



**Herzlich willkommen**

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

## Liebe Gäste, liebe Freunde,

die erste Seite unserer neuen Speisekarte wollen wir dazu verwenden, Euch unsere Philosophie, unsere Grundwerte von Speis und Trank, sowie uns selbst ein wenig vorzustellen.

Wir, das sind Franz, Silvana und Christopher  
oder anders gesagt: zusammen 85 Jahre Erfahrung in der Gastronomie.

Franz hat seine Liebe zur Wiener Küche damals im allseits bekannten Belvederestöck'l im 4. Wiener Gemeindebezirk entdeckt. Dort lernte er das Handwerk vom ersten Tag an mit großem Interesse. Und so kam es, dass er diesen Beruf mit viel Leidenschaft bis zum heutigen Tage ausübt. Seine letzte Station vor dem Schritt zum eigenen Lokal war das Gasthaus "Zum Reznicek". Eben besagtes Gasthaus hat ihm auch, so sagt man, seinen legendären Ruf als "bestes Gansllokal" in ganz Wien zu verdanken. Ein richtig g'standener Wiener Wirt mit Leib und Seele eben.

Silvana kann ebenfalls auf eine jahrzehntelange Gastronomieerfahrung zurückblicken. Sie ist die "Gute Seele" unseres Hauses, die Zufriedenheit der Gäste liegt ihr sehr am Herzen.

Es konnte gar nicht anders kommen, fast schon vorbestimmt war es, dass Christopher der letzte Lehrling seines Vaters war. Von klein auf stand er schon mit seinem Vater in der Küche und arbeitete fleißig mit. In den letzten Jahren absolvierte er verschiedene Stationen in der Gastronomie um schließlich buchstäblich wieder nach Hause zu kommen.

Unsere Liebe zur Wiener Küche wollen wir Euch, liebe Gäste, weitergeben. Wir kochen so, wie wir es selbst am liebsten essen. Diese Liebe fängt bei der Auswahl unserer Rohzutaten an, welche wir von ausgewählten Lieferanten und regionalen Anbietern, mit welchen wir stets in engem Kontakt stehen, beziehen.

Wir wünschen Euch einen guten Appetit,  
und in dieser schnelllebigen Welt besonders wichtig,  
Ruhe und Entspannung beim Genuss unserer Gerichte.

## Aperitiv

Prosecco	0,2l	3,60
Prosecco Aperol (Veneziano)	0,2l	3,90
Campari Soda	0,2l	3,20
Campari Orange	0,2l	3,60
Martini Dry & Bianco	0,2l	3,90
Glas Sekt	0,2l	3,90

## Vorspeisen

Beef Tartare vom Almochsen	12,90
<i>serviert mit getoastetem Weißbrot, Schnittlauch-Butterkugel, rotem Zwiebel, Sardellenfilet und Salatgarnitur</i>	
Vorspeisen-Beef Tartare	4,50
<i>nur in Kombination mit einem Hauptgang</i>	
Gekochte Ochsenmarkscheiben	7,50
<i>mit Kren, Knoblauch, getoastetem Schwarzbrot</i>	

## Aus dem Suppenkessel

Kräftige Tafelspitzbouillon	klein 2,90	groß 3,90
<i>mit Wurzelgemüse und hausgemachten Kräuterfrittaten, Leberknödel oder Grießnockerl</i>		
Erdäpfelsuppe „Alt Wien“	klein 3,60	groß 4,90
<i>mit Steinpilzen und Wurzelgemüse (Vegetarisch)</i>		
Pikante Prager Kuttelflecksuppe	klein 3,60	groß 4,90
Buchecker'sches Suppentöpfchen	6,90	
<i>zum Selberschöpfen mit Rindfleisch, Wurzelgemüse und allerlei Einlagen</i>		

## Wiener Tradition

Sämiges Rindsgulasch vom Wadschunke <i>mit frischem Gebäck oder einer Beilage Ihrer Wahl</i>	11,20
Zwiebel- oder Vanilleroastbraten, 200g <i>rosa und kurz gebraten, mit warmen Röstzwiebeln oder reichlich Knoblauchscheiben, Fächergurkerl und Braterdäpfeln</i>	17,40
Pfandschnitzerl vom Milchkalb <i>aus der Schale geschnitten, in Butterschmalz gebacken, mit frittierter Petersilie, Sardellenringerln und Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	17,80
Alt-Wiener Backfleisch vom Kalbinnenrostbraten <i>mariniert mit Senf und Kren, in Butterschmalz gebacken, mit frittierter Petersilie, Preiselbeeren und Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	17,40
Fledermausschnitzerl <i>– das wahrscheinlich beste Stück vom Schwein – in Schmalz gebacken, mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	13,20
1/2 Steirisches Bio-Backhenderl <i>langsam herausgebacken (bis zu 30 Minuten Wartezeit) serviert im Körbchen, mit frittierter Petersilie und Erdäpfel-Vogerlsalat</i>	12,90

## Frisch gebacken

Unsere Spezialitäten werden alle mit Erdäpfel-Vogerlsalat serviert und können gegen einen kleinen Aufpreis von 2,10 wahlweise auch in Butter- oder Schweineschmalz gold-braun herausgebacken werden.

### Schnitzerl vom Schwein aus der Schale

- Tellerschnitzerl 8,20
- das ganze größer gehalten 11,20

### Saftiges Cordon-Bleu

gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler Käse

- vom Schwein 12,90
- vom heimischen Huhn 14,20

### Filet vom heimischen Huhn

gebacken, im knusprigen Kürbiskernmantel

13,20

## Innereien

### Kalbsleber gebacken

frische Kalbsleber gold-gelb gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat

16,20

### Kalbsleber geröstet

frische Kalbsleber geröstet, im Majoransafterl mit Petersilerdäpfeln

16,20

### Kalbsrahmbeuscherl

mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel

12,90

### Kalbsrahmherz im Wurzelsafterl

mit Wurzelgemüse und Serviettenknödel

14,20

### Kalbskopf

gold-gelb gebacken mit Sauce Tartare und Erdäpfel-Vogerlsalat

16,90

Andere frische Innereien, wie Kalbsbries, Kalbshirn, Nierndln und vieles mehr, entnehmen Sie bitte unserer Wochenkarte. Dienstag ist Schlachttag!

## Gesundes - Vegetarisches - Fisch

Zanderfilet	14,20
<i>serbisch gebraten, mit frischem Paprikagemüse, Petersilerdäpfeln und hausgemachter Zitronen-Knoblauch-Kräuterbutter</i>	
Flaumige Eiernockerl	8,90
<i>in Butterschmalz, mit hausgemachtem roten Rübensalat und frischem Kren</i>	
Krautfleckerl wie aus Omas Küche	8,90
<i>serviert mit Blattsalat</i>	
Geröstete Knödel mit Ei	8,90
<i>serviert mit Schnittlauch und Blattsalat</i>	

## Für den kleinen Hunger

Sacherwürstel	7,50
<i>mit Senf und Kren oder sämigem Gulaschsaft und Gebäck</i>	
Kleines Rindsgulasch vom Wadschunke	9,50
<i>mit frischem Gebäck oder einer Beilage Ihrer Wahl</i>	
Bucheckers Salatplatte	9,50
<i>mit gegrillten Hühnerbruststreifen und Joghurtdressing</i>	
Wiener Backhenderlsalat	9,50
<i>gold-gelb gebackene Hühnerstreifen auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl</i>	
Gebackene Zanderfiletstreifen	10,80
<i>auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Sauce Tartare</i>	

## Für Naschkatzen

Frisch zubereitete Palatschinke <i>mit hausgemachter Preiselbeer-, Marillen- oder Powidlmarmelade</i>	per Stück	2,50
Lauwarmer Schokokuchen <i>mit flüssigem Kern und Schlagobers</i>		4,90
Hausgemachte Mohnnudeln <i>serviert mit flüssiger Butter und Apfelmus</i>		6,90
Böhmische Palatschinke <i>serviert mit flüssiger Butter, Mohn und Sauerrahm</i>	per Stück	3,80

Weitere Nachspeisen finden Sie auf unserer Tages- und Wochenkarte.

# Weine

## Rotweine/Bouteille

<b>2016 Carnuntum Cuvée (ZW-BF-PN) - Markowitsch</b>	0,75 l	25,00
<i>Carnuntum, Göttlesbrunn</i>		
<i>Im Duft erinnert er an Kirschen und Gewürzen, ein saftiger Rotwein</i>		
<b>2015 Blaufränkisch vom Lehm - Albert Gesellmann</b>	0,75 l	25,00
<i>Mittelburgenland, Deutschkreutz</i>		
<i>Der lehmreiche Boden bringt einen würzig-pikanten Wein</i>		
<b>2013 Merlot Selektion - Redl</b>	0,75 l	22,00
<i>Weinviertel, Waitzendorf</i>		
<i>Bordeauxrot mit Reflexen, leichte Bariquenote, vollmundig am Gaumen</i>		
<b>2015 Rubin Carnuntum (Zweigelt) - Netzl</b>	0,75 l	27,00
<i>Carnuntum, Göttlesbrunn</i>		
<i>Am Gaumen saftige Beerenfrucht, ein Wein mit Charme und Gebietstypizität</i>		
<b>2011 Pinot Noir - Gasthof zur Dankbarkeit - Lentsch</b>	0,75 l	29,00
<i>Neusiedlersee, Podersdorf</i>		
<i>Rauchig-würzige Fruchtaromen, am Gaumen stoffig, süß und fest strukturiert</i>		
<b>2015 Heideboden rot (ZW/BF/ME) - Nittnaus</b>	0,75 l	29,00
<i>Neusiedlersee, Gols</i>		
<i>Ein toller Cuvée mit viel Trinkfreude</i>		
<b>2015 Big John Cuvée - Scheiblhofer</b>	0,75 l	35,00
<i>Neusiedlersee, Podersdorf</i>		
<i>Mit warmer Holznote und leichter Fruchtsüße</i>		

## Rotweine/Glasweise

<b>2016 Carnuntum Cuvée (ZW-BF-PN) - Markowitsch</b>	1/8 l	4,20
<i>Carnuntum, Göttlesbrunn</i>		
<i>Im Duft erinnert er an Kirschen und Gewürzen, ein saftiger Rotwein</i>		
<b>2015 Blaufränkisch vom Lehm - Albert Gesellmann</b>	1/8 l	4,20
<i>Mittelburgenland, Deutschkreutz</i>		
<i>Der lehmreiche Boden bringt einen würzig-pikanten Wein</i>		
<b>2013 Merlot Selektion - Redl</b>	1/8 l	3,80
<i>Weinviertel, Waitzendorf</i>		
<i>Bordeauxrot mit Reflexen, leichte Bariquenote, vollmundig am Gaumen</i>		
<b>Roter Hauswein - Redl</b>	1/8 l	1,80
<i>Weinviertel, Waitzendorf</i>		



## Weißweine/Bouteille

<b>2016 Wiener gemischter Satz DAC</b> <i>Wien, Zabel</i> <i>Am Gaumen nussig mit einer erfrischenden Säurestruktur</i>	0,75 l	24,00
<b>2016 Gelber Muskateller - Redl</b> <i>Weinviertel, Waitzendorf</i> <i>Fruchtiges Bukett mit feinem Muskatgeschmack, harmonische Säure</i>	0,75 l	17,00
<b>2016 Grüner Veltliner Weinviertel DAC - Redl</b> <i>Weinviertel, Waitzendorf</i> <i>Gebietstypischer Grüner Veltliner mit würzig-fruchtigem Veltlinerpfefferl</i>	0,75 l	19,00
<b>2016 Grüner Veltliner „Der Leichte“ - Türk</b> <i>Kremstal, Stratzing</i> <i>Pfeffrig grasige Veltlinernase, lebhaft und frisch</i>	0,75 l	21,00
<b>2016 Grüner Veltliner Federspiel Steinporz - Nothnagl</b> <i>Wachau, Spitz</i> <i>Tatsächlich steinig! Kernige Mineralität, viel Tabak, gebündelt</i>	0,75 l	23,00
<b>2016 Grüner Veltliner Federspiel Klaus - Jäger</b> <i>Wachau, Weissenkirchen</i> <i>Ein „Wachauer Klassiker“ ausdrucksstark mit pfeffriger Würze</i>	0,75 l	25,00
<b>2016 Riesling Federspiel TEB - Gebetsberger</b> <i>Wachau, Spitz</i> <i>Gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, mineralische Nuancen</i>	0,75 l	23,00
<b>2016 Welschriesling STK - Polz</b> <i>Südsteiermark, Spielfeld</i> <i>Helles Gelb mit grünen Reflexen, frische Apfelaromen in der Nase</i>	0,75 l	23,00
<b>2016 Sauvignon blanc STK - Erwin Sabathi</b> <i>Südsteiermark, Leutschach</i> <i>Duftig nach grünem Paprika und grünen Kräutern</i>	0,75 l	29,00
<b>2017 Gemischter Satz vom roten Haus</b> <i>Wien, Nußberg</i> <i>Aromen vom Weißburgunder, Neuburgunder und etwas Traminer</i>	0,75 l	24,00

## Weißweine/Glasweise

<b>2016 Wiener gemischter Satz DAC</b> <i>Wien, Zabel</i> <i>Am Gaumen nussig mit einer erfrischenden Säurestruktur</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,10</i>
<b>2016 Gelber Muskateller - Redl</b> <i>Weinviertel, Waitzendorf</i> <i>Fruchtiges Bukett mit feinem Muskatgeschmack, harmonische Säure</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,90</i>
<b>2016 Grüner Veltliner Weinviertel DAC - Redl</b> <i>Weinviertel, Waitzendorf</i> <i>Gebietstypischer Grüner Veltliner mit würzig-fruchtigem Veltlinerpfefferl</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,40</i>
<b>2016 Grüner Veltliner Federspiel Steinporz - Nothnagl</b> <i>Wachau, Spitz</i> <i>Tatsächlich steinig! Kernige Mineralität, viel Tabak, gebündelt</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,90</i>
<b>2016 Riesling Federspiel TEB - Gebetsberger</b> <i>Wachau, Spitz</i> <i>Gelbe Pfirsichfrucht, ein Hauch von Blütenhonig, mineralische Nuancen</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,10</i>
<b>2016 Welschriesling STK - Polz</b> <i>Südsteiermark, Spielfeld</i> <i>Helles Gelb mit grünen Reflexen, frische Apfelaromen in der Nase</i>	<i>1/8 l</i>	<i>4,10</i>
<b>Hauswein Grüner Veltliner - Redl</b> <i>Weinviertel, Waitzendorf</i>	<i>1/8 l</i>	<i>1,80</i>

## G'spritzte

<b>Rot- oder Weißwein gespritzt</b>	<i>1/4 l</i>	<i>2,40</i>
<b>Aperol Spritzer</b>	<i>1/4 l</i>	<i>3,60</i>
<b>Kaiser Spritzer</b>	<i>1/4 l</i>	<i>3,60</i>

*Alle Weine enthalten Sulfite.*

# Biere

## Bier vom Faß

<i>Gösser</i>	0,2 l	2,40
	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,80
<i>Gösser Zwickl</i>	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90
<i>Gösser Radler</i>	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90
<i>Starobrno</i>	0,2 l	2,80
	0,3 l	3,30
	0,5 l	4,20
<i>Gemischtes Bier</i>	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,10

## Flaschenbier

<i>Kaiser Doppelmalz</i>	0,5 l	4,10
<i>Weizenbier</i>	0,5 l	4,10
<i>Gösser Alkoholfrei</i>	0,5 l	3,90

# Alkoholfreie Getränke

<i>Leitungswasser mit Zitrone</i>	0,25 l	1,40
	0,50 l	1,90
<i>Sodawasser</i>	0,25 l	1,50
	0,50 l	3,00
<i>Römerquelle Mineralwasser</i>	0,33 l	2,60
<i>Flasche (still oder prickelnd)</i>	0,75 l	5,90
<i>Pago Säfte im Glas</i>	0,25 l	2,90
<i>Johannisbeere, Marille, Apfelsaft, Orangensaft</i>		
<i>Pago Säfte mit Wasser</i>	0,25 l	1,90
<i>Johannisbeere, Marille, Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,50 l	3,20
<i>Pago Säfte mit Sodawasser</i>	0,25 l	2,20
<i>Johannisbeere, Marille, Apfelsaft, Orangensaft</i>	0,50 l	3,80
<i>Traubensaft natur - Redl</i>	0,25 l	3,00
<i>BIO-Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25 l	3,00
<i>Traubensaft natur mit Wasser - Redl</i>	0,25 l	2,30
	0,50 l	3,60
<i>BIO-Apfelsaft naturtrüb mit Wasser</i>	0,25 l	2,30
	0,50 l	3,60
<i>Traubensaft natur mit Sodawasser - Redl</i>	0,25 l	2,70
	0,50 l	4,20
<i>BIO-Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser</i>	0,25 l	2,70
	0,50 l	4,20
<i>Coca Cola, Coca Cola light</i>	Flasche 0,33 l	3,10
<i>Frucade, Almdudler</i>	Flasche 0,33 l	3,10
<i>Eistee Pfirsich oder Zitrone</i>	Flasche 0,33 l	3,10
<i>Schweppes Tonic, Bitter Lemon</i>	Flasche 0,20 l	3,10
<i>Spezi</i>	0,25 l	2,90
	0,50 l	4,20
<i>Portion Zitronensaft (frisch gepresst), Himbeer- oder Holundersirup</i>		0,50
<i>Karaffe Leitungswasser</i>		0,70
<i>(bei Nicht-Konsumation anderer Getränke pro Person)</i>		

# Heiße Getränke

*Heiße Schokolade* 4,20

## Kaffee

*Kleiner Brauner* 2,60

*Großer Brauner* 3,90

*Kleiner Mocca* 2,60

*Großer Mocca* 3,90

*Melange* 3,40

*Cappuccino mit Milchschaum* 3,40

*Cappuccino mit Schlagobers* 3,80

*Verlängerter Brauner* 3,30

*Verlängerter Mocca* 3,30

*Kaffee Latte* 4,20

*Gerne servieren wir Ihnen auch koffeinfreien Kaffee HAG*

## Tee

*Schwarz-, Früchte-, Grüner-, Kamillen- oder Pfefferminztee* 2,90

*Tee mit Rum 2cl* 4,50

*Tee mit Zitrone oder Milch* 3,60

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Team!  
Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.*

Den Genuss unserer Gerichte  
gibt es jetzt auch zu verschenken!



Unser Servicepersonal stellt  
Ihren Gutschein über jeden gewünschten Betrag aus.



Auf ein Wiedersehen  
freuen sich  
Silvana, Christopher und Franz