

NACH- & MEHLSPEISEN

„Süßer Genuss kann keine Sünde sein.“

| | |
|--|------|
| Crème de jour – Erdbeergefrorenes | 6.80 |
| frisch mit Schlagobers aufgeschlagen | |
| Powidltascherl mit Bröseln | 9.50 |
| Wiener Wäschermädl – | 9.50 |
| knusprig gebackene Marillen mit Marzipan | |
| Veilchensorbet à la Sisi | 6.80 |
| Rigó Jancsi – unverschämt cremige | 7.50 |
| Schokoladentorte | |

FRISCH AUS DER SALONKÜCHE

Apfelstrudel

Damit Sie beim Backen nicht ins Strudeln kommen: von 15.00 – 16.00 zeigen wir Ihnen in unserer Salonküche, wie das mit dem gezogenen Strudelteig wirklich geht. 1 x pro Woche – jeden Montag.

Anmeldung bis 15.00 – begrenzte Teilnehmerzahl!
inkl. Apfelstrudel 29.00

4.50

KOMPOTT

| | |
|-------------------------------------|------|
| Zwetschken-Kompott | 3.50 |
|-------------------------------------|------|

Salzburger Nockerl

3 Nockerl für 3 Personen 24.50

Werden frisch gebacken, darum muss man sich auch ein bisschen gedulden. Wir empfehlen, sich die 30 Min. Wartezeit mit Süßwein zu verkürzen.

Ruster Ausbruch 1/16 l 8.00

Süß wie die Liebe und zart wie ein Kuss.

ALLERGENE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Satz- und Druckfehler vorbehalten.

WEINE DES MONATS

UNSER HAUSWEIN

Von uns mit feinem Gaumen ausgewählt.

Österr. Weiß- oder Rotwein
in der Lyoner-Karaffe 0,47 l 14.90

Geniale Erfindung der Grande Nation.

ODER

Champagner
Perrier Jouët Brut 0,1 l 14.90

WEISS

Sauvignon Blanc Ottenberger 2016 . . . 32.00
Weingut Tement, Berghausen/Südsteiermark 1/8l 5.40

Grüner Veltliner Stab Steinfeder 2016 . . 27.00
Weingut M. Hirtzberger, Wachau 1/8l 4.50

Chardonnay 2016 „Kräften“ 27.00
Weingut Glatzer, Carnuntum 1/8l 4.50

Neuburger 2016 33.00
Weingut Domäne Wachau 1/8l 5.50

Riesling Nussberg 2016 33.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien Döbling 1/8l 5.50

Fräulein Rosé von Döbling 2016 27.00
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien Döbling 1/8l 4.50

ROT

Zweigelt Rossi 2015 27.00
Weingut H. Haider, Burgenland 1/8l 4.50

Blaufränkisch 2015 30.00
Weingut R. Schuster, Burgenland 1/8l 5.00

Cuveé Dunkelbunt 30.00
Weingut Schützenhof, Südburgenland 1/8l 5.00

Cuveé Hauptsache 2015 33.00
Weingut Triebaumers, Neusiedlersee Hügelland 1/8l 5.50

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

San Pellegrino 0,25 l | 0,75 l 3.20 | 6.50

Römerquelle 0,25 l | 0,75 l 3.20 | 6.50

Acqua Panna 0,25 l | 0,75 l 3.20 | 6.50

Coca Cola, Zero, Light 0,33 l 3.50

Frucade 0,33 l 3.50

Schartner Bombe Zitrone 0,2 l 3.50

Almdudler 0,35 l 3.50

Steirische Fruchtsäfte 0,2 l 3.50

Soda Zitron 0,25 l | 0,5 l 2.80 | 3.80

Himbeersoda 0,25 l | 0,5 l 2.80 | 3.80

Red Bull, Sugarfree 0,25 l 5.00

Organics Simply Cola 0,25 l 4.40

Organics Bitter Lemon 0,25 l 4.40

Organics Ginger Ale 0,25 l 4.40

Organics Tonic Water 0,25 l 4.40

KAFFEE

Cappuccino 4.40

Kleiner Brauner 3.20

BIER

Velkopopovický Kozel

Das böhmische Bier mit dem unaussprechlichen Namen, den man allerdings spätestens nach dem dritten Glas einigermaßen beherrscht.

Pfiff 0,1 l 1.50

Seidl 0,3 l 3.50

Böhmens bestes Bier

RESTAURANT

Meissl & Schadr

WIEN

DU GLÜCKLICHES ÖSTERREICH

MITTAGSTISCH

wird von Mo-Fr von 12.00-15.00 serviert.
Wahlweise mit Suppe, Salat oder Tagesdessert.

MONTAG

Paradeisersuppe mit Schlagobers
Pariser Schnitzel mit Erbsenreis
ODER
Geröstete Knödel mit grünem Salat

DIENSTAG

Zucchini-Rahmsuppe
mit Obershaube
Vanille-Rostbraten mit Braterdäpfel
ODER
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare
und grünem Salat

MITTWOCH

Klare Zwiebelsuppe mit gratiniertem Schwarzbrot
Gegrillter Zander mit Rosmarinbutter, Paradeiser-
Paprika-Gemüse und cremiger Kräuter-Polenta
ODER
Cremige Schwammerl mit Serviettenknödel
und Petersilie

DONNERSTAG

Tafelspitzsuppe mit Butterfrittaten
Stefaniebraten mit Rahmsaft, Stampfkartoffeln,
Röstzwiebeln und geputertem Wurzelgemüse
ODER
Gebackener Gouda mit Preiselbeeren und Blattsalat

SÜSSER FREITAG

Ungarische Fischsuppe mit Sauerrahm
Milchrahmschtrudel mit Vanillesauce und
marinierten Zwickeln
ODER
Schinkenfleckerl mit Häuptlsalat

SONNTAG & FEIERTAGS Der Sonntagsbraten

Kirschtomatenconsommé mit
Basilikumknockerl
5.50

Kalbsnierenbraten mit Erbsenreis und
glaciertem Wurzelgemüse
21.50

Lebkuchenschmarrn mit Apfelkompott
6.50

gesamtes Menü 30.00

NUR

1 Gang
9.90

2 Gänge
12.50

3 Gänge
14.90

ASSIETTEN

Die Altwiener Einschieb-Speisen - ideal, um von
der Fülle der Wiener Küchentradition zu kosten.

Wiener Beinschinken mit Krenrahm & Ei

Sasak mit Türken-Pfeffer und Radieschen
(»Pulled Pork« auf Altösterreichisch)

Gesulzter Tafelspitz in der kleinen Gugelhupfform

Schill (Zander) im Speckmantel auf Paradeiser-Paprikakraut

Gespickte Rahmherzen mit Bröselknödel

Gebröselte Erdäpfelkroketten mit Sauce Remoulade

Kaisergulasch mit rosa gebratenem Filet vom Rind
mit grünen Erbsen, schmeckt wie Gulasch nur besser

Gemüse-Tartare mit Schnittlauchsauce

je Stk. 3.50

VORSPEISEN

Austern Gillardeau Nr. 4 (gibt es Fr-So) . . . 4.80
je Stk.
Das Original - unerreicht bissfest und delikat.
Kein voller Genuss ohne Chablis - 0,11 8.00
- oder Champagner 0,11 14.90

Shrimps-Cocktail 12.50
große Klassik aus kleinen Krabben

Beef Tartare traditionell von Hand gehackt . . . 13.80

Markknochen – eine Wiener Delikatesse, gegrillt
mit Petersilie, Kapern und Gebätem Brot 9.50

Salat Waldorf das New Yorker Original mit . . . 9.50
pikant gewürzten Walnüssen

MEISSL & SCHADN

Tafelspitz

RINDFLEISCH
VOM WAGEN



Tafelspitz, Schulter-
scherzl, Beinflleisch,
Zunge & Markknochen –
dazu Cremespinat,
Karotten, Kartoffel-
schmarren, Apfelkren,
Schnittlauchsoße,
Semmelnkren

VEGETARISCH

Gebackenes
Ei, Cremespinat,
Karotten, Kartoffel-
schmarren, Apfelkren,
Schnittlauchsoße,
und Semmelkren
Für alle, die auf Rindfleisch
verzichten können.

täglich
12.00-14.30

19.80

18.00-22.00

16.00

SUPPEN

Klare Rindsuppe vom Tafelspitz
nach Wahl mit

Grießnockerl, Butterfrittaten

oder Milzschnitten 4.80

Schaumsuppe von der Brunnenkresse (veg.)

mit jungen Erbsen 5.80

Kaisersuppe

Kalbseinmachsuppe mit Gemüse,
Kalbsbries und -zunge 6.80

MEISSL & SCHADN

Wiener Schnitzel

FRISCH AUS DER SALONKÜCHE

Das echte Wiener Schnitzel
ist nur vom Kalb.

Wahlweise in Butterschmalz,
Schweineschmalz oder Pflanzenöl
gebacken.

17.80

mit Garnitur nach Wahl:

Erdäpfelsalat / Mayonnaissalat /
Gurkensalat / Petersilerdäpfeln . . . 4.50

Wildpreiselbeeren 2.50

Wiener Garnitur aus Petersil,
Schalotte, Zitronenfilets, Kapern,
Ei und Sardellenfilets 2.50

Sie wollen lieber selber klopfen?
Von 17.00 - 18.00 zeigen wir Ihnen
in unserer Salonküche, wie aus einem
Schnitzel ein echtes Wiener wird.
2 x pro Woche – Dienstag & Freitag.

Anmeldung bis 15.00 – begrenzte Teilnehmerzahl!
inkl. Schnitzel 38.00

HAUPTSPEISEN

Altwiener Zwiebelrostbraten 22.30
langsam geschmort, serviert
mit Braterdäpfeln und Senfgruke

Paprikahendl 18.90
mit Butternockerl und gegrilltem Paprika

Rahmlinsen Esterházy (veg.) 14.30
mit Wurzeljulienne und knusprig
gebratenem Semmelkren

Unsere glacierte Leber 16.30
mit Erdäpfel

Cremiges Risotto (veg.) 16.00
mit gebratenen Schwammerln

Steinpilztascherl 16.00
mit Babyspinat, Paradeiser und Thymianbutter

Ungarische Fischküche 21.80
Waller, Zander & Lachsforelle zart gebraten
mit Paprikagemüse und Kümmelerdäpfeln

Heilbutt mit Flusskrebs-Sauce, 23.80
Dillerdäpfeln und tourniertem Gemüse

SALATE

Gemischter Salat 4.50
Paradeiser-, Häuptl-, Gurkenrahm-, Erdäpfelsalat
mit oder ohne Kernöl

Gedeck 3.00
pro Person

(wird zu Mittag nur auf Bestellung serviert)

Wiener Schnitzel mit allen Schikanen

SIE WOLLEN IHR SCHNITZEL
SO SERVIERT, WIE ES STEFAN
ZWEIG, SIGMUND FREUD UND
ARTHUR SCHNITZLER IM
MEISSL & SCHADN GEGESSEN
HABEN?

Im Schweineschmalz gebacken.
Serviert mit Wiener Garnitur, Wild-
preiselbeeren und Erdäpfelsalat.

à 23.50