

WIENER BEISL

Wien – Berlin kulinarisch vereint

Speisekarte
deutsch

HAUPTSTADT-KLASSIKER

Tafelspitz-Brühe mit Frittaten

8.50

Original Berliner Currywurst

mit Pommes frites

11.50

Berliner Boulette

mit unserem Kartoffelsalat

14.50

Saftiges Rindergulasch

mit Butterspätzle und Sauerrahm

18.00

Rindertafelspitz

mit Meerrettichsauce und Bouillon-Gemüse

21.00

Wiener Schnitzel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

22.00

VORSPEISEN

Kürbis-Crèmesuppe mit Kürbiskernen und Kern-Öl

8.50

Vogersalat mit Kürbiskern-Öl
und frisch geriebenem Schafskäse

9.50

Caesar Salat

mit Cherry Tomaten, Kapernbeeren, Croûtons und Parmesan

8.50

... zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust

14.50

FLAMMKUCHEN

... mit Speck und Zwiebeln

10.50

... mit Emmentaler Käse, Rucola und Cherry Tomaten

11.50

... mit geräuchertem Lachs, Rucola und Sahnemeerrettich

12.50

PASTA

Schwammerlgulasch

Tagliatelle mit Rahmpilzen und Preiselbeeren

14.50

HAUPTGERICHTE

Wiener Backhendl
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl
14.50

Wildragout
mit Kartoffelklößen, Nuss-Pesto und Preiselbeeren
21.50

Confierte Gänsekeule
mit Cassis-Rotkohl und Kartoffelklößen
22.50

FISCH

Havelzander gebraten
mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut
21.00

VEGETARISCH

Gnocchi gefüllt mit getrüffeltem Ziegenkäse
an Rucola und gehobeltem Parmesan

16.50

Schwammerlgulasch
Tagliatelle mit Rahmpilzen und Preiselbeeren

14.50

SÜßSPEISEN

Warmer Apfelstrudel
an Vanillesauce

6.50

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
(Zubereitungszeit ca. 15 min.)

10.50

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten
mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!

HEIßGETRÄNKE

Espresso	2.00
Espresso doppelt	4.00
Espresso Macchiato	2.50
Kaffee	3.00
Cappuccino	3.50
Milchkaffee	4.00
Tee	4.00

SOFTDRINKS

San Pellegrino	0,25 l	3.50
	0,75 l	7.00
Acqua Panna still	0,25 l	3.50
	0,75 l	7.00
Apfelsaft	0,2 l	3.00
Orangensaft	0,2 l	3.00
Rhabarbersaft	0,2 l	3.00
Johannisbeersaft	0,2 l	3.00
Saftschorle	0,2 l	3.00
	0,4 l	5.00
Almdudler	0,25 l	3.00
Tonic Water	0,2 l	3.00
Ginger Ale	0,2 l	3.00
Bitter Lemon	0,2 l	3.00
Coca Cola/Zero/Fanta	0,2 l	3.00
	0,4 l	4.50

BIER

König Pilsner	0,3 l	3.00
	0,4 l	4.00
König Pilsner alkoholfrei	0,3 l	3.00
Augustiner Weißbier	0,5 l	4.50
Radler	0,3 l	3.00
	0,4 l	4.00

APERITIF

Als besondere Empfehlung:

Unsere hauseigene Premium-Sektmarke

Lutter & Wegner	0,1 l	5.00 €
Riesling Sekt	0,75 l	35.00 €

Weißweinspritzer	0,2 l	5.00
Sherry dry/medium	5 cl	5.50
Portwein rot/weiß	5 cl	5.50
Aperol Spritz	0,2 l	6.50
Hugo	0,2 l	6.50
Kir	0,1 l	6.50
Kir Royal	0,1 l	11.00

LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic	8.50
Tanqueray Gin Tonic	9.50
Blue Gin Tonic	10.50
Hendrick's Gin Tonic	11.50
Absolut Vodka Soda	8.00
Absolut Vodka Lemon	8.00
Absolut Vodka Orange	8.00
Grey Goose Vodka Soda	9.50
Grey Goose Vodka Lemon	9.50
Grey Goose Vodka Orange	9.50
Jack Daniel's Cola	8.00
Jim Beam Cola	8.00
Red Label Cola	9.00
Black Label Cola	10.00
Cuba Libre	8.50
Campari Soda	8.00
Campari Orange	8.00

BITTER

Jägermeister	4 cl	5.50
Averna	4 cl	5.50
Ramazotti	4 cl	5.50
Fernet Branca/Menta	4 cl	5.50
Unicum	4 cl	5.50
Punte mes	4 cl	5.50

OBSTBRÄNDE

REISETBAUER

Obstler Hausmarke	4 cl	5.00
Williams Birne	4 cl	10.00
Marille	4 cl	10.00
Quitte	4 cl	10.00
Zwetschge	4 cl	10.00
Ingwer	4 cl	10.00
Vogelbeere	4 cl	12.00
Himbeere	4 cl	12.00
Kirsche	4 cl	12.00

GRAPPA

Nardini	4 cl	7.50
Nardini Riserva	4 cl	8.00
Nonino Moscato	4 cl	9.00
Tignanello	4 cl	10.00

OFFENE WEINE

WEIß

Grauburgunder „Brunhilde“ <i>Weingut Dreissigacker/Laggner Rheinhessen, Deutschland</i>	0,1 l	4.50 €
Riesling Vollrads <i>Weingut Schloss Vollrads Rheingau, Deutschland</i>	0,2 l	5.00 €
Chardonnay <i>Weingut Kloster Limburg Pfalz, Deutschland</i>	0,2 l	5.00 €
Grüner Veltliner <i>Weingut Gmeinbock Niederösterreich</i>	0,2 l	5.00 €

ROSÉ

Rosé „Isolde“ <i>Weingut Dreissigacker/Laggner Rheinhessen, Deutschland</i>	0,1 l	4.50 €
--	-------	--------

DESSERTWEIN

Beerenauslese - Cuvée <i>Weingut Umathum Burgenland, Österreich</i>	0,375 l	39.00 €
--	---------	---------

OFFENE WEINE

ROT

„That's Neiss“ Rotwein Cuvée <i>Weingut Ludi Neiss</i> <i>Pfalz, Deutschland</i>	0,1 l	5.50 €
Württembergischer Lemberger <i>Weingut Graf Neippberg</i> <i>Württemberg, Deutschland</i>	0,1 l	5.50 €
Spätburgunder, QbA <i>Weingut Salway</i> <i>Baden, Deutschland</i>	0,1 l	5.50 €
Zweigelt <i>Weingut Heiderer Mayer</i> <i>Niederösterreich</i>	0,2 l	6.00 €

SEKT & CHAMPAGNE

Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,1 l 0,75 l	5.00 € 35.00 €
Pommery Brut Royal	0,1 l 0,75 l	11.50 € 89.00 €
Pommery Brut Royal Rosé	0,75 l	98.00 €
Möet & Chandon Brut Imperial	0,75 l	98.00 €

Feiern Sie Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe
bei uns im Wiener Beisl
oder verschenken Sie unsere Gutscheine...
Wir beraten Sie gern.

KONTAKT / EVENTS:

Laggner Gruppe
- Veranstaltungsmanagement -
info@laggner-gruppe.de
info@wiener-beisl.de
Tel.: 030 - 20 29 54 0
Mo-Fr / 9:30 - 18:30 Uhr

Wir akzeptieren:



EC- und Kreditkartenzahlungen ab 25,00 €
(Visa, Master Card, American Express)