



WIENER BEISL

Wien – Berlin kulinarisch vereint

MENU ENGLISH



STARTERS

Consommè of prime boiled beef
with slices of herbed pancake

7.0

Lukewarm beet root salad
with cranberries and lemon sour cream

9.0

Corn salad
with pumpkin seed vinaigrette and pumpkin kernels

12.0

Two kinds of black pudding sausage
with apple mustard sauce

15.0

Beef tartar with quail egg
and toasted black bread

16.0





ENTREMETS

Jacket potatoes of "Linda" bio-potato
with herbed curd cheese and linseed oil

12.0

Wild garlic risotto
with roasted herb mushrooms

16.0





MAIN DISHES

„Königsberger Klopse“

Meatballs in white caper sauce
with beetroot and potato purée

19.0

Prime boild beef with horseradish sauce,
cream spinach and bouillon potatoes

21.0

„Wiener Schnitzel“

Escalope of veal
with potato cucumber salad or fried potatoes

21.0

Prime rib of beef and cheeks of ox
with Bavarian cabbage and potato mash

23.0





SWEETS & CHEESE

Flamed vanilla cream
with blueberry compote
8.0

Curd cheese dumpling
with apricot compote
8.0

Heim's selection of cheese specialities
garnished with grapes and nut pesto
12.0

For our guests with food intolerances we offer special menus
and beverage lists with a separate concretely allergy identification marking!





HOT BEVERAGES

Espresso	2.0
Espresso double	4.0
Espresso Macchiato	2.5
Coffee	3.0
Cappuccino	3.5
Milk coffee	4.0
Tea	4.0

NON ALCOHOLIC DRINKS

San Pellegrino sparkling	0,25 l	3.5
	0,75 l	7.0
Acqua Panna still	0,25 l	3.5
	0,75 l	7.0
Homemade limonade	0,3 l	4.5
Apple juice	0,2 l	3.0
Orange juice	0,2 l	3.0
Rhubarb juice	0,2 l	3.0
Currant juice	0,2 l	3.0
Juice spritzer	0,2 l	3.0
	0,4 l	5.0
Almdudler	0,25 l	3.0
Tonic Water	0,2 l	3.0
Ginger Ale	0,2 l	3.0
Bitter Lemon	0,2 l	3.0
Coca Cola / Zero / Fanta	0,2 l	3.0
	0,4 l	4.5





BEER

König Pilsner	0,3 l	3.0
	0,4 l	4.0
König Pilsner non-alkoholic	0,3 l	3.0
Augustiner wheat beer	0,5 l	4.5
Radler	0,3 l	3.0
	0,4 l	4.0

APERITIF

White wine spritzer	0,2 l	5.0
Sherry dry/medium	5 cl	5.5
Portwein red/white	5 cl	5.5
Aperol Spritz	0,2 l	6.5
Hugo	0,2 l	6.5
Kir	0,1 l	6.5
Sparkling wine with cucumber	0,1 l	6.5
Kir Royal	0,1 l	11.0
Martini Cocktail		10.0

SPRITZ VARIATIONS

Franz	7.5
<i>Gin, apple juice, tonic, fresh ginger and mint</i>	
Hock Martini	7.5
<i>Riesling, Gin, Brandy, Orange</i>	
Taza de Vita	7.5
<i>Averna, Gin, Soda, fresh mint and lime</i>	





LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic	8.5
Tanqueray Gin Tonic	9.5
Blue Gin Tonic	10.5
Hendrick's Gin Tonic	11.5
Absolut Vodka Soda	8.0
Absolut Vodka Lemon	8.0
Absolut Vodka Orange	8.0
Grey Goose Vodka Soda	9.5
Grey Goose Vodka Lemon	9.5
Grey Goose Vodka Orange	9.5
Jack Daniel's Cola	8.0
Jim Beam Cola	8.0
Red Label Cola	9.0
Black Label Cola	10.0
Cuba Libre	8.5
Campari Soda	8.0
Campari Orange	8.0

BITTERS

Jägermeister	4 cl	5.5
Averna	4 cl	5.5
Ramazotti	4 cl	5.5
Fernet Branca/Menta	4 cl	5.5
Unicum	4 cl	5.5
Punte mes	4 cl	5.5





FRUIT BRANDY

REISETBAUER

Fruit schnapps own brand	4 cl	5.0
Williams plum	4 cl	10.0
Apricot	4 cl	10.0
Quince	4 cl	10.0
Plum	4 cl	10.0
Ginger	4 cl	10.0
Rowan berry	4 cl	12.0
Raspberry	4 cl	12.0
Cherry	4 cl	12.0

GRAPPA

Nardini	4 cl	7.5
Nardini Riserva	4 cl	8.0
Nonino Moscato	4 cl	9.0
Tignanello	4 cl	10.0





Grape juice white	0,2 l	4.0 €
<i>Wineyard Ott</i>		
<i>Wagram, Austria</i>		

OPEN WINES

WHITE

Grauburgunder „Brunhilde“	0,1 l	4.0 €
<i>Wineyard Dreissigacker/Laggner</i>	0,2 l	8.0 €
<i>Rheinhessen, Germany</i>		
Riesling Vollrads	0,2 l	6.0 €
<i>Wineyard Schloss Vollrads</i>		
<i>Rheingau, Germany</i>		
Chardonnay	0,2 l	6.0 €
<i>Wineyard Kloster Limburg</i>		
<i>Pfalz, Germany</i>		
Grüner Veltliner	0,2 l	5.0 €
<i>Wineyard Gmeinbock</i>		
<i>Niederösterreich, Austria</i>		

ROSE

Rosé „Isolde“	0,1 l	4.5 €
<i>Wineyard Dreissigacker/Laggner</i>	0,2 l	9.0 €
<i>Rheinhessen, Germany</i>		

DESSERT WINE

Beerenauslese - Cuvée	0,375 l	39.0 €
<i>Wineyard Umathum</i>		
<i>Burgenland, Austria</i>		





OPEN WINES

RED

„That's Neiss“ Rotwein Cuvée <i>Wineyard Ludi Neiss</i> <i>Pfalz, Germany</i>	0,1 l	4.5 €
Württembergischer Lemberger <i>Wineyard Graf Neippberg</i> <i>Württemberg, Germany</i>	0,2 l	6.0 €
Spätburgunder, QbA <i>Wineyard Salway</i> <i>Baden, Germany</i>	0,2 l	6.5 €
Zweigelt <i>Wineyard Heiderer Mayer</i> <i>Niederösterreich, Austria</i>	0,2 l	6.0 €

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Lutter & Wegner	0,1 l	5.0 €
Riesling Sekt	0,75 l	35.0 €
Pommery Brut Royal	0,1 l	11.5 €
	0,75 l	89.0 €
Pommery Brut Royal Rosé	0,75 l	98.0 €
Möet & Chandon	0,75 l	98.0 €
Brut Imperial		



Celebrate your private or business events
in our Wiener Beisl restaurant
or ask for our gift certificates.

We accept:



EC cards, Visa, Master Card, American Express
at a minimum charge of 25 €



WIENER BEISL

Wien – Berlin kulinarisch vereint

WEINKARTE



FLASCHENWEINE WEISS

RHEINGAU

Schloss Johannisberger „Gelblack“ <i>Riesling, QbA / 2015</i> <i>Weingut Schloss Johannisberg</i>	0,75 l	39 €
Schloss Johannisberger „Bronzelack“ <i>Riesling / 2016</i> <i>Weingut Schloss Johannisberg</i>	0,75 l	54 €
Schloss Johannisberger „Silberlack“ <i>Riesling, Großes Gewächs / 2015</i> <i>Weingut Schloss Johannisberg</i>	0,75 l	75 €
Schloss Vollrads „Alte Reben“ <i>Riesling / 2015</i> <i>Weingut Schloss Vollrads</i>	0,75 l	48 €
Schloss Vollrads „Schlossberg“ <i>Riesling, Großes Gewächs / 2015</i> <i>Weingut Schloss Vollrads</i>	0,75 l	65 €

RHEINHESSEN

„Siegfried“ Riesling, QbA <i>Weingut Dreissigacker / Laggner</i>	0,75 l	28 €
„Brunhilde“ Grauburgunder, QbA <i>Weingut Dreissigacker / Laggner</i>	0,75 l	28 €
„Geyersberg“ Riesling / 2013 <i>Weingut Dreissigacker</i>	0,75 l	65 €





FLASCHENWEINE WEISS

FRANKEN

„Frank & Frei“ <i>Müller-Thurgau, QbA / 2016</i> <i>Weingut am Stein</i>	0,75 l	28 €
„Muschelkalk“ <i>Silvaner, QbA / 2016</i> <i>Weingut am Stein</i>	0,75 l	32 €
„Würzburger Stein“ <i>QbA, VDP Erste Lage / 2016</i> <i>Weingut Bürgerspital</i>	0,75 l	45 €

PFALZ

Sauvignon Blanc, QbA / 2015 <i>Weingut von Winningen</i>	0,75 l	36 €
„winwin“ Riesling, QbA / 2015 <i>Weingut von Winningen</i>	0,75 l	39 €
„Schlossberg“ Chardonnay <i>trocken, Barrique / 2016</i> <i>Weingut Ludi Neiss</i>	0,75 l	39 €

NAHE

„Nahestein“ <i>Grauburgunder, QbA / 2016</i> <i>Schlossgut Diel</i>	0,75 l	38 €
„Diel de Diel“ <i>Weißer Cuvée, trocken, QbA / 2015</i> <i>Schlossgut Diel</i>	0,75 l	39 €





FLASCHENWEINE WEISS

MOSEL

„Scharzhofberger Riesling“ <i>Riesling Kabinett feinherb / 2015</i> <i>Weingut Reichsgraf von Kesselstatt</i>	0,75 l	39 €
„Kazemer Altenberg“ <i>Riesling Spätlese / 2013</i> <i>Weingut Othegraven</i>	0,75 l	48 €
„Max“ <i>Riesling / 2016</i> <i>Weingut Othegraven</i>	0,75 l	36 €
„Mineralschiefer“ <i>Riesling trocken, QbA / 2016</i> <i>Weingut Grans-Fassin</i>	0,75 l	34 €

BADEN

„Salway Grauburgunder“ <i>Kabinett trocken / 2015</i> <i>Weingut Salway</i>	0,75 l	34 €
„Henkenberg Weißburgunder“ <i>Großes Gewächs / 2014</i> <i>Weingut Salway</i>	0,75 l	54 €

SACHSEN

„Gutsriesling“ / 2016 <i>Weingut Schloss Proschwitz</i>	0,75 l	32 €
--	--------	------

ROSE

„Isolde“ / Rheinhessen <i>Weingut Dreissigacker / Laggner</i>	0,75 l	28 €
„Temento“ / Südsteiermark <i>Weingut Tement</i>	0,75 l	34 €





FLASCHENWEINE ROT

AHR

Spätburgunder, QbA / 2015 <i>Weingut Jean Stodden</i>	0,75 l	36 €
„Recher Herrenberg“ QbA / 2012 <i>Weingut Jean Stodden</i>	0,75 l	68 €

PFALZ

Spätburgunder QbA / 2013 <i>Weingut Friedrich Becker</i>	0,75 l	36 €
„Black Print“ Cuvée / 2015 <i>Weingut Markus Schneider</i>	0,75 l	42 €
„Frühburgunder“ QbA, Barrique / 2015 <i>Weingut Ludi Neiss</i>	0,75 l	48 €
„Das kleine Kreuz“ Cuvée, Barrique / 2015 <i>Weingut Rings</i>	0,75 l	58 €





FLASCHENWEINE ROT

BADEN

„Oberrottweiler Käsleberg“ <i>Spätburgunder, QbA / 2014</i> <i>Weingut Salway</i>	0,75 l	42 €
„Henkenberg“ <i>Spätburgunder, Großes Gewächs / 2013</i> <i>Weingut Salway</i>	0,75 l	68 €
„Alte Reben“ <i>Spätburgunder / 2014</i> <i>Weingut Bernhard Huber</i>	0,75 l	68 €

WÜRTTEMBERG

Lemberger <i>QbA / 2015</i> <i>Weingut Dautel</i>	0,75 l	36 €
---	--------	------

