

Pro Person verrechnen wir ein Gedeck / Brot / Salzbutter / Grammeln (A,F,G,M,P)	
Per person we charge a couvert Bread / Saltedbutter / Pork Cracklings	2,7
Marinierter Tafelspitz / Orange / Chicorée (L,M)	
Marinated Boiled Beef / Orange / Chicory	9
Beef Tatar (100g) vom Mostviertler Weiderind	
Dotter / Toastbrot / Rösti / Trüffelmajonnaise (A,C,G,D)	
Beef Tartare (100g) Yolk / Toast / Roesti / Truffle Mayonnaise	15
Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A,G,C,L)	
Beef Broth with Liver dumpling or Pancake Stripes	7/6
Wiener Schnitzel vom Kalb / Blattsalat (A,C,O)	
Original „Wiener Schnitzel“ from Veal / Mixed Leafs	22
Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein (A,C,L)	
Paradeis-Gurkensalt	
Pork Schnitzel / Tomato-Cucumber Salad	14
Schweinsbraten vom Mostviertler Strohschwein	
Karamellisiertes Weißkraut / Semmelknödel (A,C,G,M,)	
Roast Pork / Caramelized Cabbage / Bread Dumpling	16
Tafelspitz vom Salzburger Alpenrind	
Apfeln / Schnittlauchsauce / Cremespinat (A,C,L,G,O)	
Boiled Beef / Apple Horseradish / Chive Sauce / Cream Spinach	18/21
Paprikahuhn / Spätzle (A,C,G,)	
Paprika chicken / Spaetzle	14
Bärlauchstrudel / Rahm Dip / Blattsalat (A,C,G,)	
Wild Garlic Strudel / Cream Dip / Leaf lettuce	12
Gulasch vom Mostviertler Weiderind / Spiegelei / Würstel / Gurke (A,P)	
Beef Goulash / Fried Egg / Sausage / Gherkin	12/16

Marillenpalatschinke(n) (A,C,G,O)

Apricot Pancake

1 Stk 4 / 2 Stk 6

Apfelstrudel Vanilleeis / Schlagobers (A,C,G,E,H,O)

Apple Strudel Vanilla Ice Cream / Whipped Cream

8

**Karamellisierte „Beschwipster“ Kaiserschmarren
Zwetschkenröster (A,C,G)**

Caramelized “tipsy Kaiserschmarrn“ Plum Stew

8,5

Kaffee Illy

Kl. Espresso

2,7

Gr. Espresso

4,2

Melange

3,5

Cappuccino

4,4

Espresso Macchiato

3,0

Cafe Latte

4,3

Bio Hornig Teesorten / Bio Hornig Tea varieties

Schwarztee / Blacktea

4,1

Grüntee / Greentea

4,1

Rotbusch Vanille

4,1

Früchtetee / Fruittea

4,1

Kräutertee / Herbtea

4,1

Rindsuppe

Frittaten oder Leberknödel

Beefsoup *with Pancake stripes or Liver Dumpling*

Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein

Tomatem-Gurkensalat

Pork „Schnitzel“ *with Tomato-Cucumbersalad*

Marillenpalatschinke

Apricot pancake

20

Marinierter Tafelspitz

Orange / Chicorée

Marinated „Tafelspitz“ *with Orange / Chicory*

Schweinsbraten vom Mostviertler Strohschwein

Karamellisiertes Weißkraut / Semmelknödel

Roast pork *Caramelized Cabbage / Dumpling*

Karamellierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren

Zwetschenröster

Caramelized Topsy „Kaiserschmarrn“ *with Stewed Plums*

20

Direktbestellung 01/523 14 50 oder 0664 10 33 407

Abholung

Montag bis Freitag von 17:30 bis 22:00
Samstag und Sonntag von 12:00 bis 22:00

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (A,G,C,L)	7/6
Wiener Schnitzel vom Kalb Blattsalat (A,C,O)	22
Schweineschnitzel vom Mostviertler Strohschwein ParadeiserGurkensalat (A,C,L)	14
Paprikahuhn Spätzle (A,C,G,)	14
Bärlauchstrudel Rahmdip Blattsalat (A,C,G,)	12
Gulasch vom Mostviertler Weiderind SpiegeleiWürstel / Gurke (A,P)	16
Marillenpalatschinken (A,C,G,O)	6
Apfelstrudel (A,C,G,E,H,O)	6
Karamellisierter „Beschwipster“ Kaiserschmarren Zwetschkenröster (A,C,G)	8,5

Eingerextes für zu Hause im Original Rexglas
24:00 Stunden-Vorbestellung info@witwebolte.at

Rindsuppe (A,G,C,L) 1 Portion 500 ml	3
Küchentipp: ca. 5 min. bei kleiner Flamme erwärmen	
Paprikahuhn (A,C,G,) 1 Portion 500 ml	8
Küchentipp: ca. 15 min. bei ca. 80°C erwärmen mit Spätzle servieren	
Gulasch vom Mostviertler Weiderind (A,P) 1 Portion 500 ml	9
Küchentipp: ca 15 min bei ca. 80°C erwärmen mit Semmelknödel servieren	
Beilage: Spätzle, Semmelknödel, Leberknödel, Frittaten zum sofortigem Verzehr bestimmt	3
Pfand: Rexglas	2

Witwe Bolte Gastronomie GmbH 1070 Wien Gutenberggasse 13 www.witwebolte.at