

## KAFFEEHAUSGERICHTE

LANDTMANN WÜRSTEL <small>시디네미오</small>	13.0
hausgemachtes Senfragout, Kren, Gurkerl, Gebäck	
<b>mit Gulaschsaft</b>	14.0
SPEZIAL TOAST <small>시디기오</small>	9.5
Beinschinken, Gouda, Ketchup	
<b>mit Pommes Frites</b>	12.5
HUMMUS & FALAFEL <b>VEGAN</b> <small>타오</small>	16.0
Hummus mit Falafel und Granatapfelkernen	



## SALATE

CAESAR SALAT <small>시디기름</small>	21.0
Hühnerfilet gebraten, Römersalat, Croutons, Parmesan-Knoblauch-Dressing	
BACKHENDL SALAT <small>시디네미오</small>	20.5
gebackene Hühnerstreifen, Erdäpfel-Vogerl-Salat, Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Käferbohnen	

## SUPPEN

SUPPENTOPF „CAFÉ MUSEUM“ <small>A d d L</small>	11.5
kräftige Rindsuppe mit Rindfleisch, Nudeln, Grießnockerln und Wurzelgemüse, Bio-Schwarzbrot von Öfferl	
WIENER GULASCHSUPPE <small>A F</small>	
Handsemmel klein/groß	7.5/9.5
RINDSUPPE MIT SUPPENEINLAGE <small>A d G</small>	
klein/groß hausgemachte Frittaten oder Grießnockerl	6.0/8.0
KÜRBIS-SÜßKARTOFFEL SUPPE <b>VEGAN</b>	
geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl klein/groß	6.5/8.5

## VEGETARISCHE GERICHTE

SÜßKARTOFFEL GNOCCHI <small>A L O</small> <b>VEGAN</b>	16.5
Paradeisragout, Blattspinat, geröstete Pinienkerne	
KÜRBISRISOTTO <small>d o</small>	19.0
Parmesan, Kürbiskerne	
KÜRBISGEMÜSE <small>o</small> <b>VEGAN</b>	17.0
Salzerdäpfel, frittierte Salbeiblätter, geröstete Pinienkerne	

## HAUPTSPEISEN

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB 시디시미오	25.0
dazu empfehlen wir Erdäpfel-Vogerl-Salat	+5.5
Preiselbeeren	+2.0
WILDLASAGNE 시디시디나오	25.0
mit Paradeisragout	
KALBSBUTTERSCHNITZEL 시디시디나오	20.5
Natursaft, Erdäpfelpüree, geröstete Zwiebel	
HIRSCHRAGOUT 시디시나오	28.0
vom österreichischen Freiwild, Erdäpfelknödel, Preiselbeer-Pfirsich	
WIENER GULASCH 시디시미오	20.5
Serviettenknödel, Fächergurkerl	
ALTWIENER SALONBEUSCHEL VOM KALB 시디시나오	19.0
Serviettenknödel, Sauerrahm, mit einem Löffel Gulaschsaft	
BRATWÜRST'L 미오	19.5
Sauerkraut, Jus, Braterdäpfel	
LACHSFORELLE 디미오	25.0
Kürbisrisotto, Brokkoli, frittierte Salbeiblätter	

## WARME WIENER MEHLSPEISEN

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