

Feines zum Wein

im multikulturellen Wien

Tartufata - Crostini € 7,80

fein gehackte Trüffel, Steinpilze und Oliven
kommen mit Olivenöl auf geröstetes Weißbrot.

Schon der Duft wird Sie begeistern.

Truffles, meadow mushrooms
and olives blended together,
served on toasted white bread.

(A/C/F/G/H/N)



Gänseleber - Crostini € 7,80

auf warmes geröstetes Weißbrot streichen

wir feinste Gänseleberpastete,
garniert mit frisch gemahlenem
Pfeffer und Preiselbeeren.

Goose-liver pâté, served on toasted white bread
with cranberries and pepper.

(A/C/F/G/H/N)

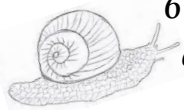


Wiener Schnecken € 9,80

6 Stück - mit Kräuterbutter
oder Pilzbutter gratiniert
und Baguette serviert

6 pieces **Vineyard Snails** with herb butter or
mushroom butter and baguette

(A/C/F/G/H/N)



Original Wiener Sacher-Würstel € 7,80

1 Paar mit Kaisersemmel, Senf und Kren

2 pieces of original Viennese
Sacher-Sausages
served with a roll,
mustard and horseradish.

(A/N)



Die orientalische Wiener Tradition

Strudel aus Yuccateig € 6,90

gefüllt mit Rindfleisch

Oriental Strudel filled with beef

(A/C/F/G/N)



Pidi € 6,90

Feines orientalisches Pidi
mit Tomate und Käse

Oriental Pidi with Tomatoe and Cheese

(A/C/F/G/N)



Asiatischer Knusperkorb € 9,80

Panierte Garnelen/Mini-Frühlingsrollen
/Süß-Sauer-Sauce/Ingwer

Crispy bascet Deep Fried Scampi/
Mini Spring Rolls/Sauce/Ginger

(A/C/D/F/G/L/N)



Garnelenschwänze € 9,80

8 Stück auf Whisky-Sauce und Baguette

8 pieces of **Prawns** on Whisky-Sauce
served with baguette

(A/B/C/D/F/G/L/N)



Süßes - nicht nur zu unseren Kaffeespezialitäten

Sweets – not only to our coffee specialities

Wiener Apfel- oder Topfenstrudel

Apple or Curd strudel € 4,60

mit Obers (Sahne) / with whipped cream € 4,90

(A/C/F/G/H/N)

