

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

TAGESEMPFEHLUNGEN RECOMMENDATION OF THE DAY

Alt Wiener Rindsuppentopf Traditional beef soup with root vegetables, noodles and beef ^{g l}	€ 7.50
Hausgemachtes Roastbeef mit Vogerlsalat, Toastbrot und Zitronendressing Homemade Roastbeef with lamb's lettuce, toast and lemon dressing ^{g l}	€ 12.90
Blattsalat mit gerösteten Eierschwammerln und Schafskäse Leaf salad with roasted chanterelles and feta cheese ^{a c g}	€ 12.90
Eierschwammgulasch mit Serviettenknödel Chanterelle goulash with dumplings ^{a c g}	€ 17.90
Tagliatelle mit Eierschwammerl à la crème Tagliatelle with chanterelles à la creme ^{a c g}	€ 16.90
Gegrilltes Hühnerfilet auf Eierschwammerl à la crème mit Petersillienkartoffel Grilled chicken fillet on chanterelles à la crème with parsley potato ^{a d g}	€ 18.90
Traditionelles Kalbsrahmgulasch mit frischen Butternockerln Traditional goulash made from veal, served with fresh butter dumplings ^{d g}	€ 18.90
Lachsmittelstück vom Grill mit Eierschwammerl und Petersilienkartoffeln Grilled salmon with chantarelles and parsley potatoes ^{a d g}	€ 22.90
Hirtenspieß mit Pommes, Kräuterbutter und Zwiebelsenf Skewer of pork and chicken from the grill with chips, herb butter and onion mustard ^{g m}	€ 19.80
Feuerfleck mit Eierschwammerl, Schinken, Jungzwiebel und Tomaten Tarte Flambee with asparagus, ham, red pepper & herb cream ^{a c g}	€ 14.90
Warmer Schokokuchen mit Schokosauce und Vanilleeis Traditional Chocolate-cake with Chocولاتsauce and Vanilia icecream ^{a c g}	€ 6.90
Bananensplit Vanilla ice cream with bananas, chocolate sauce and whipped cream ^g	€ 6.90

Wiener Eiskaffe mit Vanilleeis & Schlagobers^g

€ 5.90

A) glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Ei, D) Fisch, E) Erdnuss, F) Soja, G) Milch oder Laktose, H) Schalenfrüchte
L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite, P) Lupinen, R) Weichtiere 1) Vegetarisch 2) Schweinefleisch 3) Rindfleisch