MENU

RESTAURANT VIENNE

ONUR CHEFS

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

Küchenzeiten: täglich 11:00 – 22:15 Uhr
Kitchen available: from 11 AM – 10:15 PM

follow us
@restaurantvienne_onurchefs
WI-FI: vienne guest | password: onurchef

SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Frittaten [A,C,G,L] — 7.90
Beef Soup with sliced pancakes

Gemüsecremesuppe — 7.90
mit Croutons [A,G,L,N]
Creamy Vegetable Soup with croutons

Tomatencremesuppe [A,G,L,N] — 7.90
Creamy Tomato Soup

Hühnersuppe [A,C,L] — 8.90
Chicken Soup

VORSPEISEN
STARTERS

Carpaccio Onur Chefs Style [G,L,M,N] — 23.90
Rindercarpaccio
Beef carpaccio (Onur Chefs style)

Ziegenkäsesalat [G,H,M] — 21.90
Vogerlsalat/Walnuss/Birne/Ribisel/Honig
Goat cheese salad with lamb's lettuce/Walnut/Pear/Red Currant/Honey

Bauernsalat mit Feta [G] — 15.90
Tomaten/Gurken/Paprika/
Rote Zwiebel/Petersilie/Zitronen-Olivenölmarinade
Farmer's Salad with Feta Cheese
Tomatoes/cucumber/bell pepper/red onion/parsley/lemon-olive oil marinade

Edle Fische [C,D,M] — 23.90
Forellenfilet & Räucherlachs
auf Buchenholz geräuchert in Zitronen-Chili Marinade
Olivenöl/Petersilie/Kapern/Chili/Jungzwiebel/
Mayonnaise/Kresse
Beechwood-smoked trout fillet and salmon in a lemon-chilli marinade, served with olive oil, parsley, capers, chilli, spring onion, mayonnaise and cress.

Vienne Signature Plates [A,C,G,L,M] — 64.90
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)

Gulasch Duett [A,C,G,L,] — 44.90
Schulterscherzelgulasch vom Weiderind mit handgemachten Semmelknödel, Kräuter / Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl, Sauerrahm (kleine Portionen)
Shoulder beef goulash from pasture-raised cattle with handmade bread dumpling, herbs / Veal cream goulash, butter dumplings, sour cream (small portions)

Beilagen/sides

Bio Jasminreis / jasmine rice	6.90
Pommes / fries	6.10
Röstkartoffel / hashed potatoes	6.10
Petersilerdäpfel / parsley potatoes [C,G,M,L]	6.10
Kroketten / croquettes [A]	6.10
Bratkartoffel / fried potatoes	6.10
Preiselbeeren, Ketchup, Mayo, Sauce Tartare, Apfelkren [C,L,O]	2.70
Trüffel Mayonnaise [A,G]	3.20

Allergenliste befindet sich auf der nächsten Seite
*enthält Linalylacetat

VIENNE'S SCHNITZEL

SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel [A,C,G]
vom Kalb
Original Viennese Veal Schnitzel — 27.90
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren [L,M,O] — +6.10
with parsley potatoes & cranberries
mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren [M] — +6.10
with potato and lamb's lettuce salad & cranberries

Schnitzel vom Bio-Freilandhuhn [A,C,G] — 25.90
Organic Free-Range Chicken Schnitzel
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren [L,M,O] — +6.10
with parsley potatoes & cranberries
mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren [M] — +6.10
with potato and lamb's lettuce salad & cranberries

Schnitzel Royal [A,C,G] — 33.90
vom Freiland Huhn mit Gourmet Champignonsauce, Petersilie, Reis
Free-range chicken with gourmet mushroom sauce, parsley and rice

Wir können Schnitzel auch vegetarisch!
Sellerieschnitzel mit Babysalat & Sauce Tartare [A,C,G,L] — 24.90
Celery schnitzel with baby salad & tartar sauce

WIENERISCH ESSEN
VIENNESE FOOD

Tafelspitz à la Vienne [A,G] — 29.90
im Kupferkessel serviert
Viennese prime boiled beef – served in a copper kettle
mit Röstkartoffel, Cremespinat, Apfelkren und Schittlauchsauce +10.90
with hashed potatoes, creamed spinach, apple horseradish and chive sauce

Zwiebelrostbraten vom Angus Beiried [A,G,L,M] — 31.90
Braterdäpfel/Salzgurke/geröstete Zwiebel/Jus
Roast Beef from Angus sirloin – with fried potatoes, salty pickled gherkin, roasted onions, juice

Schweinsmedaillons [A,G,L,M] — 28.90
Gegrilltes Gemüse/Kartoffel-kroketten/Jus
Grilled pork medallions on grilled vegetables, potato-croquettes & juice

Schollenfilet, gebacken [A,C,D,G,J] — 27.90
Petersilerdäpfel/Sauce Tartare
Plaice fillet with parsley potatoes and tartar sauce

Backhendlsalat [A,C,G,L,M,N] — 23.90
Bio Vogerlsalat/Erdäpfelsalat/Tomaten/Kürbiskernöl
Crispy Chicken Salad with Organic Field Lettuce/Potato Salad/Tomatoes/Pumpkin Seed Oil

Kalbs-Bratwurst [A,C,G] — 23.90
Cremespinat/Spiegelei/Erdäpfelrösti
Veal bratwurst with creamed spinach / fried egg / potato [A,G]

Schulterscherzelgulasch [A,C,G,L] vom Weiderind — 27.90
mit handgemachten Semmelknödel / Kräuter
Shoulder beef goulash from pasture-raised cattle with handmade bread dumpling/herbs

Kalbsrahmgulasch [A,C,G,L] — 28.90
Butternockerl/Sauerrahm
Veal cream goulash / butter dumplings / sour cream

CHEF'S SELECTION

WAGYU BURGER / 28.90 [A,C,G,M]
150G SAFTIGES WAGYU PATTY AUS DEM MOSTVIERTEL
SÜßKARTOFFELPOMMES/BRIOCHE BUN/
SALAT/CHEDDAR/TOMATE/SPECIAL BURGERSAUCE
150G JUICY WAGYU PATTY FROM THE MOSTVIERTEL
WITH SWEET POTATO FRIES, BRIOCHE BUN,
LETTUCE, CHEDDAR,TOMATO, SPECIAL BURGERSAUCE

LAMMKRONEN / 39.90 [C,G,L,M,N]
STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE
/GEGRILLTES GEMÜSE
LAMB CHOPS WITH STEAKHOUSE FRIES,
TRUFFLE MAYONNAISE, GRILLED VEGETABLES, BBQ-SAUCE

DORADENFILET / 33.90 [A,D,L,M,O]
MIT BABYSALAT, PETERSILERDÄPFEL
UND KNOBLAUCH-PETERSILIENÖL
GILTHEAD SEA BREAM WITH BABYSALAD,
PARSLEY POTATOES & GARLIC-PARSLEY-SAUCE

RIGATONI/ 23.90 [A,G,L]
HAUSGEMACHTE CHAMPIGNONSAUCE,
GOURMET CHAMPIGNONS, ZWIEBEL, KNOBLAUCH, PETERSILIE
HOMEMADE MUSHROOM SAUCE,
GOURMET MUSHROOMS, ONION, GARLIC, PARSLEY
OPTIONAL + CHICKEN FILLET / 5.90

APERITIVES

Weißer Spritzer ○	5.90
Campari Soda ○	6.20
Campari Orange ○	7.90
Hugo ○	7.90
mit Prosecco	*12.90*
White Peach Sprizz ○	9.90
mit Prosecco	*14.90*
Aperol Spritz ○	7.90
mit Prosecco	*12.90*
Glas Prosecco ○	8.90
Passion Sprizz ○	10.90
mit Prosecco	*15.90*
Negroni ○	12.90
Gin Tonic ○	13.90

BAR SPECIALS

Velvet Cranberry ○	15.90
Lillet Berry ○	13.90
Whisky/Amaretto Sour [C,O]	13.90
Mojito / Maracuja Mojito ○	13.90/14.90
Passion Martini ○	15.90
Espresso Martini ○	13.90
Raspberry Pie ○	16.90
Old Fashioned ○	15.90

MOCKTAILS

Tropical Mango	12.90
Berry Kiss	12.90
Coco Palm	13.90
Yuzu Rouge	13.90

TEA-TIME

Kleiner/Großer Schwarzer	3.30/4.30
Kleiner/Großer Brauner [G]	3.80/4.80
Verl. Schwarzer (Americano)	4.50
Melange [G]	5.50
Cappuccino [G]	5.70
Café Latte [G]	6.10
Heiße Schokolade [G]	4.90
Diverse Teesorten	5.90
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 — 13.90
mit Vanillesauce [A,C,G]
Homemade apple strudel with vanilla sauce

Topfenknödel [A,G] — 10.90
mit Zwetschkenröster
Curd cheese dumplings with stewed plums

Warmer Schokoladenkuchen — 10.90
mit Beeren & Vanilleeis [A,C,F,G,H]
Warm chocolate cake with berries & vanilla ice cream

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

Palatschinken (1Stk) [A,C,G] — 8.90
mit Marillenröster
Pancakes (1 piece) with Apricot Compote

Vienna Sky Dream [A,C,F,G,H] — 29.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce / Sachertorte
& Warmer Schokoladenkuchen
Apple strudel with vanilla sauce / Sachercake & warm chocolate cake

NON-ALCOHOLIC

	0,33l	0,5l
Soda	3.30	4.30
Soda Zitrone	3.70	4.70
Apfelsaft klar	4.90	5.90
Orangensaft	4.90	5.90
Eistee Zitrone/Pfirsich	5.30	
Coca-Cola*/Cola Zero*		
Fanta/Sprite/Almdudler		
Maracujasaft	5.30	7.30
Johannisbeersaft 0,2l	5.30	
Tonic Water/Bitter Lemon 0,2l	4.70	

	0,33l	0,75l
Mineralwasser Vöslauer Still / Prickelnd	4.10	8.10

NATURAL JUICES *"vom Obsthof"*

	0,25l	0,5l
Apfelsaft naturtrüb	5.30	7.30
Traubensaft rot/weiß	5.30	7.30
Orangensaft frisch gepresst	7.30	12.30

SPARKLING

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

BEER

	0,33l	0,5l
Hausbier Gösser [A]	5.50	6.50
Hausbier naturtrüb Gösser [A]	5.70	6.70
Radler [A]		6.20
Dunkles Bier (Gösser Stiftsbräu) [A]		6.20
Wieselburger [A]		6.20
Edelweiss [A]		6.10
Schlossgold Alkoholfrei [A]		6.00

SPIRITS

Jägermeister 2cl	4.50
Fernet Branca 2cl	4.50
Vodka 2cl (Stolichnaya)	5.50
Averna 2cl	5.10
Cognac 2cl (Remy Martin)	7.50
Whisky 2cl (Chivas Regal)	6.90
Whisky 4cl (Chivas Regal)	9.50
Whisky 2cl (The Balvenie 12yo)	13.90
Whisky 2cl (Macallan 12yo)	17.90

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.	6.90	40.9

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.	6.90	40.9
Riesling Nussberg ○ Weingut Cobenzl, Nussberg - leuchtendes, intensives Goldgelb, Hauch Exotik, Honigmelone und Honignoten. Am Gaumen "süß-saurer" Effekt halbtrocken / Alk. 12,5% Vol.	8.10	48.10
Wiener Gemischter Satz AC ○ Weingut Cobenzl, Bisamberg, würzige Aspekte mit Grapefruit, grünem Apfel sowie Kräuterwürze, ein echter Klassiker! trocken / Alk. 12,5% Vol.	7.10	41.9
Sauvignon Blanc ○ Weingut Migsich, aus dem Weinbaugebiet Rosalia, knackig, rassig mit Stachelbeeren und Paprikanote, sorgt für beste Unterhaltung trocken / Alk. 12,5 % Vol.	7.40	43.9
Chardonnay ○ Migsich Neusiedlersee Hügelland mit gelbem Apfel, Melonenanklängen & etwas Grapefruit, am Gaumen perfekte Präsenz trocken / Alk. 13,5 % Vol.	7.40	43.9
Cuvée Charlotte Hill ○ Migsich Burgenland, Knackig frischer Partytiger Cuvée aus Welschriesling und Muskateller lieblich/ Alk. 11 % Vol.	7.70	45.9

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.	8.10	48.1
Pinot Noir ○ Weingut Cobenzl, Ried Bellevue-Sievering Elegante Struktur, fruchtsüße Art, Nachhall mit Mon Cherie Schokolade Alk. 14 % Vol.	8.20	48.9
Blauer Zweigelt, Weingut Cobenzl, Ried Hofbreiten-Bisamberg ○ Fruchtaromen von Beeren und Kirschen, Hauch von Schokolade, sanfter eleganter Abgang. Alk. 13,5 % Vol.	7.90	46.9
Merlot, Migsich, Neusiedlersee Hügelland, ○ geschmeidige Konsistenz, harmonische Fruchtsüße, sehr feiner und eleganter Wein. Alk. 13,5 % Vol.	8.90	52.9

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