



## SAISONALE SPEISEN

<b>KÜRBISCREMESUPPE MIT KORIANDERPOPCORN</b> <small>AlFg</small>	
klein/groß	<b>6.0/8.0</b>
<b>WINTERLICHER SALAT</b> <small>q/L/O</small>	<b>14.0</b>
gebratene Kürbisspalten • Blattsalat • Granatapfelkerne Paradeiser • Radieschen • Gurken • Cashewkerne	
Wahlweise mit Ziegenkäse oder Prosciutto	<b>15.5</b>
<b>GEBRATENE ENTENBRUST</b> <small>Alq/L/O</small>	<b>25.0</b>
Apfel-Rotkraut • Erdäpfelknödel • Rosmarin	
<b>KÜRBISRAVIOLI</b> <small>Alq/L/M/O</small>	<b>15.0</b>
geröstete Kürbiskerne • Parmesan • Kräuter	
<b>ZANDERFILET</b> <small>AlM/F/q/L/O</small>	<b>20.0</b>
Kürbisrisotto • Parmesan	
<b>KÜRBISRISOTTO</b> <small>q/L/O</small>	
Geröstete Kürbiskerne • Parmesan • Kürbiskernöl	<b>15.0</b>
Mit Prosciutto	<b>17.0</b>
<b>HIRSCHRAGOUT</b> <small>AlF/q/L/O</small>	<b>23.0</b>
Apfel-Rotkraut • Erdäpfelknödel	

## KAFFEEHAUSGERICHTE

<b>CURRY „HOCH 3“</b> <small>시푸드/미도</small>	<b>12.9</b>
Currywurst vom Mangalitza-Schwein • hausgemachte, fruchtige Currysauce • Purple Curry • Pommes Frites	
<b>LANDTMANN WÜRSTEL</b> <small>시푸드/미도</small>	<b>10.0</b>
Hausgemachtes Senfragout • Kren • Gurkerl • Gebäck mit Gulaschsaft	<b>11.0</b>
<b>DER GUT GEFÜLLTE TOAST</b> <small>시푸드/미도</small>	<b>7.5</b>
Beinschinken • Gouda • Ketchup mit Pommes Frites	<b>10.5</b>
<b>BEEF TATAR 100G</b> <small>시푸드/미도</small>	<b>15 .0</b>
gehobelter Dotterparmesan • hausgemachte Pickles geröstetes Öfferl Bio Schwarzbrot	
<b>LA PETITE ÉTAGÈRE</b> <small>시푸드/미도/해산물</small>	<b>15.0</b>
3x süße Petit Four und 3x feine Brötchen	

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZWISCHENDURCH

<b>SCHNITTLAUCHBROT</b> <small>AlG</small> 	<b>5.5</b>
<b>BEINSCHINKENBROT</b> <small>시푸드/미도</small>	<b>6.0</b>
gekochtes Ei • Kren	
<b>KÄSEBROT</b> <small>AlG</small> 	<b>6.0</b>
Radieschen • Schnittlauch	

## SUPPEN

<b>SUPPENTOPF „CAFÉ MUSEUM“</b> A C G/L	<b>9.5</b>
Tafelspitzsuppe • Rindfleisch • Suppengemüse • Grießnockerl • getoastetes Öfferl Bio Schwarzbrot	
<b>WIENER GULASCHSUPPE</b> A F	
Gebäck klein/ groß	
	<b>6.5/8.0</b>
<b>TAFELSPITZSUPPE</b> A C G/L	<b>6.0</b>
Frittaten • Grießnockerl • Leberknödel	

## SALATE

<b>SALATSCHÜSSEL</b> H M O V	<b>12.5</b>
knackiger Blattsalat • Paradeiser • Gurken • Granatapfelkerne • Champignons • geröstete Cashewkerne • Balsamico Dressing	
<b>MIT GEGRILLTEN HÜHNERSTREIFEN</b> H M O	<b>15.5</b>
<b>MIT GEGRILLEM ZIEGENKÄSE</b> G H M O V	<b>15.5</b>
<b>BACKHENDL SALAT</b> A C F M O	<b>17.0</b>
gebackene Hühnerstreifen • Erdäpfel-Vogerl-Salat • Kürbiskernöl • Kürbiskerne • Käferbohnen	

## GEBÄCK

BIO Schwarzbrot Bäckerei Öfferl	<b>1.5</b>
Gebäck/Glutenfreies Gebäck	<b>1,5</b>

## HAUPTSPEISEN

<b>WIENERSCHNITZEL VOM KALB</b> 시디디미오	<b>22.0</b>
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat • Preiselbeeren	<b>27.0</b>
<b>WILDSCHWEIN-LEBERKÄSE AUS DEM PORTIONSWANDL</b> 피디디디미오	
Erdäpfelpüree • Cashewkerne • Natursafterl	<b>13.5</b>
<b>TAFELSPITZ „CAFÉ MUSEUM“</b> 시디디디디미오	<b>22.0</b>
dünn geschnittener Tafelspitz • Erdäpfel-Schmarrn • Cremespinat • Apfelkren • Schnittlauchsauce	
<b>KALBSBUTTERSCHNITZERL</b> 시디디디디미오	<b>18.0</b>
Erdäpfelpüree • Safterl • geröstete Zwiebel	
<b>GEBRATENE TRÜFFELBLUNZE</b> 시디디미오	<b>14.0</b>
Selleriesalat • Liebstöckl • Öfferl Bio Schwarzbrot	
<b>SPINATTELLER</b> 시디디디디미오 	<b>14.0</b>
Erdäpfel-Schmarrn • Spiegelei	
<b>RINDSGULASCH</b> 디디미오	<b>18.0</b>
Salzerdäpfel • Gurkerl	
<b>LANDTMANN'S ORIGINAL SCHINKENFLECKERL</b>	<b>16.0</b>
A C G Überbacken • Thum Beinschinken • Rahmgurkensalat	

## WARME WIENER MEHLSPEISEN

<b>KAISERSCHMARRN</b> A c q o	<b>10.0</b>
eine „imperiale“ Wiener Köstlichkeit in der Pfanne Zwetschkenröster • Apfelmus • mit oder ohne Rosinen	
<b>HANDGEMACHTE TOPFENKNÖDEL</b> A c q H	<b>8.0</b>
flaumige Knödel aus Wiener Mehlspeistopfen • gerollt in Mandel-Brösel • eingekochte Beeren	
<b>MARILLEN PALATSCHINKEN</b> A c q	<b>6.2</b>
<b>ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL</b> A c q	
unser ausgezogener, ausgezeichnete Apfelstrudel	<b>5.7</b>
mit Schlagobers A c q	<b>6.7</b>
mit Vanillesauce A c q	<b>7.2</b>
<b>WARMER TOPFENSTRUDEL</b> A c q	<b>5.7</b>
mit Vanillesauce	<b>7.2</b>
<b>DUKATENBUCHTELN MIT MARILLENMARMELADE</b> A c q	
Vanillesauce	<b>7.2</b>

### 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