Restaurant
KORNHÄUSLTURM

Allergene I Allergens

A Gluten I gluten
B Krebstiere I crustaceans
C Eier I eggs
D Fisch I fish
E Erdnüsse I peanuts
F Soja I soya
G Laktose I lactose
H Hartschalenobst I nut
I Sellerie I celery
J Senf I mustard
K Sesam I sesame
L Sulphite I sulphite
M Lupinien I lupines
N Schalen- und Weichtiere I molluses
O Milch I milk

Menü 3-Gänge mit Suppe / Menu 3-courses with soup € 35,00
Menü 3-Gänge mit Vorspeise / Menu 3-courses with hors d'oeuvre € 40,00
Menü 4-Gänge / Menu 4-courses € 45,50

VIENNA

OUR SIGNATUR MENÜ

Kalte Vorspeise - Cold hors d'oeuvre - Antipasti freddo - Hors-d'oeuvre froid

Marinierter Sous - Vide Schweinebauch

gebratener Chicoroee | Apfel | Paprikaöl ACGLM 11,80

Sous vide pork belly with pan fried witlof, apple and bell pepper oil
Poitrine de porc « sous-vide » avec chicorée torréfiée, pomme et huile de piment
pancia di maiale « sous-vide » con cicoria torrefatta, mela e olio di peperoncino

Suppe - Soup - Zuppa - Bisque

Hühner Velouté

Kalbsbries | Brioche | Trüffelbutter ACGLO 7,50

Chicken Veloute with sweet bread, homemade brioche and truffle butter
Veloute de poulet avec ris de veau, brioche et beurre de truffe
Veloute pollo con animelle, brioche e burro al tartufo

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Rosa Beiriedschnitte
geschmortem Zwiebel | Ricottagnocchi

Vogerlsalat ACGMO 26,80

Medium sirloin with braised onion, ricotta gnocchi and lambsleaf
„Beiried" oignons braisés, ricotta gnocchi et salade
„Beiried" cipolla brasata, gnocchi di ricotta e insalata

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert

Knusprige Melange
Strudelteigtässchen | dunklen Kaffeemousse

weißer Schokoladen Espuma | Spekulatiuseis ACEGO 9,20

"Crispy melange, phillocup with dark coffee mousse, white chocolate espuma and speculatius ice cream
« Melange » croustillant, pâte avec mousse de café sombre, Espruma de chocolat blanc et spekulatius glace
« Melange » croccante, pasta con mousse al caffè scuro, Espuma di cioccolato bianco e gelato alla spekulatius

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND, DENN DER EINDRUCK, DEN ER ZURÜCK-LÄSST, IST BLEIBEND.
Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)

ESSEN IST EIN BEDÜRFNIS, GENIES-SEN IST EINE KUNST
Francois VI. Duc de La Rochefoucauld (1613-1680)

ES GIBT NIEMANDEN, DER NICHT ISST UND TRINKT, ABER NUR WENIGE, DIE DEN GESCHMACK ZU SCHÄTZEN WISSEN.
Konfuzius ca. 551 v. Chr. bis 479 v. Chr.

DAS ESSEN IST EINER DER VIER ZWECKE DES DASEINS. WELCHES DIE ZWEI ANDEREN SIND, DARAUF BIN ICH NOCH NICHT GEKOMMEN
Charles de Montesquieu (1689-1755)

Restaurant
KORNHÄUSLTURM

Kalorien und Nährwerte

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Kalorien und Nährwerte unserer Produkte. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Upon guest request we provide with pleasure information on the nutritional value and calories of our products. Please ask our waiters.

Menü 3-Gänge / Menu 3-courses € 38,00
Menü 4-Gänge / Menu 4-courses € 48,00

VIENNA

OUR MODERN MENÜ

Kalte Vorspeise - Cold hors d'oeuvre - Antipasti freddo - Hors-d'oeuvre froid

Gesurte Schweinsbackerl
Apfelchutney | Kartoffel-Baumkuchen

Gartenkresse A,C,G,L,M,O 13,50

Cured pork cheeks with apple chutney, potatoecake and garden cress
Porcs cuire avec chutney de pommes, gâteau de pommes de terre et cresson de jardin
Maiali cuocere con mostarda di mele, torta di patate e crescione

Warme Vorspeise - Hot hors d'oeuvres - Antipasti caldo - Hors-d'oeuvre chauds

Confierter Saibling

Zucchini | Creme fraiche geräuchert | geräucherter Kren B,G,O 15,50

Confit of brook trout with courgettes, smoked creme fraiche and horsradish
Carboniser confit avec courgette, Crème fraîche fumé et kren
Carbonizzare confit con zucchini, crème fraîche affumicato e kren

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Buchweizen – Paprikahuhn - Cannelloni

geflämmtem Sauerrahm | Gurke C,G,L,O 19,50

Buckwhe-chicken canelloni with bell pepper, burned sour cream and cucumber
Sarrasin - poulet au paprika – Canelloni, crème flammé et concombre
Grano saraceno - pollo alla paprika – Canelonni, panna fiammato e cetriolo

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert

Alles Apfel & Tee
Apfelfleck | Earl Grey Teesorbet | Apfelcrumble weisse

Schokolade A,C,E,G,O 9,20

Everthing apple and tea, appletart with earl grey sorbet, apple crumble and white chocolate
Tout pomme et thé, tarte aux pommes avec Earl Grey sorbet et chocolat blanc
Tutti mela e tè, torta di mele con Earl Grey sorbetto e cioccolata bianca

KLEINES WIENER KUCHL - ABC

Abtrieb - mit diversen Zutaten wie Mehl und Eiern schaumig gerührte Butter
Beinfleisch - besonders saftiges Stück Rindfleisch, stammt aber nicht vom Bein, sondern aus dem Vorderviertel des Rinds
Beiried - ausgelöstes, im Ganzen oder in Scheiben geschnittenes Rindsrippenstück
Beuschel - Innereienragout aus Lunge und Herz vom Kalb
Bi***skotten*** - Löffelbiskuit
Dampfl - Vorteig für den Hefeteig
Einmach - Mehlschwitze
Erdäpfel - Kartoffel
Faschiertes - Hacklfleisch
Fisolen - grüne Bohnen
Frittaten - Suppeneinlagen aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen
Häuptl - Kopf (z. B. Kopfsalat oder Krautkopf)
Hieferscherzel - besonders mürbes Siedefleisch vom Rind.
Kavalierspitz- gut durchwachsenes Stück aus der Rindsschulter
Kohl - Wirsing
Kren - Meerrettich
Kruspelspitz - Fleisch von der Rindsschulter
Kuttelkraut - Thymian
Mageres Meisel - der fordere Schulterblattmuskel des Rinds, besonders fettarm
Marille - Aprikose
Marmelade - Konfitüre

Restaurant
KORNHÄUSLTURM

Zusatzstoffe / Additives

1 *mit Farbstoff I contains colouring*
2 *koffeinhaltig I contains caffeine*
3 *chininhaltig I contains quinine*
4 *mit Konservierungsstoff I with preservative*
5 *mit Süßungsmittel I contains sweetener*
6 *Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninguelle I contains a source of phenylalanine*
7 *mit Antioxidationsmittel I contains antioxidant*
8 *mit Aromastoffen I contains flavouring agents*
9 *mit Geschmachsverstärker I contains flavor enhancers*
10 *geschwefelt I sulphurated*
11 *geschwärzt I blackened*
12 *gewachst I waxed*
13 *mit Phosphat I contains phosphate*

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer II All prices in euro and include VAT.

Gedeck pro Person € 2,90
Cover per person € 2,90

Menü 3-Gänge mit Suppe / Menu 3-courses with soup € 26,00
Menü 3-Gänge mit Vorspeise / Menu 3-courses € 33,00
Menü 4-Gänge / Menu 4-courses € 37,50

VIENNA

OUR VEGETARIAN MENÜ

Suppe - Soup - Zuppa - Bisque

Kartoffel - Lauchsuppe

Babyspinat | Tomate A,C,G 6,80

Potatoe-leek soup with baby spinach and tomatoe
La soupe de pommes de terre-poireau avec épinards bébé et tomates
Zuppa di patate-porro con spinaci baby e pomodori

Warme Vorspeise - Hot hors d'oeuvres - Antipasti caldo - Hors-d'oeuvre chauds

Bunter Rübensalat
Roten Gelben | Chioggia Rüben | geräuchertem
Ziegenkäsemousse | Kümmelchips A,C,G,O 13,70

Beets in red, yellow and striped with smoked goat cheese mousse and caraway
Salade de betteraves colorful, betteraves avec fromage de chèvre mousse et puces carvi
Insalata di barbabietole colorata, barbabietole con mousse di formaggio di capra e chip

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Schwarzes Risotto
Zucchini | Haselnuss | Bergkäseschaum

Erbsenkresse G,H,O 18,50

Squid ink risotto with courgettes, hazelnuts, mountain cheese foam and pea shoots
Risotto noir avec courgette, noisette, fromage et pois cress
Risotto nero con zucchini, nocciola, formaggio e pisello crescione

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert

Veganer Ingwer - Zitronenkuchen

Bratapfelsorbet & Kahlua F,O 9,20

Vegan ginger-lemoncake with roast apple sorbet and kahlua
Ginger cake au citron avec sorbet au pomme cuite et kahlua
Ginger lemon cake con sorbetto mela cotta e kahlua

KLEINES WIENER KUCHL - ABC

Nockerln - Spätzle, kleine Teigklößchen, wird auch als Sammelbegriff für kleine, oval geformte Speisen verwendet
Obers - Schlagsahne
Omelett - Eierkuchen
Palatschinke - Pfannkuchen aus eher dünnflüssigem Teig
Paradeiser - Tomate
Porree - Lauch
Powidl - Pflaumenmus
Röster - Dunstobst, meist aus Zwetschken, Marillen und Holunder
Schöberl - Suppeneinlage aus Biskuitteig
Schmalz - ausgelassenes tierisches Fett, auch Butterschmalz
Schulterscherzel - kurzfaseriges und besonders saftiges Stück aus der Rinderschulter mit charakteristischem quer verlaufendem gallertigem Kern
Semmel - Brötchen
Tafelspitz - der saftigste Teil des Rindsköpfels (Rinderkeule), grundsätzlich mit Fetteindeckung gekocht und serviert.
Topfen - Quark
Waller - Wels
Wurzelwerk - Suppengrün, meist ein Bund aus Mohrrüben, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel mit etwas Petersilgrün
Zander - Hachtbarsch, Schill
Zwetschke - Pflaume

Restaurant
KORNHÄUSLTURM

Balance your day!

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, nicht nur Kalorien in den Fokus zu stellen, sondern Gerichte anzubieten, welche Ihr Wohlbefinden fördern.

We looks beyond counting calories. We offer dishes to support your well-being!

VIENNA

VIENNA CLASSIC DISHES

Kalte Vorspeise - Cold hors d'oeuvre - Antipasti freddo - Hors-d'oeuvre froid

Geräucherter Roter Wels
cremigen Belugalinsen | Birne & Salzzitronen

D.G.L.O 12,50

Smoked red cat fish on creamed beluga lentils with pear and preseved lemon
Poisson-chat rouge fumé sur lentilles Beluga avec poire et citron sel
Affumicato pesce gatto rosso su lenticchie beluga con pera e limone sale

Suppe - Soup - Zuppa - Bisque

Bio-Rind Consommé | Gemüse | Rindfleisch | Tageseinlage

Schnittlauch A.C.G.I.O 6,50

Orgnic beef consomme I vegetable I beef I barnish of the day I chives
Bio Consommé de boeuf I Légume I Bœuf I Ciboulette
Consommé al manzo biologico I Vegetale I Manzo I Erba cipollina

ES GIBT NIEMANDEN, DER NICHT ISST UND TRINKT, ABER NUR WENIGE, DIE DEN GESCHMACK ZU SCHÄTZEN WISSEN.
Konfuzius ca. 551 v. Chr. bis 479 v. Chr.

DIE KÜCHE IST EINE WELT, DEREN SONNE DER KOCHHERD IST.
Victor Marie Hugo (1802-1885)

EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS.
Georg Auguste Excoffier (1846-1935)

DIE KOCHKUNST WIRD SICH ENTWICKELN, OHNE DABEI AUFZUHÖREN, KUNST ZU SEIN
GEORGE AUGUSTE ESCOFFIER (1846-1935)

WIDME DICH DER LIEBE UND DEM KOCHEN MIT WAGEMUTIGER SORGLOSIGKEIT.
Dalei Lama (1935)

Restaurant
KORNHÄUSLTURM

Kornhäuslturm Rezepte!

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Rezepte unserer Speisen. Fragen Sie einen unserer Mitarbeiter.

We will gladly inform you about our delicious recipes. Please ask our waiters.

VIENNA

VIENNA CLASSIC DISHES

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilien-Butterkartoffel | Zitrone | Preiselbeeren

A.C.G.O 22,90

Viennese schnitzel from veal | parsley potatoe | lemon | cranberries

Escalope de veau | Pommes de terre persillées | Cranberries

Scaloppina | Patate al prezzemolo – imburrata | Limone

Cranberries

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Gebratener Saibling

Kohlrabi | Granny Smith | Petersilien-Bandnudeln

D.A.C.G.O 24,50

Pan fried brook trout with kohlrabi, granny smith and parsley-fettucini

Carboniser frit avec kohlrabi, Granny Smith et persil tagliatelle

Carbonizzare fritto con cavolo rapa, Granny Smith e prezzemolo tagliatelle

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Geschmortes Schulterscherzl vom Rind

Krautfleckerl | grüne Salatherzen A.C.G.L.M.O 22,50

Braised beef shoulder with cabbage pasta and lettuce hearts

Épaule de bœuf braisé avec pâtes aux herbes et salade verte

Spalla di manzo brasato con Pasta con erbe e insalata verde

Hauptspeise - Main course - Piatto forte - Plat principal

Ausgelöstes Wiener Backhendl

Erdäpfel-Vogerlsalat | Zitrone A.C.G.M.O 18.50-

Deboned fried chicken | potatoe-lambs leaf salat | lemon

poulet au four | Salade de pomme de terre-feuille de laituel Citron

Pollo al forno | Insalata di patate-foglia di lattuga | Limone

Wiener Küche

Im Kochtopf Mitteleuropas

In ihrer langen kulinarischen Geschichte hat sich die Wienerstadt stets als Meisterin im Kopieren und Vereinnahmen erfolgreicher fremdländischer Gerichte und als eine wahre Hochburg „schlaraffischen" Schlemmens profiliert.

„Wer sich zu Wien nicht nähren kann ist überall ein verdorbener Mann" *(Chronist Wolfgang Schmeltzl 1547)*

„Mich umwohnt mit glänzendem Aug´das Volk der Wiener, immer ist Sonntag, es dreht immer am Herd sich der Spieß" *(Friedrich Schiller 1796)*

„Im Ausland haben´s je eh die Vorstellung von Wien, dass da alleweil die Backhendln rumfliegen" *(Satiriker Hans Jörgel von Speising 1852)*

Das Nahverhältnis des Wieners zum leiblichen Wohl beginnt schon in der Sprache, am deutlichsten vielleicht in der Wendung, dass man jemanden ***„zum Fressen gern"*** *hat. Die Wiener „Fresslust" findet sich auch in Aussprüchen wie:*

„Jemanden aus der Hand fressen" *(= von jemanden bis zur Untertänigkeit abhängig sein)* ***„I bin ang´speist"*** *(= ich bin sauer)* ***„Den kann i net verkiefeln"*** *(= Den kann ich nicht ausstehen)* ***„Die Sitzung ziagt sich wie a Strudltag"*** *(= Die Sitzung ist*

Restaurant
KORNHÄUSLTURM

Regionale Produkte!

Gerne geben wir Ihnen in dieser Karte sowie persönlich Auskunft über die Herkunft unserer Produkte.

Within this menu and personally, we provide with pleasure information on the sources of our products.

VIENNA

VIENNA CLASSIC DISHES

Nachspeise - Sweet - Dolci - Dessert

Geeiste Bananenschnitte
gerösteter Mandelcreme | Honigkresse

ACGHO 9,20

Iced banana slice with roasted almond cream and honey cress
Pain aux bananes froid avec crème d'amande et miel cress
Torta con le banane freddo con crema di mandorle e miele crescione

Ausgewählter Käse
Fruchtchutney | Gebäck c,o 10,50

Assorted cheese with fruit chutney and bread
Variation de fromage avec chutney des fruits et pain
Variatione del fromagio con salse di frutta e pane

*endlos langweilig) **„Das ist mir völlig Powidl“** (= Das ist mir gleichgültig)*

Wie stark das Kulinarische in Wienerisch verankert ist, beweist schließlich auch der hier entstandene Ausdruck des „Häferlguckers“ (= Topfbeschauer), der für alle lästigen Küchenkiebitze vom hungrigen Ehemann bis zum gestrengen Herrn Lebensmittelinspektor verwendet wird.

Das Wien im Laufe seiner Geschichte zu einem solchen Schlaraffenland avancieren konnte, hängt nicht zuletzt damit zusammen, dass die Metropole bis heute in ihrem Kern- und Umland wie kaum eine andere Weltstadt eine funktionierende landwirtschaftliche Struktur aufweist.

Da der landwirtschaftliche Anteil am Wiener Stadtgebiet früher noch wesentlich größer war und die Wiener Märkte besonders aus dem Weinviertel und Marchfeld mit einer Vielzahl von ländlichen Produkten versorgt wurden, hat sich das kulinarische Wien nicht nur fremde Gerichte einverleibt, sondern auch solche hervorgebracht.

So ist die Wiener Rindfleischküche allein schon aufgrund der weltweit einzigartigen Rindfleischeinteilung unverwechselbar. Auch die Kultur der Suppeneinlagen wie Frittaten, Kaiserschöberln, Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Markknödel – um nur wichtigsten zu nennen - ist nicht importiert, sondern im wahrsten Sinn des Wortes hausgemacht.