

NACH- & MEHLSPEISEN

„Süßer Genuss kann keine Sünde sein.“

Cremeschnitte	7.50
Crème de jour – Erdbeergefrorenes	6.80
frisch mit Schlagobers aufgeschlagen	
Powidltascherl mit Bröseln	9.50
Wiener Wäschermädl – eine Sünde wert ..	9.50
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

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 ...

34.50

Weingut Tement, Südsteiermark 1/8 l

6.20

Grüner Veltliner Steinfeder 2016

28.00

Weingut Lehensteiner, Wachau 1/8 l

5.00

Chardonnay 2016 „Kräften“

33.00

Weingut Glatzer, Carnuntum 1/8 l

5.90

Neuburger 2016 „Hommage“

33.00

Weingut Mantlerhof, Kremstal 1/8 l

5.50

Riesling „Wiener“ 2016

33.00

Weingut Wieninger, Wien 1/8 l

5.90

ROSÉ

Rosé Zweigelt Federspiel 2017

29.00

Weingut Domäne Wachau 1/8 l

5.20

ROT

Zweigelt Rossi 2017

27.00

Weingut H. Haider, Burgenland 1/8 l

4.90

Blaufränkisch 2015

33.00

Weingut R. Schuster, Burgenland 1/8 l

5.90

Cuveé Dunkelbunt

30.00

Weingut Schützenhof, Südburgenland 1/8 l

5.50

Cuveé Hauptsache 2015

33.00

Weingut Triebaumers, Neusiedlersee Hügelland 1/8 l

5.90

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

San Pellegrino 0,25 l | 0,75 l

3.20 | 6.50

Römerquelle 0,33 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

Melange

4.40

Kleiner Mokka

3.20

Großer Mokka

4.90

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

Tafelspitzsuppe mit Fleischstrudel
Grammeltascherl mit Sauerkraut und
Kümmelsaftl

ODER

Spinatnockerl mit grünem Salat

DIENSTAG

Ungarische Fischsuppe
Kalbsnierenbraten mit Butterreis
und Thymiansaftl

ODER

Gebackene Champignons mit Sauce Tartare
und Paradeiserosauce

MITTWOCH

Knoblauchrahmsuppe mit Schlagobers und Brotwürfeln
Zander mit Thymianbutter auf cremigem
Kürbisrisotto

ODER

Steinpilztascherl mit Jungzwiebeln
und Kirschtomaten

DONNERSTAG

Rindsuppe mit Kaiserohröberl
Salonbeuschel mit Semmelknödel

ODER

Krautfleckerl mit gesponnenem Zucker und Häuptloalat

SÜSSER FREITAG

Karottenchaumsuppe mit Schlagobers
Schokoladenschmarrn mit Zwetschenröster

ODER

Tafelspitzgröstl mit Krautsalat und Spiegelei

NUR

1 Gang
9.90

2 Gänge
12.50

3 Gänge
14.90

SONNTAG & FEIERTAGS
Der Sonntagsbraten

Wiener Hoftballsuppe oder Oliosuppe
Kräftige Fleischsuppe nach originalem Rezept,
wie sie am Kaiserhof um 1900 serviert wurde.
6.50

Geschmorte Rinderwade, glaciertes Wurzelgemüse
und in Butter gebratener Serviettenknödel
22.50

Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
und Marillenkompott
8.50

gesamtes Menü **35.00**

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, Beinfleisch,
Zunge & Markknochen –
dazu Cremespinat,
Karotten, Kartoffel-
schmarren, Apfelkren,
Schnittlauchsauce,
Semmelkren

täglich
12.00-14.30
18.00-22.00

VEGETARISCH

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

16.00

19.80

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.
1 x pro Woche – immer dienstags.

Anmeldung bis 15.00 – begrenzte Teilnehmerzahl!
inkl. Schnitzel .. 38.00

HAUPTSPEISEN

Der Zwiebelrostbraten auf zwei Arten .. 22.30
langsam geschmort auf Altwiener Art
oder
kurzgebraten
serviert mit Braterdäpfeln und Senfgurke

Paprikahendl .. 18.90
mit Butternockerl und gegrilltem Paprika

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

Geröstete Leber .. 16.30
mit Buttererdäpfel

Paradeiserrisotto (veg.) .. 16.00
mit gebranntem Ziegenkäse

Rote Rüben Tascherl .. 16.00
mit Kirschtomaten, Babyspinat und Salbeibutter

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