RESTAURANT VIENNE SINCE 1829 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

Vienne Signature Plates A,C,G,L,M — 59.90
Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren
Tafelspitz mit Beilagen & Zwiebelrostbraten (kleine Portionen)
Viennese Schnitzel with parsley potatoes & cranberries / Viennese prime boiled beef with sides & roast beef with onions (small portions)

Delikatesse A,G,L,M — 17.90
Zwei Markknochen ca. 15cm mit Steinofen Toast & gegrilltem Gemüse
Two marrow bones (approx. 15 cm) with stone oven toast & grilled vegetables

Wir können Schnitzel auch vegetarisch! A,C,G,L — 20.90
Sellerieschnitzel mit Babysalat & Sauce Tartare
Celery schnitzel with baby salad & tartar sauce

SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L — 6.90
Beef Soup with sliced pancakes

Gemüsecremesuppe — 6.90
mit Croutons A,G,L,N
Creamy Vegetable Soup with croutons

Tomatencremesuppe A,G,L,N — 6.90
Creamy Tomato Soup

VORSPEISEN / STARTERS

Gemischter Bio-Babysalat L,M,O — 7.90
Mixed organic baby salad

Räucherlachs A,D,G,N,O — 17.90
mit Toastbrot, Butter, Oberskren & Bio-Babysalat
Smoked salmon with toast, butter, horseradish cream & organic baby salad

Carpaccio Onur Chefs Style G,L,M,N — 19.90
Rindercarpaccio
Beef Carpaccio (Onur Chefs style)

Avocado gebacken A,C,G — 15.90
mit Bio - Babysalat & Schnittlauchsauce
Baked Avocado with organic baby salad & chive sauce

Ziegenkäsesalat G,M — 19.90
Vogerlsalat/Walnuss/Birne/Ribisel/Honig
Goat cheese salad with Field Lettuce/Walnut/Pear/Red Currant/Honey

Eierspeise A,C,G — 15.90
3 Bio Eier/Bio Babyspinat/Feta
Scrambled Eggs - 3 Organic Eggs / Organic Baby Spinach / Feta

PASTA

Rigatoni A,G,L — 21.90
Hausgemachte Tomatensauce, San Marzano Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Karotten & Grana Padano
Homemade tomato sauce, San Marzano tomatoes, garlic, onion, parsley, carrots & Grana Padano

Rigatoni A,G,L — 21.90
Hausgemachte Champignonsauce, Gourmet Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie
Homemade mushroom sauce, gourmet mushrooms, onion, garlic, parsley

optional: *4.90*
+ Hühnerfiletstücke / chicken fillet

Allergenliste befindet sich auf der nächsten Seite
*enthält Linalylacetat

WIENERISCH ESSEN / VIENNESE FOOD

Original Wiener Schnitzel A,C,G — 26.90
Original Viennese Schnitzel
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren +6.10
with parsley potatoes & cranberries
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren L,M,O +6.10
with potato salad & cranberries

Schnitzel vom Bio Huhn A,C,G — 23.90
Organic Chicken Schnitzel
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren +6.10
with parsley potatoes & cranberries
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren L,M,O +6.10
with potato salad & cranberries

Tafelspitz à la Vienne G,L,M — 27.90
im Kupferkessel serviert
Viennese prime boiled beef – served in a copper kettle
mit Röstkartoffel, Apfelkren und Schittlauchsauce +6.90
with hashed potatoes, apple horseradish and chive sauce

Zwiebelrostbraten von der Kalbin A,G,L,M — 29.90
Braterdäpfel/Salzgurke/geröstete Zwiebel/Jus
Roast Beef – with roasted potatoes, salty pickled gherkin, roasted onions, juice

Schweinsmedaillons A,G,L,M — 27.90
Gegrilltes Gemüse/Kartoffel-kroketten/Jus
Grilled pork medallions on grilled vegetables, potato-croquettes & juice

Schulterscherzelgulasch vom Weiderind — 24.90
mit handgemachten Semmelknödel / Kräuter A,C,G,L
Shoulder beef goulash from pasture-raised cattle with handmade bread dumpling/herbs

Kalbsrahmgulasch A,C,G,L — 26.90
Butternockerl/Sauerrahm
Veal cream goulash / butter dumplings / sour cream

Schollenfilet, gebacken A,C,D,G,J — 26.90
Petersilerdäpfel/Sauce Tartare
Plaice fillet with parsley potatoes and tartar sauce

Backhendlsalat A,C,G,L,N — 20.90
Bio Vogerlsalat/Erdäpfelsalat/Tomaten/Kürbiskernöl
Crispy Chicken Salad with Organic Field Lettuce/Potato Salad/Tomatoes/Pumpkin Seed Oil

Beilagen/sides

Bio Jasminreis / jasmine rice	6.90
Wedges A,G	6.10
Röstkartoffel / hashed potatoes	6.10
Gegrilltes Bio Gemüse /grilled organic vegetables N	6.50
Petersilerdäpfel / parsley potatoes	6.10
Kroketten / croquettes A,G	6.10
Preiselbeeren, Ketchup, Mayo, Sauce Tartare, Apfelkren C,J,O	2.70
Trüffel Mayonnaise C,G,M,L	3.20

FISH, STEAK & CO

RINDERSTEAK von der Kalbin(ca. 250g) / 46.90
STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE C,G,L,M,N
TENDERLOIN STEAK WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYO, GRILLED VEGETABLES, BBQ-SAUCE

DORADENFILET / 27.90
MIT BABYSALAT, PETERSILERDÄPFEL A,D,L,M,O UND KNOBLAUCH-PETERSILIENÖL
GILTHEAD SEA BREAM WITH BABYSALAD, PARSLEY POTATOES & GARLIC-PARSLEY-SAUCE

LAMMKRONEN / 34.90
STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE C,G,L,M,N
LAMB CHOPS WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE, GRILLED VEGETABLES, BBQ-SAUCE

WAGYU BURGER / 27.90
150G SAFTIGES WAGYU PATTY AUS DEM MOSTVIERTEL SÜßKARTOFFELPOMMES/BRIOCHE BUN/ SALAT/CHEDDAR/TOMATE/SPECIAL BURGERSAUCE A,C,G,L,M
150G JUICY WAGYU PATTY FROM THE MOSTVIERTEL WITH SWEET POTATO FRIES, BRIOCHE BUN, LETTUCE, CHEDDAR,TOMATO, SPECIAL BURGERSAUCE

CHICKEN THAI WOK / 27.90
MIT BIO-JASMIN REIS & TERIYAKI SAUCE A,F,H,L,O
CHICKEN THAI WOK WITH ORGANIC JASMINE RICE & TERIYAKI SAUCE

LACHS TERIYAKI / 27.90
LACHSFILET/JASMINREIS/ KIMCHI-GURKEN/TERIYAKISAUCE A,D,F,N,O
SALMON FILLET/JASMINE RICE/ KIMCHI CUCUMBERS/TERIYAKI SAUCE

APERITIVES

Weißer Spritzer ○	4.90
Campari Soda ○	5.20
Campari Orange ○	6.90
Hugo ○	6.90
mit Prosecco	*11.90*
White Peach Sprizz ○	9.90
mit Prosecco	*14.90*
Aperol Spritz ○	6.90
mit Prosecco	*11.90*
Glas Prosecco ○	7.90
Lillet Hugo ○	8.90
mit Prosecco	*13.90*
Negroni ○	11.90
Gin Tonic ○	12.90

BAR SPECIALS

Lillet Berry ○	12.90
Whisky Sour C,O	12.90
Basil Smash ○	12.90
Mojito / Maracuja Mojito ○	12.90/13.90
Amaretto Sour C,O	12.90
Lavendel Gin Fizz C*	12.90
Espresso Martini ○	12.90
Eiskaffee G	7.90

MOCKTAILS

Tropical Mango	10.90
Berry Kiss	10.90

TEA-TIME

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

DESSERTS

Wiener Sachertorte A,C,G,F — 9.90
mit Beeren/Schlagobers
Traditional Sachercake with berries/whipped cream

Hausgemachter Apfelstrudel — 12.90
mit Vanillesauce A,C,G
Homemade apple strudel with vanilla sauce

Topfenknödel A,G — 9.90
mit Zwetschkenröster
Curd cheese dumplings with stewed plums

Warmer Schokoladenkuchen — 10.90
mit Mangoeis A,C,F,G,H
Warm chocolate cake with mango ice cream

Schokoladen-Erdbeereis G,H — 11.90
Mit Minze und Beeren serviert
Chocolate-Strawberry Ice Cream, served with Mint and Berries

San Sebastian Cheesecake A,C,G,H — 10.90

Vienna Sky Dream — 29.90
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 Zero*		
Fanta/Sprite/Almdudler		
Maracujasaft	4.90	6.90
Johannisbeersaft 0,2l	4.90	
Tonic Water/Bitter Lemon	4.90	

	0,33l	0,75l
Mineralwasser Vöslauer Still / Prickelnd	4.20	7.90

NATURAL JUICES *"vom Obsthof"*

	0,25l	0,5l
Apfelsaft naturtrüb	4.90	6.90
Traubensaft rot/weiß	4.90	6.90
Orangensaft frisch gepresst	6.90	11.90

SPARKLING

	0,375l	0,75l
Moët & Chandon Rosé Impérial	79.90	139.90
Moët & Chandon Brut Impérial	69.90	129.90

BEER

	0,33l	0,5l
Hausbier Gösser A	4.90	5.90
Hausbier naturtrüb Gösser A	5.10	6.10
Radler A		5.70
Dunkles Bier (Gösser Stiftsbräu) A		5.70
Wieselburger A		5.70
Edelweiss A		5.60
Schlossgold Alkoholfrei A		5.50

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 H	5.90
Williams Birnenschnaps 2cl	5.90

ROSE-WEINE

	1/8l	0,75l
Rosé vom Blauen Zweigelt, ○ Weingut Cobenzl, Wien, Bisamberg, kokett und anregend mit charmanter Beeren-Kirsch-Frucht trocken / Alk. 12,5% Vol.	5.90	34.9

WEIßWEINE / ÖSTERREICH

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner Classic ○ Weingut Cobenzl, Ried Reisenberg-Grinzing, angenehm trocken, niveauvoll und doch leicht, Mix aus Würze und Frucht trocken / Alk. 12,5% Vol.	5.90	34.9
Riesling Nussberg ○ Weingut Cobenzl, Nussberg - leuchtendes, intensives Goldgelb, Hauch Exotik, Honigmelone und Honignoten. Am Gaumen "süß-saurer" Effekt halbtrocken / Alk. 12,5% Vol.	7.10	42.10
Wiener Gemischter Satz AC ○ Weingut Cobenzl, Bisamberg, würzige Aspekte mit Grapefruit, grünem Apfel sowie Kräuterwürze, ein echter Klassiker! trocken / Alk. 12,5% Vol.	6.10	35.9
Sauvignon Blanc ○ Weingut Migsich, aus dem Weinbaugebiet Rosalia, knackig, rassig mit Stachelbeeren und Paprikanote, sorgt für beste Unterhaltung trocken / Alk. 12,5 % Vol.	6.40	37.9
Chardonnay ○ Migsich Neusiedlersee Hügelland mit gelbem Apfel, Melonenanklängen & etwas Grapefruit, am Gaumen perfekte Präsenz trocken / Alk. 13,5 % Vol.	6.40	37.9
Cuvée Charlotte Hill ○ Migsich Burgenland, Knackig frischer Partytiger Cuvée aus Welschriesling und Muskateller lieblich/ Alk. 11 % Vol.	6.70	39.9

ROTWEINE/ ÖSTERREICH

	1/8l	0,75l
Ried Herrschaftsfelder Cuvée Rot ○ 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 % Vol.	7.10	42.1
Pinot Noir ○ Weingut Cobenzl, Ried Bellevue-Sievering Elegante Struktur, fruchtsüße Art, Nachhall mit Mon Cherie Schokolade Alk. 14 % Vol.	7.20	42.9
Blauer Zweigelt, Weingut Cobenzl, Ried Hofbreiten-Bisamberg ○ Fruchtaromen von Beeren und Kirschen, Hauch von Schokolade, sanfter eleganter Abgang. Alk. 13,5 % Vol.	6.90	40.9
Merlot, Migsich, Neusiedlersee Hügelland, ○ geschmeidige Konsistenz, harmonische Fruchtsüße, sehr feiner und eleganter Wein. Alk. 13,5 % Vol.	7.90	46.9

ALLERGENE: A – Glutenhaltiges Getreide, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch, E – Erdnüsse, F – Sojabohnen, G – Milch / Laktose, H – Schalenfrüchte (Nüsse), L – Sellerie, M – Senf, N – Sesamsamen, O – Schwefeldioxid und Sulfite, P – Lupinen, R – Weichtiere

*enthält Phenylalaninquelle