

# WIENER KLASSIKER

## VIENNESE CLASSIC

---

Backhendlsalat <sup>a,c,g,h,l,m</sup> Kürbiskernöl, Kartoffelsalat, Feldsalat <i>Deep fried chicken salad, pumpkinseed oil, potato salad, lamb's lettuce</i>	20,00
Sacher Würstel <sup>e,g,h,m</sup> Semmeln, Senf, Kren <i>Sacher sausages, rolls, mustard, horseradish</i>	10,00
Krautfleckerl <sup>a,l,m</sup> Fleckerl, Zwiebel, Salat <i>Small pasta squares, green salad</i>	12,50
Omas Kartoffelgröstl, Spiegelei <sup>c</sup> Kartoffel, Zwiebel, Ei <i>Roasted mashed potatoes, fried egg</i>	12,00
Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>a,c,h,l,m,o</sup> lauwarmen Kartoffelsalat <i>Viennese veal escalope, warm potato salad</i>	29,50

## SÜSSE VERFÜHRUNG - SWEET TEMPTATION

---

Bauernkräpfen, Beerenkompott <sup>a, g, o</sup> <i>Austrian farmer doughnut, berries</i>	7,50
Warmer Apfelstrudel <sup>a,c,g,o</sup> <i>Warm apple strudel</i>	6,50
Schlagobers <sup>g</sup> <i>whipped cream</i>	plus 2,00
1 Kugel Vanille Eis <sup>g,c,e,h,f</sup> <i>vanilla ice cream</i>	plus 3,00

# MENU

<b>INSALATA ROMANA</b> c,d,e,g,h,m	8,50
Castelfrancosalat, Romana, halbtrocknete Tomate, geröstete Kerne / <i>Castelfranco lettuce, romaine, semi-dried tomato, roasted seeds</i>	
mit Honig-Thymian-Dressing / <i>with honey thyme dressing</i> m,o	
mit Caesar-Dressing / <i>with Caesar dressing</i> c, d, e, g, m	
mit marinierter Bio-Feta / <i>with marinated organic feta</i> g	6,00
<b>BUNTER SALAT</b> o,m	8,50
Grüner Salat, Gurke, Paprika, Tomate <i>Green salad, cucumber, bell pepper, tomato</i>	
<b>TAGESSUPPE</b>	6,00
<i>Soup of the day</i>	
<b>PASTA &amp; PINSA</b>	
<hr/>	
<b>PENNE BOLOGNESE</b> a, g, l, o	12,00
100 % Österreichisches Bio Rindfleisch <i>100 % Austrian organic beef, parmesan</i>	
<b>PINSA MARGHERITA</b> g,h,e,o,l	11,00
Tomatensugo, Büffelmozzarella, <i>Basilikumpesto</i> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil pesto</i>	
<b>PINSA BIANCA VERDURE</b> e,g,o,h	13,50
Büffelmozzarella, eingelegte Artischocke, Aubergine, Tomate, Paprika und Chili-Öl <i>Buffalo mozzarella, pickled artichoke, eggplant, tomato, paprika and chilli oil</i>	
<b>PINSA SALSICCIA</b> g,o,l,e,h	15,00
Tomatensugo, Salsiccia, rote Zwiebel und Büffelmozzarella <i>Tomato sauce, salsiccia, red onion and buffalo mozzarella</i>	

# MENU

<b>Pastrami Sandwich</b> <sup>a,c,f,g,m,n</sup> mit 100g Pastrami, Rucola, Krautsalat, süßer Senf, Knoblauch <i>Pastrami Sandwich with 100g pastrami, aragula, cabbage salad, sweet mustard, garlic</i>	<b>12,50</b>
<b>Flemingo Burger</b> <sup>a,c,g</sup> mit 180g Rindfleisch Patty, Eisbergsalat, Tomate, Gurkenrelish, Emmentaler, Röstzwiebel <i>Flemingo burger with 180g beef patty, lettuce, tomato, cucumber relish, emmental, fried onions</i>	<b>13,00</b>

## BEILAGEN

---

<b>Portion Pommes oder Süßkartoffelpommes</b> <i>Portion fries or sweet potato fries</i>	<b>4,50</b>
<b>Portion Ketchup, Senf<sup>m</sup> oder Mayonnaise<sup>c</sup></b> <i>Portion ketchup, mustard or mayonnaise</i>	<b>1,00</b>

Alle Euro Preise inkl. Service und gesetzl. MwSt./All Euro prices include service and VAT.

**Allergene:** **a** Gluten-haltiges Getreide/cereals containing gluten, **b** Krebstiere/shellfish, **c** Eier/eggs, **d** Fisch/fish, **e** Erdnüsse/peanuts, **f** Sojabohnen soy beans,

**g** Milch/milk, **h** Schalenfrüchte/edible nuts, **l** Sellerie/celery, **m** Senf/mustard, **n** Sesamsamen/sesame seeds,

**o** Schwefeldioxid und Sulfite/Sulphur dioxide and sulphites,

**p** Lupine/lupins, **r** Weichtiere molluscs

## SCHAUMWEINE <sup>(0)</sup>

---

Hagn Priccobello White	0,10 L 0,75 L	5,20 35,00
Hagn Priccobello Rosé	0,10 L 0,75 L	5,20 35,00
Crémant de Loire Brut	0,75 L	49,00
Crémant de Loire Rosé	0,75 L	49,00
Zonin Prosecco Brut	0,10 L 0,75 L	5,50 38,00
Schlumberger White	0,75 L	55,00
Schlumberger Rose	0,75 L	55,00
Bründlmayer Brut	0,75 L	57,00
Moët & Chandon Impérial Brut Champagne	0,75 L	110,00
Veuve Clicquot Brut Champagne	0,75 L	110,00

## WEISSWEINE IM GLAS <sup>(0)</sup>

---

1/8 L

<b>Wiener Gemischter Satz</b> <sup>DAC</sup> <i>Mayer am Pfarrplatz, Wien</i>	6,50
<b>Chardonnay</b> <sup>DAC</sup> <i>Esterházy, Burgenland</i>	6,70
<b>Gelber Muskateller</b> <sup>DAC</sup> <i>Polz, Steiermark</i>	7,80
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Erste+Neue, Südtirol</i>	6,50
<b>Pinot Grigio</b> <sup>DOC</sup> <i>Mayer am Pfarrplatz, Wien</i>	5,50
<b>Grüner Veltliner</b> <i>Gruber Röschitz, Niederösterreich</i>	5,50

## ROSÉWEINE IM GLAS <sup>(0)</sup>

---

<b>Fräulein Rosé von Döbling</b> <i>Mayer am Pfarrplatz, Wien</i>	6,00
--	------

## ROTWEINE IM GLAS <sup>(0)</sup>

---

<b>Zweigelt</b> <i>Leitner, Burgenland</i>	6,50
<b>Blaufränkisch</b> <i>Kopfensteiner, Burgenland</i>	6,50
<b>Merlot</b> <i>Borgo Molino, Venetien</i>	6,50
<b>Primitivo</b> <i>Girolamo, Apulien Salento</i>	7,50

## ÖSTERREICHISCHE WEISSWEINE <sup>(0)</sup>

---

0,75 L

Grüner Veltliner PEPP Weingut Gruber Rösschitz Rösschitz	30,00
Grüner Veltliner Ried Hamert DAC Weingut Holzmann Weinviertel	35,00
Grüner Veltliner Ried Wechselberg Kamptal DAC Weingut Johann Topf Straß / Kamptal	35,00
Wiener Gemischter Satz DAC Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien	38,00
Chardonnay Leithaberg DAC Schlossweingut Esterházy St. Margarethen	39,00
Sauvignon Blanc Estoras Schlossweingut Esterházy Eisenstadt / Neusiedlersee-Hügelland	39,00
Sauvignon Blanc Erste+Neue Südtirol	38,00
Sauvignon Blanc DAC Weingut Wohlmuth Kitzeck-Sausal / Südsteiermark	44,00
Weißburgunder DAC Weingut Polz Grassnitzberg / Südsteiermark	38,00
Gelber Muskateller DAC Weingut Polz Grassnitzberg / Südsteiermark	44,00

---

## ITALIENISCHER WEISSWEIN <sup>(0)</sup>

---

0,75 L

Pinot Grigio DOC Salatin Friuli Grave Venetien	30,00
--	-------

---

## ÖSTERREICHISCHER ROSE WEIN <sup>(0)</sup>

---

Fräulein Rosé von Döbling Weingut Mayer am Pfarrplatz Wien	35,00
--	-------

---

## ÖSTERREICHE ROTWEINE <sup>(0)</sup>

---

Zweigelt Rubin Carnuntum Weingut Glatzer Göttlesbrunn, Carnuntum	39,00
--	-------

Zweigelt Heideboden Weingut Leitner Gols, Neusiedlersee	38,00
---	-------

Cuvée Maestro Weingut J. Heinrich Deutschkreutz, Mittelburgenland	48,00
---	-------

Big John Weingut Johann Scheiblhofer Andau / Neusiedlersee-Hügelland	47,00
--	-------

Blaufränkisch Eisenberg DAC Weingut Kopfensteiner Deutsch Schützen / Südburgenland	38,00
--	-------

---

## ITALIENISCHE ROTWEINE <sup>(0)</sup>

---

Merlot DOC Borgo Molino / Venetien	38,00
---------------------------------------	-------

Primitivo di Manduria DOP Girolamo / Apulien Salento	44,00
---	-------

## **BIERE VOM FASS**

---

Trumer Pils	0,30 L	5,60
	0,50 L	7,60
Obertrumer Orginal Bio Zwickl	0,30 L	5,60
	0,50 L	7,60

## **FLASCENBIERE**

---

Trumer Pils	0,33 L	5,60
Obertrumer Orginal Bio Zwickl	0,33 L	5,60
Die Weisse Naturtrübes Weißbier	0,50 L	7,60
Ottakringer Dunkles	0,50 L	7,60

## **ALKOHOLFREIE BIERE**

---

Trumer Pils Freispiel	0,33 L	5,20
Jakobsgold BIO	0,50 L	7,20



## SOFTDRINKS

---

### **Vöslauer Mineralwasser**

still oder prickelnd	0,33 L	3,60
	0,75 L	7,00

Coca Cola <sup>1,2,9</sup>	0,33 L	4,50
Cola Zero <sup>1</sup>		
Fanta <sup>1,2</sup>		
Sprite <sup>1,2</sup>		
Almdudler <sup>1,2,9</sup>		

<b>Rauch Eistee</b>	0,33 L	4,50
Zitrone <sup>1,2</sup>		
Pfirsich <sup>1,2</sup>		

<b>Thomas Henry</b>	0,20 L	5,50
Ginger Ale		
Spicy Ginger Beer		
Bitter Lemon <sup>10</sup>		

<b>Rauch Fruchtsäfte</b>	0,20 L	4,50
Apfel <sup>2</sup>		
Orange <sup>2</sup>		
Johannisbeere <sup>2</sup>		
Marille <sup>2</sup>		
Pfirsich <sup>2</sup>		

Säfte Gespritzt <sup>2</sup>	0,30 L	5,50
	0,50 L	6,50

Red Bull <sup>12</sup>	0,25 L	5,50
------------------------	--------	------

# KAFFEE VON HORNIG

---

Espresso <sup>9</sup>	3,20
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	4,50
Kleiner Brauner <sup>9,G</sup>	3,40
Großer Brauner <sup>9,G</sup>	4,70
Melange <sup>9,G</sup>	4,20
Verlängerter <sup>9,G</sup>	3,80
Cappuccino <sup>9,G</sup>	4,20
Caffè Latte <sup>9,G</sup>	4,50
Heißer Trink Kakao von Manner <sup>G</sup>	4,50

*Unsere Kaffeespezialitäten werden auf Wunsch gerne  
koffein- und/oder laktosefrei serviert*

Ronnefeldt Tee (diverse Sorten)	3,80
---------------------------------	------

## ALLERGENE

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 Sellerieerzeugnisse, M - für Senf- und Senferzeugnisse,  
N - für Sesam-Samen und Sesamerzeugnisse, O - für Schwefeldioxid und Erzeugnisse,  
P - für Lupinen und daraus hergestellte Produkte, R - für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

## ERKLÄRUNGEN DER ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln,  
4 mit Geschmacksverstärkern, 5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Schwärzungsmitteln,  
7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst  
(behandelte Oberfläche von Frischobst), 12 mit Taurin,  
13 enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp.: Süßungsmittel Aspartam),  
14 mit Süßungsmitteln  
Alle Weine und weinhaltigen Getränke  
enthalten Sulfite.