

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

T A G E S K A R T E DAILY MENU

VORSPEISE

Alt Wiener Suppentopf

mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch

Traditional Viennese Beef Soup
with vegetables, noodles and tender beef

a c l

€ 8.90

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Creamy garlic soup with croutons

a g

€ 6.90

Bärlauchcremesuppe

wild garlic soup

a g h

€ 6.90

HAUPTGANG

Bettels Cordon Bleu Royal

zartes Kalbfleisch, verfeinert mit schwarzem Trüffel, gefüllt
mit Beinschinken, Emmentaler, Blattspinat und Jungzwiebeln.

Serviert mit Petersilienkartoffeln

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

a c g

€ 34.90

Original Wiener Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce

Boiled Beef (Tafelspitz) with root vegetables, roasted potatoes,
apple horseradish & chive sauc

g l o

€ 25.90

Schweinsbraten vom Schopf, Serviettenknödel, Speckkraut

Austrian roast pork, napkin dumplings, bacon cabbage

a c g o m

€ 19.50

Esterházy-Rostbraten mit Bärlauchnockerln

Esterházy-style roast beef with wild garlic dumplings

a c g h

€ 25.90

Schweinsfilet im Speckmantel mit Bärlauchnockerln und Bratensaft

Bacon-warpped pork tenderloin served with wild garlic dumplings
and roast gravy

a c g h

€ 22.90

Lachsfilet mit Bärlauchgemüse und Petersilkartoffeln

Salmon fillet with wild garlic vegetables and parsley potatoes

d g h

€ 24.90

Grammelknödel

serviert mit heißem Speck-Krautsalat und Bratensaft

Traditional Austrian dumplings stuffed with pork chittelings,
cabbage, Sauce

a c o

€ 16.50

DESSERT

Himbeer Tiramisu

Raspberry Tiramisu

a c g h

€ 7.50

Flüssiger Schoko-Lava Kuchen mit Vanilleeis

Liquid chocolate cake with vanilla ice cream

a c g h

€ 9.50