

Vorspeisen (Starter)

Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Kernölmayonnaise und Käferbohnsalat	EUR 8,50
<i>Carpaccio of boiled beef with Pumpkinseed-oil-dressing and Styrian Beans-salad</i>	
Gemischter Blattsalat mit karamellisierten Nüssen & Lavendeldressing	EUR 8,50
<i>Mixed green salads with caramelized nuts and lavender-dressing</i>	
Hausmarinierter Lachs mit Dillsenfrahm	EUR 12,--
<i>Home marinated salmon with dill-mustard-cream</i>	
Rehknöderln auf Rotkraut-Ingwersalat	EUR 9,50
<i>Homemade small potato dumplings stuffed with venison with Red-cabbage-ginger-salad</i>	
Mit Blauschimmelkäse gratinierte Wienerwaldschnecken	EUR 10,50
<i>Snails from the Vienna Woods backed au gratin with blue-cheese</i>	
Crème brûlée von der Gänseleber	EUR 12,--
<i>Crème brûlée of goose-liver</i>	

Suppen (Soup)

Consommé mit Kaspressknödel, Gemüse & Rindfleisch	EUR 4,90
<i>Clear soup of beef with cheesedumpling, vegetable & beef</i>	
Linsen-Orangensuppe mit Kräutertoast	EUR 4,90
<i>Lentils-orange-soup with herbs-toast</i>	

Gedeck (cover charge): EUR 2,50

Wiener Küche (Viennese kitchen)

Original Wiener Schnitzel mit Petersilkartoffeln <i>Deep-fried scallop of veal with parsley-potatoes</i>	EUR 17,50
Wiener Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen <i>Boiled rump of beef with the classic side dishes</i>	EUR 18,50
“Bauernschmaus” mit Sauerkraut & Serviettenknödel <i>Variation of pork (filet, sausage & cutlet) with sauerkraut, sliced dumplings</i>	EUR 18,--

Fisch (Fish)

Szegediner Kraut mit gebratenem Gut Dornau-Zander <i>Grilled filet of Austrian pike-perch served with Hungarian sauerkraut</i>	EUR 18,50
Zweierlei vom Gut Dornau-Lachsforellenfilet (gebacken & in Mohn gebraten) mit Gurkensalatgelée und Kartoffeln <i>Duet of Austrian salmontrout (deep-fried & roasted in poppy-seed) with jelly of cucumber and potatoes</i>	EUR 18,50

Vegetarisch (Vegetarian)

Knusprige Gemüsetascherln mit Folienkartoffel und Kräuterrahm <i>Crispy tartlets stuffed with vegetables served with baked potato and herbs-sourcream</i>	EUR 16,50
---	-----------

WIR MÖCHTEN SIE DARAUFG HINWEISEN, DASS UNSER RESTAURANT
ALS NICHTRAUCHERLOKAL GEFÜHRT WIRD.
PLEASE NOTICE THAT OUR RESTAURANT IS
A NON-SMOKING-RESTAURANT.

Fleisch (Meat)

Mit Kalbfleisch gefüllte Kohlroulade in Steinpilzsauce
mit Salzkartoffeln & Gemüse EUR 17,50
*With minced veal stuffed cabbage roll served with
forest-mushrooms sauce, boiled potatoes & vegetables*

Gebratene Lammhüfte in Rosmarinsaft'l
mit Zwiebel-Speck-Torte & Gemüse EUR 21,50
Grilled hip of lamb in rosmarinsauce, onion-bacon-cake & vegetables

“Pleskavica” vom Huhn: Hühnerfilet und -faschiertes am Spiess
mit Bratkartoffeln, Marillenchutney & eingelegtem Paprika EUR 17,50
*Filet of chicken and minced chicken on skewer with roasted potatoes,
apricot-chutney & pickled paprika*

Desserts (Sweet dish)

Warmes Erdbeer-Blätterteigtörtchen EUR 8,50
Hot strawberry-puff-pastry-cake

Warmer Biskuit Gugelhupf mit “Sisi” Veilchenparfait EUR 8,50
Hot biscuit-cake with “empress elisabeth” violets-icecream

Gebackene Sacherknödel mit BIO-Marillenröster EUR 8,50
Deep-fried choux-dumplings filled with chocolate, stewed organic apricots

Marmelade-Palatschinke 1 Stück (1 piece) EUR 3,90
Pancake filled with home-made-jam 2 Stück (2 pieces) EUR 7,50

“Kuckuck’s Abschluss”:
Espresso, Vanilleeis & Gölles-Marillenlikör aus der Steiermark EUR 8,50
“Kuckuck’s Final” : espresso, vanilla-ice-cream & Styrian apricot-liquor

Dazu ein Glas (5cl) Tokajer Aszú 2002 5 buttig EUR 4,90
With the dessert 1 glass (5cl) sweet Tokajer Aszú 2002

Käse (Cheese)

Portweinbirnen mit Blauschimmelkäse gratiniert EUR 8,50
Pears in Port with blue cheese backed au gratin