

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

VORSPEISEN STARTER

Beef Tartar

vom heimischen Jungrind, pikant gewürzt
mit Toastbrot, Butter & eingelegtem Gemüse a g m o

€ 18,50

young beef, spicy seasoned
with toast, butter & pickled vegetables

Kräftige Rindsuppe ^{l o}

mit hausgemachten Frittaten ^{a c g}
oder traditionellem Leberknödel ^{a c}
oder Kaspressknödel ^{a c g}

€ 5,00

consommé of beef - served with
semolina dumpling or traditional sliced austrian pancakes
or typical austrian cheese dumplings

€ 6,00

SALATE FRESH SALAD

Rosmarin - Huhn auf Blattsalat

knackiger Salat mit gegrilltem Hühnerfilet und
unserem Hausdressing o

€ 15,50

fresh marinated leaf salad with grilled
rosemary chicken on top

Steirischer Backhendlsalat

panierte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat
mit steirischem Kernöl a c m o

€ 15,50

breaded chicken strips on
mixed salad with styrian kernel oil

Diverse Beilagensalate

Blatt-, Erdäpfel-, Gurken- oder Gemischter Salat l m o

€ 5,00

side salad
mixed leaf, potato, cucumber or mixed salad

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENNDATION

Ofenfrisches Knoblauchbrot / fresh garlic bread ^a € 5,20

Ofenfrisches Laugenbrezen / fresh pretzel ^a € 4,90

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

FEUERFLECK TARTE FLAMBE E

Thunfisch Fleck

Thunfisch, Paprika, Oliven

tuna, red peppers & olives

a d g

€ 13.80

Rohschinken Fleck

saftiger Rohschinken, Rucola

prosciutto crudo & rucola

a g o

€ 13.80

Vegetarischer Fleck

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

tomatoes with mozzarella & basil

a g

€ 12.50

WÜRSTEL SAUSAGES

Bettl's Bratwürstel

auf Kartoffel-Gurkensalat, mit Sardellen,
Estragonenf und Schwarzbrot

with potato-cucumber salad, anchovies
mustard and bread

a l m o r

€ 14.90

Gegrillte Bernerwürstel

mit Pommes Frites und Zwiebelsenf

bernese sausage, french fries, onion mustard

a l m o r

€ 13.90

MACH DAS WÜRSTL ZUM VIP PIMP IT UP

Getrübete Süßkartoffelpommes mit Grana Padano^g

€ 6.90

Trüffelmayonnaise^c

€ 2.90

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

VEGETARISCHES VEGGIES

Geröstete Knödel

hausgemacht, mit Ei und Blattsalat a c g o € 12.90
traditional roasted dumplings
with scrambled eggs and leaf salad

Deftige Käsnockerl

mit knusprigen Röstzwiebeln und grünem Salat a c g o € 13.90
roasted small dumplings
with cheese, fried onions and green salad

Veganer Süßkartoffel - Eintopf

buntes Gemüse in Kokos-Currysauce mit Reis o € 13.90
sweet potato and vegetables in curry sauce with rice

VOM GRILL BBQ

Würzige Spareribs

mit Pommes & Cocktailsauce f g m o 560 Gramm € 18.90
spicy Spareribs with fries & cocktailsauce 800 Gramm € 24.90

Gegrilltes Hühnerfilet

mit Basmatireis, Gemüse & Kräuterbutter g € 16.90
grilled chicken fillet with rice & vegetables

Grillteller

Naturschnitzerl von Huhn und Schwein, Spiegelei
Berner Würstel, Pommes, Zwiebelsenf & Kräuterbutter c g m € 18.60
cutlets of chicken and pork, sunny side up egg
bernese sausage, with french fries and onion mustard

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENNDATION

Die Original Bettelpfanne

zarte Schweinsmedaillons in Schwammerlsauce mit Bandnudeln a g l € 19.90
pork tenderloin with mushroomsauce & tagliatelle

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

WIENER KLASSIKER VIENNESE CLASSICS

Original Wiener Schnitzel

vom Kalb mit Erdäpfelsalat

a c l m

€ 24.50

schnitzel of veal, with traditional potato salad

Wiener Schnitzel

vom Jungschwein mit Erdäpfelsalat

a c l m

€ 15.50

viennese Schnitzel from young pork with potato salad

Retro-Clubsandwich ^{a l m o}

Hühnerbrust, Spiegelei, Salat, Tomaten, Speck, Cocktailsauce & Pommes

€ 15.90

traditional Sandwich with chicken, egg, bacon, salad, tomatoes - served with french fries

Cordon Bleu

vom Schwein mit Petersilerdäpfeln

a c g

€ 17.50

with ham & cheese stuffed pork cutlet, served with parsley potatoes

Traditionelles Wiener Saftgulasch

vom heimischen Weiderind mit Serviettenknödel

a c g l

€ 15.90

traditional Viennese goulash from domestic beef,
served with bread dumplings

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

a c l m o

€ 16.90

fried chicken with potato and green salad

Bauerngröstl

Kartoffel, Zwiebel, Fleisch, Wurst, Spiegelei & grünem Salat

c l m o

€ 15.50

traditional Gröstl with potato, onion, meat, sausage
with fried egg & green salad

Zwiebelrostbraten

Österreichisches Rindfleisch, in sämiger Sauce mit knusprigen

Röstzwiebeln, dazu Braterdäpfel

a l o

€ 22.90

roasted prime rib of beef with typical onion sauce and baked potatoes

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENNDATION

Original Wiener Tafelspitz ^{g l m o}

mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce

€ 24.90

with root vegetables, roasted potatoes, apple horseradish & chive sauce

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

BURGER BURGER

Unsere Burger werden mit Pommes, Tomaten, Salat und Zwiebel serviert
our burgers are served with fries, tomato, lettuce and onions

Bettel Burger

würziges Pulled Pork, Salat, Tomaten, Röstzwiebel und BBQ Dip
pulled pork, salad, tomatoes, crispy onions & BBQ dip

€ 16.60

BBQ Cheese Burger

saftiges Beef Patty, gebratener Speck, Räucherkäse und BBQ Dip
medium beef patty with bacon and smokey cheddar cheese

€ 16.20

Vegan Beyond Burger

Beyond Meat Laibchen aus Erbsenprotein, Guacamole, Salat
Tomate, dazu Süßkartoffelpommes
vegan pea protein patty with guacamole, salad,
tomatoes & sweet potato fries

€ 16.60

SÜSSES SWEETS

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

traditional pancake - soufflé with plum jam

€ 8.60

Eismarillenknödel mit Beerenspiegel

with Apricot jam stuffed ice cream dumpling

€ 6.90

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers

mit Vanillesauce +€ 1,40
homemade, traditional Strudel served with whipped cream
with vanillasauce +€ 1,40

€ 5.60

Wiener Palatschinke

mit Marillenmarmelade (pro Stück)
viennese pancake with jam (per piece)

€ 3.20

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

BEILAGEN ADD ONS

Klassische Beilagen

Reis, Gemüse, Nockerl, Pommes Frites, Petersilerdäpfel oder Braterdäpfel a c g € 4.90
rice, grilled vegetables, fries, parsley or fried potatoes - each portion

Süßkartoffel Pommes € 6.50
sweet potato fries

Getrübete Süßkartoffelpommes mit Grana Padano g € 6.90
sweet potato fries with Grana Padano & truffle oil

Trüffelmayonnaise c € 2.90
truffled mayonnaise

Diverse Beilagensalate
Blatt-, Erdäpfel-, Gurken- oder Gemischter Salat l m o € 5.00
side salad
mixed leaf, potato, cucumber or mixed salad

ofenfrische Laugenbrezen a € 4.90
freshly baked pretzel

ofenfrisches Knoblauchbrot a € 5.20
freshly baked bread with garlic

Bettelstudent

Wir führen Schmä. Und gute Küche.

GEZAPFTES FASSBIER DRAFT BEER^a

Studentenbräu ausgewogen, kraftvoll, intensiv	0,33l € 4.30	0,50l € 4.90	Zwickl Rot bernsteinfarben, naturtrüb, einzigartig	0,33l € 4.30	0,50l € 5.10
Zwickl Hell ungefiltert, cremig, mild	€ 4.30	€ 5.10	Budweiser süffig, erfrischend, schmeckt nach mehr	€ 4.30	€ 5.30
Zwickl Dunkel aromatisch, naturtrüb lieblich	€ 4.30	€ 5.10	Ottakringer Citrus Radler	€ 4.30	€ 5.10
Paulaner naturtrübes Weizenbier	€ 4.40	€ 5.40			

FLASCHENBIER BOTTLED BEER

Augustiner Edelstoff	0,50l € 5.30	Franziskaner Hefeweissbier	0,50l € 5.30
Hirter Privat Pils	0,50l € 5.30	Schneider Weisse Original TAP 7	0,50l € 5.60
Murauer Pils	0,50l € 5.30	Corona	0,35l € 5.10
Wieselburger Stammbräu	0,50l € 5.30	Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l € 5.20

SPRITZER SPRITZER^o

Rot	0,25l € 3.90	Hugo	0,25l € 5.50
Weiss	0,25l € 3.90	Lillet	0,25l € 5.60
Pfirsichspritzer	0,25l € 4.20	Veilchenspritzer	0,25l € 4.90
Aperol Spritzer	0,25l € 5.60	Granatapfelspritzer	0,25l € 4.90

SCHAUMWEIN SPARKLING WINE^o

Prosecco	0,10l € 5.20	Moët & Chandon Rosé	0,75l € 109.00
Prosecco Aperol	0,20l € 6.50	Schlumberger Sparkling	0,20l € 15.00
Moët & Chandon	0,20l € 34.00	Schlumberger Sparkling Brut	0,75l € 43.00
Moët & Chandon	0,75l € 96.00	Schlumberger Rosé Secco	0,75l € 43.00

Bettelstudent

Wir führen Schmä. Und gute Küche.

WEISS & ROSÉ & ROT WHITE & ROSE & RED °

	0,125l	0,75l		0,125l	0,75l
Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg ein Niederösterreichischer mit langem Abgang, harmonisch	€ 4.80	€ 28.80	„Fräulein Rosé“, Mayer am Pfarrplatz Vielschichtiger Wein, äußerst feminin & zart	€ 5.10	€ 30.60
Gemischter Satz, Fuhrgassl-Huber saftig, süffig, knackige Säure	€ 5.10	€ 30.60	Zweigelt, Schwarz zart, fein - der perfekte Speisenbegleiter	€ 4.50	€ 27.00
Chardonnay, Krug gute Lebendigkeit, viel Fruchtcharme	€ 5.00	€ 30.00	Blaufränkisch, J. Heinrich frische Frucht, frische Säure, kräftige Struktur	€ 4.70	€ 28.20
Gelber Muskateller Tement ein gaumenfreudiger, fruchtiger Steirer	€ 5.00	€ 30.00	Merlot, Hannes Reeh saftige Frucht trifft auf vollen Körper	€ 5.10	€ 30.60

ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC

Apfelsaft	0,25l	€ 3.50	Red Bull Classic	0,25l	€ 4.80
mit Soda gespritzt	0,25l 0,50l	€ 2.70 € 5.10	Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon	0,20l	€ 3.90
Pago Johannisbeere, Mango, Orange Marillennektar	0,20l	€ 3.90	Fentimans Tonic	0,20l	€ 4.20
mit Soda gespritzt	0,30l 0,50l	€ 4.40 € 5.10	Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33l	€ 3.90
Römerquelle prickelnd, still	0,33l 0,75l	€ 3.50 € 5.90	Coca Cola Classic, Zero	0,33l	€ 3.90
Sodawasser Zitrone, Himbeere, Holunder, Granatapfel	0,25l 0,50l	€ 2.70 € 4.90	Sprite	0,33l	€ 3.90
Himbeer- oder Kräuterlimo (Jugendgetränk)	0,50l	€ 4.60	Frucade	0,35l	€ 3.90
			Almdudler	0,35l	€ 3.90

DRINKS ' N SPIRITS

Averna	2 cl	€ 4.00	Berliner Luft	2 cl	€ 4.00	Stolichnaya	2 cl	€ 4.00
Jägermeister	2 cl	€ 4.00	Jose Cuervo	2 cl	€ 4.00	Bacardi	2 cl	€ 4.00
Klopfer	2 cl	€ 4.00	Brokers	2 cl	€ 4.00	Jack Daniels	2 cl	€ 4.40
Fruxi	2 cl	€ 4.00	Hendrick' s	2 cl	€ 5.00			

Edelbrände

Nuss	2 cl	€ 4.10
Zirbe	2 cl	€ 4.10
Williams Birne	2 cl	€ 4.10

KAFFEE & TEE COFFEE & TEA

Espresso	€ 3.10	Melange ^g	€ 4.40
Espresso groß	€ 4.40	Café Latte ^g	€ 4.60
Verlängerter	€ 3.90	Heiße Schoko ^g	€ 4.90
Schwarztee, Grüntee Pfefferminztee, Früchtetee			€ 3.80