

# Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

## VORSPESIEN 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 <sup>l o</sup>

mit hausgemachten Frittaten <sup>a c g</sup>  
oder traditionellem Leberknödel <sup>a c</sup>  
oder Kaspressknödel <sup>a c g</sup>

€ 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 <sup>a</sup> € 5.20

Ofenfrisches Laugenbrezen / fresh pretzel <sup>a</sup> € 4.90

# Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

## GANSL-ZEIT GOOSE-SAISON

<b>Gansl-Einmachsuppe</b> <u>mit Bröselknödel</u> _____ a c g	€ 6.90
goose-soup with crumbs-dumplings	
<b>Gansl-Gröstl</b> <u>mit grünen Salat</u> _____ o	€ 15.80
traditional goose-Gröstl with green salad	
<b>Rehragout mit Rotkraut</b> <u>dazu Serviettenknödel und Preiselbeer-Pfirsich</u> _____ a c g	€ 21.90
deer stew with red cabbage and dumplings	
<b>Gansl</b> <u>mit Rotkraut und Erdäpfelknödel</u> _____ a o	€ 24.90
goose with red cabbage and potato dumplings	

## WÜRSTEL SAUSAGES

<b>Bettl's Bratwürstel</b> <u>auf Kartoffel-Gurkensalat, mit Sardellen, Estragonenf und Semmel</u> _____ a l m o r	€ 14.90
with potato-cucumber salad, anchovies mustard and bread	
<b>Gegrillte Bernerwürstel</b> <u>mit Pommes Frites und Zwiebelsenf</u> _____ a l m o r	€ 13.90
bernese sausage, french fries, onion mustard	

### MACH DAS WÜRSTL ZUM VIP PIMP IT UP

Getrübefelte Süßkartoffelpommes mit Grana Padano <sup>g</sup>	€ 6.90
Trüffelmayonnaise <sup>c</sup>	€ 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 RECOMENDATION

### 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  
schnitzel of veal, with traditional potato salad

€ 24.50

### Wiener Schnitzel

vom Jungschwein mit Erdäpfelsalat

\_\_\_\_\_ a c l m  
viennese Schnitzel from young pork with potato salad

€ 15.50

### Cordon Bleu

vom Schwein mit Petersilerdäpfeln

\_\_\_\_\_ a c g  
with ham & cheese stuffed pork cutlet, served with parsley potatoes

€ 17.50

### Traditionelles Wiener Saftgulasch

vom heimischen Weiderind mit Serviettenknödel

\_\_\_\_\_ a c g l  
traditional Viennese goulash from domestic beef,  
served with bread dumplings

€ 15.90

### Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

\_\_\_\_\_ a c l m o  
fried chicken with potato and green salad

€ 16.90

### Bauerngröstl

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

\_\_\_\_\_ c l m o  
traditional Gröstl with potato, onion, meat, sausage  
with fried egg & green salad

€ 15.50

### Zwiebelrostbraten

Österreichisches Rindfleisch, in sämiger Sauce mit knusprigen

Röstzwiebeln, dazu Braterdäpfel

\_\_\_\_\_ a l o  
roast beef with typical onion sauce and baked potatoes

€ 22.90

## UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENNDATION

### Original Wiener Tafelspitz <sup>g l m o</sup>

mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce

\_\_\_\_\_ a l o  
with root vegetables, roasted potatoes, apple horseradish & chive sauce

€ 24.90

# 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

Getrübelt 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

Ketchup, Mayonaisse, Senf c m € 0.50  
Ketchup, mayonaisse, mustard

Toastbrot oder Semmerl a f g € 1.90  
Toast or roll

# Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

## GEZAPFTES FASSBIER DRAFT BEER<sup>a</sup>

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

## FLASCHENBIER BOTTLED BEER

Augustiner Edelstoff	0,50l € 5.30	Corona	0,35l € 5.10
Hirter Privat Pils	0,50l € 5.30	Franziskaner Hefeweissbier	0,50l € 5.30
Murauer Pils	0,50l € 5.30	Schneider Weisse Original TAP 7	0,50l € 5.60
Wieselburger Stammbräu	0,50l € 5.30	Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l € 5.20
Heineken	0,33l € 5.10	Gösser Alkoholfrei	0,50l € 5.20

## SPRITZER SPRITZER<sup>o</sup>

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

## SCHAUMWEIN SPARKLING WINE<sup>o</sup>

Strongbow Cider: Elderflower / Red Berries / Gold Apple	0,33l € 5.10		
Prosecco Mionetto	0,10l € 5.20	Baron Albert Beatrice Champagner	0,75l € 109.00
Prosecco Aperol	0,20l € 6.50	Baron Albert Beatrice Rose	0,75l € 109.00
Schlumberger Sparkling	0,20l € 15.00	Schlumberger Sparkling	0,75l € 43.00
Prosecco Mionetto	0,75l € 36.40	Schlumberger Rose Brut	0,75l € 43.00

# Bettelstudent

Wir führen Schmä. Und gute Küche.

## WEISS & ROSÉ & ROT WHITE & ROSE & RED<sup>0</sup>

	0,125l	0,75l		0,125l	0,75l
Grüner Veltliner, Baumgartner Gobelsburg, Kamptal	€ 4.60	€ 27.60	Zweigelt Rose, Leopold Figl Traisental	€ 5.10	€ 30.60
Gemischter Satz, Rotes Haus Wien	€ 5.10	€ 30.60	Zweigelt / St. Laurent, Taferner Carnuntum	€ 4.50	€ 27.00
Chardonnay, Gebrüder Nittnaus Neusiedlersee	€ 5.00	€ 30.00	Blaufränkisch, Kerschbaum Mittelburgenland	€ 4.70	€ 28.20
Gelber Muskateller, Taferner Carnuntum	€ 5.00	€ 30.00	Grand Cuvee, Keringer Neusiedlersee	€ 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	0,20l	€ 3.90	Fentimans Tonic	0,20l	€ 4.20
Johannisbeere, Mango, Orange, Erdbeere			Pago Eistee Zitrone, Pfirsich	0,33l	€ 3.90
Marillennektar			Coca Cola Classic, Light, Zero	0,33l	€ 3.90
mit Soda gespritzt	0,30l   0,50l	€ 4.40   € 5.10	Sprite, Fanta, Frucade, Almdudler	0,33l	€ 3.90
Römerquelle	0,33l   0,75l	€ 3.50   € 5.90	Keli Orangen-/ Himbeerkracherl	0,35l	€ 3.90
prickelnd, still			Keli Apfelsaft naturtrüb	0,35l	€ 3.90
Sodawasser	0,25l   0,50l	€ 2.70   € 4.90			
Zitrone, Himbeere, Holunder, Granatapfel					
Himbeer- oder Kräuterlimo (Jugendgetränk)	0,50l	€ 4.60			

## DRINKS ' N SPIRITS

Averna, Jägermeister, Berliner Luft, Klopfer, Fruxi	2 cl	€ 4.00	Jose Cuervo	2 cl	€ 4.00
Glenfiddich, Jameson, Four Roses, Grappa Marzadro	2 cl	€ 4.00	Bacardi	2 cl	€ 4.00
Baileys	2 cl	€ 4.40	Jack Daniels	2 cl	€ 4.40
Martini	4 cl	€ 5.40	Hendrick' s	2 cl	€ 5.00
			Stolichnaya	2 cl	€ 4.00

## Edelbrände

Remy Martin	2 cl	€ 4.40
Tiroler Zirbener (vom Erber)	2 cl	€ 4.40
Birne, Haselnuss, Marille (vom Bauer)	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			