

KAFFEEHAUSGERICHTE

LANDTMANN WÜRSTEL <small>시치니시어</small>	12.5
hausgemachtes Senfragout, Kren, Gurkerl, Gebäck mit Gulaschsaft	14.0
SPEZIAL TOAST <small>시치니시어</small>	9.5
Beinschinken, Gouda, Ketchup mit Pommes Frites	12.5
KLEINES WIENER GULASCH <small>시치니시어</small>	12.5
mit Handsemmel	
CURRY „HOCH 3“ <small>시치니시어</small>	16.0
Currywurst vom Mangalitza-Schwein, hausgemachte, fruchtige Currysauce, Purple Curry, Pommes Frites	
FALAFEL & HUMMUS <small>시치니시어</small> VEGAN	16.0
Rohkost, Kichererbsen, geschmorrte Miniparadeiser	

EIERSPEISEN

KERNÖLEIERSPEISE <small>Alc</small>	13.0
3 Bio-Eier, Kürbiskerne, Gebäck	
PARADEISER EIERSPEISE <small>Alc</small>	13.0
3 Bio-Eier, geschmorte Miniparadeiser, Basilikumkresse, Gebäck	
EIERSPEISE MIT SCHNITTLAUCH <small>Alc</small>	10.5
3 Bio-Eier, Gebäck	

APPETITBROTE

MIT SCHINKEN & KÄSE <small>AlcG</small>	10.5
Bio-Schwarzbrot von Öfferl, Beinschinken, Schnittkäse, Bio-Ei, Kren	
MIT BEINSCHINKEN <small>AlcG</small>	10.5
Bio-Schwarzbrot von Öfferl, Beinschinken, Bio-Ei, Kren	
MIT KÄSE <small>Alc</small> 	10.5
Bio-Schwarzbrot von Öfferl, Schnittkäse, Mango Chutney Radieschen	
LACHS SANDWICH <small>AlcG Fl No</small>	16.0
getoastetes Brioche, Schenkel´s Räucherlachs, Frischkäse mit Kren, eingelegte rote Zwiebel	

SALATE



FRÜHLINGSSALATCHÜSSEL <small>14.10</small> 	14.0
Bunter Blattsalat & Rohkost, Limettendressing Dazu wahlweise:	
mit Hühnerfilet gebraten	+6.5
mit gebratenem Ziegenkäse & Beeren <small>6</small>	+6.5
BACKHENDL SALAT <small>19.10</small>	19.5
gebackene Hühnerstreifen, Erdäpfel-Vogerl-Salat, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Käferbohnen	
BÜFFELMOZZARELLA <small>17.10</small>	17.0
mit Rucola Salat, semi secchi Paradeiser dreierlei Oliven, Basilikum Pesto	

SUPPEN

SUPPENTOPF „CAFÉ MUSEUM“ 시디디디	11.5
kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerln und Wurzelgemüse	
WIENER GULASCHSUPPE 시디	
Handsemmel	
klein/groß	7.5/9.5
RINDSUPPE MIT SUPPENEINLAGE 시디	
klein/groß	6.0/8.0
hausgemachte Frittaten oder Grießnockerl	

VORSPEISEN

BEEF TATAR 시디디디디디	16,5
gehobelter Dotterparmesan, hausgemachte Pickles, getoastetes Brioche, Butter	
KLASSISCHE SCHINKENROLLE 시디디디디디	16.0
eine Wiener Spezialität, mit französischem Salat	

HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB A d F M o	24.0
dazu empfehlen wir Erdäpfel-Vogerl-Salat	+5.5
Preiselbeeren	+2.0
BACKFISCH A d P N G	21.5
saftiges Kabeljaufilet in einer knusprigen Backteighülle dazu Erdäpfel-Mayonnaise- Salat und Mango-Chutney	
SCHULTERSCHERZEL VOM RIND A d F d N M o	26.5
dazu g'röstete Erdäpfel mit Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce	
KALBSBUTTERSCHNITZEL A d F d N o	20,5
auf Natursaft mit Erdäpfelpüree und geröstete Zwiebel	
WIENER GULASCH A F N M o	20,5
mit Serviettenknödel, Fächergurkerl	
SCHINKENFLECKERL A d d o	18.0
Landtmann´s Original überbackene Schinkenfleckerl mit Gurken-Rahm Salat	
SPINATTELLER A d F d o 	15.5
mit Cremespinat, g'röstete Erdäpfel und Spiegelei	

WARME WIENER MEHLSPEISEN

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

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.