



RESTAURANT
SINCE 1829 VIENNE

MENU



Täglich 10:30 – 23:00 Uhr
Daily from 10:30 AM until 11 PM

Küchenzeiten: täglich 11:00 – 22:30 Uhr
Kitchen available: from 11 AM – 10:30 PM



follow us
@restaurantvienne_onurchefs

WI-FI password: vienne1010

SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Frittaten	6.90
beef soup with sliced pancakes	
Gemüsecremesuppe mit Croutons	6.90
Creamy Vegetable Soup with croutons	
Tomatencremesuppe	6.90
Creamy tomato soup	

VORSPEISEN
STARTERS

Gemischter Babysalat	8.90
mixed baby salad	
Räucherlachs mit Toastbrot, Butter und Oberskren garniert	17.90
Smoked salmon with toast, butter and horseradish cream served	
Carpaccio á la Vienne	18.90
Carpaccio a la Vienne (Onur Chets style)	
Avocado gebacken mit Bio - Babysalat & Schnittlauchsauce	15.90
Baked Avocado with organic baby salad & chive sauce	
Grillkäse auf gemischtem Bio-Babysalat & Kürbiskernen	15.90
Grilled cheese on mixed organic baby salad & pumpkin seeds	

PASTA

Rigatoni mit Cherrytomaten, Karotten, Petersilie & Grana Padano	19.90
Rigatoni with cherry tomatoes, carrots, parsley & grana padano	
Rigatoni mit Champignonsauce	19.90
Rigatoni with mushroom sauce	
optional: + Hühnerfiletstücke / chicken fillet	3.90
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team. If you have questions regarding allergens, please ask our Service-team.	

WIENERISCH ESSEN
VIENNESE FOOD

Original Wiener Schnitzel	26.90
Original Viennese Schnitzel mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren with parsley potatoes & cranberries	
Tafelspitz à la Vienne im Kupferkessel serviert	27.90
Viennese prime boiled beef – served in a copper kettle	
mit Röstkartoffel, Apfeln und Schittlauchsauce	+4.90
with hashed potatoes, apple horseradish and chive sauce	
Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln & Salzgurke	27.90
Roast beef with onions – with roasted potatoes and salty pickled gherkin	
Schweinsmedaillons auf gegrilltem Gemüse mit Kroketten und Jus	24.90
Grilled pork medallions on grilled vegetables with croquettes & juice	
Backhendsalat	20.90
Gebackene Hühnerfiletstreifen auf gemischtem Babyblattsalat	
Schollenfilet, gebacken mit Petersilerdäpfel & Sauce Tartare	22.90
Pike fillet with parsley potatoes and tartar sauce	
Beilagen/sides	
Brotbacken / pumpkin wedges	4.10
Röstkartoffel / hashed potatoes	4.10
Gegrilltes Bio Gemüse /grilled organic vegetables	4.50
Petersilerdäpfel / parsley potatoes	4.10
Kroketten / croquettes	4.10

FISH, STEAK & CO

RINDERSTEAK (ca. 220g)/ 38.90
STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE
TENDERLOIN STEAK WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYO & GRILLED VEGETABLES
DRY AGED RIB-EYE STEAK (320-340g)/ 49.90
STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE
WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE & GRILLED VEGETABLES
DORADENFILET / 27.90
MIT BABYSALAT, PETERSILERDÄPFEL UND KNOBLAUCH-PETERSILIENÖL
GILTHEAD SEA BREAM WITH BABYSALAD, PARSLEY POTATOES & GARLIC-PARSLEY-SAUCE
LAMMKOTELETT / 33.90
STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE
LAMB CHOP WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE & GRILLED VEGETABLES
BURGER VIENNE / 20.90
MIT SÜßKARTOFFELPOMMES, KETCHUP, HOMEMADE DIF (SAFTIGES RINDFLEISCH, BIO-BABYSALAT, ROTE ZWIEBEL, TOMATE, CHEDDAR CHEESE) (JUICY BEEF, ORGANIC BABY SALAD, RED ONIONS, TOMATO, CHEDDAR CHEESE) WITH SWEET POTATO FRIES, KETCHUP, HOMEMADE DIF
CHICKEN THAI WOK / 22.90
MIT BIO-JASMIN REIS & TERIYAKI SAUCE
CHICKEN THAI WOK WITH ORGANIC JASMINE RICE & TERIYAKI SAUCE
BROKKOLI CHICKEN-CURRY/ 23.90
MIT BIO-JASMIN REIS
WITH ORGANIC JASMINE RICE
JAKOBSMUSCHELN/ 25.90
AUF TOMATEN-BABYSPINAT TAGLIATELLE
SCALLOPS ON TOMATO BABY SPINACH TAGLIATELLE

APERITIVES

Weißer Spritzer	4.90
Campari Soda	5.20
Campari Orange	6.90
Hugo mit Prosecco	6.90 11.90
Aperol Spritz mit Prosecco	6.90 11.90
Glas Prosecco	7.90
Lillet Hugo	8.90
Negroni	11.90
Gin Tonic	12.90
Espresso Martini	12.90

BAR SPECIALS

Lillet Berry	11.90
Whisky Sour	12.90
Basil Smash	11.90
Mojito / Maracuja Mojito	12.90/13.90
Pink Lady	12.90

NATURAL JUICES
"vom Obsthof"

	0,33l	0,5l
Apfelsaft naturtrüb	4.90	6.90
Traubensaft rot/weiß	4.90	6.90

TEA-TIME

Kleiner/Großer Schwarzer	3.30/4.30
Kleiner/Großer Brauner	3.80/4.80
Verl. Schwarzer (Americano)	4.50
Melange	4.10
Cappuccino	5.10
Café Latte	5.70
Heiße Schokolade	4.30
Diverse Teesorten Earl Grey, Früchte, Kamille, Grüntee	4.10
Irish Coffee	11.90

DESSERTS

Wiener Sachertorte	8.90
Traditional Sachercake	
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	10.90
Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Topfenknödel mit Zwetschenröster	9.90
Curd cheese dumplings with stewed plums	
Warmer Schokoladenkuchen mit Beeren & Vanilleeis	9.90
Warm chocolate cake with berries & a scoop of vanilla ice cream	
San Sebastian Cheesecake mit Beeren / with berries	9.90
Vienna Sky Dream	25.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce / Sachertorte & Warmer Schokoladenkuchen	
Apple strudel with vanilla sauce / Sachercake & warm chocolate cake	

NON-ALCOHOLIC

	0,33l	0,5l
Soda	2.90	3.90
Soda Zitrone	3.30	4.30
Apfelsaft klar	4.50	5.50
Orangensaft	4.50	5.50
Eistee Zitrone/Pfirsich	4.90	
Coca-Cola/Cola Light	4.90	
Fanta	4.90	
Sprite	4.90	
Maracujasaft	4.90	6.90
Johannisbeersaft 0,2l	4.90	
Tonic Water/Bitter Lemon	4.90	
Almdudler	4.90	
	0,33l	0,75l
Mineralwasser	3.90	6.90
Komerqueile Still / Prickelnd		

SPARKLING

	0,2l	0,75l
Moët & Chandon	38.90	119.90
Champagne Brut Impérial		

BEER

	0,33l	0,5l
Hausbier Gösser	4.50	5.50
Hausbier naturtrüb Gösser	4.70	5.70
Radler		5.50
Dunkles Bier (Gösser Stiftsbräu)		5.50
Wieselburger		5.50
Edelweiss		5.40
Schlossgold Alkoholfrei		5.30

SPIRITS

Jägermeister 2cl	3.90
Fernet Branca 2cl	3.90
Vodka 2cl (Stolichnaya)	4.90
Averna 2cl	4.50
Cognac 2cl (Remy Martin)	6.90
Whisky 4cl (Chivas Regal)	8.90

SCHNAPS

Marillenschnaps 2cl	5.90
Haselnussschnaps 2cl	5.90
Williams Birnenschnaps 2cl	5.90

ROSE-WEINE

	1/8l	0,75l
Rosé vom Blauen Zweigelt,	5.90	34.9
Weingut Cobenzl, Wien, Bisamberg, kokett und anregend mit charmanter Beeren-Kirsch-Frucht trocken / Alk. 12% Vol.		

WEIßWEINE / ÖSTERREICH

Grüner Veltliner Classic	5.90	34.9
Weingut Cobenzl, Ried Reisenberg-Grinzing, angenehm trocken, niveauvoll und doch leicht, Mix aus Würze und Frucht trocken / Alk. 12.5% Vol.		
Riesling Nussberg	7.10	41.90
Weingut Cobenzl, Nussberg - leuchtendes, intensives Goldgelb, Hauch Exotik, Honigmelone und Honignoten. Am Gaumen "süß-saurer" Effekt halbtrocken / Alk. 12,5% Vol.		
Wiener Gemischter Satz AC	6.10	35.9
Weingut Cobenzl, Bisamberg, würzige Aspekte mit Grapefruit, grünem Apfel sowie Kräuterwürze, ein echter Klassiker! trocken / Alk. 12.5% Vol.		
Sauvignon Blanc	6.40	37.9
Weingut Cobenzl, Bisamberg-Kreuzenstein, Helles Grüngelb, attraktives Bukett, frische Zitrusaromen, sowie Hollunder & Cassis, finessreich trocken / Alk. 12,5 % Vol.		

Chardonnay	6.40	37.9
Migsich Neusiedlersee Hügelland mit gelbem Apfel, Melonenanklängen & etwas Grapefruit, am Gaumen perfekte Präsenz trocken / Alk. 12,5 % Vol.		
Cuvée Charlotte Hill	6.70	39.9
Migsich Burgenland, Knackig frischer Partytiger Cuvée aus Welschriesling und Muskateller lieblich/ Alk. 11 % Vol.		

ROTWEINE/ ÖSTERREICH

Grande Réserve Cuvée	6.80	39.8
Migsich, Antau, Ried Herrschaftsfelder Beeindruckende Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch. Reife Frucht trifft auf edle Würze, heller Tabak auf Kirschen und Schokolade Alk. 14,5 % Vol.		
Pinot Noir	7.10	41.9
Weingut Cobenzl, Ried Bellevue-Sievering Elegante Struktur, fruchtsüße Art, Nachhall mit Mon Cherie Schokolade Alk. 13 % Vol.		
Blauer Zweigelt, Weingut Cobenzl, Ried Hofbreiten-Bisamberg Fruchtaromen von Beeren und Kirschen, Hauch von Schokolade, sanfter eleganter Abgang. Alk. 13% Vol.	6.90	40.9
Merlot, Migsich, Neusiedlersee Hügelland, geschmeidige Konsistenz, harmonische Fruchtsüße, sehr feiner und eleganter Wein. Alk. 14,2 % Vol.	7.90	46.9