

Alles auf  
unserer  
Speisekarte ist

**We love cooking**  
selbstgemacht

## Aus dem 0,5l Suppentopf

**Rindsbouillon** A,C,L,G  
mit Gemüsestreifen und den klassischen  
österreichischen Einlagen: Leberknödel **und**  
Frittaten **und** Würfeln vom Rindfleisch, mit  
Semmerl dazu € 7,90

**Pikante Gulaschsuppe** A,L,G  
mit Semmerl € 7,30

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

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.

## 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.

**Spaghetti "Carbonara"** A,C,L,G  
mit Speck, Schinken und Rahm, mit frischem  
Parmesan € 13,50

**Penne** A,C,H,G  
mit cremiger Pecorinosauce, Petersilie und  
Walnüssen € 13,50

## Da hamma den Salat

**„5-Finger-Salat“** A,C,M,G  
Knackige Blattsalat mit in **Cornflakes**  
**gebackener Hühnerbrust**, mit Kernen und  
Kernöl € 13,90

**Großer gemischter Salatteller** A,C,L,M,G  
mit gebratenen **Kartoffeln**, **Speck** und

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.

gebackenen **Blunzenradln** € 14,50

## 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.

Lachsforelle oder auch Anke ist ein verbreiteter Verkaufsname für zwei Arten von Forellenfischen, die durch das mit der Nahrung aufgenommene Carotinoid Astaxanthin ein an Lachs erinnerndes leicht rötliches Fleisch besitzen. Ursprünglich wurden als Lachsforellen nur Meerforellen bezeichnet, deren Fleisch sich aufgrund ihrer aus Fischen, kleinen Krebsen und Garnelen bestehenden Nahrung rötlich färbt.

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.

Gekochtes **Rindsschulterscherzl** A,C,L,O,G  
mit Cremspinat, Röstkartoffeln, Apfelkren und  
Schnittlauchsauce € 17,90

Gebratenes **Filet** von der **Lachsforelle**  
A,C,D,G  
mit frischem Gemüse und Dillkartoffeln € 16,-

**Wiener Schnitzel** A,C,M,G  
vom Schweinskarree, mit Petersilkkartoffeln und  
kleinem gemischtem Salat € 14,90



## Vegetarische Hits

**Käsespätzle** A,C,L,M,G  
von selbst gemachten Spätzle, mit eigener,  
würziger Käsemischung, Röstzwiebel und  
Blattsalat € 12,90

**Ofenkartoffel** C,G  
mit Sauerrahmsauce, mediterranen Gemüse  
und Gartenkresse € 11,90

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  
€ 11,-

### **Prosciutto** A,G

Tomaten, Mozzarella, Schinken  
€ 11,50

### **Salami** A,G

Tomaten, Mozzarella, Salami  
€ 11,50

### **Gemüsepizza** A,G

Tomaten, Mozzarella, Mediterranes  
Gemüse  
€ 11,50

### **Mexicana** A,G

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,  
Champignons, Paprika, Mais, Pfefferoni,  
Knoblauch  
€ 12,-

### **Quattro Stagioni** A,O,G

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami,  
Champignons, Kapern, Oliven,  
Artischocken  
€ 12,-

### **Hüttenpizza** A,G

Tomaten, Spätzlekäse, Speck, Zwiebel,  
Mais, Champignons  
€ 12,-

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.

## Süßes

Frischer  
**Kaiserschmarrn** A,C,G  
mit Marillenrösterkenröster € 12,-

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.

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.

**Apfel-** A,C,O,G  
oder **Topfenstrudel** A,C,G € 4,50  
mit Schlagobers oder Vanillesauce € 5,60

**Sachertorte** A,C,G € 4,50  
mit Schlagobers € 5,60

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.