
VORSPEISEN

Solospargel - Paradeis-Vinaigrette mit Rohschinken	11,80
Vogerlsalat mit Speck und Ei	7,20
Spanferkelsulz mit Zwiebel und Kernöl	8,20
Beef Tatar mit Zwiebel und Toast	13,80

SUPPEN


Spargelcremesuppe mit Obershaube	6,20
Knoblauchcremesuppe	6,20
Leberknödelsuppe	4,80
Frittatensuppe	4,80

HAUPTSPEISEN



Marchfelder Solospargel mit Beinschinken, Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln *	16,20
Schweinsmedaillons mit Marchfelder Solospargel, Sauce Hollandaise und Petersilienerdäpfeln *	17,20
Hühnerbruststreifen mit Chili & Ingwer gebraten mit Solospargel & Erdäpfelgnocci	16,20
Tagliatelle mit zweierlei Spargel mit Kräuterrahm ◉	13,80
Erdäpfelstrudel mit Schafkäse gefüllt auf Cremespinat ◉	11,80
Filetsteak in Pfefferrahmsauce mit Broccoli und Erdäpfelstrudel	24,-
Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne	16,80

Wiener Schnitzel von der Kalbsschale mit Erdäpfel-Vogerlsalat	17,80
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat	12,80
Wiener Schnitzel vom der Pute mit Erdäpfelsalat	12,80

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln	16,20
Cordon bleu von der Schweinsschale mit gemischtem Salat	13,80
Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen und Rösterdäpfeln	16,20
Gebackene Leber mit Mayonnaisesalat	11,80
Geröstete Leber mit Champignons und Butterreis	11,80
Rahmbeuscherl mit Serviettenknödeln	11,80
Rindsgulasch mit Salzerdäpfeln	11,80
 Gelbmanns Cheeseburger mit 100% Rindfleisch, Pommes, Cheddar, knackigem Salat, Paradeiser und Cocktailsauce	12,80

Braterdäpfeln, Serviettenknödeln, Pommes frites, Reis	je 3,-
Gemischter Salat	3,50

DESSERTS

Rhabarberstrudel mit Erdbeerschaum	6,80
Schokoladepalatschinke mit Nüssen	5,80
Preiselbeerpalatschinke	5,80
Marmeladepalatschinke	5,80
Tichys Eismarillenknödel	4,20



SPRITZER & SOMMERGETRÄNKE

CRAFT BEER FÜR DEN SOMMER

Brauwerk Nr. 1 „Blonde“ Spritzig, hefig-fruchtig leicht 1/3	4,80
Brauwerk Nr. 2 „Session IPA“ frische bitternote, tropisch fruchtig 1/3	4,80
Brauwerk Nr. 5 „Pale Ale“ süffig, leicht, leicht trüb und hopfenaromatisch 1/3	4,80



ALKOHOLFREIER GENUSS

Salzburger Weisse alkoholfrei 1/2	4,80
Null Komma Josef – alkoholfreies Bier 1/3	3,60
Limetten - Soda mit Minze und Eis 1/4	3,60
Rhabarber - Soda mit Zitrone 1/4	3,60
Hausgemachter BIO Eistee mit Minze und Limette 1/4	3,60



UNSERE SPRITZER

Fruchtiger Muskatellerspritzer 1/4	4,60
Herrlicher frischer Rosé - Spritzer 1/4	4,60
Kaiser Spritzer mit Holunder, Eis und Limette 1/4	4,60
Aperol Spritzer mit Wein, Eis und Orangen 1/4	4,60
Rhabarber Spriz mit Wein, Rhabarbersaft und Limette 1/4	4,60



SOMMERWEINE

Gelber Muskateller , Weingut Krispel aus Straden, fruchtig – leicht 1/8	4,20
Rosé vom Zweigelt , Weingut Bründlmayer aus Langenlois, fruchtig 1/8	4,20
Grüner Veltliner „Alte Reben“ Weingut Dürnberg Falkenstein 1/8	4,20
Wr. Gemischter Satz „Edition Wirtshauskultur“ Weingut Hajszan Neumann 1/8	4,40



ALLERGENINFO

gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.



Pächter: Alexander & Sebastian Laskowsky. Restaurantleiter: Armand Gjocaj



Foto: GeWalt

Montag - Samstag, 10 Uhr bis 23 Uhr | Schönbrunner Straße 20
1050 Wien | Telefon: 01/586 35 12 | reservierung@waldviertlerhof.at



Besitzer: Sebastian Laskowsky



Foto: GeWalt

Mo. bis Sa. 11-23 Uhr, So. 11-15 Uhr | 1030 Wien | Am Heumarkt 25
Tel: 01 | 712 53 10 | reservierung@gmoakeller.at



Pächter: Alexander & Sebastian Laskowsky



Foto: Andreas Buchberger



Mo. - Sa. 17 - 23 Uhr | 1030 Wien | Marokkanergasse 3a
Tel: 01/95 4444 8 | reservierung@dieschwemme.at