

Abiatar Sacadat



Sous Chef

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS
GUTES BIETEN, DAMIT DIE
SEELE LUST HAT, DARIN ZU
WOHNEN.

Winston Churchill (1875-1965)

ALLEM KANN ICH
WIDERSTEHEN, NUR DER
VERSUCHUNG NICHT.

Oscar Wilde (1854-1900)

GOTT SCHUF DIE MANDELN
UND DER MENSCH DAS
MARZIPAN. DAMIT HAT DER
MENSCH DIE GÖTTLICHE
SCHÖPFUNG ZWEIFELLOS
ÜBERTROFFEN

Waltraud Puzicha (1925-2013)

DER DUFT EINES
PFANNKUCHEN BINDET MEHR
ANS LEBEN, ALS ALLE
PHILOSOPHISCHEN
ARGUMENTE.

Georg Christoph Lichtenberg (1742-1799)

GOURMET - VITAL

FLEISCH MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

AMOUSE BOUCHE

KALTE VORSPEISE - COLD STARTER - ANTIPASTI FREDDO - HORS-D'OEUVRE FROID

BÜFFELMOZZARELLA | KÜRBIS

MANDARINE | RUCOLA 13.50 G.L.

BUFFALO MOZZARELLA | PUMPKIN | MANDARIN | ROCKET
MOZZARELLA DE BUFFLONNE | CITROUILLE | MANDARINE | ROQUETTE
MOZZARELLA DI BUFALA | ZUCCA | MANDARINO | RUCOLA



WARME VORSPEISE - WARM STARTER - ANTIPASTI CALDO - HORS-D'OEUVRE CHAUD

KNUSPRIGES BLUNZENRADL

KRAUTSALAT | BIRNE 11.80 A.L.

CRISPY BLACK PUDDING | CABAGGE | PEAR
BOUDIN | SALADE DE CHOU | POIRE
SANGUINACCIO | INSALATA DI CAVOLO | PERA



SUPPE - SOUP - ZUPPA - POTAGE

HOKKAIDO | BRIES | KRESSE 6.80

HOKKAIDO | SWEET BREAD | WATERCRESS
HOKKAIDO | RIS DE VEAU | SALADE DE CHOU | POIRE
HOKKAIDO | ANIMELLE | INSALATA DI CAVOLO | PERA

ZWISCHENGERICHT - BETWEEN COURT - TRA CORTE - ENTRE COUR

GEBACKENES STUBENKÜKEN | KRÄUTERSALAT

APFEL 12.50 A.C.G.L.

SPATCHCOCK | HERBSALAD | APPLE
COQUELETS | SALADE AUX HERBES | POMME
POLLI | INSALATA DI ERBE | MELA

OSKARS
bar · lounge · restaurant

Zusatzstoffe / Additives

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

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

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

Michael Holcik



Str. Restaurantleiter

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 Escoffier (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.

Dalai Lama (1935)

GOURMET - VITAL

FLEISCH MENÜ

SORBET - SORBET - SORBETTO - SORBET

CRÈME FRAICHE | KARDAMOM EIS 3,50 AG

CRÈME FRAICHE | CARDAMOM ICE

CRÈME FRAÎCHE | GLACE À LA CARDAMOME

CRÈME FRAÎCHE | GELATO DI CARDAMOMO



HAUPTSPESIE - MAIN COURSE - PIATTO FORTE - PLAT PRINCIPAL

KALBSCHULTERSCHERZEL | WURZELGEMÜSE | PÜREE
SCHALOTTEN | KNOBLAUCH | SPECK | JUS 23,50 G.I.J.L.

VEAL SHOULDER | ROOT VEGETABLES

MASH POTATOES | SHALLOTS | GARLIC | BACON | JUS

ÉPAULE DE VEAU | LÉGUME RACINE | PURÉE | ÉCHALOTES | AIL | BACON | JUS

SPALLA DI VITELLO | RADICE VEGETALE | PURÈ | SCALOGNO | AGLIO | PANCETTA | JUS



NACHSPESIE - SWEET - DOLCI - DESSERT

WALNUSS KÜCHLEIN | ROTE RÜBENSORBET
JOHANNISBEER ZUCKERGLAS

HAGEBUTTENCREME 9,20 A.C.G.H.L.

WALNUT PUDDING | BEETROOT | BLACK CURRANT | ROSEHIP

GÂTEAUX AUX NOIX | SORBET AU BETTERAVE | GROSEILLES SUCRE | CRÈME AU
ÉGLANTIER

TORTE DI NOCI | SORBETTO DI BARBABIETOLA | RIBES ZUCCHERO | CR

EMA DI BACCHE DI ROSA CANINA

KÄSE - CHEESE - FROMAGE - FROMAGGIO

JUMIS KÄSEVARIATION 15,80 A.G.L.

CHEESE VARIATION

VARIATION DE FROMAGE

VARIAZIONE DI FORMAGGIO

75 EURO FUER ALLE GANGE

42 EURO VOR-HAUPT-DESSERT ODER KÄSE

47 EURO VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT ODER KÄSE

OSKARS

bar · lounge · restaurant



Inspired by her

Dishes and drinks
created by
female chefs,
or inspired by famous
or celebrated
women in history.

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)

GOURMET - VITAL

FISCH MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCH

AMOUSE BOUCHE

KALTE VORSPEISE - COLD STARTER - ANTIPASTI FREDDO - HORS-D'OEUVRE FROID

LACHSFORELLE | JOGHURT PANNA COTTA | FENCHEL

BASILIKUM 15.2 DL

SALMONTROUT | YOGHURT PANNA COTTA | FENNEL | BASIL
TRUITE SAUMONÉE | YAOURT PANNA COTTA | FENOUIL | BASILIC
TROTA DI MARE | PANNA COTTA DI YOGURT | FINOCCHIO | BASILICA



WARME VORSPEISE - WARM STARTER - ANTIPASTI CALDO - HORS-D'OEUVRE CHAUD

STEINGARNELE | MARONI

PORTWEIN | SCHALOTTEN 13.5 B.L

TIGERPRAWN | CHESTNUT | PORTWINE | SHALLOTS
CREVETTE | MARONI | PORT | ÉCHALOTES
GAMBERETTO | MARONI | PORTO | SCALOGNO

SUPPE - SOUP - ZUPPA - POTAGE

TOPINAMBUR | FLUSSKREBSE | KRESSE 7.50 B.G

JERUSALEM ARTICHOKE | CRAYFISH | CRESS
TOPINAMBOURS | ÉCREVISSE | CRESSON
TOPINAMBUR | GAMBERO | CRESCIONE



ZWISCHENGERICHT - BETWEEN COURT - TRA CORTE - ENTRE COUR

SOUS-VIDE EI | KÜRBISDISK | WACHOLDERFOND 11.50 A.C.I

SOUS-VIDE EGG | PUMPKIN | JUNIPER BERRY
ŒUF SOUS - VIDE | CITROUILLE | GENÉVRIER FOND
UOVO SOUS - VIDE | ZUCCA | GINEPRO FOND

SORBET - SORBET - SORBETTO - SORBET

KAROTTEN-ORANGEN SORBET 3.50

CARROT-ORANGE SORBET
CAROTTES - ORANGE SORBET
SORBETTO DI CAROTE - ARANCIONE



OSKARS
bar · lounge · restaurant



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.

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 ja 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:

„Jemandem aus der Hand fressen“ (= von jemandem 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 Studltag“ (= Die Sitzung ist

GOURMET - VITAL

FISCH MENÜ

HAUPTSPESIE - MAIN COURSE - PIATTO FORTE - PLAT PRINCIPAL

ZANDER | ERDÄPFEL STAMPF | BLUNZ'N | KOHLSPROSSEN 

SALBEIBUTTERSOSSE 24.50 A.D.I.L

PIKE PERCH | POTATO | BLACK PUDDING | BRUSSEL SPROUTS | SAGE-BUTTER SAUCE
SANDRE | POMMES DE TERRE | * BLUNZEN * | CHOUX DE BRUXELLES | SAUCE DE
SAUGE- BEURRE

LUCIOPERCA | PATATE | "BLUNZEN" | CAVOLETTI DI BRUXELLES | SALSA DI SALVIA-
BURRO

NACHSPESIE - SWEET - DOLCI - DESSERT

DIE SCHOKOLADE ERDE 

SAUCE | EIS

ESPUMA | DISK | BROWNIE 9.20 A.C.G.H.L

CHOCOLATE
LE CHOCOLAT
IL CIOCCOLATO

KÄSE- CHEESE -FROMAGE - FROMAGGIO

JUMIS KÄSEVARIATION 15.80 A.G.L

CHEESE SELECTION
VARIATION DE FROMAGE
VARIAZIONE DI FORMAGGIO

75 EURO FUER ALLE GAENGE

42 EURO VOR-HAUPT-DESSERT ODER KAESE

47 EURO VOR-SUPPE-HAUPT-DESSERT ODER KAESE

53 EURO EURO VOR-SUPPE-ZWISCHEN-HAUPT-DESSERT ODER KAESE

OSKARS
bar · lounge · restaurant



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

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

Wie stark das Kulinarische im Wienerischen verankert ist, beweist schließlich auch der hier entstandene Ausdruck des „Häferl-guckers“ (= 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 Rindfleischerteilung unverwechselbar.

Auch die Kultur der Suppeninlagen wie Frittaten, Kaiserschöberln, Grießnockerl, Leberknödel, Fleischstrudel, Markknödel – um die Wichtigsten zu nennen – ist nicht importiert, sondern im wahrsten Sinn des

GOURMET - VITAL

VIENNA CLASSIC DISHES



HAUPTSPESISE - MAIN COURSE - PIATTO FORTE - PLAT PRINCIPAL

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

PETERSILIENKARTOFFEL | PREISELBEEREN AC.G.O 22.60

CLASSIC VEAL „WIENER SCHNITZEL“

PARSLEY-BUTTER POTATO | LEMON | CRANBERRIES

ESCALOPE DE VEAU | POMMES DE TERRE PERSILLÉES | CRANBERRIES

SCALOPPINA | PATATE AL PREZZEMOLO – IMBURRATA | LIMONE | CRANBERRIES



HAUPTSPESISE - MAIN COURSE - PIATTO FORTE - PLAT PRINCIPAL

GESOTTENES SCHULTERSCHERZEL

ERDÄPFEL | WURZELGEMÜSE

CREMESPINAT | SEMMELKREN A.B.C 21.60

BOILED BEEF SHOULDER | POTATO | ROOT VEGETABLES |

CREAMED SPINACH | BREAD-HORSE RADISH

VIANDE DE VEAU | POMMES DE TERRE | LÉGUME-RACINE

EPINARDS À LA CRÈME | RAIFORT

VITELLO COTTE | PATATE | RADICCHIO | CREMA DI SPINAC | RAFANO



HAUPTSPESISE - MAIN COURSE - PIATTO FORTE - PLAT PRINCIPAL

ALT WIENER FIAKERGULASCH

SERVIETTENKNÖDEL | WEICHES EI

FRANKFURTER | ESSIGGURKERL AC.G.L 19.50

VIENNESE GOULASH | BREAD DUMPLING | FRIED EGG | SAUSAGE | GHERKIN

GOULACHE | DUMPLINGS | ŒUF | SAUCISSE | SAUMURE

GULASCH | GNOCCHI | UOVO MORBIDO | WURSTEL | SALAMOIA

OSKARS
bar · lounge · restaurant



OSKARS 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.

Wortes hausgemacht.

Eng verwandt mit der Rindfleischküche ist die Wiener Rostbratenküche, der wir den Zwiebel- und den Vanillerostraten, aber etwa auch die klassischen gefüllten Rindsrouladen verdanken.

Nicht mehr ganz so unverwechselbar wienerisch, wenngleich dennoch eigenständig sind die von den Ungarn inspirierten Wiener Gulyás-Ableitungen hier auch Saftgulasch genannt. Sowie die italienisch beeinflussten Teigwarengerichte wie Krautfleckerl, Grenadiermarsch oder Schinkenfleckerl - vor allem in ihrer überbackenen Variante.

Ähnliches gilt für die Wiener Art, mit Reis umzugehen, bei der entweder die Serben (Reisfleisch) oder die Norditaliener (Risipisi) Pate gestanden haben. Last but not least wurde auch die Kunst des Panierens mit Sicherheit nicht in Wien erfunden. Dennoch sind Wiener Schnitzel und Backhendl längst ebensolche Wahrzeichen der Stadt wie Steffl und Riesenrad.

Gewiss kein Copyright hat Wien auch auf seine viel gerühmte Mehlspeisküche, deren bekannteste Vertreter fast durchwegs auf türkisch- ungarische (Strudel, Palatschinke), böhmische (Powidltatscherl, Buchtel) oder venezianische (Faschingskrapfen) Vorbilder zurückreichen.

Ihren Ruf, die beste Mehlspeisküche der Welt zu sein, trägt die Wienerstadt dennoch mit Recht: In welcher anderen Stadt könnte man sich vorstellen, dass - wie es bei der Sachertorte der Fall war - jahrelang um ein Mehlspeisenrezept prozessiert wird?

GOURMET - VITAL

VIENNA CLASSIC DISHES



HAUPTSPESSE - MAIN COURSE - PIATTO FORTE - PLAT PRINCIPAL

AUSGELÖSTES WIENER BACKHENDL

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT | ZITRONE AC.G.O.L 18.5

DEBONED FRIED CHICKEN | POTATO-LAMBS LEAF SALAT | LEMON

POULET AU FOUR | SALADE DE POMME DE TERRE-FEUILLE DE LAITUE | CITRON

POLLO AL FORNO | INSALATA DI PATATE-FOGLIA DI LATTUGA | LIMONE



NACHSPESSE - SWEET - DOLCI - DESSERT

MILCHRAHMSTRUDEL "REVERSE"

MIT BOURBON-VANILLESAUCE

CHUTNEY UND KARAMELLEIS AC.G.O 9.20

SOUR CREAM STRUDEL „REVERSE“ | BOURBON VANILLA SAUCE

CHUTNEY | ICE CREAM

CRÈME STRUDEL "REVERSE" SAUCE BOURBON-VANILLE.

CHUTNEY E GELATO CARAMELL

CREMA STRUDEL "SBAGLIATA"

CREMA DI BOURBON-VANIGLIA | CHUTNEY | GLACE AU CARMEL

KÄSE - CHEESE - FROMAGE - FROMAGGIO

AUSGEWÄHLTER KÄSE

MIT FRUCHTCHUTNEY UND GEBÄCK ABC 15.80

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

OSKARS

bar · lounge · restaurant



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.

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 ja 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:

„Jemandem aus der Hand fressen“ (= von jemandem 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 Studltag“ (= Die Sitzung ist

GOURMET - VITAL

VIENNA CLASSIC DISHES

KALTE VORSPEISE - COLD STARTER - ANTIPASTI FREDDO - HORS-D'OEUVRE FROID

RÄUCHERFORELLE

ROTE RÜBE | SENFSALAT | KREN DO 14.50

SMOKED TROUT | BEETROOT | MICRO LEAFS | HORSE RADISH

TRUITE FUMÉE | BETTERAVES | KREN

TROTA AFFUMICATA | BARBABIETOLE | KREN

SUPPE - SOUP - ZUPPA - POTAGE

BIO-RIND CONSOMMÉ

GEMÜSE | RINDFLEISCH

TAGESEINLAGE | SCHNITTLAUCH A.C.G.I.D 6.50

ORGANIC BEEF CONSOMME | VEGETABLE | BEEF | GARNISH OF THE DAY | CHIVES

BIO CONSOMMÉ DE BOEUF | LÉGUME | BŒUF | CIBOULETTE

CONSOMMÉ AL MANZO BIOLOGICO | VEGETALE | MANZO | ERBA CIPOLLINA

WARME VORSPEISE - WARM STARTER - ANTIPASTI CALDO - HORS-D'OEUVRE CHAUD

HEIMISCHER FISCHTOPF

SAFRAN | GEMÜSE | KIPFLER A.C.G. 13.50

LOCAL FISH STEW | SAFFRON | VEGETABLES | KIPFLER POTATOES

FAIT MAISON POT DE POISSON | SAFRAN | LÉGUME | POMMES DE TERRE

ZUPPA DI PESCE | ZAFFERANO | VERDURE | PATATA

OSKARS

bar · lounge · restaurant



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.