELEE

avec de l'oignon et de l'huile de graines de citrouille

ANTIPASTI

CARNE ALLA TARTARA

con Toast, Burro e Cipolle rosse

Porzione Piccola (90gr.)
Grande (140gr.)

FORMAGGIO DI PECORA IN CAMICIA DI SPECK

su letto di Insalata e

Valerianella

Porzione Piccola
Grande

FORMAGGIO DI PECORA IN CAMICIA DI ZUCCHINI

su letto di Insalata e

Valerianella

Porzione Piccola
Grande

CARNE DI MANZO IN GELATINA

con Cipolle e Olio di Semi di Zucca



SUPPEN



KRÄFTIGE RINDSUPPE

wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel

4.0€

A,C,G,L

KNOBLAUCHRAHMSUPPE

mit knusprigen Schwarzbrot-Croutons und Kürbiskernöl

4.4€

A,C,F,G,L,M

ALT-WIENER SUPPENTOPF

kräftige Rindsuppe mit Wurzelgemüse, Rindfleisch und Nudeln

6.2€

A,C,G,L

SOUPS

BEEF SOUP

with omelette strips or liver dumplings

CREAMY GARLIC SOUP

with crunchy croutons of rye bread with pumpkin seed oil

BEEF SOUP

with root vegetables, beef and noodles

СУПЫ

КРЕПКИЙ СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ

по выбору с блинной стружкой или с фрикадельками из печени

ЧЕСНОЧНЫЙ СУП-ПЮРЕ

с поджаристыми гренками из черного хлеба и тыквенным маслом

СТАРОВЕНСКИЙ СУП

крепкий суп из говядины с корнеплодными овощами и лапшой

SOUPE

SOUPE DE BŒUF

aux lamelles de crêpe ou des quenelles de foie

SOUPE A L'AIL

avec des croutons et de l'huile de graines de citrouille

SOUPE VIENNOISE AU BŒUF

et légumes et des vermicelles

BRODI

BRODO DI MANZO

con Stracci di Frittata oppure con Gnocco di Fegato

CREMA D'AGLIO

con Croutons di Pane Nero di Segale e Olio di semi di Zucca

BRODO SECONDO LA TRADIZIONE VIENNESE

di Manzo con misto di Tuberi e Gnocchetti



HAUPTSPESIEN



GEBACKENES SCHWEINESCHNITZEL "WIENER ART"

mit Erdäpfelsalat, Zitrone

10.9€

A,C,G,L,M

GEBACKENES KNOBLAUSCHNITZEL "HERLITSCHKA ART"

gefüllt mit Speck, Knoblauch,
Edamer dazu gemischter Salat

13.4€

A,C,G,L,M

WIENER SCHINKENFLECKERL

mit grünem Salat

8.9€

A,C,G,L

ERDÄPFELGULASCH

mit Debreziner

8.9€

M,G

MAIN DISHES

DEEP FRIED ESCALOPE OF PORK

with potato salad and lemon

DEEP FRIED GARLIC ESCALOPE

filled with bacon, garlic and
cheese with mixed salad

VIENNESE RIBBON VERMICELLI

with ham and green salad

GOULASH OF POTATOES

with a spicy sausage

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ЖАРЕНый ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНый ПО ВЕНСКОМУ РЕЦЕПТУ

с картофельным салатом и
лимоном

ЖАРЕНый ШНИЦЕЛЬ С ЧЕШОКОМ ПО РЕЦЕПТУ РЕСТОРАНА

"HERLITSCHKA"

с начинкой из бекона,
чеснока, Эдамом и пестрым
салатом

ВЕНСКИЕ МАКАРОНЫ С ВЕТЧИНОЙ

с зеленым салатом

ГУЛЯШ С КАРТОШКОЙ

с Дебреценскими сосисками

PLAT PRINCIPAL

ESCALOPE A LA VIENNOISE

avec du citron et avec une
salade de pommes de terre

FOURRÉ

avec du bacon, de l'ail, du
fromage et avec une salade
assortie

PATE AUTRICHIENNE

au jambon avec une salade
verte

GOULASH DES POMMES DE TERRE

avec Debreziner (saucisson
epice)

PORTATA PRINCIPALE

COTOLETTA DI MAIALE ALLA "WIENER ART"

con Patate e Valeriana
all'Insalata e Limone

SCALOPPINA ALLA " HERLITSCHKA"

impanata e frita e ripiena con
Speck, Formaggio Edamer ed
Aglio con Insalata mista

PASTA ALLA "VIENNESE "AL PROSCIUTTO"

con Insalata verde

GULASCH DI PATATE

con Debreziner (Salsiccia
Ungherese)



**ORIGINAL WIENER
SCHNITZEL VOM KALB**

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

17.2€

A,C,G,L,M

**GEBACKENE LEBER VOM
RIND**

mit Mayonnaisesalat

10.9€

A,C,G,L,M

**VENEZIANISCHE LEBER
VOM RIND**

mit Kapernbeeren &
Petersilerdäpfel

11.2€

A,L,M

FIAKERGULASCH

mit Serviettenknödel, Würstl,
Gurkerl und Spiegelei

11.9€

A,C,L,M

**GROßES WIENER
RINDSGULASCH**

8.9€

A,L,M

**ORIGINAL VIENNESE
BREAD CRUMBED AND
FRIED VEAL ESCALOPE**

**DEEP FRIED LIVER OF
THE BEEF**

with potato salad with
mayonnaise

LIVER OF THE BEEF

with capers and parsley
potatoes

GOULASH

with dumpling in a napkin,
sausages, gherkins and fried
egg

**BIG VIENNESE BEEF
GOULASH**

**ОРИГИНАЛЬНЫЙ ВЕНСКИЙ
ТЕЛЯЧИЙ ШНИЦЕЛЬ**

с картофельным и полевым
салатами

**ЖАРЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ
ПЕЧЕНЬ**

и салат с майонезом

**ВЕНЕЦИАНСКАЯ
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ**

с каперсами и картошками с
петрушкой

ГУЛЯШ С ФИАКРА

с кнедликами, сосиской,
корнишонами и яичницей-
глазуньей

**БОЛЬШОЙ ВЕНСКИЙ
ГОВЯЖИЙ ГУЛЯШ**

**ESCALOPE DE VEAU A LA
VIENNOISE**

avec une salade des pommes
de terre et de la mâche

FOIE DE BOEUF FRIT

avec une salade de
mayonnaise

FOIE DU BOEUF

avec des ravigotes et des
pommes de terre avec le persil

GOULASH

avec saucisson, des cornichons
et un oeuf au plat

**GRAND GOULASH DE
BOEUF**

à la viennoise

**COTOLETTA DI VITELLO
ORIGINALE VIENNESE**

con Patate e Valeriana
all'Insalata

FEGATO DI VITELLO

Impanato e fritto con Insalata di
Maionese

**FEGATO DI VITELLO
ALLA "VENEZIANA"**

con Capperi e Patate
prezzemolate

**GULASCH DEL
CARROZIERE**

con Pasta, Salsicce, Cetrioli e
Uova "all'occhio di bue"

GULASCH DI VITELLO

alla "Viennese"



GEKOCHTES GUSTOSTÜCKERL

(Schulterscherzl)
mit Erdäpfelschmarrn,
Apfelkren und
Schnittlauchsauce

13.9€

C,D,A,G,O,L,M,F

ALT WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

mit Braterdäpfel und
Röstzwiebel

17.2€

A,C,M

VANILLEROSTBRATEN

mit Knoblauch und Braterdäpfel

17.2€

A,C,M



GEBACKENES HÜHNERSCHNITZEL

mit Erdäpfelsalat, Zitrone

12.8€

A,C,G,L,M

BOILED SHOULDER PIECE OF MEAT

with sauté potatoes and souces

BRAISED SMALL CUTLET OF BEEF

with onions with roasted
potatoes

BRAISED SMALL CUTLET OF BEEF

with garlic and roasted potatoes

DEEP FRIED ESCALOPE OF CHICKEN

with potato salad and lemon

ВАРЕННЫЕ МЕДАЛЬОНЫ ЛОПАТОЧНОЙ ЧАСТИ ГОВЯЖЕГО ОТРУБА

с жареными картофелем, с
яблочным хреном и соусом с
зеленым луком

СТАРОВЕНСКИЙ РОСТБИФ С ЛУКОМ

с жареным картофелем и
луком

ВАНИЛЬНЫЙ РОСТБИФ

с чесноком и жареным
картофелем

ЖАРЕННЫЙ ШНИЦЕЛЬ ИЗ КУРИЦЫ

с картофельным салатом и
лимоном

VIANDE DE BŒUF

avec des pommes de terre, de
pomme-raifort et de sauce
ciboulettes

COTE DE BŒUF A LA VIENNOISE

avec des pommes de terre à la
Bernoise et des oignons

COTE DE BŒUF AUX AILES

avec des pommes de terre à la
Bernoise

FILET DE POULET FRIT

avec une salade de pommes
de terre, citron

SPALLA DI VITELLONE

con Patate in padella, Puree di
Mele, Barbaforte e salsa di
Erba Cipollina

BRACIOLA DI MANZO

con Cipolle e Patate in padella

BRACIOLA DI MANZO

con Patate ed Aglio in padella

FETTINA DI POLLO

impanata e fritta
con Patate e Valeriana
all'Insalata e Limone



**STEIRISCHER
BACKHENDLSALAT**
mit gebackener, ausgelöster
Hühnerkeule auf Erdäpfel-
Vogersalat, Käferbohnen und
steirischem Kürbiskernöl
10.5€
A,C,G,H,L,M,N



**SCHOLLENFILET
GEBACKEN**
mit Mayonnaisesalat
12.8€
A,C,D,G,L,M,N,O

GEBACKENER ZANDER
mit Erdäpfel-Vogersalat
16.9€
A,C,G,D

**GEGRILLTES
ZANDERFILET
"SERBISCHE ART"**
mit Braterdäpfel
16.9€
A,D

**SALAD OF FRIED
CHICKEN LEG**
with potato salad and lamb's
lettuce, red beans and Styrian
pumpkin oil

PAN FRIED PLAICE
with mayonnaise salad

GRILLED PIKE PERCH
with potato salad

GRILLED PIKE PERCH
with roasted potatoes

**ШТИРИЙСКИЙ САЛАТ С
КУРИЦЕЙ**
с куриной ножкой без кости в
хрустящем кляре и
картофельным и полевым
салатами, турецкими бобами
и штирийским тыквенным
маслом

**МОРСКАЯ КАМБАЛА В
ТЕСТЕ**
и салат с майонезом

**ОБЫКНОВЕННЫЙ СУДАК
В ТЕСТЕ**
с картофельным и полевым
салатами

**ОБЖАРЕННОЕ ФИЛЕ
ОБЫКНОВЕННОГО
СУДАКА ПО СЕРБСКОМУ
РЕЦЕПТУ**
с жареным картофелем

SALADE DE POULET FRIT
sur une salade de pommes de
terre et de la mâche, des
haricots rouges et de l'huile de
graines de citrouille

CARRELET FRIT
avec une salade à la
mayonnaise

SANDRE FRIT
avec une salade des pommes
de terre et de la mâche

SANDRE GRILLE
avec des pommes de terre
sautées

**INSALATA DI POLLO
FRITTO
RICETTA TRADIZIONALE
DELLA STIRIA**
con Patate, Fagioli
Borlotti, Valerianella, ed Olio di
Semi di Zucca della Stiria

IMPANATA E FRITTA
con Insalata Russa

LUCCIO
Impanato e fritto con Insalata di
Patate e Valerianella

**LUCCIO ALLA GRIGLIA
"SERBISCHE ART"
(RICETTA TRADIZIONALE
SERBA)**
con Patate Arrosto



VEGETARISCH



ERDÄPFELGULASCH

vegetarisch

7.9€

M,G

KRAUTFLECKERLN

und grünem Salat

8.9€

A,C

GEBACKENE KÄSEVARIATION

mit Edamer, Mozzarella und
Emmentaler / Preiselbeeren
und Sauce Tartar

9.5€

A,C,G

GERÖSTETE KNÖDEL MIT EI

und grünem Salat

8.9€

A,C,G,L,M,O

KÄSENOCKERL

mit grünem Salat

8.7€

A,C,G,L,M

VEGETARIAN

POTATO GOULASH

vegetarian

SMALL PASTA

with kraut and green salad

DEEP FRIED VARIATION OF CHEESE

with cranberry and sauce tartar

ROASTED DUMPLINGS

with green salad

SMALL DUMPLINGS

with cheese and green salad

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ГУЛЯШ С КАРТОФЕЛЕМ

МАКАРОНЫ С КАПУСТОЙ и зеленым салатом

ЖАРЕНОЕ СЫРНОЕ АССОРТИ

с Эдамом, Моцареллой и
эмментальским сыром,
брусинкой и татарским
соусом

КНЕДЛИК ЖАРЕНый С ЯЙЦОМ

и с зеленым салатом

КЛЕЦКИ С СЫРОМ

с зеленым салатом

CUISINE VEGETARIENNE

GOULASH DE POMMES DE TERRE

PATE AVEC CHOUCROUTE et une salade verte

TRIO DE FROMAGES FRITS avec des aïelles rouges et sauce tartare

BOULETTES AU PAIN avec un oeuf

PATE AUTRICHIENNE avec une salade verte

PIETANZE VEGETARIANE

GULASCH DI PATATE

PASTA TRADIZIONALE AUSTRIACA CON CRAUTI con Insalata verde

VARIAZIONE DI FORMAGGI Edamer, Mozzarella, Emmentaler, Mirtilli Rossi e Salsa Tartara

CANEDERLI IN PADELLA CON UOVA con Insalata Verde

GNOCCHI AL FORMAGGIO con Insalata Verde



EIERNOCKERL
mit grünem Salat
7.9€
A,C,G,L,M,O

SMALL DUMPLINGS
with scrambled eggs and green
salad

КЛЕЦКИ С ЯЙЦОМ
с зеленым салатом

PATE AUTRICHIENNE
avec des œufs
et une salade verte

GNOCCHI ALL'UOVO
con Insalata Verde

ZWISCHENDURCH



**KLEINES WIENER
RINDSGULASCH**
6.9€
A,G,L,M,O

**SACHERWÜRSTEL
MIT SENF & KREN**
und einem Gebäck
6.9€
A,M,O

**DEBREZINERWÜRSTEL
MIT SENF & KREN**
und einem Gebäck
5.8€
L,M

SNACKS

**SMALL VIENNESE
GOULASH**

SAUSAGE
with mustard, horse-radish and
a roll

ЗАКУСКИ

**МАЛЕНЬКИЙ ВЕНСКИЙ
ГОВЯЖИЙ ГУЛЯШ**

**СОСИСКИ ПО РЕЦЕПТУ
ЗАХЕРА С ГОРЧИЦЕЙ И
ХРЕНОМ**
с булкой

**PETITE GOULASH DE
BŒUF A LA VIENNOISE**

SAUCISSON
avec de la moutarde et du
raifort et un petit pain

**PICCOLO GULASCH
VIENNESE**

**WÜRSTEL CON SENAPE E
BARBAFORTE**
con Panino



NACHSPEISEN



MARMELADEPALATSCHINKEN

2 Stk.
mit Marillenmarmelade

5.0€

A,C,G

PALATSCHINKEN "BÖHMISCHE ART"

mit Mohn-Powidlfülle und
hausgemachter Vanillesauce

6.2€

A,C,G,O

WIENER APFELSTRUDEL

mit Schlagobers

5.2€

A,C,E,G,H

MOHR IM HEMD

mit Schokosauce und Schlagobers

4.9€

A,C,G,O

BÖHMISCHE DALKEN

mit Rahm und Powidl

6.2€

A,C,E,G,H

DESSERTS

TWO CRÊPES

with apricot jam

CREPES WITH POPPY SEEDS

with plum jam and home-
made vanilla sauce

VIENNESE APPLE STRUDEL

and whipped cream

WARM CHOCOLATE CAKE

with whipped cream

PANCAKES

with cream and plum jam

ДЕСЕРТЫ

БЛИНЫ С ВАРЕНЬЕМ

Две блины с абрикосовым
вареньем

БЛИНЫ ПО БОГЕМСКОМУ РЕЦЕПТУ

с повидлом, маком и
домашним ванильным
соусом

ВЕНСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

со взбитыми сливками

ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ

со взбитыми сливками

БОГЕМСКИЕ ПЕЧЕНЬЯ

со сливками и повидлом

DESSERT

DEUX CREPES

avec de la confiture d'abricots

DEUX CREPES PAVOT

et de la confiture de prunes
avec de la sauce à la vanille
à la maison

STRUDEL DES POMMES

à la viennoise
avec de la crème

TARTELETTE CHAUD AU CHOCOLAT

avec de sauce de chocolat et
de la crème

PETITS BEIGNETS

avec la crème et de la
confiture de prunes

DOLCI

CRÊPE CON MARMELLATA DI ALBICOCCHES

2 Pezzi

CRÊPE ALLA "BOEMA"

ripiena di Semi di Papaveri
con marmellata di Prugne e
salsa di Vaniglia fatta in casa

STRUDEL DI MELE ALLA VIENNESE

con Panna

TORTINO DI CIOCCOLATO

con salsa di cioccolato calda e
panna fresca

DOLCE DELLA BOEMIA

con Crema di Latte e
Marmellata di Prugne



EXTRAS



BEILAGENSALAT

Erdäpfel-, Kraut-,
Paradeiser-, Gurken-oder
Blattsalat
3.7€

BEILAGEN

Pommes mit Ketchup
4.5€

Bratkartoffeln oder
Petersilerdäpfel
3.7€

Serviettenknödel
3.7€

Reis
3.7€

Portion Preiselbeeren
0.9€

Portion Kürbiskernöl
0.9€

Ketchup/Senf/Mayonnaise
0.8€

SALADS

Potato, kraut, tomato,
cucumber, lettuce

SIDE DISH

French Fries with ketchup

Roasted potatoes

Dumpling in a napkin

rice

Cranberries

Pumpkin seed oil

Ketchup/Mustard/Mayonnaise

САЛАТЫ

Картофельный салат,
салат из капусты, салат
из помидоров, салат из
огурцов, зеленый салат

ДРУГИЕ ГАРНИРЫ

Картофель фри с
кетчупом

Жареный картофель или
картофель с петрушкой

Кнедлик

Рис

Брусничное варенье

Тыквенное масло

Кетчуп / горчица / майонез

SALADE

Pommes de terre, choucroute,
tomates, concombre, laitue

GARNITURE

Les frites avec ketchup

Pommes de terre sautées ou
pommes de terre persillées

Boulette de serviette

Riz

Portion airelle rouge

Portion de l'huile de grains de
citrouille

Ketchup/moutarde/mayonnaise

CONTORNI DI INSALATE

Patate, Crauti, Pomodori,
Cetrioli e Lattuga

CONTORNI

Patate Fritte con Ketchup

Patate arrosto o
Prezzemolate

Gnocco al Tovagliolo

Porzione di Riso

Porzione di Mirtilli Rossi

Porzione di Olio di Semi di
Zucca

Porzione di Ketchup /
Senape/ Maionese

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: 5.6.2019



Saucen (Tartar, Knoblauch) 0.9€ G	Sauces (tartat, garlic)	Соусы (Татарский, чесночный)	Sauce (tartare, de l'ail)	Porzione di Salsa di Aglio o Tartara
Apfelkren / Schnittlauchsauce 0.9€	Apple horseradish/chives sauce	Хрен / Соус с зеленым луком	Pommes-raifort/ sauce aux ciboulettes	Mele-Barbaforte / Erba Cipollina
Vanillesauce 2.0€ G	Vanilla sauce	Ванильный соус	Sauce à vanille	Salsa di Vaniglia
Semmel / Salzstangerl 1.3€ A	Roll, bun with salt	Булка / Соленая соломка	Petit pain/ Petit pain avec de sel	Panino o Filoncino Salato
Hausbrot 1.1€ A	Bread of the house	Домашний хлеб	Pain de la maison	Pane Casareccio



Werfen Sie doch auch einen Blick auf unsere Wochen- und Tageskarte mit Wiener Schmankerl, Böhmischer Küche und der Kreativität unserer Küchencrew.

Wir beraten Sie gerne zu unserem Weinangebot & saisonalen Bierspezialitäten. Beachten Sie hierzu auch unseren Aushang.

Bei Fragen und Anregungen können Sie uns auch gerne jederzeit eine e-mail senden:

info@herlitschka.wien

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können bei gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Der offizielle Buchstabencode für die Allergen-Kennzeichnung:

- A- für glutenhaltiges Getreide
- B- für Krebstiere- und –erzeugnisse
- C- für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D- für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E- für Erdnüsse und –erzeugnisse
- F- für Soja (-bohnen) und –erzeugnisse
- G- für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H- für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L- für Sellerie und –erzeugnisse
- M- für Senf- und Senferzeugnisse
- N- für Sesam-Samen und –erzeugnisse
- O- für Schwefeldioxid und –erzeugnisse
- P- für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R- für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse



GETRÄNKE



BIER VOM FASS

Budweiser Bier (A) 0,3/0,5l	3.4 € / 4.2 €
Schremser Premium (A) 0,3/0,5l	3.4 € / 4.2 €
Wiener Original (Ottakringer) (A) 0,3/0,5l	3.4 € / 4.2 €
Rotes Zwickl (Ottakringer) (A) 0,3/0,5l	3.4 € / 4.2 €
Gemischtes (Budweiser / Grieskirchner) (A) 0,3/0,5l	3.4 € / 4.2 €
Apfel-Radler (Apfelsaft / Bier) (A) 0,3/0,5l	3.8 € / 4.6 €
Pfiff (A) 0,2l	2.6 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Murauer Märzen (A) 0,5l	3.9 €
Grießkirchner Dunkel 0,5l	3.9 €
Franziskaner (Weizen natur) (A) 0,5l	4.6 €
Murauer Radler (Zitrone) (A) 0,5l	3.8 €
Null Komma Josef (Ottakringer Alkoholfrei) (A) 0,5l	3.8 €



ALKOHOLFREI



Römerquelle prickelnd / still 0,33	2.8 €	Pago Marille oder Johannisbeere Fl. 0,2l	3.2 €
Sodawasser* 0,25 / 0,5l	1.7 € / 2.9 €	gespritzt 0,3 / 0,5l	3.6 € / 4.1 €
Soda-Zitrone* 0,25 / 0,5l	2.0 € / 3.6 €		
Soda-Himbeere* 0,25 / 0,5l	2.0 € / 3.6 €	Coca-Cola, Coca Cola Zero,	
Soda-Holunder* 0,25 / 0,5l	2.0 € / 3.6 €	Almdudler, Frucade Fl. 0,3l	3.2 €
Himbeerwasser* 0,25 / 0,5l	1.2 € / 2.0 €	Wiener Kracherl (Himbeere oder Zitrone) Fl. 0,35l	3.2 €
Holunderwasser* 0,25 / 0,5l	1.2 € / 2.0 €		
Apfel-/ Orangensaft 0,25 / 0,5l	2.6 € / 4.8 €	Lipton Eistee Fl. 0,33l	3.2 €
Apfel-/ Orangensaft gespritzt 0,25 / 0,5l	2.4 € / 3.9 €	Tonic (Schweppes) Fl. 0,2l	3.2 €
Apfel- / Orangensaft mit Leitungswasser 0,25 / 0,5l	1.7 € / 2.7 €	Bitter Lemon (Schweppes) Fl. 0,2l	3.2 €
Apfelsaft naturtrüb 0,25 / 0,5l	3.0 € / 5.6 €	Red Bull Fl. 0,25l	4.2 €
gespritzt 0,25 / 0,5l	2.8 € / 4.7 €		
mit Leitungswasser 0,25 / 0,5l	2.0 € / 3.1 €		

* Jugendgetränk

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: 5.6.2019



TEE



ENGLISH - SCHWARZTEE

Eine Mischung von berühmten Tees aus den Hügel Regionen Ceylons und Assams, welche dem Aufguss einen dunkelbraunen Farbton verleiht. Im Geschmack kräftig und reich an Holz- und Malznoten.

3.1 €

PURE GREEN - GRÜNTEE

Eine große Auswahl an chinesischen Grüntees. Der Aufguss schimmert gelb-grünlich und schmeichelt dem Gaumen mit leichten Kräutearomen und einem süßen Geschmack.

3.1 €

RED SPRING - FRÜCHTETEE

Eine erfrischende und durstlöschende Mischung mit einem sommerlichen himbeerroten Farbton. Der anfänglich leicht säuerliche Geschmack offenbart in der Folge feine, vollmundige Beerenaromen.

3.1 €

GREEN MINT - GRÜNTEE

Ein chinesischer Tee mit eingerollten Blättern, die sich bei Berührung mit Wasser öffnen und einen gold-grünen Aufguss ergeben. Zu den anfänglichen Minze Noten entfalten sich zudem im Laufe der Zeit die Kräutearomen von "Gunpowder" Tee.

3.1 €

LEMON KRÄUTERTEE

Eisenkraut und erfrischende, grüne Minze ergeben einen glänzend grünen Aufguss mit typischen Geschmacksnoten von feinen Kräutern.

3.1 €

CHAMOMILLE KAMILLENTÉE

Der elegante und weiche Geschmack der Kamillenblüte harmoniert mit dem Aroma von Melisse und Fenchel. Die süßlichen und fruchtigen Geschmacksnoten des Rooibos sorgen für eine geschmeidige Abrundung dieser Kreation.

3.1 €



KAFFEE & KAKAO



Kurzer Schwarzer (G)	2.2 €	Cappuccino (G)	3.7 €
Kleiner Schwarzer	2.2 €	Heiße Schokolade (G)	3.2 €
Kleiner Brauner (G)	2.2 €	Portion Schlagobers (G)	0.5 €
Großer Schwarzer	3.9 €		
Großer Brauner (G)	3.9 €		
Verlängerter / Melange (G)	3.5 €		
Kurzer Schwarzer (G)	2.2 €		

SCHANK – WEIN



Grüner Veltliner (Wg. Markovitsch) (O) 1/8l	2.4 €	Aperol-Spritzer	
Blaufränkisch (Wg. Markovitsch) (O) 1/8l	2.4 €	Wein, Soda (O) 0,25l	3.9 €
Weiß gespritzt (O) 0,25l	2.9 €	Prosecco, Soda (O) 0,25l	4.9 €
Rot gespritzt (O) 0,25l	2.9 €		
Kaiserspritzer (O) 0,25l	3.2 €		

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: 5.6.2019



WEISS - WEIN

Alle Weine auch flaschenweise erhältlich.

CUVEÉ HERLITSCHKA (O)

Wg. Lukas Markovitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum
Grüner Veltliner und Weißburgunder frische Frucht,
feine Säure
(12,0% vol.) 1/8l

3.4 €

WIENER GEMISCHTER SATZ DAC (O)

Wg. Zahel, Wien / Mauer
frische Frucht (weißer Pfirsich und Marille),
Ananas, trockener Geschmack mit gut
eingebundener Säure, trinkfreudiger fruchtiger
mittelkräftiger Abgang (12,5% vol.) 1/8l

4.2 €

MUSKATELLER (O)

Gelber und Roter Muskateller
Wg. Steininger, Langenlois / Kamptal
Zartes Strohgelb, etwas Holunderblüte, am
Gaumen dezente Zitrusfrucht, traubig, saftig, jede
Menge Frucht, mittlerer Körper mit einem
mittellangem Abgang (12,5% vol.) 1/8l

4.2 €

GRÜNER VELTLINER (O)

Hess Gaisrupp, Hohenruppersdorf / Weinviertel
Volle Exotik, Maracuja, Karambole. Schöne
Würze dabei kühl und klar. Reife Marillenaromatik,
opulent saftig, zart cremige Ansätze. Schönes
Volumen (13,5% vol.) 1/8l

4.5 €

WELSCHRIESLING STEIERMARK (O)

Tschermonegg, Glanz / Südsteiermark
Elegantes Duftspiel mit Frucht und Heublumen-
würze, Zitrus, Grapefruit und Klarapfel begleitet
von angenehmem Würzeffekt, am Gaumen
herzhaft, knackig und saftig, betont trocken, leicht
und unkompliziert, mit puristischer Säure
ausgestattet (13,5% vol.) 1/8l

4.4 €



ROT - WEIN

Alle Weine auch flaschenweise erhältlich.

RUBIN CARNUNTUM (O)

Wg. Lukas Markovitsch, Göttlesbrunn / Carnuntum
Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase
stoffige Zwetschkenfrucht, unterlegt mit würzigen
Holzaromen, angenehme Kräuternote. Am
Gaumen stoffig und angenehm. Kraftvoll im
Geschmack nach dunklen Beeren und
Schokolade (14,0% vol.) 1/8l

3.6 €

BLAUFRÄNKISCH (O)

Wg. Glatzer, Göttlesbrunn / Carnuntum
Mittelgewichtiger Rotwein mit sortentypischer
Beerenfrucht und pikanter Würze (13,0% vol.) 1/8l

3.8 €

ZWEIGELT BIO (O)

Wg. Johanneshof Reinisch, Tattendorf /
Thermenregion
Volle Exotik, Maracuja, Karambole. Schöne Würze
dabei kühl und klar. Reife Marillenaromatik, opulent
saftig, zart cremige Ansätze. Schönes Volumen
(13,5% vol.) 1/8l

4.5 €

BLAUFRÄNKISCH CABERNET (O)

G&R Triebaumer, Rust / Neusiedlersee - Hügelland
Im einladenden Duft spielen dunkle Beeren,
Kirschen und Arancini, zart mit Kräutern unterlegt,
am Gaumen sehr saftig aber auch Hitzenoten,
mediterrane Art, auch mineralisch-würzig mit guter
Struktur, lebendigem Spiel und guter Länge (13,5%
vol.) 1/8l

4.8 €

ST. LAURENT CLASSIC (O)

Heinrich Hartl, Oberwaltersdorf / Thermenregion
Intensiver Duft nach dunklen Beeren, Herzkirschen,
Bitterschokolade und Schwarztee. Am Gaumen viel
reife Frucht, dunkle Kirschen,
Schwarzbeerkompott und Zwetschke, gepaart mit
zart herber Schokolade und dezenten Kräuternoten.
(14,0% vol.) 1/8l

5.0 €

CABERNET SAUVIGNON (O)

Martin Pasler, Jois / Neusiedlersee
Aromen von Pflaumenmus, Schokolade,
mediterranen Kräutern und einem Hauch von
Kaffee. (14,0% vol.) 1/8l

5.5 €

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: 5.6.2019



LONG - DRINKS

Campari (4cl)	3.7 €
Campari Soda (4cl)	4.5 €
Campari Orange (4cl)	4.7 €
Aperol (4cl)	4.2 €
Aperol Soda (4cl)	4.9 €
Aperol Orange (4cl)	5.9 €
Wodka Orange (4cl)	6.2 €

SCHNAPS & BRAND

Hausbrand (Steinobst) Markowitsch 2cl	3.2 €
Marillenbrand Wallner 2cl	3.2 €
Williams-Birnenbrand Wallner 2cl	3.2 €
Haselnusschnaps Bauer 2cl	3.2 €
Himbeerschnaps Wieser 2cl	3.6 €
Alter Apfel Gölles 2cl	4.2 €

SEKT - PROSECCO

Glas Sekt (Henkell) (O)	4.5 €
Glas Sekt Orange (O)	4.5 €
Glas Sekt (mit Holunder) (O)	4.8 €
Sparkling Piccolo SCHLUMBERGER (0,2l) (O)	10.6 €
Henkell Trocken (O) (Flasche 0,75l)	30.0 €
Glas Prosecco (O)	3.6 €
Prosecco (O) (Flasche 0,75l)	27.0 €

SPIRITUOSEN

Grappa,Wg. Markowitsch 2cl	3.2 €
Wodka (Russian Standard) 2cl	3.0 €
Whiskey (Tullamore Dew Blended Irish) 2cl	3.2 €
Gin (Wien Gin) 2cl	3.8 €
Averna 2cl	3.2 €
Jägermeister (Flasche 0,02l)	2.9 €

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

Stand: 5.6.2019