

SAISONALE SPEISEN

Eierschwammerlsuppe A|G|L|O

Kräutercroutons

klein.....5,-

groß.....7,-

Frisches Sommergemüse mit Artischocken C|G|O

Erdäpfeltörtchen 15,5

Schweinsfilet mit Eierschwammerl C|G|O

Eierschwammerl geröstet • Erdäpfeltörtchen 18,-

Eierschwammerlravioli A|C|G

Braune Butter • Parmesan • Kräuter..... 15,-

Zanderfilet D|G|L|O

Eierschwammerlrisotto • geschmorte Paprika..... 20,-

Eierschwammerlrisotto G|L|O

Parmesan • Kräuter 15,-

KAFFEEHAUSGERICHTE & VORSPEISEN

Curry „Hoch 3“ ^{A|F|L|M}

Currywurst vom Mangalitza-Schwein · hausgemachte, fruchtige Currysauce ·
Purple Curry · Pommes Frites..... 12,9

Landtmann Würstel ^{A|F|L|M|O}

Hausgemachtes Senfragout · Kren · Gurkerl · Gebäck..... 10,-
mit Gulaschsaft 11,-

Der gut gefüllte Toast ^{A|F|G|O}

Beinschinken · Gouda · Ketchup 6,5
mit Pommes Frites..... 10,-

Beef Tatar ^{A|C|G|L|M|O}

Gehobelter Dotterparmesan · hausgemachte Pickles ·
geröstetes Schwarzbrot Bio Bäckerei Öfferl 14,-

BROTE

Schnittlauchbrot ^{A|G VEGETARISCH} 5,5

Beinschinkenbrot mit Kren ^{A|G|O} 6,-

Käsebrot mit Radieschen ^{A|G} 6,-

Schwarzbrot Bio Bäckerei Öfferl ^A 1,-

Gebäck ^{A|F|G} 1,5

glutenfreies Gebäck ^{F|G} 1,5

SUPPEN

Suppentopf „Café Museum“ A|C|G|L

Tafelspitzsuppe · Rindfleisch · Suppengemüse · flaumige Grießnockerl
getoastetes Öfferl Bio Schwarzbrot 7,9

Wiener Gulaschsuppe A|F|M|O

Gebäck

klein..... 5,-
groß..... 7,-

Tafelspitzsuppe

mit flaumigen Grießnockerl A|C|L..... 4,9
mit Kräuterfrittaten..... 4,9

SALATE

Salatschüssel F|G|H|M|O|VEGETARISCH

Knackiger Blattsalat · Paradeiser · Gurken · Granatapfelkerne ·
Champignons · geröstete Cashewkerne · Balsamico Dressing 12,5

Salatschüssel mit gegrillten Hühnerstreifen 15,5

Salatschüssel mit gegrilltem Ziegenkäse 15,5

Backhendl Salat A|C|F|L|M|O

gebackene Hühnerstreifen • Erdäpfel-Vogerl-Salat • Kürbiskernöl •
Kürbiskerne • Käferbohnen..... 15,5

HAUPTSPEISEN

Wienerschnitzel vom Kalb A|C|F|M|O 20,5
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat • Preiselbeeren..... 25,-

Wildschwein-Leberkäse aus dem Portionswandl F|G|H|L|M|O
Erdäpfelpüree mit Cashewkernen • Natursafterl 13,5

Tafelspitz „Café Museum“ A|C|F|G|L|M|O
Dünn geschnittener Tafelspitz • Erdäpfel-Schmarrn • Cremespinat
Apfelkren • Schnittlauchsauce..... 18,-

Kalbsbutterschnitzerl A|C|F|G|L|O
Erdäpfelpüree • geröstete Zwiebel 15,-

Gebratene Trüffelblunze A|G|M|O
Selleriesalat • Liebstöckl..... 14,-

Spinatteller A|C
Erdäpfelschmarrn • Spiegelei..... 14,-

Rindsgulasch L|M|O

Salzerdäpfel • Gurkerl..... 17,-

Schinkenfleckerl A|C|G

überbacken • Rahmgurkensalat..... 14,5

WARME WIENER MEHLSPEISEN

Kaiserschmarrn A|C|G|D

eine „imperiale“ Wiener Köstlichkeit in der Pfanne • Zwetschkenröster
Apfelmus • mit oder ohne Rosinen 10,-

Handgemachte Topfenknödel A|C|G|H

flaumige Knödel aus Wiener Mehlspeistopfen • gerollt in Mandel-Brösel
eingekochte Beeren 8,-

Marillen Palatschinken A|C|G 6,2

Schokolade-Mandel-Soufflé C|F|G|H

warme Schokosoße • Schlagobers..... 8,-

Original Wiener Apfelstrudel A|C|G

unser ausgezogener, ausgezeichneter Apfelstrudel 5,7

mit Schlagobers A|C|G 6,7

mit Vanillesauce A|C|G 8,2

Warmer Topfenstrudel ^{A|C|G}

Vanillesauce8,2

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