

Alles auf unserer Speisekarte ist selbstgemacht

Aus dem 0,5l Suppentopf

Tafelspitzbouillon A,C,L,G
mit klassischen österreichischen Einlagen:
Leberknödel und Grießnockerl und
Fleischstrudel, mit Semmerl dazu € 6,90

Käserahmsuppe A,L,O,G
mit Kräutercroutons und Semmerl € 5,90

Pikante Gulaschsuppe A,L,G
mit Semmerl € 5,90

Selbstgemachte Nudeln

Ältesten Quellen zufolge gibt es die Nudeln in China um etwa 200 vor Christus während der Han Dynastie. Auch im alten Rom wurden bereits Pasta gegessen. Im 12. Jahrhundert tauchen sie in Sizilien auf. Zur Hochburg wurde die Gegend um Neapel, weil die Trocknung durch die reine Luft des Mittelmeers hier optimal war.

Industriell hergestellte Nudeln werden meist durch teflonbeschichtete Matrizen gedrückt. Wir benutzen welche aus Kupfer. Das bewirkt, dass die Oberfläche nicht so glatt ist und die Sauce besser aufgenommen wird.

Die Ursuppe der Altwiener Küche gilt als alpenländisches Lebenselixier und erhält durch verschiedene Einlagen immer wieder ein neues Gesicht.

Die Käsesuppe ist relativ modern, es gibt sie erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts. Obwohl, Asterix und Obelix haben sich bei ihrem Besuch in Helvetien den Bauch damit vollgeschüttet.

Die Geburtsstunde des Gulasch ist natürlich in Ungarn. Über Wien fand es im 19. Jahrhundert den Weg nach München, wo die Gulaschkanone und damit die Gulaschsuppe „erfunden“ wurde.

Tagliatelle “Carbonara” A,C,L,G
mit Speck, Schinken und Rahm, mit Ei
gebunden, mit frischem Parmesan € 12,50

Spaghetti A,C,G
mit Rucola, Cherrytomaten, Rinderfiletstreifen
und Rahm € 13,90

Penne A,C,H,G
mit jungem Spinat, Gorgonzola und
Walnüssen € 11,90

Da hamma den Salat

Großer gemischter Salatteller A,C,M,O,G
mit **gegrilltem Gemüse** und Balsamicodressing
€ 11,50

Bunte Blattsalate A,C,M,G
mit Cornflakes knusprig gebackener
Hühnerbrust, Kernen und Kernöl
€ 11,90

Im Lauf der Geschichte war dem Salat ein eher bescheidenes Dasein zuzuschreiben. Im antiken Griechenland allerdings galt das Mischen und Würzen des Salats als hohe Kunst.

Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts wurde der Salat als Beilage oder auch als „Arme Leute Essen“ gesehen. Erst danach wandelten sich das Essbewusstsein und die Lebensumstände so, dass Salat zum Symbol für gesunde und naturnahe Ernährung wurde.

Aus Unserer Region

Der Tafelspitz war die Lieblingsspeise von Kaiser Franz Josef. Seit dem 15. Jahrhundert war in Wien das Rindfleisch neben Brot das wichtigste Lebensmittel. In der Hochblüte der Wiener Küche im 19. Jahrhundert wurde der Legende nach der Tafelspitz im Wiener Sacher erfunden.

RIB-EYE-STEAK das Steak wird aus dem vorderen Teil des Rückenstranges geschnitten. Die durch das Fleisch verlaufende Fettmarmorierung und der typische Fettkern, der auch als „Fettauge“ bekannt ist, macht das Rib-Eye-Steak besonders saftig und geschmacksintensiv. Teilweise wird das Rib-Eye-Steak auch Zwischenrippenstück genannt.

Der Name Wiener Schnitzel kommt erst im 19. Jahrhundert vor. Auch wenn einige behaupten, es käme ursprünglich aus Italien ist es wahrscheinlicher, dass es vom Wiener Backhendl kommt, das bereits 1719 in einem Kochbuch erwähnt wurde. Im Original ist es vom Kalbfleisch, wird aber heute meist vom Schweinefleisch angeboten.

Schweine wurden im nahen Osten schon im Neolithikum domestiziert. Doch ging hier durch Klimawandel und Abholzung die Züchtung zurück. In Europa blieb das Schwein aber der wichtigste Fleischlieferant.

Der Zander gilt als wertvoller Speisefisch mit festem, weißem Fleisch. Ursprünglich gab es den Zander nur östlich der Elbe bis zum Kaspischen Meer. Durch Besatz ist er heute in ganz Europa zu finden.

Vegetarische Hits

Käsespätzle A,C,L,M,G
von selbst gemachten Spätzle, mit eigener, würziger Käsemischung, Röstzwiebel und Blattsalat € 11,90

Ofenkartoffel C,G
mit Sauerrahm, mediterranen Gemüse und Kressesalat € 10,90

Butterzarter **Tafelspitz** A,C,L,O,G
mit Cremspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce € 15,90

Rib Eye Steak L,O,G
200 g, auf Wunsch gebraten, mit Portweinsauce, mediterranen Gemüse und Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 26,-

Wiener Schnitzel A,C,M,G
vom Schweinskarree, mit Petersilkartoffeln und kleinem gemischtem Salat € 13,50

Knusprig gebratenes Zanderfilet
D,L,O,G
auf bunten Blattsalaten und Sauerrahm
€ 14,50



Spätzle haben in Schwaben jahrhunderte alte Tradition. 1725 ist bereits ein Rezept veröffentlicht. Heute aus griffigem Mehl und Eiern, wurden sie damals aus Dinkel gemacht. Wegen seinem hohen Klebereiweiß konnten die Spätzle auch ohne Ei gemacht werden. Die von Armut geprägte Region erfreute sich an diesem anspruchlosen Getreide.

Das Nachtschattengewächs Kartoffel stammt ursprünglich aus dem Inkareich. Im 16. Jhd. in Europa angekommen war sie zuerst sehr unbeliebt. Man aß die oberirdischen Teile und vergiftete sich dadurch. Noch Friedrich der Große (18. Jhd.) musste die sogenannten „Kartoffelbefehle“ erlassen, um den Anbau durchzusetzen.

Pizze

Margherita A,G

Tomaten, Mozzarella, Basilikum
€ 10,-

Prosciutto A,G

Tomaten, Mozzarella, Schinken
€ 11,-

Salami A,G

Tomaten, Mozzarella, Salami
€ 11,-

Siciliana A,D,G

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern
€ 11,50

Mexicana A,G

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,
Champignons, Paprika, Mais, Pfefferoni,
Knoblauch
€ 11,50

Quattro Stagioni A,O,G

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,
Champignons, Kapern, Oliven, Artischocken
€ 11,50

Hüttenpizza A,G

Tomaten, Spätzle, Speck, Zwiebel, Mais,
Champignons
€ 11,50

Fingerfood ist zum Sinnbild unseres schnellen Lebens in Arbeit und Freizeit geworden.

Im Mittelalter aß man noch mit den Fingern. Als ausgehend vom byzantinischen Reich Gabeln aufkamen sagte die Kirche bei uns, dass Finger gut genug sind um göttliche Gaben zu berühren.

Eine Geschichte über Pizza? Gar nicht einfach.

Fladenbrot wurde schon im Jungpaläolithikum (45.000 bis 9.000 v. Chr.) auf heißen Steinen gebacken. Die Wirkung der Hefe wurde spätestens im Neolithikum (5.600 bis 2.000 v. Chr.) erkannt und somit war die Gärung nicht mehr dem Zufall überlassen.

Ein großer Schritt Richtung heutiger Pizza passierte ein paar Jahrhunderte v. Chr., als der Belag vor dem Backen auf das Brot kam. Cato der Ältere (bekannt durch den Spruch nach jeder Rede, dass Karthago zerstört werden muss) beschrieb diese flachen Teiggrundungen mit Olivenöl und Gewürzen bereits. Die Römer verbreiteten dann diese Speise über Europa, bis nach Gallien.

Um das Jahr 1.000 tauchten in Neapel die Bezeichnungen picea und piza auf. In Neapel gibt es Vereine, welche die authentische Pizza verteidigen.

Im 16. Jahrhundert zeichnete sich die letzte große Veränderung ab. Von den Seefahrern wurde aus Amerika die Tomate importiert. Nachdem herauskam, dass die Tomate doch nicht giftig ist, kam sie auf die Pizza. Der erste Pizzaservice fand im Jahr 1889 statt. Raffaele Esposito lieferte 3 Pizze an den italienischen Königshof zu Umberto 1. und seiner Gemahlin Margherita. Am besten schmeckte ihr die mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum – mit den Farben der italienischen Fahne – und seitdem hat diese Pizza den Namen Margherita.

Fingerfood

Pikant gewürzte **Hühnerflügerl** A,F,M
mit 2erlei Dips, und Pizzabrot mit Knoblauch
€ 12,50

Spare Ribs A,F,M

mit 2erlei Dips und Ofenkartoffel mit Sauerrahm € 13,90

Süsses

Schokoladekuchen A,C,G
mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Himbeeren
(dauert etwa 15 Minuten) € 6,90

Tiramisu A,G
mit Beerenragout und Minze, im Glas serviert
€ 5,90

Frischer
Heidelbeerschmarrn A,C,G
€ 9,80

Was ist österreichischer als der Strudel? Und doch kommt der Teig aus dem nahen Osten. Die Türken brachten ihn schließlich nach Österreich. 1696 erstmals erwähnt, erhielt er durch Maria Theresia die Erhebung zur salontauglichen Mehlspeise.

1832, nach einem Auftrag des Fürsten Metternich, erfand der Lehrling Franz Sacher die Grundform der Sachertorte. Sein Sohn, Eduard Sacher vollendete während seiner Lehrzeit beim Demel in Wien das Rezept.

Die Geschichte der Schokolade begann vor 1000 Jahren in Mittelamerika. Kakao wurde zuerst von den Olmeken, später durch die Maya kultiviert. Für die Mayas war die Pflanze göttlichen Ursprungs und wurde – wie später auch bei den Azteken – auch als Zahlungsmittel verwendet. Mit dem Spanier Cortez kam der Kakao 1528 nach Europa.

Nach der Geburt ihres Sohnes war ein Wirtin aus Treviso (Italien) sehr schwach. Ihre Schwiegermutter gab ihr ein altes Hausmittel (Zucker, Eigelb Bisquits) und einen Schuss Kaffee. Das Mittel half und sie war so begeistert, dass ein neues Dessert kreiert wurde. Aus tirame su (im Sinne: mach mich stark) wurde unser Tiramisu.

Über den Kaiserschmarrn gibt es viele Geschichten. Hier eine davon:
Eine am häufigsten erzählte Geschichte besagt, das Kaiser Franz Josef I. eine Speise, welche der Küchenchef kreierte und welche von der sehr auf die schlanke Linie bedachte Kaiserin Elisabeth (Sissi) verschmäht wurde, mit den Worten "Na geb' er mir halt den Schmarren her, den unser Leopold da wieder z'sammenkocht hat" bedachte. Dem Kaiser schmeckte die Speise so gut, so das sich dann schnell als die Bezeichnung "Kaiserschmarrn" durchsetzte.

Apfel- A,C,O,G
oder **Topfenstrudel A,C,G** € 3,40
mit Schlagobers oder Vanillesauce € 3,90

Sachertorte A,C,G € 3,40
mit Schlagobers € 3,90

Alle Preise sind Inklusivpreise, Zahlung ist nur bar möglich!

Laut Allergenverordnung sind wir zu Auszeichnung bestimmter Allergene verpflichtet und alle Lieferanten, Rezepturen und Zutaten müssen dokumentiert sein.

Das Nachdenken über solche und ähnliche Vorschriften der EU kann heftige allergische Reaktionen auslösen!

Reden Sie mit uns - wie vorher auch - wenn Sie Allergiker sind (sie dürfen auch einer sein, den diese Vorschrift vergessen hat), wir finden bestimmt etwas für Sie.

A=glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F= Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere. Trotz sorgfältiger Herstellung können durch Kreuzkontamination Spuren anderer Stoffe enthalten sein.