



SPEISEN

September 2019

Vogersalat mit gebratenem Speck und Ei		7,20
Beef Tartare mit Toast und Butter		14,20
Gebratener Schafkäse im Speckhemd auf Blattsalat		8,20
Tafelspitzsulz mit Kernöl und Zwiebeln		8,20
Gebackene Truthahnstreifen auf Blattsalat mit Sauce Tatare		8,60
Leberknödelsuppe , Frittatensuppe		4,40
Rindsuppe mit Fleischstrudel		4,40
Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen		4,60
Sacherwürstel mit Senf und Kren		4,80
„ Debreziner “ Würstel mit Senf und Kren		4,60
Erdäpfelstrudel mit Schafkäsefülle auf Cremespinat		10,20
Rindsgulyas mit Salzerdäpfeln	groß 10,20	klein 7,40
Blunzen-Gröstel mit Kren und Krautsalat		11,60
Gebackene Kalbsleber mit Mayonnaisesalat		15,80
Geröstete Kalbsleber mit Petersilienerdäpfeln		15,80
Schweins-Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat		13,40
Kalbs-Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat		18,80
Kalbs-Naturschnitzel mit Butterreis		18,80
Cordon bleu von der Pute mit gemischtem Salat		13,80
Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen (Rösti, Suppengemüse, Cremespinat und zerlei Saucen)		17,80
Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln		17,40
Filet vom Wildzander mit Kürbisragout und Erdäpfelsackerl		17,80
Marmeladepalatschinken		5,60
Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers		6,20
Eismarillenknödel vom Tichy		4,80
Gezogener Apfelstrudel		4,60
Käseteller mit Butter, Oliven und hausgemachtem Erdäpfel-Olivenbrot (Fa. Jumi: Abe rot-Halbhartkäse, Blauer Schnee-Blauschimmelkäse, Bergkäse- Hartkäse, Creme de chevre-Ziegenweichkäse)		9,40





DISHES

September 2019

Lamb's lettuce salad with bacon and egg	7,20
Beef tartar with toast and butter	14,20
Fried feta cheese wrapped in bacon on leaf salad	8,20
Boiled beef in aspic with red onion and pumpkin seed oil	8,20
Fried turkey stripes with sauce tartar and leaf salad	8,60
Liverdumpling soup , Sliced pancake soup	4,40
Clear beef soup with meatstrudel	4,40
Potato cream soup with mushrooms	4,60
Viennese sausages with horseradish and mustard	4,80
Spicy sausages with horseradish and mustard	4,60
Potatostrudel filled with feta cheese on cream spinach	10,20
Beefgulyas with potatoes	regular 10,20 small 7,40
Black pudding "Grösti" with horseradish and cabbage salad	11,60
Deep fried veal-liver with mayonnaise-potato salad	15,80
Rosted veal-liver with potatoes	15,80
Deep fried Viennese style pork Schnitzel with potato salad	13,40
Deep fried Viennese style veal Schnitzel with potato salad	18,80
Veal cutlet in gravy with rice	18,80
Cordon bleu made of turkey with mixed salad	13,80
Boiled beef with its typical sides (Potato rosti, cream spinach, soup vegetables and 2 kind of sauces)	17,80
Viennese sirloinsteak with fried potatoes and fried onion	17,40
Pikefilet with pumpkinragout and potato bags	17,80
Pancakes with apricot jam	5,60
Chocolate pancakes with nuts and whipped cream	6,20
Ice apricot dumpling from "Tichy"	4,80
Viennese applestrudel	4,60
Cheeseplate with butter and homemade olivebread	9,40



ALLERGENINFORMATION

gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.



Any informations concerning ingredients which may cause allergies can be provided by our service staff.





83 Schritte hinter dem Gmoakeller!

Only 83 Steps away!

Mo. – Sa. 16 – 24 Uhr
(Sonn- und Feiertag geschlossen)
1030 Wien, Marokkanergasse 3a

Tel: 01/95 4444 8
reservierung@dieschwemme.at
www.dieschwemme.at

