

VORSPEISEN & KAFFEEHAUSGERICHTE

BEEF TATAR 시디기나미로 18.5
mit gekochtem Wachtelei,
hausgemachten Pickles,
getoastetem Brioche und Butter

LANDTMANN WÜRSTEL 시디나미로 13.0
hausgemachtes Senfragout, Kren,
Gurkerl, Gebäck
mit Gulaschsaft 14.0

SPEZIAL TOAST 시디기 10.0
Beinschinken, Gouda, Ketchup
mit Pommes Frites 13.0



SALATE

CAESAR SALAT 시디기 23.5
Hühnerfilet gebraten, Römersalat,
Croutons, Parmesan-Knoblauch-Dressing

BACKHENDL SALAT 시디기나미로 21.5
gebackene Hühnerstreifen,
Erdäpfel-Vogerl-Salat, Kürbiskernöl,
Kürbiskerne, Käferbohnen

SUPPEN

SUPPENTOPF „CAFÉ MUSEUM“ <small>A d a L</small> kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerln und Wurzelgemüse, Bio-Schwarzbrot von Öfferl	12.5
WIENER GULASCHSUPPE <small>A F</small> Handsemmel klein/groß	7.8/10
RINDSUPPE MIT SUPPENEINLAGE <small>A d G</small> klein/groß hausgemachte Frittaten oder Grießnockerl	6.5/8.5
KNOBLAUCHCREMESUPPE <small>A d O</small> mit Thymianöl und Brotchips klein/groß	6.8/9.0

VEGETARISCHE GERICHTE

WINTERGEMÜSETELLER VEGAN <small>A F N O</small> mit Dinkel, buntem Wurzelgemüse, roten Rüben und Hummus	23.5
SÜßKARTOFFEL GNOCCHI VEGAN <small>A d O</small> Paradeisragout, Blattspinat, geröstete Pinienkerne	18.0
FALAFEL & HUMMUS VEGAN <small>E O</small> mit Granatapfelkernen	17.0

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB A c f f o	26.0
dazu empfehlen wir Erdäpfel-Vogerl-Salat	+5.9
Preiselbeeren	+2.0
RINDSBACKERL c H N o	28.9
mit getrüffeltem Erdäpfelpüree, buntes Wintergemüse	
KALBSBUTTERSCHNITZEL A c f f o	23.9
Erdäpfelpüree, Safterl Röstzwiebel	
WILDLASAGNE A c f f o	25.9
100% österr. Freiwild, in Tomatensauce mit Käse überbacken und Blattsalat	
RINDSGULASCH A f N o	21.5
mit Serviettenknödel und Fächergurkerl	
BRATWURST c N o	18.9
mit Erdäpfelpüree und Jus	
LACHSFORELLE A c f o	29.9
mit Süßkartoffel Gnocchi, Paradeisragout, Blattspinat und geröstete Pinienkerne	

WARME WIENER MEHLSPEISEN

KAISERSCHMARRN <small>A d q o</small>	14.0
eine „imperiale“ Wiener Köstlichkeit, mit oder ohne Rosinen Zwetschkenröster und Apfelmus	
HANDGEMACHTE TOPFENKNÖDEL <small>A d q H</small>	9.3
flaumige Knödel aus Wiener Mehlspeistopfen, gerollt in Mandel-Brösel mit eingekochten Beeren	
MARILLEN PALATSCHINKEN <small>A d q</small>	6.9
2 Stück, gefüllt mit Marillenmarmelade	
ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL <small>A d q</small>	6.9
unser ausgezeichneter Apfelstrudel	
mit Schlagobers	7.8
mit Vanillesauce	9.3
TOPFENSTRUDEL <small>A d q</small>	6.9
mit Vanillesauce	9.3
DUKATENBUCHETLN <small>A d q</small>	13.0
2 Stück, mit Marillenmarmelade gefüllt, mit Vanillesauce	

ALLERGENINFORMATION:

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

WICHTIGE INFO ZU ALLERGENEN:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.