

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

€ 19.50

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}

€ 5.90

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

€ 6.90

WÜRSTEL SAUSAGES

Bettl's Bratwürstel

auf Kartoffel-Gurkensalat, mit Sardellen,
Estragonsenf und Semmel a l m o r

€ 15.90

with potato-cucumber salad, anchovies
mustard and bread

Gegrillte Bernerwürstel

mit Pommes Frites und Zwiebelsenf a l m o r
bernese sausage, french fries, onion mustard

€ 14.90

MACH DAS WÜRSTL ZUM VIP PIMP IT UP

Getrübte Süßkartoffelpommes mit Grana Padano ^g € 8.90

Trüffelmayonnaise ^c € 2.90

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

S A L A T E FRESH SALAD

Rosmarin - Huhn auf Blattsalat

knackiger Salat mit gegrilltem Hühnerfilet und unserem Hausdressing

€ 16.90

Grilled rosemary chicken
with freshly marinated leaf salad

Steirischer Backhendlsalat

panierte Hühnerstreifen auf gemischtem Salat mit steirischem Kernöl

€ 16.90

breaded chicken strips on
mixed salad with styrian kernel oil

Diverse Beilagensalate

Blatt-, Erdäpfel-, Gurken- oder Gemischter Salat

€ 5.90

our side salads:
mixed leaf, potato, cucumber or mixed salad

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENNDATION

Ofenfrisches Knoblauchbrot / fresh garlic bread^a

€ 5.20

Ofenfrisches Laugenbrezen / fresh pretzel^a

€ 5.20

VEGETARISCHES VEGGIES

Geröstete Knödel

hausgemacht, mit Ei und Blattsalat

€ 13.90

traditional roasted dumplings
with scrambled eggs and leaf salad

Deftige Kässpätzle

mit knusprigen Röstzwiebeln und grünem Salat

€ 14.90

traditional Spätzle with melted cheese,
fried onions and green salad

Veganer Süßkartoffel - Eintopf

buntes Gemüse in Kokos-Currysauce mit Reis

€ 14.90

sweet potatoes and vegetables in curry sauce with rice

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

BBQ Cheese Burger

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

€ 18.50

Vegan Beyond Burger

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

€ 18.90

VOM GRILL BBQ

Würzige Spareribs

mit Pommes & Cocktailsauce
spicy Spareribs with fries & cocktailsauce

800 Gramm € 25.90

Gegrilltes Hühnerfilet

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

€ 18.50

Grillteller

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

€ 20.90

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENDATION

Die Original Bettelpfanne

zarte Schweinsmedaillons in Schwammerlsauce mit Bandnudeln
pork tenderloin with mushroomsauce & tagliatelle

a g l

€ 22.90

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

€ 25.90

Wiener Schnitzel

vom Jungschwein mit Erdäpfelsalat

a c l m

viennese Schnitzel from young pork with potato salad

€ 17.20

Cordon Bleu

vom Schwein mit Petersilerdäpfeln

a c g

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

€ 19.90

Traditionelles Wiener Saftgulasch

vom heimischen Weiderind mit Serviettenknödel

a c g l

traditional Viennese goulash from domestic beef,
served with bread dumplings

€ 17.90

Ausgelöstes Backhendl

mit Erdäpfel-Vogerlsalat

a c l m o

fried chicken with potato and green salad

€ 18.90

Zwiebelrostbraten

Österreichisches Rindfleisch, in sämiger Sauce mit knusprigen

Röstzwiebeln, dazu Braterdäpfel

a l o

roast beef with typical onion sauce and baked potatoes

€ 24.90

UNSERE EMPFEHLUNG OUR RECOMENNDATION

Original Wiener Tafelspitz ^{g l m o}

mit Wurzelgemüse, Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce

€ 26.90

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

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

SÜSSES SWEETS

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster	_____ a c g o	€ 9.90
traditional pancake - soufflé with plum jam		
Eismarillenknödel mit Beerenspiegel	_____ a c g o	€ 8.90
with Apricot jam stuffed ice cream dumpling		
Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel mit Schlagobers mit Vanillesauce +€ 1,40	_____ a c g o	€ 7.90
homemade, traditional Strudel served with whipped cream with vanillasauce +€ 1,40		
Wiener Palatschinke mit Marillenmarmelade (pro Stück)	_____ a c g	€ 4.20
viennese pancake with jam (per piece)		

Bettelstudent

Wir führen Schmäh. Und gute Küche.

BEILAGEN ADD ONS

Klassische Beilagen

Reis, Gemüse, Nockerl, Pommes Frites, Petersilerdäpfel oder Braterdäpfel a c g € 5.90
rice, grilled vegetables, fries, parsley or fried potatoes - each portion

Süßkartoffel Pommes € 7.50
sweet potato fries

Getrübeltete Süßkartoffelpommes mit Grana Padano g € 8.90
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 € 5.90
side salad
mixed leaf, potato, cucumber or mixed salad

ofenfrische Laugenbrezen a € 5.20
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