

Mittags Hits

vom 20. bis 24. Januar 2025

Die Qual der Wahl (im Menu dabei)

Wählen Sie zwischen einer **sämige Pastinakensuppe mit Brot-Croûtons** oder **ein kleiner Karotten-Ananassalat an sämigem Currydressing**

Urchig 24.-

Kalbsbratwurst | goldbraun gebraten | an klassischer Rotwein-Zwiebelsauce | Karottendüett mit Petersilie sämiger Kartoffelstock

Chefs Favorit 36.-

Kalbsschulterfilet | Kräutermantel | im Ofen rosa gegart | Amarone-Waldpilzsauce | Kräuter-Blumenkohl | gebratene Polenta-Gnocchi | Sprossen

Petri-Heil 29.-

Goldbuttfilet | in Olivenöl gebraten | Riesling-Weissweinsauce | Artischocken | Zucchetti | Orangenöl | cremiger orientalischer Bulgur

Fleischlos 22.-

Casarecce "Nonna" | al dente gekochte Nudelröllchen | Cherrytomaten | Jungzwiebeln | Peperoncini | Rucola | Olivenöl | Parmesan

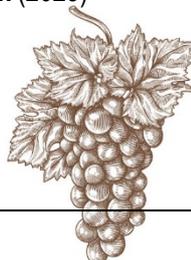
Unsere Weinempfehlung aus Österreich: 1 dl

Sauvignon Blanc, Südsteiermark (2023) 8.50

Produzent: Weingut Wohlmuth
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Zweigelt Umathum (2020) 10.-

Produzent: Umathum
Traubensorte: Zweigelt





Spezialitäten aus Österreich



ZUM START A SUPPERL ODER SO....

ERDÄPFELSUPPE nach Wiener Ur-Rezept zubereitet Chorizo-Öl Majoran Speck-Brotwürfel	15.-
RINDSKRAFTBRÜHE mit Sherry verfeinert Tafelspitzwürfel Fritatten Wurzelgemüse Schnittlauch	17.-
VOGERLSALAT knackiger Nüsslisalat rassiges Erdäpfeldressing knusprige Speckwürfel Rauchbrotwürfel	16.-
KARTOFFEL-KNÖDEL Chorizofüllung Paprikasauce karamellisiertes Spitzkraut Sauerrahm Piment d'Espelette	15.-
RINDSZUNGE & MILKEN hausgeräuchert aufgeschnitten Senfsauce frittierte Milken Belugalinsensalat Kernöl Kren	20.-
SAIBLINGS-TATAR handgeschnitten Traubenkernöl Zitrusfrüchte Schnittlauchcrème Radieserl Friséesalat	27.-

SCHMANKERL

ORIGINAL WIENER-SCHNITZEL aus der Kalbsnuss dünn geklopft und paniert Butterschmalz Petersilien-Erdäpfel Zitrone Preiselbeeren	45.-
RINDS-ZWIEBEL-ROSTBRATEN an Zwiebel-Senf-Marinade rosa gebraten Zweigeltssauce Speckbohnen Nockerl Röstzwiebeln Essiggurkerl	49.-
RINDS-TAFELSPITZ im Topf serviert Mark Wurzelgemüse Cremespinat Apfelkren Schnittlauchsauce Erdäpfelschmarrn	44.-
OCHSENBACKEN in Blauburgundersauce zart geschmort gelbe Rüben getrüffeltes Erdäpfelpüree Kerbel-Zitronen-Gremolata	42.-
WIENER BACKHENDL ausgelöstes Hendl in Buttermilch eingelegt goldbraun frittiert Erdäpfel-Vogersalat Radieserl	40.-
WALLER & BLUNZE Welsfilet poeliert gebratene Blutwurst geschmortes Paprikakraut Paradeiser-Aprikosen-Chutney Safranreis	39.-
KÄESPÄTZLE  hausgemachte Tiroler-Spätzle vermischt mit österreichischem Alpkäse Röstzwiebeln Schnittlauch	25.-

ETWAS FÜR DEN WORTSCHATZ

Österreichische Wortschätze

Fritatten (Pfannkuchen)	Erdäpfel (Kartoffeln)	Kren (Meerrettich)	Paradeiser (Tomaten)
Hendl (Huhn)	Vogersalat (Nüsslisalat)	Tafelspitz (Siedfleisch)	Schmankerl (etwas feines)
Rostbraten (gebratenes Entrecôte)	Nockerl (Spätzli)	Waller (Welsfisch)	Blunze (Blutwurst)

MITTAGS-KLASSIKER

RAFFINIERTE, KALTE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise Hauptgang

LACHS-TRIO als Sashimi, Tatar und Pralinée Granny-Smith-Gelée Kabis-Wasabisalat eingelegter Ingwer	24.-	
BLATT- ODER GEMISCHTER SALAT  geröstete Kerne knusprige Brotwürfel	14.-	23.-
TATAR CLASSICO Rind klassisch mild, medium, scharf oder feurig serviert Kapern rote Zwiebeln Eigelb-Crème	24.-	36.-
TATAR PARISER-ART Rind mit Armagnac parfümiert überbacken mit Café de Paris-Butter Pommes Frites		39.-
TATAR TOSKANA Rind mit edlem Grappa di Brunello verfeinert Trockentomaten Peperoni Rucola Parmesan		37.-
TATAR DÄNISCHE ART Rind ganz kurz in Butter gebraten auf Butter-Toast serviert frisch geraffelter Meerrettich		37.-
TATAR NORDICA Rauchlachs Sauercreme Zitrone Petersilie Chili Grünapfel Portulak Lachsrogen Kapern		37.-
SALAT «FRANÇOIS» knackige Saisonsalate lauwarmer Pouletbruststreifen gebratene Specktranchen Tomaten Ei		27.-
ZU ALLEN SALATEN EIN DRESSING IHRER WAHL: Toskana-Dressing sämiges Kräuter-Dressing Waldhonig-Vinaigrette Aceto di Modena und Olio d'oliva		

HUUS-KLASSIKER

1/2 Portion

Hauptgang

ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS» (200 g) argentinisches Angus-Beef gebraten "Café de Paris"- Sauce überbacken Pimientos Pommes Frites		53.-
ZÜRI-GSCHNÄTZLETS sautierte Kalbshuftstreifen sämige Champignon-Rahmsauce knusprige Rösti	32.-	42.-
KALBSLEBER geschnitzelte Kalbsleber kurz in Butter gebraten Schalotten Salbei & Gartenkräuter knusprige Rösti	29.-	37.-
EGLIFILETS im Champagner-Teig gewendet goldbraun frittiert Tartar-Sauce Kräuter-Kartoffeln Zitronenstern	32.-	42.-
STEINPILZ-RISOTTO  mit Weisswein zubereitet eingelegte Artischocken knuspriger Federkohl gepickelte Physalis	18.-	32.-

WÜNSCHEN SIE EINE ANDERE BEILAGE ZUM HAUPTGANG?

Pommes Frites | goldbraune Butter-Rösti | Kräuter-Salzkartoffeln | Pommes Dauphine | getrüffelter Kartoffelstock

Tagliatelle | Nockerl | Spätzli | Basmatireis oder Saisongemüse

zweite Beilage nach Wahl:

+ 5.-



Süßes aus

Österreich



HAUSGEMACHTE VERFÜHRUNGEN

WIENER APFELSTRUDEL hausgemacht lauwarm serviert Apfel-Rosinenfüllung sämige Bourbon-Vanillesauce Rahmhaube	16.-
KAISERSCHMARREN klassischer zerrissener Eierkuchen in Butter ausgebacken mit Rum geflämmt Zwetschgenröster Schlagrahm	16.-
STREUSELKUCHEN mit Zimt-Zwetschgen nach Grossmutter's Ur-Rezept zubereitet lauwarm serviert sämiges Vanilleglacé Rahmhaube	15.-
PANNA-COTTA mit Schokolade parfümiert mit Marroni-Stückchen verfeinert Blutorangen Punsch-Marinade Schlagrahm	17.-
WEISSES KAFFEE-MOUSSE (Hausspezialität!) aus der edlen Felchlin-Schokolade mit Arabica Kaffee parfümiert safranisierte Zwergorangen Pistazienglacé	17.-

KÄSE-VARIATION

KÄSETELLER 100g (aus dem Chäsädeli Amstad) Blaues Hirni (Blauschimmelkäse) Girenbaderli (Weichkäse) Bergkäse Mädris (Halbhartkäse) Brigelser Geissenkäse (Halbhartkäse) serviert mit Früchtebrot und saisonalem Chutney	19.-
--	------

AUS DER PROMILLEKÜCHE

GRAPPA			
Grappa Riesling-Sylvaner (41%)	7.-	Grappa Gwurztraminer (41%)	8.-
Grappa Barolo (41%)	11.-	Grappa di Moscato (41%)	9.-
Vecchia Romagna (40%)	7.-		
BRÄNDE			
Zürcher Quitten (41%)	8.-	Lauerzer Kirsch (41%)	8.-
Apfelbrand Gravensteiner (41%)	7.-	Morand Williamine (43%)	8.-
Zürcher Williams (41%)	8.-	Morand Apricotine (41%)	8.-
Hauser Marillen (35%)	9.-	Hauser Haselnuss Likör (18%)	8.-
EDLE TROPFEN			
Hennessy X.O. (40%)	26.-	Vieille Prune (41%)	8.-
Calvados Morin Père (40%)	8.-		
RUM			
Bumbu Rum Co, Barbados (40%)	15.-	Plantation XO 20th, Barbados (40%)	18.-
Don Papa, Philippinen (40%)	21.-	Gold of Mauritius (40%)	20.-
The Kraken, USA (40%)	12.-	The Kraken, USA (40%)	12.-

AFTER DINNER COCKTAILS

ESPRESSO-MARTINI Absolut Vodka Kahlua Espresso	15.-	AMARETTO-SOUR Amaretto (5 cl) Zitronensaft Orangensaft	15.-
WHITE RUSSIAN Absolut Vodka Kahlua Rahm	15.-	BLACK RUSSIAN Absolut Vodka Kahlua	14.-

GLACÉ-KLASSIKER

kleiner Coupe grosser Coupe

BROWNIES	13.-	18.-
Schokoladenglacé Vanilleglacé Schokoladensauce Brownies Rahm		
HOT-BERRY	13.-	18.-
Vanilleglacé Erdbeerglacé heisses Waldbeeren-Ragout Rahm		
DÄNEMARK	12.-	17.-
Vanilleglacé heisse Schokoladensauce Rahm		
BANANEN-SPLIT	12.-	17.-
Vanilleglacé Bananen heisse Schokoladensauce Mandelsplitter Rahm		
ICE-CAFÉ	12.-	17.-
Espressoglacé gekühlter Arabica Kaffee Kaffeebohnen Rahm		
CASSIS-VIEILLE PRUNE	15.-	20.-
fruchtiges Cassissorbet ein Schuss Vieille Prune		
LIMONEN-VODKA	15.-	20.-
erfrischendes Limonensorbet ein Gutsch Absolut-Vodka		

GLACÉ-SORTEN:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Pistazien, Espresso, Haselnuss, Rum, Limonen- oder Cassis-Sorbet	1 Kugel	5.-
mit Rahm +2.- / mit Vieille Prune, Kirsch, Williams, Vodka, Cointreau, Havanna-Rum	2 cl	+5.-

