Bettelstudent

Hausklassiker / Our Signatures

WIENER WIRTSHAUSKULTUR SEIT ÜBER 40 JAHREN

Traditionelle Wiener Küche, ehrlich gekocht und herzlich serviert – für Wiener Stammgäste und alle, die Wien kulinarisch erleben möchten.

Traditional Viennese cuisine, honestly cooked and warmly served – for locals and everyone who want to discover Vienna through its food.

KLASSIKER DES HAUSES

Bettels Cordon Bleu Royal (A, C, G) **€ 34,90**

Zartes Kalbfleisch, verfeinert mit schwarzem Trüffel, gefüllt mit Beinschinken, Emmentaler, Blattspinat und Jungzwiebeln. Serviert mit Petersilienerdäpfeln.

Tender veal refined with black truffle, filled with premium ham, Emmental cheese, spinach leaves and spring onions. Served with parsley potatoes.

WIENER IKONE

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, L, M) **€ 31,90**

Goldbraun gebacken, mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Zitrone.

Golden-fried veal escalope with homemade Viennese potato salad and lemon.

BETTELSTUDENT SIGNATUR

Original Bettelpfanne (A, G, L) **€ 24,90**

Zarte Schweinsmedaillons in cremiger Jägersauce, dazu Bandnudeln.

Tender pork medallions in creamy hunter’s sauce, served with ribbon noodles.

BETTELSTUDENT SIGNATUR

Bettel Mega Smash Burger (A, C, G, M, N, O) **€ 22,90**

Doppeltes Smash-Beef, Cheddar, Speck, Röstzwiebeln, Essiggurkerl und Bettel-Sauce, dazu Pommes.

Double smashed beef, cheddar, bacon, crispy onions, pickles and Bettel sauce, served with fries.

ZUM TEILEN ODER SELBERESSEN

Kaiserschmarrn (A, C, G, O) **€ 9,90**

Flaumig gerissen, mit Zwetschkenröster. Optional mit Vanillesauce + € 2,00.

Fluffy torn pancake with plum compote. Optional vanilla sauce + € 2,00.

Bettelstudent

Vorspeisen, Brotzeit, Würstel, Salate & Extras

Vorspeisen & Suppen

Beef Tatar (A, G, M, O) **€ 21,90**
Ca. 150 g heimisches Jungrind, pikant gewürzt, mit Toast, Butter und eingelegtem Gemüse.
Approx. 150 g local young beef, seasoned, with toast, butter and pickled vegetables.

Kräftige Rindsuppe (A, C, G) **€ 6,50**
Wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel; Kaspressknödel + € 2,00.
Clear beef consommé with sliced pancakes or liver dumpling; cheese dumpling + € 2.00.

Brotzeit

Mailänderbrot (A, G) **€ 11,90**
Schwarzbrot mit Schinken, Käse, Paprika und Tomaten überbacken.
Dark rye bread topped with ham, cheese, bell pepper and tomatoes.

Schwarzbrot mit Eierspeise (A, C, G) **€ 12,90**
Geröstetes Schwarzbrot mit cremiger Eierspeise, Schnittlauch und steirischem Kernöl.
Toasted dark rye bread with creamy scrambled eggs, chives and Styrian pumpkin seed oil.

Bauernbrot (A, G) **€ 12,90**
Mit Speck, Zwiebel, Mais und Käse herzhaft überbacken, dazu ein Spiegelei.
Rustic bread topped with bacon, onions, sweetcorn and melted cheese, served with a fried egg.

Würstel

Gegrillte Berner Würstel **€ 18,90**
(A, L, M, O, R)
Mit Pommes und Zwiebelsenf.
Grilled cheese-filled bacon sausages with fries and onion mustard.

Bettl's Bratwürstel (A, L, M, O, R) **€ 17,90**
Auf Erdäpfel-Gurkensalat, mit Estragonsenf und Gebäck.
Grilled sausages on potato-cucumber salad, with tarragon mustard and bread.

Würstel mit Saft (A, C, G, L) **€ 10,90**
Zwei Frankfurter im kräftigen Gulaschsaft, dazu eine frische Semmel.
Two Viennese sausages in rich goulash gravy, served with a bread roll.

Salate

Backhendlsalat (A, C, M, O) **€ 18,50**
Knusprige Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Erdäpfeln und steirischem Kernöl.
Crispy chicken strips on leaf and potato salad with Styrian pumpkin seed oil.

Grillhendl-Salat (O) **€ 18,50**
Gegrillte Hühnerstreifen auf Blattsalat mit Hausdressing.
Grilled chicken strips on crisp leaf salad with house dressing.

Beilagensalat (L, M, O) **€ 6,50**
Blatt-, Erdäpfel-, Gurken-, Kraut- oder gemischter Salat.
Leaf, potato, cucumber, cabbage or mixed side salad.

Kleine Extras

Ofenfrische Laugenbrezen (A) **€ 5,20**
Oven-fresh pretzel

Öfferl BIO Brotkorb (A) **€ 6,90**
Organic bread basket

Trüffelmayonnaise (G) **€ 2,90**
Truffle mayonnaise

Toastbrot (A) **€ 2,00**
Toast bread

Semmel (A) **€ 1,90**
Bread roll

Senf (M) **€ 0,80**
Mustard

Ketchup (L, M, O) **€ 0,80**
Ketchup

Mayonnaise (C, M)) **€ 0,80**
Mayonnaise

Kren **€ 2,90**
Horseradish

Bettelstudent

Wiener Klassiker / Viennese Classics

Schnitzel & Gulasch

Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A, C, L, M) **€ 31,90**

Mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Zitrone.

Veal escalope with homemade Viennese potato salad and lemon.

Wiener Schnitzel vom Jungschwein (A, C, L, M) **€ 18,90**

Mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Zitrone.

Pork escalope with homemade Viennese potato salad and lemon.

Cordon Bleu vom Jungschwein (A, C, G) **€ 21,90**

Gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Petersilerdäpfel.

Pork escalope filled with ham and cheese, served with parsley potatoes.

Bettels Cordon Bleu Royal (A, C, G) **€ 34,90**

Zartes Kalbfleisch, verfeinert mit schwarzem Trüffel, gefüllt mit Beinschinken, Emmentaler, Blattspinat und Jungzwiebeln. Serviert mit Petersilienerdäpfeln.

Tender veal refined with black truffle, filled with premium ham, Emmental cheese, spinach leaves and spring onions. Served with parsley potatoes.

Traditionelles Wiener Saftgulasch (A, C, G, O) **€ 20,90**

Vom heimischen Weiderind, mit Serviettenknödel.

Traditional Viennese beef goulash with bread dumpling.

Wiener Fiakergulasch (A, C, G, L) **€ 23,90**

Mit Serviettenknödel, Würstel, Spiegelei und Essiggurkerl.

Viennese goulash with bread dumpling, sausage, fried egg and pickle.

Zwiebelrostbraten (A, L, O) **€ 25,90**

Österreichisches Rindfleisch in sämiger Zwiebelsauce, dazu Braterdäpfel.

Austrian roast beef in rich onion sauce with fried potatoes.

Klassiker des Hauses

BETTELSTUDENT SIGNATUR

Original Bettelpfanne (A, G, L) **€ 24,90**

Schweinsmedaillons in Jägersauce mit Bandnudeln.

Pork medallions in hunter's sauce with ribbon noodles.

Ausgelöstes Backhendl (A, C, L, M, O) **€ 19,90**

Mit Erdäpfel-Vogerlsalat.

Boneless fried chicken with potato and lamb's lettuce salad.

Bauerngröstl (C, L, M, O) **€ 18,50**

Erdäpfel, Fleisch und Wurst mit Spiegelei, dazu grüner Salat.

Traditional potato fry-up with meat, sausage, fried egg and green salad.

Vegetarisch & Vegan

Kässpätzle (A, C, G, O) **€ 17,90**

Mit Röstzwiebeln und grünem Salat.

Cheese spaetzle with crispy onions and green salad.

Geröstete Knödel mit Ei (A, C, G, M, O) **€ 15,90**

Mit grünem Salat.

Pan-fried bread dumplings with egg and green salad.

Eiernockerl (A, C, G, M, O) **€ 15,90**

Hausgemachte Nockerl mit Ei und grünem Salat.

Homemade Austrian egg dumplings with green salad.

Veganer Süßkartoffel-Eintopf (O) **€ 17,50**

Buntes Gemüse in Kokos-Currysauce mit Reis.

Sweet potato and vegetable stew in coconut curry sauce with rice.

Bettelstudent

Burger, Sandwich, Grill & Desserts

Burger & Sandwich

Bettel Mega Smash Burger (A, C, G, M, N, O) **€ 22,90**

Doppeltes Smash-Beef, Cheddar, Speck, Röstzwiebeln, Essiggurkerl und Bettel-Sauce, dazu Pommes.

Double smashed beef, cheddar, bacon, crispy onions, pickles and Bettel sauce, served with fries.

Original Smash Burger (A, C, G, M, N, O) **€ 18,90**

Smash-Beef, Cheddar, Zwiebel, Essiggurkerl und Burgersauce, dazu Pommes.

Smashed beef, cheddar, onion, pickles and burger sauce, served with fries.

Cheeseburger (A, C, G, M, N, O) **€ 18,90**

Saftiges Rindfleisch, Cheddar, Salat, Tomate, Zwiebel, Essiggurkerl und Burgersauce, dazu Pommes.

Juicy beef patty, cheddar, lettuce, tomato, onion, pickles and burger sauce, served with fries.

Crispy Chicken Burger (A, C, G, M) **€ 19,90**

Knusprige Hühnerbrust, Cheddar, Salat, Tomate und Honig-Senf-Sauce, dazu Pommes.

Crispy chicken breast, cheddar, lettuce, tomato and honey mustard sauce, served with fries.

Club Sandwich (A, C, G) **€ 18,50**

Gegrillte Hühnerbrust, Speck, Salat, Tomate und Cocktailsauce, dazu Pommes.

Grilled chicken breast, bacon, lettuce, tomato and cocktail sauce, served with fries.

Desserts

Kaiserschmarrn (A, C, G, O) **€ 9,90**

Mit Zwetschkenröster. Optional mit Vanillesauce + € 2.00.

Fluffy torn pancake with plum compote. Optional vanilla sauce + €2.00.

Hausgemachter Apfelstrudel (A, C, G, O) **€ 7,90**

Mit Schlagobers; Vanillesauce auf Wunsch + € 2,00

Homemade apple strudel with whipped cream; vanilla sauce optional + € 2.00

Schoko-Lava-Kuchen (A, C, G, H) **€ 9,90**

Mit Vanilleeis.

Warm chocolate lava cake with vanilla ice cream.

Vom Grill

Würzige Spareribs (F, G, M, O) **€ 30,90**

Ca. 800 g, mit Pommes und Knoblauch-Dip.

Approx. 800 g spicy spare ribs with fries and garlic dip.

Kräuterhendl vom Grill (G) **€ 21,90**

Saftiges gegrilltes Hühnerfilet mit Basmatireis, Gemüse und Kräuterbutter.

Juicy grilled chicken fillet with basmati rice, vegetables and herb butter.

Gegrilltes Zanderfilet (D, G) **€ 26,90**

Mit Petersilerdäpfeln, saisonalem Gemüse und Zitronenbutter.

Grilled pike-perch fillet with parsley potatoes, seasonal vegetables and lemon butter.

Grillteller (C, G, M) **€ 24,90**

Schweinskarree, Berner Würstel, Hühnerfilet, Spiegelei, Pommes und Zwiebelsenf.

Pork loin, cheese sausage, chicken fillet, fried egg, fries and onion mustard.

Beilagen

Klassische Beilage (A, C, G) **€ 5,90**

Pommes, Petersilerdäpfel, Braterdäpfel, Reis, Gemüse oder Nockerl.

Fries, parsley potatoes, fried potatoes, rice, vegetables or spaetzle.

Süßkartoffelpommes **€ 7,90**

Sweet potato fries

Allergene / Allergens

A glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten	B Krebstiere / crustaceans
C Ei / egg	D Fisch / fish
E Erdnüsse / peanuts	F Soja / soy
G Milch oder Laktose / milk or lactose	H Schalenfrüchte / tree nuts
L Sellerie / celery	M Senf / mustard
N Sesam / sesame	O Sulfite / sulfites
P Lupinen / lupins	R Weichtiere / molluscs

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Abgaben. Allergene erhalten Sie auch gerne direkt bei unserem Serviceteam.

All prices are in euros and include taxes. Our service team will also be happy to provide allergen information.