WINTERZEIT



VORSPEISEN

Oma‘s Stosuppe AG — 6.80
Sauerrahm | Kümmel | Erdäpfel | Zwiebel
sour cream | caraway seeds | potatoes | onions

Herzhafte Ofenerdäpfel — je 10.40
faschierte Stelze | Krautsalat | Krensauce | gerissener Wurzelkren CGMO
minced pork knuckle | cabbage salad | horseradish sauce | grated horseradish
oder
Waldpilze | Feta | Sauerrahm-Topfen G
wild mushrooms | Feta cheese | sour cream

HAUPTSPEISEN

Martinistelze ACGLMO — 24.20
Portion von der Surstelze | Erdäpfelknödel | Rotkraut | Schmorjus
portion of cured pork knuckle | potato dumplings | braised red cabbage | jus

Heurigenstelze ACGLMO — 24.20
Portion von der Surstelze | Speckkraut | Brezenknödel | Schmorjus
portion of cured pork knuckle | cabbage with bacon | pretzel dumpling | jus

Beiried & Misoschwammerl ACFGLMO — 27.90
gebratene Beiried Schnitte | geröstete Schwammerl | Brezelknödel | Misosauce
pan-seared sirloin slices | sautéed mushrooms | pretzel dumplings | miso sauce

Kürbis-Flammkuchen ACGMO — 16.20
geschmorter Kürbis | Sauerrahm-Topfencreme | Trauben | Feta | Curry
sour cream and curd cheese | grapes | braised pumpkin | feta | curry

Waldpilzpasta ACFG — 16.90
Spaghetti | geröstete Waldpilze | österreichisches Miso | Cranberry
spaghetti | roasted wild mushrooms | Austrian miso paste | cranberries

NACHSPEISEN

Gingerbread Cheesecake AGMO — 8.90
Gewürzäpfel | Preiselbeeren | gebrannte Mandeln
spiced apples | lingonberries | candied almonds

Schokokoch x Eierlikör ACGH — 12.90
warmer Schokokuchen | Schokosauce | Eierlikör | Schlagobers | Keksi
warm chocolate cake | chocolate sauce | homemade eggnog | whipped cream | small biscuit

EIN *Schluckerl* DAZU?

Hausgemachter Eierlikör CG — 4cl 5.40
serviert mit einem Keksi A
homemade eggnog | small biscuit

Wiener Gemischter Satz DAC Demeter O — 1/8l 6.40 | 0,75l 35.90
Bio Weingut Zahel | Wien
2024 | Vol. 12,5 %

vegetarisch laktosefrei

Stand: 2026-12 • Preise in Euro inkl. Abgaben & Steuern • Irrtümer, Druckfehler und Preisänderung vorbehalten.