DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Das österreichische Deutsch in der Gastronomie. Speisenamen als Identitätsvermittler unter Österreichern“

Verfasserin
Kalina Mikula

angestrebter akademischer Grad
Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, im November 2009

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A332
Studienrichtung lt. Studienblatt: Deutsche Philologie
Betreuer: Ao. Univ.-Prof. Mag. Dr. Franz Patocka
Danksagung

Ich möchte mich bei allen bedanken, die mir während der Entstehungszeit der Arbeit auf verschiedene Weise ihre Hilfe und Unterstützung gewährt haben.

Mein Dank gilt zuallererst meiner Familie, die mich während meines gesamten Studiums unterstützt hat.

Bedanken möchte ich mich bei meinem Betreuer, Herrn Prof. Franz Patocka für viele hilfreiche Gespräche im Hinblick auf die vorliegende Arbeit, für die fachwissenschaftliche Unterstützung und für die geduldige Betreuung.

Ich danke auch allen meinen Freunden - aber ganz besonders Magdalena Baran, Monika Dlugokecki und Resul Yalcin - für ihre Ermutigungen, ihre Hilfe und ihren Rat während meines Studiums in Wien.

Schließlich danke ich allen befragten Probanden, die sich Zeit genommen haben, an meiner langen Umfrage teilzunehmen, und all jenen Personen, die sich für ein Interview zur Verfügung gestellt und mir damit meine Arbeit ermöglicht haben.

All jenen, von denen ich ein ermutigendes Wort gehört habe, sage ich ein herzliches „Dankeschön“.
Inhaltsverzeichnis

Vorwort ................................................................................................................................. 5
1. Einleitung ......................................................................................................................... 6
Aufbau ................................................................................................................................... 7
2. Deutsch als plurizentrische Sprache ............................................................................. 9
2.1. Die Entstehung des Begriffes „Plurizentrität“ .............................................................. 10
2.2. Deutsch in der Welt ...................................................................................................... 12
2.3. Die Zentren der deutschen Sprache .......................................................................... 13
2.4. Asymmetrien zwischen den Zentren ......................................................................... 16
2.5. Variante vs. Varietät, nationale Varianten, Variablen ............................................... 19
2.5.1. Standardvarietäten vs. Nonstandardvarietäten ..................................................... 21
2.5.2. Typologie der Arten/Untergruppen von Varianten ................................................. 22
2.6. Ebenen der Plurizentrik ............................................................................................. 24
3. Das österreichische Deutsch ......................................................................................... 26
3.1. Die Anfänge des österreichischen Deutsch ............................................................... 27
3.2. Uneinheitlichkeitsargument vs. Überschneidungsargument ..................................... 28
3.3. Drei Standpunkte des plurizentrischen Ansatzes des österreichischen Deutsch ... 29
3.4. Merkmale der deutschen Schrift- und Standardsprache in Österreich ................ 30
3.4.1. Lexik ........................................................................................................................ 31
3.4.2. Aussprache .............................................................................................................. 36
3.4.3. Grammatikalische Unterschiede ......................................................................... 37
4. Zur Fachsprache der Gastronomie in Österreich ......................................................... 39
4.1. Begriff der Fachsprache ............................................................................................. 39
4.2. Austriazismen in der Gastronomie ............................................................................ 39
4.2.1. Speisekarten .......................................................................................................... 39
4.2.2. Speisebezeichnungen ............................................................................................. 40
4.2.3. Glossare und Kochrezepte in Kochbüchern .......................................................... 42
4.2.3.1. Kochbücher ....................................................................................................... 42
4.2.3.2. Kochrezepte ....................................................................................................... 42
4.2.4. Merkmale der Fachsprache der Speisezubereitung .............................................. 44
4.3. Die österreichische Küche .......................................................................................... 47
4.3.1. Die alte Wiener Küche als Vielvölkerküche ........................................................... 48


1. Einleitung

Es gibt viele wissenschaftliche Arbeiten über das österreichische Deutsch bzw. über die Standardvarietäten der deutschen Sprache. Meine Arbeit aber bezieht sich nur auf den Bereich der Gastronomie und die damit verbundenen österreichischen Ausdrücke.

Der Sektor der Gastronomie und die Speisekarten sind in Österreich ein wichtiges Feld nationaler Sprachsymbolik. Es stört den Österreicher, wenn auf Speisekarten bundesdeutsche Ausdrücke verwendet werden, was in Gebieten, wo es viele Touristen gibt, nicht zu vermeiden ist. Das österreichische Deutsch im Bereich des Essens (abgesehen von Mentalitätsunterschieden) spielt eine wichtige Rolle bei der Abgrenzung gegenüber Deutschland (vgl. De Cillia 1997, S. 119-120).

Es gibt oft Schwierigkeiten für die nach Österreich kommenden Gäste aus dem mittel- und norddeutschen Raum, die oft die Speisekarte der besuchten Gaststätten oder Aussagen von Gastgebern anders (meistens aber falsch) verstehen. Man sollte dabei auch die Menschen erwähnen, die das deutsche Deutsch als Fremdsprache im eigenen Land lernen und von anderen Varianten keine bzw. nur eine geringe Ahnung haben. Z.B. beim Frühstück wird Gästen auf die Frage: *Sind die Brötchen knusprig?* versichert: *Ja, Die Semmeln sind resch.*


Ich möchte in meiner Arbeit untersuchen, ob die typisch österreichischen Speisennamen oder Produktamen für alle Bewohner Österreichs verständlich und bekannt sind oder eher...
nur unter Fachleuten. Zudem noch, welche Speisen zurzeit angeboten werden und ob die Speisenamen auf den Speisekarten in Binnendeutsch oder in andere Sprachen übersetzt werden. Ich möchte auch wissen, welche Rolle die typisch österreichischen Speisenamen und das österreichische Deutsch für Österreicher spielen. Weiter möchte ich untersuchen, wie groß das Identitätsgefühl unter Österreichern ist. Inwieweit das österreichische Sprachbewusstsein Einfluss auf die Sprache in Österreich hat? Wie hoch der Stellenwert der österreichischen Varietät ist?

**Aufbau**

Das fünfte Kapitel behandelt das Thema des Identitätsgefühls und des Sprachbewusstseins unter Österreichern. Hier werde ich mich auf Nationalspeisen als Identitätselement konzentrieren und die Spracheinflüsse zwischen Deutschland und Österreich im Bereich
der Gastronomie beschreiben.


Dabei steht die Analyse der gefundenen typisch österreichischen Ausdrücke in den Speisekarten im Mittelpunkt.


Im nächsten Unterkapitel werden die Interviews mit Geschäftsführern, Inhabern und Mitarbeitern der Gastrobetriebe ausgewertet und zusammengefasst.


2. Deutsch als plurizentrische Sprache

Die deutsche Sprache wird in verschiedenen Staaten gesprochen und dient somit mehreren Nationen als Kommunikationsmittel. Pohl (1997, S. 67) erwähnt drei Einteilungskriterien der deutschen Sprache:


Laut dem Variantenwörterbuch des Deutschen (2004:XXXI) handelt es sich erst dann um eine plurizentrische Sprache, „wenn diese in mehr als einem Land als nationale oder regionale Amtssprache in Gebrauch ist und wenn sich dadurch standardsprachliche Unterschiede herausgebildet haben.“²

Der Plurizentrismus des Deutschen wird durch drei Punkte gekennzeichnet:

1. Eine historische Sonderentwicklung von Binnendeutsch, Österreichisch und Schweizerisch.
2. Eine kurzfristige Sonderentwicklung von DDR-Deutsch und Bundesdeutsch.


¹ Pohl (1997), S. 67.
2.1. Die Entstehung des Begriffes „Plurizentrizität“


Die eigentliche Begriffsgeschichte hat nach Ammon (1995a, S. 43) zwei Quellen:
1) Die russische, marxistisch orientierte Sprachwissenschaft (Begriffsgruppe „nationale Variante/Varietät“);
2) Die nordamerikanische und deutsche Soziolinguistik (Begriffsgruppe „plurizentrische Sprache“).


Hochsprachen sind besonders dort häufig plurizentrisch, d.h. weisen mehrere gleichberechtigte Spielarten auf, wo sie die Amts- und Verwaltungssprache mehrerer größerer unabhängiger Staaten ist [sic!] (…).³


2.2. Deutsch in der Welt


Die deutschsprachigen Minderheiten entstanden durch Wanderungsbewegungen, aber auch später durch Grenzverschiebungen aufgrund der beiden Weltkriege (Ammon 2001, S. 23).

---

4 Ammon (2001), S. 17.
5 Vgl. Markhardt (2005), S. 11.
8 Solo-offiziell bedeutet, dass Deutsch die einzige Amtssprache auf nationaler Ebene ist (vgl. Ammon 1995a, S. 12).

Abb.1. Deutsch als Amtssprache
(Kleine Enzyklopädie. Deutsche Sprache 2001, S. 20)

2.3. Die Zentren der deutschen Sprache


Der neben der Plurizentrizität existierende Terminus lautet Plurinationalität bzw. auch Pluriregionalität. Der Name des Konzeptes hängt davon ab, was als Zentrum definiert wird. Nach Ammon (1997, S. 4) ist unter Zentrum einer Sprache folgendes zu verstehen:

> Die Zentren einer Sprache sind zunächst einmal Gruppen von Trägern dieser Sprache (Sprechergruppen) und dann auch deren jeweilige Wohnregionen (Sprachgebiete), ohne daß zwischen beiden immer klar unterschieden wird. Eine aus verschiedenen Gründen besonders wichtige Art solcher Zentren bilden die Nationen.\(^\text{11}\)


Ammon (1995a, S. 96) nennt „Vollzentren“ einer Sprache jene Zentren, die über einen

\(^{10}\) Variantenwörterbuch 2004: XXXI.

\(^{11}\) Ammon (1997), S. 4.
Binnenkodex verfügen. Die deutsche Sprache der Gegenwart hat also drei Vollzentren (Deutschland, Österreich und die deutschsprachige Schweiz), weil nur sie über einen Binnenkodex verfügen.

Abb. 2. Die nationalen Zentren der deutschen Sprache (Variantenwörterbuch 2004:XXXIII)


Über „pluriregionale“ Sprachen spricht man dann, wenn eine Region als Zentrum definiert

---

12 Binnenkodex ist ein Sprachkodex, der im Zentrum selbst erarbeitet ist und herausgegeben (nicht unbedingt gedruckt) (Ammon, 1995a, S.96).


2.4. Asymmetrien zwischen den Zentren

Die drei Zentren der deutschen Sprache sind völlig autonom, dennoch besteht eine gewisse Asymmetrie zwischen ihnen.

Plurizentrische Sprachen sind aufgrund historischer, politischer und wirtschaftlicher Machtverhältnisse sowie demographischer Faktoren asymmetrisch, d.h. die Normen der verschiedenen Standardvarietäten sind nicht gleichberechtigt.\textsuperscript{15}

\textsuperscript{13} Pollak (1994), S. 12.
\textsuperscript{14} Wiesinger (1995), S. 59-71.
\textsuperscript{15} Clyne (1995a), S. 8.
Es wird zwischen dominanten Nationen (D) (beispielweise Englisch: die USA und Großbritannien) und anderen Nationen (A) der Sprachgemeinschaft (beispielsweise: Australien und Kanada) unterschieden. Dementsprechend ist das Deutsch in Deutschland die D-Nation, also die dominierende Varietät. Das Deutsch in Österreich ist die A-Nation, also die Varietät der anderen (vgl. Clyne 1995a, S. 8).

Die bestehende Asymmetrie zwischen diesen beiden Varietäten wird nach Clyne (1995b, S. 22) folgendermaßen charakterisiert:

5. Die Normen der A-Nationen gelten als weniger streng als die der D-Nationen.
6. Ein Anpassen an die Varietät der jeweils anderen Nation findet meist in Richtung der Norm der D-Nation statt, wenn Sprecher verschiedener nationaler Varietäten zusammentreffen, z.B. in Arbeitskreisen, Konferenzen, Begegnungen im touristischen Bereich in Drittländern.
9. Die Annahme, Diversität existiere nur in der gesprochenen Sprache, ist vor allem in D-Nationen beheimatet.


Als bundesdeutsche Ausdrücke, die dank dem Tourismus ihren Platz in österreichischen


Muhr (1995, S. 79-86) nennt drei Punkte, in denen er die Auswirkungen der Asymmetrie begründet:

1) Das Imageproblem des österreichischen Deutsch im Ausland

„Den wenigsten Österreicher ist bewusst, dass ihr Deutsch im Ausland fast immer als Dialekt des Deutschen angesehen und ihnen nachgesagt wird, dass die kein ‘richtiges’ Deutsch sprechen können.“


2) Das Imageproblem des österreichischen Deutsch im Inland – sprachliche

---

Minderwertigkeitsgefühle – Nichtwissen über die Normen und Merkmale der eigenen Sprache


3) Die Purifizierung der österreichischen Literatursprache


2.5. Variante vs. Varietät, nationale Varianten, Variablen


Eine Varietät muss bei der Auswahl von Varianten aus sprachlichen Variablen über mindestens eine spezifische Variante verfügen oder mindestens eine spezifische Kombination von Varianten aufweisen. Diese Varietäten einer Sprache enthalten in der Regel mehr Konstanten als Varianten.19

Ammon versucht den Unterschied zwischen Variante und Varietät20 zu erklären, indem er

19 Markhardt (2005), S. 18.
20 Varietäten sind im Gegensatz zu Variablen und Varianten aus der Sicht des Strukturalismus als sprachliche

Die Variablen werden auf Grund ihrer Bedeutung folgendermaßen aufgeteilt22:

- Die Variablen mit gleich bleibender Bedeutung und variierendem Ausdruck werden als „onomasiologisch“ genannt.
- Die Variablen mit gleich bleibendem Ausdruck aber variierender Bedeutung nennt man auch „semasiologische“ Variablen.


Ammon (1995a, S. 70) definiert auch den Begriff „nationale Variante“ (Nationalvariante) als:

(...) diejenigen Sprachformen, die Bestandteil der Standardvarietät mindestens einer Nation, aber nicht der Standardvarietäten aller Nationen der entsprechenden Sprachgemeinschaft sind. Sie müssen zudem Entsprechungen in den übrigen Standardvarietäten der betreffenden Sprachgemeinschaft haben (...).23

So ist das österreichische Standarddeutsch eine nationale Varietät, das Wort Germ dagegen eine nationale Variante Österreichs; im deutschen oder schweizerischen Standarddeutsch heißt es Hefe (vgl. Ammon 1995b, S. 111).

Die Sachspezifika einer Nation werden aber aus Nationalvarianten ausgeschlossen. Diese Sprachformen sind zwar unverkennbar aus einem der nationalen Zentren der deutschen

---

23 Ammon (1995a), S. 70.

2.5.1. Standardvarietäten vs. Nonstandardvarietäten


2.5.2. Typologie der Arten/Untergruppen von Varianten

Nach Ammon (1995a, S. 103-113) kann man die nationalen Varianten der deutschen Sprache unterschiedlich gliedern. Diese Gliederung findet aber ihre Anwendung auch in anderen plurizentrischen Sprachen. Er unterscheidet in seinem Werk:

A) kodifizierte vs. nicht kodifizierte nationale Varianten
Es handelt sich hier um die nationalen Varianten, die im Sprachkodex und unter ModellsprecherInnen und ModellschreiberInnen als Standard gelten. Die nicht kodifizierten nationalen Varianten werden als „Gebrauchsstandard” bezeichnet.
(Beispiel: Schwedenbombe für nicht kodifizierte österreichische Nationalvariante)

B) nationale Varianten nach der Geltung vs. auch nach der Bekanntheit
Eine andere Gruppe um die nationalen Varianten, die nur in dem Land bekannt sind, in dem sie gelten. Andererseits gehören zu dieser Gruppe die nationalen Variante, die in den anderen Nationen bekannt sind, was aber nicht bedeutet, dass sie gebraucht

---

werden (z.B. Sahne – ein Teutonismus; gilt in Deutschland, ist aber auch in Österreich und in der Schweiz gut bekannt).

C) situationsabhängige vs. situationsunabhängige nationale Varianten
Die situationsunabhängigen Varianten werden auch als „absolute” nationale Varianten bezeichnet (z.B. Sahne). Die situationsabhängigen Varianten treten auch unter dem Namen „stilistische” nationale Varianten auf.

D) austauschbare vs. nicht austauschbare nationale Varianten

E) nationale Varianten einer Teilregion im Gegensatz zu nationalen Varianten einer Gesamtregion des jeweiligen Zentrums
Hier handelt es sich um jene nationalen Varianten, die in der Gesamtregion des Zentrums gelten, im Gegensatz zu solchen, die nur in einem Teil des Zentrums anwendbar sind. So gelten viele Austriaizismen nur in Ostösterreich (z.B. Fleischhauer oder Fleischhacker, in Westösterreich heißt es Metzger) und viele Teutonismen nur in Norddeutschland.
Ein anderes österreichisches Beispiel dafür ist Schotten (dt./schweiz. Quark), das nur in Westösterreich gilt. Dagegen ist Topfen nach ÖWB gesamtösterreichisch.

F) spezifische vs. unspezifische nationale Varianten
Eine Variante wird als spezifisch qualifiziert, wenn sie nur in einer Nation gilt. Unspezifisch werden die genannt, die auch in anderen, aber nicht in allen nationalen Zentren gelten. Das Beispiel für eine spezifische Variante ist das Wort Marille. Ihre

Entsprechung *Aprikose* ist aber eine unspezifische nationale Variante Deutschlands und der Schweiz. Bei den unspezifischen nationalen Varianten wird weiters nach der Geltung in der gesamten Region oder in einem Teil des sowohl eigenen als auch anderen Zentrums qualifiziert.

G) sehr unspezifische vs. (einfach) unspezifische nationale Varianten
Als ein Beispiel kann man hier *Orange* nennen, da sie als eine sehr unspezifische nationale Variante der Schweiz und Österreichs gilt. Sie gilt noch in einer Teilregion Deutschlands, nämlich in Süddeutschland.

### 2.6. Ebenen der Plurizentrik

Dieses Kapitel bezieht sich auf Muhr\(^{29}\) und Ammon\(^{30}\).

Die erste Ebene bezieht sich auf die Relationen zwischen den deutschsprachigen Ländern und beschreibt die Vollvarietäten des Deutschen.

Die nationalen Varietäten der deutschen Sprache sind die für die verschiedenen Nationen der deutschen Sprachgemeinschaft (Deutschland, Österreich, Schweiz und andere) geltenden Varietäten des Deutschen (Ammon 1995a, S. 68).


\(^{29}\) Muhr (1997), S. 49-50, 53.


Abb.3. Sprachgebiete in Österreich (Variantenwörterbuch 2004:XXXIV)
3. Das österreichische Deutsch


So schreibt Pohl (1998, S. 23) über das österreichische Deutsch:

Ein einheitliches österreichisches Deutsch gibt es nicht (...). Die österreichische staatationale Varietät ist m.E. nichts anderes als die Summe aller sprachlichen Phänomene der deutschen Sprache in Österreich, wobei der Begriff Austriaizismus nicht mehr besagt, als dass die betreffende sprachliche Erscheinung für Österreich typisch ist, wobei nicht ausgeschlossen wird, dass diese auch in anderen deutschsprachigen Ländern (Regionen) üblich ist. „Austriaizismen“ im engeren Sinn des Wortes sind also die von Ammon sogenannten „spezifischen nationalen Varianten“, die fast ausschließlich zu den „staatsräumlichen Austriaizismen“ gehören. Im weiteren Sinne sind „Austriaizismen“ auch jene sprachlichen Erscheinungen, die zwar nicht gemeindeutsch sind, aber doch auf einem Areal liegen, an dem zumindest ein größerer teil Österreichs Anteil hat.\(^{31}\)

\(^{31}\) Pohl (1998), S. 23.


### 3.1. Die Anfänge des österreichischen Deutsch

Das österreichische Standarddeutsch ist das Ergebnis verschiedener sprachgeografischer und historischer Ursachen (ÖWB 2006, S. 806).


Die deutsche Sprache in Österreich ist Gegenstand einer wissenschaftlichen Kontroverse.\(^{33}\) Die Diskussion über die Existenz der österreichischen Varietät der deutschen Sprache hat am Anfang der 1980er Jahre richtig angefangen und dauert eigentlich bis heute an. 1973

---


\(^{33}\) Schrodt (1997), S. 12.

Die ständigen Diskussionen um das Österreichische Deutsch und die sich daraus ergebenden Streitpunkte unter Sprachwissenschaftlern wurden zum wissenschafts-soziologischen Phänomen (vgl. Schrodt 1997, S. 12).

3.2. Uneinheitlichkeitsargument vs. Überschneidungsargument

Diese beiden Argumente gehören zu dem pluriarealen Konzept der deutschen Sprache. Das Uneinheitlichkeitsargument basiert v.a. darauf, dass es innerhalb Österreichs auch sprachliche Unterschiede gibt. Meistens werden das Ostösterreichische, das Westösterreichische, das Voralbergische und das Tirolerische unterschieden.


3.3. Drei Standpunkte des plurizentrischen Ansatzes des österreichischen Deutsch


Der dritte österreichisch-integrale Standpunkt besagt, dass „die Eigenständigkeit des


3.4. Merkmale der deutschen Schrift- und Standardsprache in Österreich


Pohl (1998, S. 23) definiert Österreichisches Deutsch (aus pluriarealer Sicht) wie folgt:

Die österreichische staatsnationale Varietät ist m.E. nichts anderes als die Summe aller sprachlichen Phänomene der deutschen Sprache in Österreich, wobei der Begriff Austriazismus nicht mehr besagt, als daß die betreffende sprachliche Erscheinung für Österreich typisch ist, wobei nicht ausgeschlossen wird, daß diese auch in anderen deutschsprachigen Ländern (Regionen) üblich ist.

Nach Ebner gibt es kein einheitliches Österreichisch. Unter dem österreichischen Deutsch sollte man „die Gesamtheit der in Österreich oder einer österreichischen Landschaft vorkommenden sprachlichen Eigenheiten” verstehen.


(...) österreichisch gesprochenes Deutsch ist kein schlechteres, sondern ein anderes Deutsch. 38

3.4.1. Lexik


Bei der Terminologie des Essens zeigt sich noch am ehesten [...] eine gewisse österreichische Resistenz gegenüber Eisbein oder roter Beete. Daraus ist indessen im Grunde nicht mehr abzuleiten, als daß ein Phäakenvolk dem Speisen (und Trinken) große Bindekraft zuschreibt, deshalb am Rande sogar der Benennung. 39

Ammon (1995a, S. 157-173) gliedert den Wortschatz nach folgenden Sachgebieten ein:
1) Speisen, Mahlzeiten (z.B. Faschiertes, Nachtmahl)
2) Haushalt, Kleidung (z.B. Mistschaufel, Stutzen)
3) Verwaltung, Justiz, Gesundheitswesen, Schule, Militär (z.B. Erlagschein, Beklagter, Primar, Schulbuchaktion, Unteroffizier)
4) Geschäftslieben, Handwerk, Landwirtschaft, Verkehr (z.B. Putzerei, Spengler, Heuschober, Vorrangstraße)
5) Sport, Spiele (z.B. Ringelspiel, Autodrom)

39 Schmid (1990), S. 30.
6) Menschliches Verhalten, Soziales, Charaktereigenschaften, Körperteile (z.B. *schauen, Bub, Verkühlung, Wimmerl*)
7) Sonstiges (z.B. *heuer, Nikolo, Gelse*)
8) Indeklinabilia (z.B. *ansonst, drinnen, neuerdings*)
9) Wörter gleichen Ausdrucks und verschiedener Bedeutung (z.B. *Sessel „Stuhl“*)

Muhr (2000, S. 54-61) kategorisiert die lexikalischen Ausdrücke im Österreichischen Sprachdiplom Deutsch (ÖSD) Lernzielkatalog wie folgt:

1. Parallelformen (Wortdoubletten):
   1.1. Echte Parallelformen
   Es handelt sich hier um unterschiedliche Ausdrücke, die dieselbe Sache bzw. denselben Gegenstand bezeichnen und synonym sind.

   1.1a. Trinationale Parallelformen
   In jeder der drei nationalen Varietäten (Deutschland [D], Österreich [A] und der Schweiz [CH]) gibt es verschiedene Ausdrücke, die aber synonym sind, z.B.

   
   \[\text{Brathendl, das [A] – Poulet, das [CH] – Brathähnchen, das [D]}\]

   1.1b. Geringfügig verschiedene trinationale Parallelformen
   In jedem der drei Länder existieren dieselbe Sache und ein sehr ähnlicher Ausdruck, der sich formal nur geringfügig unterscheidet. Die Ausdrücke sind synonym, z.B.:

   
   \[\text{Frittatensuppe, die [A] – Flädlisuppe, die [CH] – Flädelsuppe, die [D]}\]

   1.1c. Binationale Parallelformen
   In jedem der drei Länder existiert dieselbe Sache, aber nur in zwei Länder gibt es dafür den gleichen Ausdruck. Der dritte ist spezifisch. Zwischen jedem der drei Länder gibt es aber Überschneidungen. Die Ausdrücke sind synonym, z.B.:
Karfiol, der [A] – Blumenkohl, der [CH] – Blumenkohl, der [D]

1.1d. Geringfügig verschiedene binationale Parallelformen (analog zu 1b), wie z.B.:

Maroni, die [A] – Marroni, die [CH] – Marone, die [D]

1.2. „Sachspezifika“ als „unechte Parallelformen“
Gegenstände bzw. Einrichtungen, die es nur in einem Land gibt, aber die eigentlich keine gleiche sprachliche Entsprechung haben, wie z.B.

Melange, die [A] – Milchkaffee, der [CH] – Milchkaffee, der [D]
Palatschinke, die [A] – Omelette, die/ Crepe, die [CH] – Pfannkuchen, der [D]

1.3. „Sprachgebrauchspezifika“ (Haupt- und Nebenformen) als „unechte Parallelformen“
Es handelt sich hier um Ausdrücke, die inhaltlich gleich sind aber sich im Gebrauch unterscheiden, wie z.B.

das Deka[A] – 10 Gramm [CH und D]
Erdapfel, der/ Kartoffel, die [A] – Kartoffel, die [CH] – Kartoffel, die [D]
Paradieser/Tomate, die [A] – Tomate, die [CH und D]
Schlagobers, der/ Sahne, die [A] – Rahm, der [CH] – Sahne, die [D]

2. Teilsynonyme, Polysynonyme, „Falsche Freunde“

2.1. Teilsynonyme sind Ausdrücke, die formal gleich in mehreren nationalen Varianten vorkommen, sich jedoch nur in einem Teil der Bedeutung oder überhaupt nicht entsprechen, wie z.B. Kasten/Kiste/Schrank.

2.2. Polysynonyme sind Ausdrücke, die man nur beschreiben kann, indem man mehrere Ausdrücke anderer Varianten heranzieht, wie z.B. Bäckerei: in Österreich ‚Backwarengeschäft‘ und ‚süße Backwaren‘ / in Deutschland und in der Schweiz nur ‚Backwarengeschäft‘.
2.3. „Falsche Freunde“ sind formal gleiche Ausdrücke aber mit unterschiedlicher Bedeutung, wie z.B. *angreifen*: in Österreich „attackieren“ oder „in die Hand nehmen“ / in Deutschland und in der Schweiz nur „attackieren“.

3. „Präferenzunterschiede“ innerhalb eines lexikalischen Feldes sind Unterschiede in der Gebrauchshäufigkeit und Auswahl weitgehend synonymer Ausdrücke innerhalb eines lexikalischen Feldes, z.B. *schauen/sehen*.

Pohl (1998, S. 23) unterscheidet vier Gruppen von Austriazismen:

a) staatsräumliche Austriazismen (z.B. Verwaltungs- und Mediensprache, Verkehrswortschatz und Produktbezeichnungen, wie *Oberskren, Apfelkren, Heuriger, Sturm, Most*)

b) süddeutsche Austriazismen (gemeint ist der österreichische Wortschatz, der zum süddeutschen Sprachraum gehört, z.B. *Brösel* „Paniermehl“)

c) bairische Austriazismen (der mit (Alt-) Bayern und dem größten Teil von Österreich gemeinsame Wortschatz, z.B. *Kren* (vs. „Meerrettich“), *Scherzel*, *Einbrenn(e)*)

d) regionale Austriazismen (ost-/west-/südösterreichische oder den einzelnen Bundesländern zugeschriebene Besonderheiten, z.B. großräumig (Ost) *Obers, Nachtmahl* vs. (West/Süd) *Rahm* bzw. (West) *Abend-Nachtessen*, kleinräumig, z.B. *Strankerl vs. Fisole, grüne Bohne* (Kärnten)).


1. Oberdeutscher Wortschatz, der Österreich, die Schweiz und Süddeutschland gegenüber dem mittel- und norddeutschen Raum verbindet (z.B. *Orange, Eierschwammerl, Erdäpfel, Gugelhupf, Schögl, Weichsel*).

2. Bairisch-österreichischer Wortschatz, der in Österreich und in Bayern auftritt (z.B.

---


41 Pohl (1998, S. 24) stellt hier die Frage, ob es in dem Fall noch gerechtfertigt ist, von Austriazismen zu sprechen.
Topfen, Kren, Knödel, Brösel, Scherzel, Geselchtes, Grammeln, Ribisel, Semmel).


(...) ein großer Teil dessen, was man Austriaizismen nennt, in Wirklichkeit Bajuwarismen sind (und oftmals einfach ober- und/oder süddeutsches Sprachgut), ein anderer, kleinerer Teil Vindobonismen (meist nur in Wien, z.T. aber auch ganz allgemein im Osten und Südosten üblich).42

42 Pohl (1997), S. 74.

3.4.2. Aussprache


Die österreichische Aussprache kennzeichnet auch das Fehlen des harten Stimmeinsatzes bei mit einem Vokal beginnenden Wörtern, was im Resultat einen weicheren Klang der Sprache vermittelt (ÖWB 2006, S. 809).

Dadurch entsteht ein stärker betonter Vokal zwischen betont und unbetont, den Deutsche bisweilen als Singsang empfinden.\textsuperscript{43}


3.4.3. Grammatikalische Unterschiede

A. Substantive


B. Verben

\textsuperscript{43} Variantenwörterbuch 2004:LIV.


C. Präpositionen
Präpositionen werden in Österreich in vielen Fällen anders (als die in Deutschland) verwendet:
- Lokalbestimmung: der unterschiedliche Gebrauch der Präpositionen
  ‚bei/beim‘ und ‚an/am‘ (*beim Schalter/am Schalter*)
  ‚auf‘ und ‚an/am‘ (*auf die Tafel schreiben/an die Tafel schreiben, am/auf dem Land*)
  ‚auf/in‘ und ‚zu/zum/zur‘ (*in die Schule gehen/zur Schule gehen*)
  ‚zu/zum/zur‘ und ‚an/am‘ (*zum Tisch setzen/ an den Tisch setzen*)
- Temporalbestimmung: der unterschiedliche Gebrauch der Präpositionen
  ‚am‘ und ‚zum‘ (*am Wochenende soll es wärmer werden/zum Wochenende*)

D. Adjektive und Adverbien

E. Rechtschreibung
Seit der Rechtschreibreform 1996/2006 gibt es zwischen Österreich, Deutschland und der Schweiz keine großen Unterschiede in der Schreibung. Die Einzelfälle betreffen die Schreibung von Wörtern wie *Buffet (nicht wie in D. Büfett), Koreferat (nicht wie in D. Korreferat), Kücken (nicht Küken), Maroni (österr. u. südtl. Form, in D. Marone, in CH Marroni), Mocca (neben Mokka), Gulyás (als ungarische Form neben Gulasch), Tunell (auch südtl. und schweiz., sonst Tunnel), Szepter (in D: Zepter) usw. (ÖWB 2006, S.809).*
4. Zur Fachsprache der Gastronomie in Österreich

4.1. Begriff der Fachsprache

Möhn/Pelka (1984, S. 26) beschreibt den Begriff „Fachsprache“ folgendermaßen:

Wir verstehen unter Fachsprache eine Variante der Gesamtsprache, die der Erkenntnis und begrifflichen Bestimmung fachspezifischer Gegenstände sowie der Verständigung über sie dient und damit den spezifischen kommunikativen Bedürfnissen im Fach allgemein Rechnung trägt. Fachsprache ist primär an Fachleute gebunden, doch können an ihr auch fachlich Interessierte teilhaben. Entsprechend der Vielzahl der Fächer, die man mehr oder weniger exakt unterscheiden kann, ist die Variante „Fachsprache“ in zahlreichen mehr oder weniger exakt abgrenzbaren Erscheinungsformen realisiert, die als Fachsprache bezeichnet sind. [...] Fachsprachen sind durch eine charakteristische Auswahl, Verwendung und Frequenz sprachlicher Mittel, besonders auf den Systemebenen 'Morphologie', 'Lexik' und 'Text', bestimmt. 44


4.2. Austriazismen in der Gastronomie

4.2.1. Speisekarten

Die Speisekarte ist das schriftliche Leistungsangebot eines gastronomischen Betriebes. Sie ist ein wirksames Werbemittel für Speisen, Getränke und sonstige gastronomische Leistungen. Nicht der Umfang, sondern der fachliche Inhalt und die Form der Speisekarte haben wirksamen Einfluss auf den Betriebserfolg. 45


45 Duch (1993), S. 983.
gehören meistens Standardkarten, die den Erfordernissen der Gäste und des bestimmten Landes angepasst sind.

Die Speisekarten werden nach Duch (1993, S. 983) meistens folgendermaßen gestaltet:

**Speisekartengestaltung = klassische Menüreihenfolge**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Kalte Vorspeisen</th>
<th>Suppen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Warme Vorspeisen einschließlich der Eierspeisen</td>
<td>Fische</td>
</tr>
<tr>
<td>Tagesplatten (fertige Speisen)</td>
<td>Speisen auf Bestellung</td>
</tr>
<tr>
<td>Kalte Platten, Galantinen, Pasteten etc.</td>
<td>Gemüse und Beilagen</td>
</tr>
<tr>
<td>Salate</td>
<td>Süßspeisen</td>
</tr>
<tr>
<td>Nachtisch</td>
<td>Kompotte</td>
</tr>
<tr>
<td>Käse und Käsespeisen</td>
<td>Früchte</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaffee</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Man muss hier aber anmerken, dass jeder Leiter von Gastrobetriebe seine Speisekarten anders gestaltet, nicht unbedingt nach diesen Kriterien. Je origineller die Speisekarte ist, desto größer ist die Aufmerksamkeit von Seiten der Gäste. Ein ansprechendes Design einer Speisekarte kann sowohl Aufmerksamkeit erwecken als auch den Appetit steigern. Die Karten unterscheiden sich nach Farbe, Größe, Schriftart, Inhalt und Form. Alles hängt davon ab, was es für ein Gastrolokal ist und was es zum Anbieten hat.

### 4.2.2. Speisebezeichnungen

Pohl (2007, S. 14) schreibt in seinem Lexikon der typisch österreichischen Besonderheiten, dass die Koch- und Essgewohnheiten (genauso wie eine Sprache) modischen, kulturellen bzw. politischen Strömungen unterliegen und sich ständig ändern. Deshalb ändert sich auch der Wortschatz der Küche und somit die Speisebezeichnungen. Pohl gliedert die Sitonyme (Speisenbezeichnungen) folgendermaßen. (Dabei macht er aber darauf aufmerksam, dass diese Gliederung wegen ständiger Änderungen nicht vollständig sein kann.) Er bietet
folgende Einteilung:46

A) Namen nach den Ingredienzien: Beuschel, Blutwurst, Faschiertes, Fleischknödel, -nudel, -laibchen, Schweinsbraten, Erdäpfelblatt.


C) Namen nach dem Aussehen, der Form: Blunzen, Nockerl, Krapfen, Schnitzel, Graukäse, -laibchen, -laberl.

D) Namen nach dem Kochgeschirr: Rein(d)ling, Kesselgulasch.


H) Namen nach der Tradition: Kirchtagssuppe, Bauernschmaus, besoffener Kapuziner, Stefaniebraten.


K) Entlehnungen, Lehnwörter (mehr dazu im Kapitel 4.2.4.F.)

4.2.3. Glossare und Kochrezepte in Kochbüchern

4.2.3.1. Kochbücher


4.2.3.2. Kochrezepte

Kochrezepte zielen auf Gleichheit, damit eine Speise das zweite Mal genauso schmeckt, wie sie das erste Mal in Mutters und Großmutters Küche kennengelernt wurde. Damit wird Vertrautheit geschaffen und entsteht ein Zugehörigkeitsgefühl.


47 Das Glossar wird im Anhang der Diplomarbeit angefügt.
48 Das Glossar wird im Anhang der Diplomarbeit angefügt.
49 Sandgruber (1997), S. 185


   Beispiel\[^50]\: 

   **Zutaten für 6 Portionen**

   8 Eiklar 
   8 Eidotter 
   5 EL Kristallzucker 
   240 g Mehl, glatt 
   ½ l Milch 
   60 g Rosinen 
   1 EL Vanillezucker 
   1 EL Rum 
   Prise Salz 
   100 g Butter zum Backen 
   Zucker zum Bestreuen 
   Garnierung: Zwetschkenröster 

   **Zubereitung**


   Beispiel\[^51]\: 

   1 dl Milch 
   2 Eier glattrühren. 
   60 g Mehl 
   1 KL Petersilie, gehackt 
   Salz darunterziehen. 
   3 EL Öl in passender Pfanne erhitzen, überschüssiges Fett abgießen. Den Teig dünn ganzflächig einlaufen lassen und beidseitig

---

goldgelb backen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist. Erkaltete Palatschinken in dünne Streifen schneiden.

Beispiel 52:

1 kg Äpfel (säuerlich, geschält, entkernt) in kleine Scheiben schneiden, mit 100g Zucker, 2 EL Vanillezucker, Zimt, Zitronensaft, 1 EL Rum, 60g Rosinen vermengen. 50 g Butter schmelzen, Äpfel beigeben, kernig dünsten, erkalten lassen. 500g Blätterteig 40 cm × 24 cm groß ausrollen, zwei Streifen à 2 cm der Länge nach abschneiden. Äpfel auf den rechten Teil des Teiges gruppieren. Teig mit Ei bestreichen, linke Hälfte darüberklappen, anpressen. Strudel mit Ei Bestreichen, Teigränder schlangenförmig darauflegen, nochmals mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backrohr (220 °C) ca. 25 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.

4.2.4. Merkmale der Fachsprache der Speisezubereitung

Der Fachwortschatz ist das erste spezifische, was in der Fachsprache der Speisezubereitung auffällt. Viele Kochbücher 53 enthalten Listen der charakteristischen Ausdrücke, in denen ihre Bedeutung erklärt wird.

Die Merkmale der Fachsprache der Speisezubereitung wurden in dieser Arbeit nach TerglaneßFuhrer (1996, S. 94ß104) in folgende Gruppen gegliedert:

A. Verben 54
Wenn man die Wortschatzverzeichnisse in Kochbüchern liest, bemerkt man, dass den größten Anteil der Wortarten die Verben bilden, weil es in erster Linie bei der Speisezubereitung um Handlungsanweisungen geht. Die Verben beschreiben die unterschiedlichen Arten der Garungsmethoden, wie auch Verfahren der Vor- und Aufbereitung.

Die meisten Verben werden mit dem Suffix -ier-en gebildet. Dabei handelt es sich um deutsche Verben der fremdsprachigen, in diesem Fall, französischen Herkunft. Da die

53 Beispiele der Listen aus Plachutta-Kochbüchern im Anhang.

Die andere Gruppe bilden desubstantivische Verben, wie z.B.: einfetten, zuckern, salzen, würzen. Mit diesen Verben werden die nötigen Handlungsanweisungen in Rezepten ausgedrückt.

In dieser Gruppe sollte man auch die unfesten Präfixbindungen erwähnen, wie in den Verben: absschrecken, ausbeinen, eindampfen.


B. Substantive
Die zweite Hauptgruppe der Wortarten in den kulinarischen Wortverzeichnissen sind Substantive, die Geräte, Zutaten, Speisen, aber auch sog. Zwischenprodukte der Speisezubereitung, wie Mehlschwitz oder Semelbrösel bezeichnen.

C. Adjektive
Wichtig sind auch Adjektive, die der Beschreibung der Zubereitung und der Zustände von Speisen dienen, wie z.B. blutig, rosa/durchgegart.

D. Maße und Gewichte
Ein besonderes Merkmal der Fachsprache der Gastronomie sind die Angaben zu Maßen und Gewichten, die in jedem Rezept sehr wichtig sind. Die Angaben werden meistens mit Abkürzungen angegeben, z.B. 1 Teelöffel (TL), 1 Pfund, 1 Liter, 1 Prise, 1 Messerspitze.

E. Zusammensetzungen


In der Sprache der Speisezubereitung gibt es aber viele nichtusuelle Konstituente, bei denen nicht immer die Eindeutigkeit und Klarheit des sprachlichen Ausdrucks erreicht wird. Im Falle der Konstituente *Honighuhn* kommt es so zu Unklarheiten bei vielen Menschen, für die die Zubereitung eines Huhns mit Honig unbekannt sein kann. Die nichtusuellen Komposita werden meistens in Überschriften von Rezepttexten angegeben, um die Art des ganzen Gerichts meistens in einem Wort umfassen zu können, aber auch das Interesse an der Speise zu wecken (vgl. Terglane-Fuhrer 1996, S. 97).


F. Entlehnungen

In der Fachsprache der Gastronomie gibt es, wie bereits erwähnt, viele Entlehnungen. Einerseits um internationaler und dadurch verständlicher für andere zu sein, andererseits wegen der vielen Einflüsse, die sich über die vielen Jahrhunderte ergeben haben. Innerhalb dieser Gruppe unterscheidet man:

---

61 Vgl. Terglane-Fuhrer (1996), S. 100, 10-104.
1) Fremdwörter
Die Ausdrücke behalten ihre ursprüngliche Schreibweise und Lautung\textsuperscript{62}, wie z.B. \textit{Soufflé}, \textit{Julienne}, \textit{Dessert} oder \textit{Ragout}.

2) Lehnwörter/Lehnübersetzungen
Die Wörter passen sich in Lautung und Schrift in das deutsche Formensystem\textsuperscript{63} an, wie z.B. \textit{blanchieren} (‘blanchir’), \textit{panieren} (‘paner’), oder \textit{die Desserts}, \textit{Karfiol} (‘cavolfiore’).

3) Lehnübertragungen

\textbf{G. Syntax}\textsuperscript{64}
Ein Beispiel für den elliptischen Satz: \textit{Das Filet in Butter rasch auf allen Seiten anbraten und auskühlen lassen}.\textsuperscript{65}

\section*{4.3. Die österreichische Küche}

Österreichische Küche, das ist weniger Realität, sondern Mythos, Klischee, Wunschbild oder Marketingziel (Sandgruber 1997, S. 192).


\textsuperscript{62} Kratz (1968), S. 452.
\textsuperscript{63} Vgl. Kratz (1968), S. 452.
\textsuperscript{64} Vgl. TerglaneßFuhrer (1996), S. 112.
\textsuperscript{65} TerglaneßFuhrer (1996), S. 112.

**4.3.1. Die alte Wiener Küche als Vielvölkerküche**


4.3.2. Herkunft des Wortschatzes und Spendersprachen

Es lässt sich nicht verleugnen, dass die österreichische Küche, bzw. Wiener Küche viele fremde Einflüsse aufgenommen hat.


Die folgende Aufteilung stellt die Spendersprachen für Austriazismen und Wortschatzbeispiele aus dem Bereich der Gastronomie dar:

1) **aus dem Italienischen**: Aranzini (Orangeat), Karfiol (Blumenkohl), Melanzani (Eierfrucht, in binnendt. Aubergine), Paradeiser (Tomate), Ribisel (ribes Johannisbeere), Zibebe (Rosine), Fisolen (phaseolus grüne Bohnen), Maroni (Edelkastanien, in binnendt. Maronen), Biskotten (biscotti Löfelbiskuit), Kanditen (kandierte Früchte), Marillen (Armellino), Frittaten (frittata „geschlagene, gebackene Eier” als Suppeneinlage), Pafesen (pavese „aus Pavia“)

2) **aus dem Tschechischen**: Buchtel (bucha Dampfnudel), Golatsche/Kolatsche (koláč Kuchen, eine Mehlspeise), Powidl (Pflaumenmus), Böhmische Dalken (vdolky Mehlfäden), Skubanki (škubánky eine Mehlspeise aus Kartoffelteig, Zupfnudeln), Liwanzen (livance eine Art Palatschinke mit Germ)

3) **aus dem Ungarischen**: Fogosch (fogas Zander), Palatschinke⁶⁷, Schreibweise von Gulyas, Pusza, Langos⁶⁸ (lángos), Letscho (lecső)⁶⁹, Debreziner⁷⁰, Halászlé⁷¹, Bocerl⁷² (póka), Dobostorte⁷³, usw.

4) **aus dem Französischen**: Kokosette (Kokosflocke), Schreibweise von Sauce, Frappé (Milchmixgetränk)

5) **aus dem Englischen**: Indian (Truthahn), Juice (Fruchtsaft)

6) **aus dem bairisch-österreichischen Dialekt**: Henderl, Blunze (Blutwurst), Erdapfel (Kartoffel), Germ (Backhefe), Semmelbrösel (Paniermehl)

7) **aus dem Kroatischen**: Kukuruz (Mais)

8) **aus dem Slowenischen**: Jause (Zwischenmahlzeit)


⁶⁹ *Letscho* – stammt aus der Küche der Zigeuner, Paprikagemüse mit Zwiebeln und Paradeisern (nach Etzlstorfer 2006, S. 320)


9) aus dem Westjiddisch oder Rotwelsch: *Beisel* (Kneipe)


**4.3.3. Der bairisch-österreichische Küchenwortschatz**


Gemeinsamkeiten mit Bayern75:

A. Im Wortschatz: *bähen* (Gebäck leicht rösten, aufbacken), *Beuge(r)l* (hörnchenartiges Backwerk), *Beuschel* (Lunge und Herz), *Blaukraut* (Rotkohl), *Blunzen* (Blutwurst), *Brösel* (Paniermehl), *Einbrenn(e)* (Mehlschwitze), *Erdäpfel, Erdäpfel- (Kartoffel-) püree (-brei), Geröstete* (Bratkartoffeln), *Golatsche* (viereckiges, mit Marmelade oder Topfen gefülltes

---

75 Pohl (2006), S. 180.
Hefegebäck), Grammeln (Grießen), Grießkoch (Grießbrei), Gugelhupf (Napfkuchen), Häuptel (-salat, Kopfsalat), Kälbernès (Kalbfleisch), Karfiol (Blumenkohl), Katzengeschrei (eine Fleischspeise), Kletzen (gedörrte, getrocknete Birne), Knödel (Kloß), Krapfen (ein Hefegebäck), Kren (Meerrettich), Leberkäse, Leberknödel, Nachspeise (Nachtisch), Nockerl (reg. Nocke, Klößchen, Spätzle), Orange (Apfelsine), Pafesen, Porre (Lauch), Radi (Rettich), Rahm (Sahne), Ribisel (Johannesbeere), Scherzel (Randstück vom Brotlaib bzw. –wecken), Schlegel (Keule), Schnitzel, Schmarren, Schwammerl (Pilz), Schwarzeere (Heidelbeere), Schwerinernes (Schweinfleisch), selchen (räuchern), Geselches (Rauchfleisch), Semmel, Staubzucker (Puderzucker), Striezel/Strizel (längliches Hefegebäck in geflochtener Form), Weckerl (kleines, längliches Brötchen), Weichsel (Sauerkirsche), Weinbeere (Rosine), Zibebe (große Rosine), Zuckerl (Bonbon), Zwetschge (eine Kulturform der Pflaume).


Unterschiede zwischen Österreich und Bayern:

A. Wohl gemeinbairisch, aber doch in Bayern und Österreich Verschiedenes bezeichnend: Baunzerl (kleines, längliches Weißbrot, müßiges Milchbrot / Fingernudeln aus Mehl- bzw. Kartoffelteig, die in der Pfanne gebraten werden), Kipfe(r)l (mondschelförmiges Gebäck, meistens aus Weiß- oder Milchbrotteig, z.B. mit Bestreueing [Mohn] oder Füllung [Mohn oder Nuss]; in Bayern auch Semmel in länglicher Form), dem österreichischen Kipferl entspricht in Bayern eher das Hörndl

B. Abweichungen in den Küchenbezeichnungen: Beiried (Roastbeef, Lende), Brockerl (Rosenkohl, Kohlsprossen, auch Broccoli), Brotime (Jause, Vesper), Einlaufsuppe gegenüber österreichisch Eintropfsuppe (klare Suppenbrühe, in die man verquirltes Ei mit Mehl einlaufen/eintropfen lässt), Feldsalat oder Nisselsalat (in Österreich meist Vogerl-salat, regional auch Rapunzel und Nisselsalat), Fleischpflanz(e)l (Bulette, Frikadelle),

76 Pohl (2006), S. 181.
gelbe Rübe (süd. Karotte, in weiten Teilen Österreich Möhrlein), Hackbraten und Fleisch (Faschiertes), Jogurt (der, in Österreich nur das), Oblatzer (ein Brotaufstrich aus Topfen bzw. Quark mit Camembert und Gewürzen; entfernt vergleichbar in Österreich mit Liptauer), Obers (Rahm), Pfannkuchen (in Österreich Palatschinken), Radiesel (in Österreich nur Radieschen/Radieschel), Rose (Keule vom Rind, in Österreich meist Hüferschwanzel), Schorrippe (Rostbraten, Ried, Hochrippe), Schweinsax(n) (in Österreich Schweinsstelze), Suppengrün (Suppengemüse, so auch in Österreich neben Wurzelwerk), Wiener (Würstel) (für österr. Frankfurter, so auch in Teilen Deutschland).

4.3.4. Klassische Gerichte der Wiener Küche


4.3.5. Traditionelle Lebensmittel in Österreich und Regionalität

Regionaltypische Lebensmittel bedeuten ähnlich wie Speisenamen Identität und Zugehörigkeit in Österreich. Jede Region in Österreich hat eigene spezielle Produkte, die im ganzen Land bekannt sind und deren Bezeichnung geschützt ist. Die Tabellen stellen die traditionellen Lebensmittel nach unterschiedlichen Kategorien dar:

Käse\(^{77}\) alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gailtaler Almkäse g.U(^{78})</td>
<td>Kärnten</td>
<td>Paznauner Almkäse</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Mostviertler Schofkas *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse g.U *</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Salzkammergut Käse</td>
<td>Oberösterreich</td>
<td>Tiroler Bergkäse g.U *</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Flachgauer Heumilchkäse</td>
<td>Salzburg</td>
<td>Tiroler Graukäse g.U *</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Pinzgauer Bierkäse</td>
<td>Salzburg</td>
<td>Zillertaler Heumilchkäse</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Tennengauer Almkäse</td>
<td>Salzburg</td>
<td>Großwalsertaler Bergkäse (Walserstolz)</td>
<td>Vorarlberg</td>
</tr>
<tr>
<td>Murtaler Steirerkäs</td>
<td>Steiermark</td>
<td>Jagdberger Heumilchkäse</td>
<td>Vorarlberg</td>
</tr>
<tr>
<td>Alpbachtaler Heumilchkäse</td>
<td>Tirol</td>
<td>Montafoner Sura Kees *</td>
<td>Vorarlberg</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiserwinkl Heumilchkäse</td>
<td>Tirol</td>
<td>Vorarlberger Alpkäse g.U *</td>
<td>Vorarlberg</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Fleischprodukte\(^{79}\), alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Pinzgauer Rind *</td>
<td>Salzburg</td>
</tr>
</tbody>
</table>


<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Waldviertler Karpfen</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Ausseerland Seesaiblinge</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Ybbstal Forelle</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Steirisches Teichland-Karpfen</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Salzkammergut Reinanken</td>
<td>Salzburg</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Fisch**, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Leithaberger Edelkirsche</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Wiesenwienerwald Elsbeere</td>
<td>Niederösterreich</td>
</tr>
<tr>
<td>Südburgenländischer Apfel</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Pöllauer Hirschbirne *</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Wachauer Marille g.U *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Stanzer Zwetschke</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Obst**, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Seewinkler Gemüse *</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Weinviertler Erdäpfel</td>
<td>Niederösterreich</td>
</tr>
<tr>
<td>Laaer Zwiebel</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Lungauer Eachtling *</td>
<td>Salzburg</td>
</tr>
<tr>
<td>Marchfeld Spargel g.g.A *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Walser Gemüse *</td>
<td>Salzburg</td>
</tr>
<tr>
<td>Waldviertler Erdäpfel *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Feldfrüchte**, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Seewinkler Gemüse *</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Weinviertler Erdäpfel</td>
<td>Niederösterreich</td>
</tr>
<tr>
<td>Laaer Zwiebel</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Lungauer Eachtling *</td>
<td>Salzburg</td>
</tr>
<tr>
<td>Marchfeld Spargel g.g.A *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Walser Gemüse *</td>
<td>Salzburg</td>
</tr>
<tr>
<td>Waldviertler Erdäpfel *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Spezialkulturen, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Jauntaler Hadn</td>
<td>Kärnten</td>
<td>HansBergLand Hopfen *</td>
<td>Oberösterreich</td>
</tr>
<tr>
<td>Waldviertler Graumohn g.U *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Steirischer Kren g.g.A</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Öl/Honig, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rostentaler Carnica Honig</td>
<td>Kärnten</td>
<td>Steirisches Kürbiskernöl g.g.A *</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Getränke, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Horitschoner Herzkirschenbrand</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Steirischer Kronprinz Rudolf Apfelbrand</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Ruster Ausbruch</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Steirischer Maschanzker</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Uhudler</td>
<td>Burgenland</td>
<td>Steirisches Kriacherl</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Lavanttaler Bananenapfelbrand</td>
<td>Kärnten</td>
<td>Vogelbeerschnaps</td>
<td>Steiermark</td>
</tr>
<tr>
<td>Mostbarkeiten *</td>
<td>Kärnten</td>
<td>Enzian</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Bucklige Welt Apfelmost</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Meisterwurzbrand</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Elsbeerenbrand</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Pregler</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Mostviertler Birnmost *</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Wildschönauer Krautinger</td>
<td>Tirol</td>
</tr>
<tr>
<td>Original Pielachtaler Dirndlbrand</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Fraxner Kirsch / Fraxner Kriasiwasser</td>
<td>Vorarlberg</td>
</tr>
<tr>
<td>Wachauer Marillenbrand</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Subirer</td>
<td>Vorarlberg</td>
</tr>
<tr>
<td>Steirischer Hirschbirnenbrand</td>
<td>Steiermark</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Speisen, alphabetisch, nach Bundesländern sortiert:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
<th>Produktname</th>
<th>Bundesland</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Waldviertler Karpfen gebacken</td>
<td>Niederösterreich</td>
<td>Tafelspitz</td>
<td>Wien</td>
</tr>
<tr>
<td>Pinzgauer Kaspressknödel</td>
<td>Salzburg</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

5. Die kulinarische Sprache als Identitätselement


5.1. Sprache und Identität in Österreich


\hspace{1cm} (...) Gesellschaft, Sprache und Sprachverhalten engstens miteinander verbunden sind. In der Sprache findet sich nämlich der geistig-kulturelle Niederschlag der Gesellschaft, und diese bestimmt das Sprachverhalten in der

\textsuperscript{87} Vgl. Sandgruber (1997), S. 183, 184.
\textsuperscript{88} Herr (2001), S. 9.
Kommunikation, so daß die Sprache ihrerseits wieder zur Identität der Gesellschaft beiträgt.\(^{89}\)


Ein im Zuge der Sozialisation interiorisierter Komplex von gemeinsamen und ähnlichen Vorstellungen bzw. Wahrnehmungsschemata, von gemeinsamen und ähnlichen emotionalen Einstellungen, Haltungen und Verhaltensdispositionen. Die gemeinsamen und ähnlichen Vorstellungen beziehen sich in dem Fall der nationalen Identität auf die Idee eines typischen Vertreters einer Nation (z.B. des österreichischen Menschen), einer gemeinsamen Kultur, Geschichte, Gegenwart und Zukunft [...].\(^{90}\)


\(^{89}\) Wiesinger (1995), S. 59.
\(^{90}\) De Cillia (1998), S. 54.
5.1.1. Austriazismen im Protokoll Nr. 10

Das Protokoll Nr. 10 über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der EU entstand 1994 bei den Verhandlungen zwischen Österreich und der EU. Das Protokoll Nr. 10 ist das einzige und internationale Rechtsdokument, in dem eine österreichische Varietät der deutschen Sprache belegt wird (Markhardt 2006, S. 18). In dem Protokoll wurden die 23 spezifischen österreichischen Ausdrücke (so genannten Austriazismen) aus dem Bereich der Gastronomie aufgelistet.

Wortlaut des Protokolls Nr.10\(^9\)

Protokoll Nr.10 über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der Europäischen Union

Im Rahmen der Europäischen Union gilt folgendes:

1. Die in der österreichischen Rechtsordnung enthaltenen und im Anhang zu diesem Protokoll aufgelisteten spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache haben den gleichen Status und dürfen mit der gleichen Rechtswirkung verwendet werden wie die in Deutschland verwendeten entsprechenden Ausdrücke, die im Anhang aufgeführt sind.

2. In der deutschen Sprachfassung neuer Rechtsakte werden die im Anhang genannten spezifisch österreichischen Ausdrücke den in Deutschland verwendeten entsprechenden Ausdrücken in geeigneter Form.

| ANHANG: |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften | Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften |
| Österreich | Österreich |
| Beiried | Roastbeef | Melanzani | Aubergine |
| Eierschwammerl | Pfifferlinge | Nuss | Kugel |
| Erdäpfel | Kartoffeln | Obers | Sahne |
| Faschiertes Hackfleisch | Paradeiser | Tomaten |
| Fisolen | Grüne Bohnen | Powidl | Pflaumenmus |
| Grammeln | Grieben | Ribisel | Johannisbeeren |


Pohl (1998, S. 22) kommentiert die Liste folgendermaßen:

Diese Liste ist weder patriotisch noch sonst wie verdienstvoll, sie ist auch linguistisch gesehen sehr oberflächlich und ungenau, darüber hinaus ist sie eine typisch österreichische Lösung, die auch deutlich die Grenzen aufzeigt, wie meine Übersicht (samt Kommentar) dazu beweist: nicht einmal die Hälfte der EU-Austriazismen sind „echte“ bzw. „spezifische“ Austriazismen (und davon wiederum ein Teil ist nicht in ganz Österreich üblich).\(^\text{92}\)

Ob alle von diesen so genannten Austriazismen\(^\text{93}\) in Wirklichkeit echte Austriazismen sind,

\(^\text{92}\) Pohl (1998), S. 22.
\(^\text{93}\) *Beiried* ist ein Rückenstück vom Rind, der sich zwischen dem Schlögl und dem Rostbratenried befindet (vgl. Sedlaczek 2004, S. 44).

5.1.2 Nationalspeisenamen und Identität


5.2. Gegenseitige Spracheinflüsse – Deutschland vs. Österreich


Laut „Presse“-Mitteilung vom 22. Dezember 1978 wurde eine „zweisprachige“

---

96 Ebner (2009), S. 447.
98 In den westösterreichischen Fremdenverkehrsorten, die größtenteils von bundesdeutschen und niederländischen Urlaubsgästen besucht werden, stehen die Gaststätten oft vor dem Dilemma, ob auf den Speisekarten die österreichischen oder die bundesdeutschen Speisebezeichnungen angegeben werden sollen (vgl. Wiesinger 1988b, S. 226).
österreichisch-deutsche Speisekarte von der Sektion Fremdenverkehr der Salzburger Handelskammer angefertigt und an die Gastrobetriebe des Landes verteilt. Diese Liste beinhaltete sowohl „Übersetzungen“ als auch „Umschreibungen“ der Gerichte, wie z.B. Germknödel/Hefeteigkloß, Frittatensuppe/Bouillon mit in Streifen geschnittenen Pfannkuchen, Rotkraut/Rotkohl, Gugelhupf/Napfkuchen, Schopfbrot/Schweinsnacken, Lungenbraten/Rindsfilet, Grammelnknoedel/Griebenkloß, Krautfleckerl/Weiβkohl mit kleinen Nudeltiegquadraten, Grießschmarren/Gekochter Grießbrei mit Rosinen in Butter geröstet, Dampfnudeln/Hefeteigstücke im gedeckten Topf gegart, Topfenkolatsche/Plunderteig mit Quark. Obwohl diese Liste viel Ärger auslöste, wurden doch in westösterreichischen Gaststätten, Restaurants, Cafés oder Konditoreien einige binnendeutsche Bezeichnungen aufgenommen, wie z.B. Schweinebraten (Schweinsbraten), Rinderbraten (Rindsbraten), Hackbraten (Faschiertes), Frikadellen (Faschierte Laibchen), Kasseler Rippchen (Geselchtes), etwas mit (Schlag)sahne (Schlagobers), Eisbein (Stelze), Brathähnchen (Brathendel), Bohnengemüse (Fisolengemüse), Käsekuchen (Topfenkuchen, -torte), Käsesahnetorte (Topfentorte), Berliner (Krapfen) (vgl. Wiesinger 1988b, S. 238).
6. Empirische Untersuchung

6.1. Umfrage

An der Umfrage nahmen 50 Probanden aus ganz Österreich teil. In der Umfrage wurde zu folgenden Themen befragt:
- Das österreichische Deutsch und Identität
- Bekanntheit und/oder Beliebtheit der österreichischen Speisenamen und Lebensmittelprodukte
- Austriazismen im Bereich der Gastronomie

Der Fragebogen sah so aus:

Vorwort
Im Rahmen einer Untersuchung über den Wortschatz der deutschen Sprache in Österreich führe ich eine Befragung der Bewohner Österreichs im Bereich der Sprache der Gastronomie durch. Ich möchte Sie deshalb bitten, den hier vorliegenden Fragebogen auszufüllen.

Frage 1
Welche typisch österreichischen Speisen können Sie spontan nennen?

Frage 2
Welche typisch österreichischen Lebensmittelnamen können Sie spontan nennen?

Frage 3
Welche österreichischen Speisen gehören zu Ihren Lieblingsspeisen? Nennen Sie bitte 5 und geben Sie entsprechend der Beliebtheit von A bis F.

A:
B:
C:
D:
F:
Frage 4
Wissen Sie, wie man Ihre Lieblingsspeise zubereitet?
O Ja  O Nein  O Ein bisschen  O Ich weiss nicht

Wenn JA bzw. EIN BISSCHEN, beschreiben Sie bitte den Zubereitungsprozess:

Frage 5
Welche Austriazismen (typisch österreichische Ausdrücke) im Bereich der Gastronomie fallen Ihnen spontan ein?

Frage 6
Wo isst man folgende Speisen?

<table>
<thead>
<tr>
<th>Speise</th>
<th>eher in Österreich</th>
<th>eher in Deutschland</th>
<th>weder in Österreich noch in Deutschland</th>
<th>Weiss nicht</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aprikosenklöße</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Faschiertes</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grammelschmalzbrot mit roten Zwiebeln und Kräutern</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pofessen</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beiried</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kasseler Ripchen</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frittatensuppe</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tafelspitzsülchen mit Kernöl</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frikadellen</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grammelnködel mit Krautsalat</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödeln</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kässpätzle</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Krautfleckerl</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Skubanki</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rührei</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsfilet mit Bratkartoffeln</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tafelspitz</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
Hackbraten
Beuschel mit Semmelknödel
Debreziner mit Sen, Kern und Gebäck
Käsekuchen
Fiakergulasch mit Frankfurter
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
Apfelstrudel
Wiener Würstchen mit Meerrettich
Palatschinken
Marillenknödel
Golatschen
Pseuditascherln
Sachtorte
Gugelhupf
Eierp falsashücken
Pfefferlingstunke mit Klößen
Lungenbraten

<table>
<thead>
<tr>
<th>Frage 7</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kennen Sie die bundesdeutschen (anderen) Entsprechungen für folgende Wörter? Nennen Sie sie bitte. Wenn Sie sie nicht kennen, schreiben Sie nichts.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Beiried</th>
<th>Rostbraten</th>
<th>Hendl</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Marille</td>
<td>Nuss</td>
<td>Staubzucker</td>
</tr>
<tr>
<td>Fisolen</td>
<td>Powidl</td>
<td>Kipferl</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierschwammerl</td>
<td>Erdapfel</td>
<td>Knödel</td>
</tr>
<tr>
<td>Lungenbraten</td>
<td>Schlögel</td>
<td>Fogosch</td>
</tr>
<tr>
<td>Faschiertes</td>
<td>Topfen</td>
<td>Zibebe</td>
</tr>
<tr>
<td>Grammeln</td>
<td>Weichsel</td>
<td>Zwetschkenröster</td>
</tr>
<tr>
<td>Hüferl</td>
<td>Beuschel</td>
<td>Palatschinke</td>
</tr>
<tr>
<td>Ribisel</td>
<td>Kukuruz</td>
<td>Schlagobers</td>
</tr>
<tr>
<td>Karfiol</td>
<td>Eierspeise</td>
<td>Semmelbrösel</td>
</tr>
<tr>
<td>Vogersalat</td>
<td>Nockerl</td>
<td>Melange</td>
</tr>
<tr>
<td>Kohlsprossen</td>
<td>Frankfurter Würstel</td>
<td>Stelze</td>
</tr>
<tr>
<td>Kren</td>
<td>Germ</td>
<td>Geselchtes</td>
</tr>
<tr>
<td>Melanzani</td>
<td>Gugelhupf</td>
<td>Zuckerl</td>
</tr>
<tr>
<td>Obers</td>
<td>Häuptelsalat</td>
<td>Karotte</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Frage 8
Stört es Sie, wenn jemand andere als die in Österreich benutzten Wortformen (z.B. statt Palatschinken Eierpfannkuchen oder statt Semmel Brötchen) verwendet?

O Ja  O Eher ja  O Nein  O Eher nein  O Ist mir egal

Frage 9
Benutzen Sie andere Formen/Varianten des österreichischen Wortes, z.B. statt Topfen – Quark, statt Palatschinken - Eierpfannkuchen, usw.? Wenn JA bzw. SELTEN, welche?

O Ja, immer  O Nein, nie  O Selten

Welche:

Frage 10
Vermittelt Ihnen das österreichische Deutsch ein Gefühl von Identität?

O Ja  O Eher ja  O Teils teils  O Eher nein  O Nein

Frage 11
Kennen Sie die im Protokoll Nr.10 (über die Verwendung spezifisch österreichischer Ausdrücke der deutschen Sprache im Rahmen der Europäischen Union) aufgelisteten 23 Austriaizismen? Können Sie ein paar davon nennen?

O Ja, alle  O Nein  O Nur ein paar  O Ich kenne das Protokoll Nr.10 nicht

Frage 12
Wenn Sie in einem der anderen deutschsprachigen Länder essen gehen, macht es Ihnen große Schwierigkeiten zu erkennen, was unter den Speisennamen gemeint ist?

O Ja  O Eher ja  O Ein bisschen  O Eher nein  O Nein
Frage 13
Sollten die Speisekarten in österreichischen Restaurants auch binnendeutsche Speisenamen beinhalten?

O Ja       O Eher ja       O Nein       O Eher nein       O Ist mir egal

Begründen Sie bitte Ihre Antwort:

Frage 14
Stehen für Sie Speisenamen wie Schnitzel, Apfelstrudel, Tafelspitz, Sachertorte, usw. für die österreichische Identität?

O Ja       O Eher ja       O Teils teils       O Eher nein       O Nein

Frage 15
Kaufen Sie Lebensmittelprodukte österreichischer Herkunft?

O Ja       O Eher ja       O Selten       O Eher nein       O Nein

Frage 16
Ist die Sprache in Österreich heute von Deutschland beeinflusst?

O Ja       O Eher ja       O Teils teils       O Eher nein       O Nein

Frage 17
Zu besseren Orientierung bitte ich Sie noch, mir einige persönliche Auskünfte zu geben, die selbstverständlich anonym bleiben.

Geschlecht:       Alter:       Beruf:
Staatsbürgerschaft:       Wohnort:       Herkunft:
6.1.1. Ergebnis der Umfrage

Frage 1
Jede Person durfte so viele österreichische Speisen nennen, wie sie kannte und wollte. Nach der Auswertung ergab sich folgende Liste, an deren Spitze die populärste bzw. bekannteste unter den österreichischen Speisen, nämlich das Wiener Schnitzel (vom Kalb) steht:


Frage 2
Folgende Lebensmittel und Produktnamen wurden hier genannt:
Typisch österreichische Lebensmittel: Paradeiser, Schwammerln, Fisolen, Leberkäse, Leberwurst, Topfen, Karotte, Marmelade, Kukuruz, Ananas (für Erdbeere), Schlagobers, Zwetschkenröster, Extrawurst, Rohnen.

Frage 3
Jede Person durfte fünf Lieblingsspeisen nennen. Unter den genannten Lieblingsspeisen führt wieder das Wiener Schnitzel. Die Liste der fünf Lieblingsspeisen Österreichs sieht


Frage 4

Frage 5

Getränke: Radler, Spritzer/Gespritzter, Hoibe, Krügel, 16er Blech, Hüsn, Doppler, Seiterl,


**Andere:** Beisel, Koberer, Tableau, Kuchl, Ofen, Herr Ober, Nudelwalker, Pfandl, Hangerl, Schlachtplatte, Stanitzel, Weidling, Laberschieber, Fleischhauer, Maut.

**Frage 6**


---


<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>eher in Österreich</th>
<th>eher in Deutschland</th>
<th>weder in Österreich noch in Deutschland</th>
<th>Weiss nicht</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aprikosenklöße</td>
<td>2%</td>
<td>80%</td>
<td>8%</td>
<td>10%</td>
</tr>
<tr>
<td>Faschiertes</td>
<td>100%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grammelschmalzbrot mit roten Zwiebeln und Kräutern</td>
<td>94%</td>
<td></td>
<td>2%</td>
<td>4%</td>
</tr>
<tr>
<td>Pofessen</td>
<td>34%</td>
<td>30%</td>
<td>12%</td>
<td>24%</td>
</tr>
<tr>
<td>Beiried</td>
<td>63.3%</td>
<td>22.4%</td>
<td>2%</td>
<td>12.24%</td>
</tr>
<tr>
<td>Kasseler Rippchen</td>
<td>4.1%</td>
<td>85.7%</td>
<td>4.1%</td>
<td>6.12%</td>
</tr>
<tr>
<td>Frittatensuppe</td>
<td>98%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tafelspitzsülchen mit Kernöl</td>
<td>84%</td>
<td>8%</td>
<td>4%</td>
<td>4%</td>
</tr>
<tr>
<td>Frikadellen</td>
<td>8%</td>
<td>86%</td>
<td>6%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grammelknödel mit Krautsalat</td>
<td>98%</td>
<td></td>
<td></td>
<td>2%</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödeln</td>
<td>100%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kässpätzle</td>
<td>94%</td>
<td></td>
<td>6%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Krautfleckerl</td>
<td>91.8%</td>
<td>4.1%</td>
<td>2%</td>
<td>2.04%</td>
</tr>
<tr>
<td>Skubanki</td>
<td>10.2%</td>
<td>2%</td>
<td>55.1%</td>
<td>32.65%</td>
</tr>
<tr>
<td>Rührei</td>
<td>28.6%</td>
<td>69.4%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel</td>
<td>96%</td>
<td>4%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsfilet mit Bratkartoffeln</td>
<td>52%</td>
<td>46%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster</td>
<td>100%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tafelspitz</td>
<td>94%</td>
<td>4%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel</td>
<td>90%</td>
<td>8%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hackbraten</td>
<td>22%</td>
<td>76%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beuschel mit Semmelknödel</td>
<td>90%</td>
<td>8%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Debreziner mit Sen, Kern und Gebäck</td>
<td>72%</td>
<td>20%</td>
<td>2%</td>
<td>6%</td>
</tr>
<tr>
<td>Käsekuchen</td>
<td>12%</td>
<td>86%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fiakergulasch mit Frankfurter</td>
<td>92%</td>
<td>8%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen</td>
<td>36%</td>
<td>60%</td>
<td>2%</td>
<td>2%</td>
</tr>
<tr>
<td>Apfelstrudel</td>
<td>98%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Würstchen mit Meerrettich</td>
<td>22.4%</td>
<td>75.5%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Speise</td>
<td>Prozent</td>
<td>schwierig</td>
<td>4%</td>
<td>2%</td>
</tr>
<tr>
<td>-------------------------------</td>
<td>---------</td>
<td>-----------</td>
<td>----</td>
<td>----</td>
</tr>
<tr>
<td>Palatschinken</td>
<td>96%</td>
<td>4%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Marillenknödel</td>
<td>100%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Golatschen</td>
<td>94%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Powidltascherln</td>
<td>90%</td>
<td>4%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sachertorte</td>
<td>98%</td>
<td>2%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gugelhupf</td>
<td>92%</td>
<td>6%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eierpfannkuchen</td>
<td>10%</td>
<td>88%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pfifferlingtunke mit Klößen</td>
<td>10%</td>
<td>88%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lungenbraten</td>
<td>88%</td>
<td>6%</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Abb. 5. Wo isst man die Speisen?

**Frage 7**


<table>
<thead>
<tr>
<th>Speise</th>
<th>Prozent</th>
<th>schwierig</th>
<th>4%</th>
<th>2%</th>
<th>6%</th>
<th>88%</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Beiried</td>
<td>15%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Marille</td>
<td>87%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fisolen</td>
<td>67%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eierschwammerl</td>
<td>52%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lungenbraten</td>
<td>13%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Faschiertes</td>
<td>63%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grammeln</td>
<td>6,5%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hüferl</td>
<td>6,5%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ribisel</td>
<td>50%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Karfiol</td>
<td>52%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Vogersalat</td>
<td>22%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kohlsprossen</td>
<td>13%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kren</td>
<td>54%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Melanzani</td>
<td>41%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Obers</td>
<td>65,5%</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Abb. 6. Andere Varianten der deutschen Sprache

**Frage 8**

34% der Probanden haben geäußert, dass es sie eher stört, wenn jemand andere als die in Österreich benutzten Wortformen (z.B. statt *Palatschinken*: Eierpfannkuchen oder statt *Semmel*: Brötchen) verwendet. Aus dem Diagramm wird ersichtlich, dass die Hälfte der Probanden (50%) das Verwenden von anderen, nicht österreichischen Ausdrücken als

---

störend empfindet.

Abb. 7. Das Stören der Verwendung der anderen Wortformen

Frage 9
Knapp über die Hälfte der Probanden (51%) behaupten, dass sie nie andere Formen/Varianten des österreichischen Wortes benutzen. 44 % benutzt sie selten. Die hier am meisten angegebenen Beispiele der anderen Varianten sind *Kartoffel, Tomate* und *Brötchen*. Zu den übrigen anderen von Befragten verwendeten Varianten gehören: *Quark, Omelette, grüne Bohnen, Schlagsahne, Klöße, Tunke, Mais* und *Pfifferling*. Es fällt den Befragten schwer, die Beispiele sofort zu nennen. Das kommt dadurch zum Vorschein, dass sie einfach die anderen Varianten nicht kennen, wie das Ergebnis der siebten Frage gezeigt hat.

Abb. 8. Die Verwendung der anderen Wortformen unter Österreichern
**Frage 10**

Über die Hälfte der Probanden (JA 58% und EHER JA 18%) sind der Meinung, dass das österreichische Deutsch ihnen ein Gefühl von Identität vermittelt. Das bestätigt meine These, dass die Sprache sehr wichtig für Österreicher ist.

![Diagramm](image1)

Abb. 9. Vermittelt das österreichische Deutsch ein Gefühl von Identität?

**Frage 11**

Keiner der Befragten kennt die im Protokoll Nr. 10 aufgelisteten 23-Austriazismen. 52% der Probanden kennt sogar das Protokoll Nr. 10 nicht. Nur 22 % der Probanden konnten ein paar EU-Austriazismen nennen. Die richtig genannten EU-Austriazismen: Beiried (2), Erdapfel (3), Karfiol (4), Marille (5), Obers (1), Topfen(2), Fisolen (2), Paradeiser (2), Powidl (1), Nuss (1), Kren (2), Melanzanie (1), Eierschwammerln (1), Faschiertes (1), Grammeln (1), Hüferl (1), Kohlsprossen (1), Lungenbraten (1). Die nicht richtig genannten EU-Austriazismen: Marmelade (1), Palatschinke (1), Schlagobers (1).

![Diagramm](image2)

Abb. 10. Das Kennen des Protokolls Nr.10
**Frage 12**

Nur 4% der Probanden haben beim Erkennen der Speisen in einem anderen deutschsprachigen Land Schwierigkeiten. Die Mehrheit der Befragten hat aber anscheinend keine großen Probleme.

---

**Frage 13**

Die entscheidende Mehrheit der Probanden (60%) ist gegen den binnendeutschen Speisenamen in österreichischen Restaurants.

---

Abb. 11. Die Schwierigkeiten beim Erkennen der Speisen in einem der anderen deutschsprachigen Länder

Abb. 12. Deutsche Speisenamen in österreichischen Restaurants
Begründungen, die von den Gegnern angegeben worden sind:

„Nicht nötig! Sprache gehört zu einer lokalen Kultur, ist Ausdruck der örtlichen Identität; Reisen bedeutet in Kontakt treten mit anderen Kulturen - mit unter auch in Restaurants: das kann spaßig, enervierend, anstrengend, lustig und lehrreich sein - da es vielleicht zu Missverständnissen kommt bzw. Mann/Frau beim Kellner nachfragen müsste, um welche Speise es sich denn nun handelt - das ist Teil des Prozesses des interkulturellen Austausches, auch wenn es sich um scheinbar kulturell nahe Verwandte wie Österreich/Deutschland (grob gesagt) handelt. Eine direkte schriftliche 'Übersetzung' in der Speisekarte würde die mündlichen Mühen und den somit direkten Austausch von kulturellem In- und Outsider verhindern bzw. unterbinden. Das wäre meiner Meinung nach schade - deshalb: eher nein.“

„Nein, weil Restaurants in Deutschland auch keine "österreichischen" Bezeichnungen führen. Im Ausland sollte man daran gewöhnt sein, auf unbekannte Begriffe zu treffen, gerade im Bereich der Gastronomie.“

„Deutsche Speisekarten enthalten auch keine österreichischen Erklärungen. Wenn man sich im Ausland aufhält, sollte man sich an die jeweilige Kultur anpassen und sich damit befassen, das macht Aufenthalte interessanter und bereichert sie.“

„Österreich verwendet seine regionalen Ausdrücke ebenso wie jedes andere Land das tun würde. Die Bezeichnungen für Speisen und Lebensmittel sind Teil der österreichischen (Sprach)Kultur! In Österreich sollten typische österreichische Ausdrücke verwendet werden. Das macht Österreich einmalig!“

„Nein, weil damit ein Teil der Kultur verloren geht und wenn einmal ein anders-Deutschsprachiger etwas nicht versteht, muss er halt fragen. Außerdem würden die Speisekarten unnötig dick werden und man würde noch länger zum Durchblättern brauchen, weil man über die verschiedenen Namen lachen müsste (…).“

„Es handelt sich um einheimische Spezialitäten. Man kann ja nachfragen, wenn man etwas nicht versteht. Die Speisekarten in Deutschland beinhalten auch keine österreichischen Speisenamen.“

„Weil es die klassische Österreichische Küche ausmacht, diese Begriffe.“

„Weil aus den meisten Namen sowieso schon hervorgeht, was es sein soll und man im Zweifelsfall nachfragen kann. In einem deutschen Restaurant werden auch keine österreichischen Speisenamen verwendet.“

„Das würde nur stören wenn bei einem Gericht mehrere Namen stehen, man kann ja fragen wenn man etwas nicht kennt...; Tourismus; Fördert den Tourismus. Wird das Bild Österreichs in den anderen deutschsprachigen Ländern verbessern?“

„In einer multikulturellen Zeit gehören lokale "Eigenheiten" betont und gefördert.“
Begründungen, die von den Befürwortern angegeben worden sind:

„Für Touristen ist es sicher angenehmer, die deutschen Namen zu lesen. Eine Erklärung in der Speisekarte wäre sicher eine Hilfe.“

„Weil sehr viele Touristen aus Deutschland nach Österreich kommen.“

„Internationaler Anspruch - anderssprachige Gäste haben nur selten ein österreichisches Wörterbuch. Wenn ich in einem anderssprachigen Land zu Gast bin, hoffe ich auch, dass ich mit einem normalen Wörterbuch die Speisekarte entziffern kann.“

„Damit die ausländischen Gäste auch ihr Gericht finden. Es wäre sehr freundlich. Ich erwarte mir das im Ausland auch.“

Frage 14
Für 58% der Probanden stehen die typisch österreichischen Speisenamen, wie z.B.: Wiener Schnitzel, Beiried, Apfelstrudel, Tafelspitz, Sachertorte, usw. ganz klar für die österreichische Identität. Es gab keinen einzigen Probanden, der hier NEIN angekreuzt hat.

Frage 15
Aus der Befragung ergibt sich, dass die meisten Österreicher Lebensmittelprodukte österreichischer Herkunft kaufen. Nur 2 % der Probanden kauft sie selten.
Frage 16

46% der Probanden sind der Meinung, dass Österreich von Deutschland nur teilweise beeinflusst wird. JA und EHER JA meinen zusammen 34% der TeilnehmerInnen aus. Nur 20% sehen keine Beeinflussung aus Deutschland.

6.1.2. Fazit der Umfrage

Die Ergebnisse der Umfrage sollten unter anderem die Bekanntheit und die Beliebtheit der österreichischen Speisennamen und Lebensmittelnamen unter Österreichern zeigen. Somit gelten Wiener Schnitzel, Kaiserschmarren, Apfelstrudel, Schweinsbraten und Tafelspitz


Daher hat vielleicht die Frage nach dem Einfluss Deutschlands eine Diskrepanz gezeigt. 46% der Probanden sind der Meinung, dass Österreich von Deutschland nur teilweise beeinflusst ist. JA und EHER JA geben 34 % der TeilnehmerInnen zusammen an. Laut Umfrage sehen nur 20% Österreicher keine Beeinflussung durch Deutschland.


Über die Hälfte der Probanden (JA 58% und EHER JA 18%) sind der Meinung, dass das österreichische Deutsch ihnen ein Gefühl von Identität vermittelt. Ähnlich ist es mit österreichischen Speisenamen, die von 58% als etwas Identitätsstiftendes empfunden werden. Daher ist auch vielleicht die Mehrheit der Probanden (60%) gegen binnendeutsche Speisenamen in österreichischen Restaurants. Es stört die Hälfte der Probanden, wenn die
anderen, nicht österreichischen Ausdrücke, verwendet werden. Auch diese Hälfte behauptet (51%), dass sie nie andere Formen/Varianten des österreichischen Wortes benutzen. Die meisten Österreicher deklarieren auch, dass sie ausschließlich Lebensmittelprodukte österreichischer Herkunft kaufen. Nur 2% der Probanden kauft sie selten. Es wird hier sichtbar, dass die österreichische Identität für die Mehrheit der Österreicher sehr wichtig ist und eher gepflegt wird. „Eher“ soll hier jedoch die Meinungsabweichungen betonen, da es natürlich nicht alle Österreicher betrifft. Es sieht also so aus, dass die Sprache in Österreich immer noch von fundamentaler psychischer Bedeutung ist. Es war für mich überraschend, dass nur 22% der Probanden ein paar EU-Austriazismen nennen konnten. 52% der Probanden kennt sogar das Protokoll Nr. 10 nicht. Da beim EU-Beitritt Österreichs so viel in den Medien darüber gesprochen und geschrieben worden war, sollte dieses Thema der Mehrheit bekannt sein. Die Antworten auf die Frage haben aber gezeigt, dass es nicht so ist.

6.2. Interviews mit Chefs, Leitern oder Mitarbeitern von Gastrobetrieben in Wien

Das Ziel der Interviews war, den persönlichen Standpunkt der EigentümerInnen bzw. MitarbeiterInnen von Gastlokalen in Wien zum Thema „Die österreichischen Speisenamen als Identitätsvermittler unter Österreichern“ zu erörtern. Die Fragen, die jeder Person gestellt wurden, lauteten:

1. Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus/Beisl Speisekarten mit binnendeutschen Speisenamen? Würden Sie auch die binnendeutschen Speisenamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?

2. Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter den Speisenamen gemeint ist? Mit welchen Speisenamen haben sie am häufigsten Probleme?

3. Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch (in der Gastronomie) in Österreich?

Spielt das österreichische Deutsch eine große Rolle im Bereich der Gastronomie in Österreich? Oder werden öfters Internationalismen bzw. hochdeutsche Ausdrücke verwendet?

4. Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird?

5. Denken Sie, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigern?

6. Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?

7. Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?

Die Interviews verliefen getrennt voneinander. Die Ergebnisse wurden ausgewertet und zusammengefasst.

6.2.1. Ergebnis der Interviews

bleiben.“

Auch Bettina Gross, die Inhaberin vom „Café Einstein“, sieht die neue Speisekarte ausschließlich mit binnendeutschen Ausdrücken, als unnötig und falsch: „Nein, gibt’s nicht. Wir sind ein typisch österreichisches Bierbeisl und legen auch viel Wert drauf, dass die österreichische Bezeichnung verwendet wird. (...) Wir bleiben ganz sicher bei den österreichischen.“

Auch Heinz Reiter, der Geschäftsführer vom „Zwölf-Apostelkeller“, legt viel Wert auf die österreichische Kultur und fühlt sich auch ihr gegenüber verpflichtet. Er begründet seine Antwort folgendermaßen: (…), weil wir ein typisch gastronomischer Betrieb sind, [haben wir] auch gewisse kulturelle Verpflichtungen. Die erste große Tat war eigentlich, sämtliche Vokabel, die typischerweise aus dem Deutschen kommen, für die es aber sehr passende Wiener Begriffe gibt, auszutauschen (…) ins Österreichische wieder. Bei uns gibt es halt den Erdäpfelsalat und nicht den Kartoffelsalat (…). Dann (…) Ribiselwein und nicht den Johannisbeerwein (…). Und da gibt es halt sehr viele Bereiche (…), wo wir eigentlich sehr stolz sind, dass wir die im Österreichischen abgefasst haben oder im Wienerischen sag ma einmal so. (…) Oder auch auf den aktuellen Monatsaktionen schreiben wir dann auch Schlagobers und nicht Sahne, ja also das ist ganz typisch und das übersetzen wir dann auch immer gern unseren Gästen.“ Er findet sogar, dass eine andere Speisekarte mit binnendeutschen Ausdrücken auch bei den deutschen Touristen nicht gefragt ist, weil: „(…), wenn ein Deutscher zu uns kommt, denke ich mir, hätt er auch ganz gern das Typische und umgekehrt. Genauso, wenn ich rüberfahre, dann (…) ist das irgendwie ein Kulturgut und da gehört die Sprache dazu und man fragt dann halt, was ist das dann und lässt sich das dann auch mitunter erklären.“

2. Da in den Lokalen eher nur die österreichischen Speisenamen verwendet werden, passiert es manchmal, dass man sie den aus verschiedenen Ländern kommenden Gästen erklären muss.

Für Bettina Gross, der Inhaberin des „Café Einstein“, ist das jedoch kein Problem: „Das passiert öfters, aber weder die Gäste noch wir haben ein Problem damit, das dann zu erklären. Sie finden das eigentlich eher positiv, weil sie was dazulernen können und finden das dann auch ganz witzig, unsere Ausdrücke im Vergleich zu ihren Ausdrücken für manche Sachen. (...) ich schätze einmal das ist Erdäpfel-Kartoffel, Tomate-Paradeiser. (...) die typisch österreichischen Nachspeisen sind auch erklärungsbedürftig manchmal, also Kaiserschmarrn und gebackene Apfelspalten, Palatschinken (...). Bei den Kaffeespezialitäten, (...) da brauchen sie auch öfters Hilfe.“

Auch Mario Klofan, der Kellner des „Griechenbeisel“, nennt ein paar Beispiele für die österreichischen Ausdrücke, die er erklären musste: „Ja, den Deutschen schon öfters. (...) zum Beispiel Eierschwammerl wissen sie nicht, das sind Pfifferlinge in Deutschland, oder (...) Erdäpfel verstehen sie nicht. (...) Das fragen sie auch oft, was Krenn ist und dann müssen wir’s halt sagen.“

Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“ gibt auch zu: „(...) es gibt immer wieder Dinge, die wir erklären müssen. Auf jeden Fall. Also grad, wenn es so um Gröstel geht, jetzt die ganzen Ente-, Gansspezialitäten (...). Im Sommer, wo wir natürlich verstärkt Touristen haben, dann ja. Im Winter, wo wir stärker Wiener Zielgruppe haben, weniger, eh klar.“

Das Erklärungsbedürfnis der Speisenamen hängt, nach Heinz Reiter, dem Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkeller“, von der Herkunft der Gäste ab. „Naja also, das kommt ja auch immer auf die Region an, woher die Gäste kommen. Also die aus der bayrischen Gegend kommen, haben überhaupt kein Problem. Aber je weiter es in den Norden hinaufgeht, also Richtung Hamburg dann schon rauf, dann haben wir zum Beispiel fragen, was Grammeln sind. Das kennen die unter diesem Begriff nicht. Dann einen Surbraten, der eher in einer Salzlake gesurrt ist, den kennen sie auch nicht. Das Geselchte kennen sie schon, aber Surbraten nicht.“

Ähnliche Erfahrungen hat auch Sabine Waldherr, Kellnerin in der „Alm“: „Ja, ja auf jeden Fall (...). Ah eben Topfen oder noch Krenn, ja dann G’spritzter zum Beispiel. Also grad bei den Deutschen. Bayern geht aber. Bei den Deutschen ist G’spritzter ganz schlecht. Was fällt mir da noch ein, ja Krügerl, Seiderl. Das sind so diese typischen Ausdrücke, was wir verwenden und die für sie schwer sind.“
3. Alle Befragten sehen den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie als besonders hoch an. Sie sind auf jeden Fall stolz darauf, dass die österreichischen Ausdrücke in den Lokalen, in denen sie arbeiten bzw. die sie führen, verwendet und gepflegt werden.


Mario Klofan, Kellner im „Griechenbeisel“, gibt dem österreichischen Deutsch eine besonders große Bedeutung: „Auf das Land, auf die Stadt bezogen extrem wichtig. Und auf die Region. (...) Deswegen gibt’s da keinen dieser deutschen Ausdrücke. (...) bei den meisten. 80% werden das mit österreichischen Wörtern oder Ausdrücken verwenden.“


Nach Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“, wird der Stellenwert des österreichischen Deutsch heutzutage immer stärker, da die Österreicher ihre Sprache bewusster aufnehmen, betrachten: „Ich glaub, es wird wieder stärker. Also wir haben jetzt
ein neues Lokal eröffnet, in dem wir auch stark drauf setzten, dass es österreichische Küche ist und haben uns im Zuge dessen halt auch ein bisschen umgeschaut, es wird wieder stärker. Wo glaub ich vor fünf, zehn Jahren alle möglichst amerikanisch und möglichst international (...) findet da, gibt’s da schon wieder einer Rückbesinnung, dass man sagt ok, wenn es gute österreichische Küche ist, dann nennen wir es auch so und dann schreiben wir auch unsere Speisekarten so und dann sollte jeder wissen und dass da dann schon wieder ein bisschen ein Stolz entsteht, dass die Leute es wieder bewusst machen und nicht nur unabsichtlich.“


Anderer Meinung ist Sabine Waldherr, Kellnerin in der „Alm“, die in ihrem Lokal keinen Einfluss der großen Nachbarn sieht: „Nein, eigentlich nicht so. Würd's mir jetzt nicht so auffallen, nicht wirklich, weil wir haben, hier in dem Lokal nur österreichische Gerichte sozusagen, aber so richtig Einfluss eigentlich nicht.“


5. Alle Befragten sind der Meinung, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert. Sie sind als Österreicher sehr stolz darauf und pflegen die Tradition. Heinz Reiter, der Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkellers“ meint: (…), dass es sehr schön ist, dass wir diese typisch österreichischen Begriffe haben. Grade in Zeiten, wo alles nivelliert wird, kommen wir vom Bolognaprozess, wo sie ja mittendrinstecken und Bildungsstandards, bis hin zu diversen Vorgaben, ist es eigentlich sehr schön, dass es genug Möglichkeiten gibt (…) sich noch ein bisschen an die Wurzeln zu erinnern und das ist eigentlich, muss ich sagen, bis jetzt immer gut angekommen.“

Die Länge und die Wichtigkeit der Tradition betont auch Lisa Wagerer (PR, Öffentlichkeitsarbeit) vom „Bettelstudent“: „Definitiv. (…) ist ja etwas, was man nicht unbewusst macht, (…) das hat einen Wiedererkennungswert, das kennt man noch von der
Oma oder von der Mama oder wie auch immer und hat sicher etwas Identitätsstiftendes (…).“


Für Sabine Waldherr, die Kellnerin der „Alm“, sind die österreichischen Speisenamen und das österreichische Deutsch in der Gastronomie ihr ganzer Stolz, v.a. dann, wenn sie beruflich im Ausland ist. „Ja, auf jeden Fall, ich denk schon, weil das einfach egal ist, wo man ist. Sagen wir, ich war jetzt in der Schweiz zum Beispiel und dort kennt man ein Schnitzel, einen Zwiebelrostbraten. Man weiß [dort], was das ist, (…) und man [hört] (…) ‘ahh Ihre Küche ist so gut’ (…), wenn die schon mal in Wien waren, (…) das ist für die einfach die österreichische Küche. Es sagen auch viele (…) ‘ja das war die beste Küche und sehr gut und sehr gehaltvoll’, weil die das alles nicht kennen, für die ist sie anders (…).“ Auf die Frage, ob die Österreicher stolz darauf sind, antwortet sie: „Glaub ich schon, ja. Also ich persönlich ja. Ich denke schon, weil wenn man da eben im Ausland ist und so was hört, denkt man „ach schön“ (…)“.  


zum Beispiel gerade eine Patisserie, eine Deutsche, die unsere ganzen Nachspeisen bei den Menüs etc. macht und wie gesagt, bei den Tagesmenüs ändert sich das jede Woche und da hatten wir schon immer wieder, wenn wir nicht aufgepasst haben und ihre Bezeichnungen nicht noch mal überprüft haben, gab’s dann auch immer wieder so Einwürfe von den Gästen. Kritik wäre zu viel gesagt, aber sie fragen schon: Warum heißt das nicht wie’s bei uns heißt, sondern warum steht das da jetzt „Küchlein“ zum Beispiel. Das ist so etwas, was die gerne verwendet, bei uns aber keiner lesen will. Also so ein klassisches Beispiel. Also ich glaube, dass in dem Sektor, in dem wir sind und die Gastronomie, die uns betrifft oder reduziere ich es mal nur auf das Lokal, ich glaub in dem Lokal würde es den Gästen auffallen und sie würden es auch in irgendeiner Form kundtun. Ob das jetzt scharfe Kritik ist, das wage ich zu bezweifeln, aber es würde sicher Aufmerksamkeit finden.“

Sabine Waldherr, die Kellnerin der „Alm“, vermutet das eher nicht, aber: „(…) Wenn es übersetzungsweise dabeisteht, glaub ich, denk ich, ist es ok, aber nur binnendeutsch glaub ich nicht. Außer es ist vielleicht (…) ein deutsches Lokal und man schreibt das dann wirklich so hin, wie es gehört, vielleicht dann schon, aber sonst (…) nicht.“

Ähnlicher Meinung ist Mario Klofan, der Kellner des „Griechenbeisel“: „Nein, ich glaub das nicht, vielleicht in einem Restaurant, das nicht so bekannt ist. (…), aber wenn es einen deutschen Besitzer hat, dann schon, aber sonst nicht. Unter österreichischer Führung nicht, glaube ich.“

Heinz Reiter, der Geschäftsführer des „Zwölf-Apostelkellers“, stellt fest: „(…), es bleibt letztendlich dem Gast nichts anderes übrig. Aber ich bin durchaus der Meinung, dass der Urwiener sicherlich das Eine oder Andere bekritteln würde (…).“ Er bezweifelt weiter, ob man das so überhaupt beantworten kann, ohne es auszuprobieren: „(…) Das müsste man ausprobieren, um das valide zu beantworten, das ist schwierig.“

6.2.2. Fazit

Die Mehrheit der Befragten stand den Fragen eher offen gegenüber. Sie beantworteten die Fragen ausführlich und gaben viele Beispiele aus eigener Erfahrung an.


Alle der Befragten geben auch zu, dass sie in ihren Gastrolokalen der österreichischen Küchentradition treu bleiben wollen, deshalb werden v.a. die typisch österreichischen Speisenamen auf der Speisekarte angeboten. Es passiert aber in manchen Lokalen, dass in der normalen Speisekarte einige binnendeutsche Ausdrücke vorkommen, die aber auch in Österreich gebräuchlich sind.

Ihre Meinung nach würde jedoch eine Speisekarte mit nur binnendeutschen Speisenamen im Lokal, in dem sie arbeiten bzw. führen, eher einen negativen Widerhall unter Kunden finden. Sie könnte zwar in Wien akzeptiert werden, aber nicht in Lokalen unter österreichischer Führung und mit dezidiert österreichischer Tradition.

Die internationalen Gäste sind für sie natürlich nicht ohne Bedeutung, daher werden in der Mehrheit der Lokale internationale Speisekarten (meistens auf Englisch, Spanisch und Russisch, nie aber auf Binnendeutsch) angeboten. Falls die deutschen Touristen etwas nicht verstehen sollten, steht das Servicepersonal zur Hilfestellung da.

Den Einfluss des Binnendeutschen in der Gastronomie in typisch Wiener Lokalen sieht die Mehrheit der Befragten nicht. Es sei denn, es handelt sich um einen internationalen Gastrobetrieb und nicht um ein typisches Wiener Beisl. Sie stimmen aber auch darin überein, dass die anderen Bundesländer, wie z.B. Tirol (Skigebieten), mehr vom Binnendeutschen beeinflusst werden.

### 6.3. Vergleich der Speisekarten Wien vs. Berlin

Ich habe 40 Speisekarten (je 20 pro Stadt) aus den unterschiedlichen Gastrobetrieben in Berlin und in Wien untersucht. Die Liste der Berliner Gastrobetriebe, die ich untersucht habe, ist nicht zufällig gewählt. Ich habe mich für die 20 deutschen Gastrolokale

Das Hauptziel der Untersuchung der Speisekarten aus Wien und Berlin war die Analyse des österreichischen Wortschatzes, eigentlich der österreichischen Speisenamen. Ich wollte wissen:

1) welche österreichische Speisen (bzw. ob überhaupt) in Berlin serviert werden.
2) welche Austriazismen (typisch österreichische Ausdrücke) (bzw. ob überhaupt) auf den deutschen Speisekarten zu finden sind.

Weiters wollte ich eine Liste der heutzutage am meisten servierten Speisen in Wien schaffen, um feststellen zu können:

3) welche Speisen der Wiener Küche heutzutage populär sind (meistens serviert werden).

Der andere Aspekt der Untersuchung war:

4) ob auf den Speisekarten in Wien die binnendeutschen Entsprechungen angegeben werden
5) bzw. ob die Speisenamen in andere Sprachen übersetzt werden.

Nebenbei wollte ich noch

6) fachsprachliche bzw. fremdsprachliche Küchenausdrücke aus allen Speisekarten herausfinden, die oft bei der Beschreibung der Speisen angegeben werden.

6.3.1. Ergebnis des Vergleiches

1. In den deutschen Speisekarten habe ich auch österreichischen Speisenamen gefunden. Meistens wurden sie aber getrennt unter „Österreichische Spezialitäten“ bzw. unter „Bayerische Spezialitäten“ angeboten. In 60 % der untersuchten Speisekarten wird Wiener Schnitzel angeboten. In einzelnen Fällen steht neben dem Namen Wiener Schnitzel in der Klammer „vom Schwein“, was bedeutet, dass es kein original Wiener Schnitzel ist. Da das
echte Wiener Schnitzel vom Kalb gemacht wird\textsuperscript{109}. Apfelstrudel wird in 55% und Kaiserschmarrn in 35% der untersuchten Speisekarten aus Berlin unter 'Dessert' angeboten. Seltener, weil nur bei 15% der Speisenamen, kommen Germknödel, Zwiebelrostbraten, Semmelknödel mit Sauerkraut und Käsespätzle vor. Marillenknödel, Tafelspitz, Leberknödelsuppe mit je 10% und Wiener Backhendl mit 5% schließen die Liste der österreichischen Speisen in Berliner Speisekarten ab.

2. Auf den deutschen Speisekarten habe ich folgende typisch österreichischen Ausdrücke gefunden: Sauce (für Soße, od. Tunke), Sauerkraut (für Sauerkohl), Butter/Kasspätzle (für Nockerln), Semmelknödel (für Kloß), Zwiebelrostbraten (für Hochrippe), Germknödel (für Hefeklöße), Apfelstrudel, Kipferl (für Hörnchen), Kaiserschmarrn, Wiener Schnitzel, Schmankerl (für Leckerbissen), Karotte (für Möhre), Backhendl (Backhähnchen), Semmelbrösel (für Paniermehl, Semmelmehl), Geschmertzeltes (für Ragout).

3. Aus den untersuchten österreichischen Speisekarten hat sich folgendes ergeben:
   In 55% der untersuchten Speisekarten aus Wien wird Zander „serbischer Art“ serviert. Fogosch kommt sehr selten vor (nur 5%). Gebackene Scholle gibt es auf 30% der durchgeesehenen Speisekarten.

Leberkäse, Wiener Gulasch und Cevapcici (je 5%).

Unter typischen Salaten „gewinnt“ Erdäpfelsalat, der sich auf 60% der untersuchten Speisekarten befindet. Weiters wird Backhendlsalat auf 30% der Karten angeboten.


6. Die fachsprachlichen Ausdrücke, die mir bei der Untersuchung der Speisekarten aus Wien und Berlin aufgefallen sind, sind eigentlich nur folgende Verben: pochieren, rösten, faschieren\(^\text{113}\), garnieren, backen, braten, suren\(^\text{114}\), marinieren, selchen\(^\text{115}\), gratinieren\(^\text{116}\), glacieren, frittieren, schmoren\(^\text{117}\).

Die anderen fachsprachlichen (meistens internationalen) Ausdrücke, die erklärungsbedürftig sind, wären: Consomme, Entrecôte, Bouilletten, Croûtons, Cordon Bleu,


\(^{111}\) Huhn (männlich = Hahn, weiblich = Henne). Im österreichischen Deutsch (und in Bayern) wird generell die Form Hendl (Verkleinerungsform von Henne) gebraucht. In Deutschland (in der Mitte und im Norden) wird v.a. Hühnchen (Verkleinerungsform von Hahn) verwendet. In der österreichischen Küchensprache wird Hendl (Backhendl, Brathendl) auch hochsprachlich verwendet (vgl. Sedlaczek 2004, S. 166).


\(^{113}\) Faschieren: durch den Fleischwolf drehen, in Österreich (Pohl 2007, S. 60).

\(^{114}\) Suren: in Deutschland pökeln (Pohl 2007, S. 186).

\(^{115}\) Selchen: in Deutschland räuchern (Pohl 2007, S. 187).

\(^{116}\) Gratinieren: international, bei starker Oberhitze im Backrohr überbacken (Plachutta 1993, S. 442).

\(^{117}\) Schmoren: in Österreich dünsten, dämpfen (Pohl 2007, S. 188).
Carpaccio, Risotto, Coup, Cevapcici, Dolve Latte, Ragout, Ravioli, Boullion, Croissant, Chiabatta, Nougat, Curry, Chicken Wings.

6.3.2. Fazit des Vergleiches


7. Zusammenfassung

Das Ziel dieser Arbeit bestand darin, die Besonderheiten des österreichischen Deutsch v.a. in der Gastronomie zu beschreiben und zu untersuchen, um die Bekanntheit und die Beliebtheit der österreichischen Speisenamen, Lebensmittelnamen und typisch österreichische Ausdrücke unter Österreichern bestimmen zu können. Die Ergebnisse der Umfrage, der Interviews und des Vergleichs der Speisekarten aus Wien und Berlin haben die große Bedeutung des österreichischen Deutsch und der typisch österreichischen Speisenamen unter Österreichern gezeigt. Ihr Stellenwert ist nicht zu unterschätzen, weil sie als Nationalsymbol betrachtet und deshalb gepflegt werden wollen. Für die Bewohner Österreichs spielen anscheinend auch regionale Ausdrücke, die jedoch das österreichische Deutsch und seine Spezifität bilden, eine wichtige Rolle.


---

118 De Cillia (1997), S. 118.
von Identität durch die Sprache, wobei es nicht auf die Verwendung einer großen Anzahl von Ausdrücken und Merkmalen, sondern auf die Verwendung bestimmter Elemente ankommt, die der Bevölkerung als Mittel der internen und externen Identifikation dienen.\footnote{Muhr (1995), S. 93.} So ein wichtiges Element des österreichischen Deutsch bilden in Österreich eben die typisch österreichischen Speisenamen.

Der Spracheinfluss sowohl von der Seite Deutschlands als auch der anderen Länder, lässt sich nicht vermeiden. Er kann aber in einzelnen Bereichen, eben z.B. im Gastronomiebereich durch das Identitätsgefühl, das Sprachbewusstsein und die gepflegte Tradition unter Österreichern minimalisiert werden. Das tun auch viele Österreicher, für die das österreichische Deutsch von großer Bedeutung ist.


Das Ergebnis des Vergleiches der Speisekarten aus Wien und Berlin hat gezeigt, dass es schon einige typisch österreichische Speisenamen (z.B. Apfelstrudel, Germknödel, Kaiserschmarrn) in deutschen Speisekarten gibt. Die Speisenamen werden jedoch heutzutage üblich und gebräuchlich in Deutschland verwendet. Ähnlich ist es mit Kartoffeln bzw. Tomaten, die immer seltener als binnendeutsche Variante betrachtet werden. Deshalb liegt die Frage nahe, ob diese Speisenamen noch als Austriaizismen behandelt werden sollten?


Ludwig Feuerbach hat zur Zeit des Deutschen Idealismus gesagt: „Der Mensch ist, was er isst.“ In Anwendung der Theorie Feuerbachs auf Österreich könnte man die Behauptung aufstellen: „Österreicher ist, der typisch österreichisch isst“.

8. Literaturverzeichnis


Markhardt, Heidemarie: Das österreichische Deutsch im Rahmen der EU. Frankfurt am Main: Peter Lang 2005.


Onlinequellenverzeichnis:


Abbildungsverzeichnis:

Abb.2: Die nationalen Zentren der deutschen Sprache, S. 15.
Abb.3: Sprachgebiete in Österreich, S. 25.
Abb.4: Zubereitung einer Lieblingsspeise, S.73.
Abb.5: Wo isst man die Speisen? S. 75-76.
Abb.6: Andere Varianten der deutschen Sprache, S. 76.
Abb.7: Das Stören der Verwendung der anderen Wortformen, S. 78.
Abb.8: Die Verwendung der anderen Wortformen unter Österreichern, S. 78.
Abb.9: Vermittelt das österreichische Deutsch ein Gefühl von Identität? S. 97.
Abb. 10: Das Kennen des Protokolls Nr. 10, S. 79.
Abb. 11: Die Schwierigkeiten beim Erkennen der Speisen in einem der anderen deutschsprachigen Länder, S. 80.
Abb. 12: Deutsche Speisenamen in österreichischen Restaurants, S. 80.
Abb. 13: Österreichische Speisenamen als Identitätsymbol, S. 82.
Abb. 14: Kauf von Lebensmittelprodukten österreichischer Herkunft, S. 83.
Abb. 15: Beeinflussung der Sprache in Österreich durch Deutschland, S. 83.

**Interviews:**

Heinz Reiter („Zwölfapostelkeller“),
Sabine Waldherr („Die Alm“)
Mario Klofan („Griechenbeisel“)
Lisa Wagerer („Bettelstudent“)
Bettina Gross („Café Einstein“)
Kurzzusammenfassung (Abstract)

Deutsch ist keine einheitliche Sprache, die über den ganzen deutschen Sprachraum hinweg im Hinblick auf die Aussprache, die Grammatik oder gar den Wortschatz gleich ist.\(^{121}\)

Die deutsche Sprache erscheint in vielen Formen, die sich historisch, regional, sozial aber auch stilistisch voneinander unterscheiden. Dieses Phänomen betrifft nicht nur die deutsche Sprache, sondern alle plurizentrischen Sprachen (vgl. Ebner 2009, S. 441).


Das Resultat der durchgeführten Gespräche mit Geschäftsführern und MitarbeiterInnen einiger typisch österreichischer Gastrolokale in Wien haben gezeigt, dass die österreichischen Speisenamen immer öfter und bewusster verwendet werden, um die österreichische Kultur zu pflegen. Die Gesprächspartner gehen davon aus, dass eine Kultur, die ihre Sprache nicht schätzt, diese letztendlich verlieren wird.

\(^{121}\) Ebner (2009), S. 441.
Interviews

mit Geschäftsführer, Eigentümer oder Mitarbeitern von Restaurants in Wien

Anmerkungen:

I = Interviewerin
Die anderen Kürzel ergeben sich aus den Nachnamen der Interviewpartner

Interview mit Heinz Reiter (Zwölfapostelkeller), im Oktober 2009

R: Gut, ja also, wenn wir das nicht unbedingt taxativ durchgehen, darf ich mal beginnen mit unserer Speisekarte, ja, die sehr umfangreich ist.

I: Darf ich nur für das Diktiergerät ihren Namen?

R: Heinz Reiter ich bin der Geschäftsführer, Gesellschafter sprich Eigentümer vom Zwölfapostelkeller.

I: Und ich darf das aufnehmen.
R: Ja Sie dürfen das aufnehmen […] aber nicht weitergeben.
I: Nein das ist nur zum Transkribieren
R: Für uns intern
I: Ja genau

R: Und es gibt natürlich hier, weil wir ein typisch gastronomischer Betrieb sind, auch gewisse kulturelle Verpflichtungen. Die erste große Tat war eigentlich sätzliche Vokabel, die typischerweise aus dem Deutschen kommen, für die es aber sehr passende Wiener Begriffe gibt, auszutauschen…
I: ins Österreichische?
I: Gibt es da schon, also das ist mehr auf Speisen bezogen, aber gibt es auch bei Getränken etwas mehr Wienerisches oder Österreichisches, wo Sie einen Unterschied kennen?
R: Naja, also bei den Weinen eigentlich nicht, weil ich glaub, da sind wir eh unerreichbar also da müssen wir uns auch nicht unbedingt am großen Nachbarn orientieren. Das einzige vielleicht und das ist vielleicht eine Spezialität der Müller Thurgauer, ist es ein Begriff, der aus dem Deutschen kommt und der heißt bei uns ein Rivaner und um das zu erklären, was ein Rivaner ist das eigentlich das einzige was sich hier findet unter Müller Thurgauer.
I: Ah ok.
R: Ja, also Sie können sich die Karte gerne mitnehmen davon mache ich 3000 im Jahr. Der beste Souvenirträger.
I: Oder so wie Apfelschorle Weinschorle.

R: Ah nein, bei uns heißt es eben Apfelsaft pur oder gespritzt. Und wenn Deutsche kommen und die eine Apfelschorle bestellen, wissen wir aber auch, was sie wollen.

I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant Speisekarten mit binnendeutschen Speisenamen? Eine extrige Speisekarte wird es wahrscheinlich nicht geben, oder?

R: Nein haben wir nicht.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisenamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie bei den?

R: Wir bleiben auf jeden Fall bei den, weil das wir sind und wenn ein Deutscher zu uns kommt, denke ich mir, hätt er auch ganz gern das Typische und umgekehrt. Genauso, wenn ich rüberfahre dann [...] ist das irgendwie ein Kulturgut ja und da gehört die Sprache dazu und man fragt dann halt, was ist das dann und lässt sich das dann auch mitunter erklären.

I: Und passiert es auch oft, dass Sie zum Beispiel Apfelschorle erklären müssen oder wissen das viele deutsche Touristen auch?

R: Nein, Apfelsaft das wissen sie schon, also so exotische Sachen haben wir ja nicht die erklährungsbedürftig wären.

I: Können Sie ungefähr vom Gefühl her sagen wie viel % sagen Apfelschorle?


I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen erklären müssen, was unter den Speisenamen gemeint ist?

R: Naja also, das kommt ja auch immer auf die Region an, woher die Gäste kommen. Also die aus der bayrischen Gegend kommen, haben überhaupt kein Problem. Aber je weiter es in den Norden hinaufgeht, also Richtung Hamburg dann schon rauft, dann haben wir zum Beispiel fragen, was Grammeln sind. Das kennen die unter diesem Begriff nicht. Dann einen Surbraten, der eher in einer Salzlake gesurret ist, den kennen sie nicht. Das Geselchte kennen sie schon, aber Surbraten nicht.

I: Ja und Burenwurst zum Beispiel?

R: Kann ich nicht beantworten. Krenn zum Beispiel ist auch immer eine Frage. Was ist Krenn, ja der Meerrettich, da fragen immer, und sonst […] [schaut auf die Karte]

I: Und abgesehen von den deutschen Touristen passiert es auch, dass manchmal Touristen aus der Schweiz oder allgemein Touristen aus Osteuropa oder internationale Touristen auch nachfragen? Dass sie vielleicht ein bisschen Deutsch gelernt haben und sich dann aber fragen, was das jetzt bedeutet?

I: Haben Sie ein Gericht, das ganz oft falsch oder nicht verstanden wird. Haben Sie da ein Spezielles, das Sie immer erklären müssen?

R: Eigentlich nicht, nein, nein.
I: Wie beurteilen Sie den Stellenwert, also wie wichtig ist das österreichische Deutsch in der Gastronomie in Österreich?
R: Ja ganz wichtig, ganz wichtig. Das sind wir, das ist unsere Kultur und ich finde, das gehört auch gepflegt und das tun wir auch.
I: Ja und wie Sie schon vorhin gesagt haben, die Touristen kommen auch her, damit sie das typische sehen.

I: Haben Sie einen Einfluss vom deutschen Deutsch also vom Binnendeutsch in die österreichische Gastronomie gesehen? Haben Sie gesehen, dass es stärker wird?
R: Ich würde sagen, ja grundsätzlich ja, wobei es sehr stark von den jeweiligen Betrieben abhängt. Der typische Wiener Betrieb, und da gibt’s einige, so wie wir das sind, die pflegen das auch noch. Das beginnt beim Speiseangebot und mit den verwendeten Begriffen. Da gibt’s halt den Paradeisersalat dazu und nicht die Tomaten. Da gibt’s aber Betriebe die vielleicht ein bisschen internationaler ausgerichtet sind, die haben sich natürlich komplett dem Hochdeutsch ergeben. Es ist einfach so.

I: Also die typischen Wiener Restaurants, die schon länger bestehen, sind von dem Einfluss eher nicht betroffen?

I: Und da ist der Einfluss stärker?
R: Natürlich, natürlich, absolut ja. Also da gibt’s halt dann nicht mehr die Melange sondern das ist dann halt der Cappuccino. Damit erwisch man alle und das ist halt dann der Apfelstrudel mit Sahne und nicht mit Schlagobers ganz extrem am Arlberg. Also dort in diesen Gebieten wo die Touristenströme sehr konzentriert „einfallen“, hat man sich sehr stark angepasst, vom wording her. Da ist der Wiener vielleicht ein bisschen anders in der
Mentalität, vielleicht, ich kann es nicht beurteilen, das müssten Sie empirisch erforschen.

I: Denken Sie, haben Sie den Eindruck, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?

R: Also im Bekannten und Verwandtenkreis haben wir über dieses Thema schon oft gesprochen und da ist eigentlich in somma herausgekommen, dass es sehr schön ist, dass wir diese typisch österreichische Begriffe haben. Grade in Zeiten, wo alles nivelliert wird, kommen wir vom Bolognaprozess, wo sie ja mittendrinstecken und Bildungsstandards bis hin zu diversen Vorgaben, ist es eigentlich sehr schön, dass es genug Möglichkeiten gibt um hier noch […] sich noch ein bisschen an die Wurzeln zu erinnern und das ist eigentlich, muss ich sagen, bis jetzt immer gut angekommen.

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden? […] Also in Bezug auf ein Restaurant wie Ihres hier.

R: Hmm akzeptiert? Ich mein, es bleibt letztendlich dem Gast nichts anderes übrig aber ich bin durchaus der Meinung, dass der Urwiener sicherlich das Eine oder Andere bekritteln würde, sicher akzeptiert […] Ja ich kann es eigentlich so nicht beantworten, definitiv, weil ich die Erfahrungswerte nicht hab, das müsste man ausprobieren, um das valide zu beantworten, das ist schwierig.

I: Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?


I: Gut, danke für das Interview.
R: Danke auch.

Interview mit Sabine Waldherr (Die Alm), im Oktober 2009

I: Wir sind hier in der Alm und ich spreche mit der Frau…
W: Sabine Waldherr
I: Gibt es bei Ihnen im Beisel eine Speisekarte mit binnendeutschen Speisenamen?
W: Nein
I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisenamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?
W: Bei den österreichischen.
I: Begründung also?
I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisenamen gemeint ist?
W: Ja, ja auf jeden Fall.
I: Haben Sie da so ein paar Beispiele, die Sie immer erklären müssen oder ganz oft?
W: Ah eben Topfen oder noch Krenn, ja dann G’spritzter zum Beispiel. Also grad bei den Deutschen. Bayern geht aber. Bei den Deutschen ist G’spritzter ganz schlecht. Was fällt mir da noch ein, ja Krügerl, Seiderl. Das sind so diese typischen Ausdrücke, was wir verwenden und die für sie schwer sind.
I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich? Das heißt, wie wichtig sind die österreichischen Ausdrücke gerade in der Speisekarte?
W: Schon sehr wichtig, gerade in der Speisekarte, finde ich schon. Auch für die Österreicher selber, das ist einfach ihre Tradition, die österreichische Küche ist einfach so und dadurch glaub ich schon sehr wichtig.
Weil, wir gerade das Problem gehabt haben, Marmelade und Konfitüre. Bei uns ist es zum Beispiel Marmelade und Konfitüre was komplett anderes eigentlich. Dadurch wird’s, glaub ich schon etwas kritisch, wenn man das ändern würde, sollte wie auch immer…
I: Sehen Sie einen Einfluss vom Binnendeutschen in die österreichische Küche oder in die österreichische Gastronomie?
W: Nein, eigentlich nicht so. Würd mir jetzt nicht so auffallen, nicht wirklich, weil wir haben hier in dem Lokal nur österreichische Gerichte sozusagen aber so richtig Einfluss eigentlich nicht.
I: Gab es schon einmal die Überlegung, dass man in der Speisekarte die binnendeutschen Begriffe dazuschreibt? Oder meinen Sie das genügt, wenn man das erklärt.
I: Also glauben Sie auch nicht, dass es Einfluss in der Hinsicht von Deutschland gibt?
W: Nein, das glaub ich nicht, nein.
I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?
W: Ja, auf jeden Fall, ich denk schon, weil das ist einfach egal, wo man ist. Sagen wir, ich war jetzt in der Schweiz zum Beispiel und dort kennt man ein Schnitzel, einen Zwiebelrostbraten, man weiß, was das ist, auch wenn man im Ausland ist und man sagt, man kommt aus Österreich und man ist Koch oder im Service „ahh ihre Küche ist so gut und Ding“, also das, wenn die schon mal in Wien waren oder so, das ist für die einfach die österreichische Küche. Es sagen auch viele Engländer, Amis alles mögliche, haben erklärt eben wie’s damals draußen waren „ja das war die beste Küche und sehr gut und sehr gehaltvoll“, weil die das alles nicht kennen, für die ist sie anders, weiß ich nicht für die Amis geht’s doch, bei den Engländer ist nicht so…
I: Glauben Sie auch das die Österreicher oder die Wiener sehr stolz drauf sind?
W: Glaub ich schon, ja. Also ich persönlich ja. Ich denke schon, weil wenn man da eben im Ausland ist und so was hört, denkt man „ach schön“ ja, ich denk ist immer ganz gut.
I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?
I: Vielen Dank fürs Interview!
W: Dankeschön
Interview mit Mario Klofan (Griechenbeisel), im Oktober 2009

K1- Mario Klofan, K2- Oberkellner

I: Mit wem spreche ich?
K1: Sie sprechen mit dem Mario Klofan aus dem Restaurant Griechenbeisl.
I: Sie sind damit einverstanden, dass ich das aufnehme?
K1: Ja, ich bin einverstanden
I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus/Beisel Speisekarten mit binnendeutschen Speisenamen?
K1: Nein das gibt es bei uns nicht. Alles nur von Österreich, also Topfen, Obers zum Beispiel aber nicht Quark, Sahne.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisenamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?
K2: Als traditionelles Wiener Beisel geht das überhaupt nicht.
I: Geht das rechtlich nicht?
K2: Nein, aber das wäre schlimm für Wien, deshalb.
I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisenamen gemeint ist?
K1: Ja, den Deutschen schon öfters.
I: Gibt es da ein ganz bestimmtes Gericht, das sie immer wieder erklären müssen?
K1: Ja, zum Beispiel Eierschwammerl wissen sie nicht, das sind Pfifferlinge in Deutschland, oder was zum Beispiel ja Kartoffel, Erdäpfel verstehen sie nicht.
K1: Und was sagen sie zu Krenn?
K2: Meerrettich.
K1: Genau. Das fragen sie auch oft, was Krenn ist und dann müssen wir halt sagen…
I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich?
Also wie wichtig sind die österreichischen Ausdrücke in der Gastronomie hier in Österreich?
K2: Auf das Land, auf die Stadt bezogen extrem wichtig.
K1: Und auf die Region.
I: Also auch in anderen Gasthäusern hier in Wien?
K2: Das kann ich nicht sagen.
K1: Aber bei den meisten. 80% werden das mit österreichischen Wörtern oder Ausdrücken verwenden.
I: Und ist das vor allem in Wien oder würden Sie auch sagen, dass das im Westen von Österreich, also Vorarlberg, Tirol auch so ist?
K1&2: Nein, da ist es mehr.
K2: Der Westen passt sich mehr an. Das stimmt.
I: Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird?
K1: Nein. Einfluss auf uns nicht, nein.
K2: Wie gesagt im Westen vielleicht schon aber bei uns nicht.
K1: Kann sein, weil da ist gleich die Grenze, dort bei Tirol, die werden sich sicher anpassen, dass sie sich auskennen, aber bei uns sie können ja fragen, wir erklären ihnen das gerne. Das ist kein Problem.
I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?
K1: Ja, ich denke schon.
K2: Eigentlich schon, weil wir kennen es nicht anders.
I: Aber sind Sie auch in irgendeiner Weise stolz darauf?
K1&2: Ja!
K1: Sehr sogar! Sehr stolz sind wir darauf.
I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?
K1: Nein, ich glaub nicht so, vielleicht in einem Restaurant, das nicht so bekannt ist.
K2: Nein das nicht, aber wenn es einen deutschen Besitzer hat, dann schon aber sonst nicht.
K1: Ja stimmt. Unter österreichischer Führung nicht, glaube ich.
I: Gut dann vielen Dank für das Interview!
K1: Kein Problem!
K2: Gerne!

Interview mit Lisa Wagerer (Bettelstudent), im November 2009

I: Wir sind hier im Bettelstudent und ich spreche mit…
W: Lisa Wagerer
I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus eine Speisekarten mit binnendeutschen Speisenamen?
I: Da sehe ich grad Grammelschmalzbrot. Gibt es dafür eine binnendeutsche Übersetzung oder müssen Sie das manchmal erklären?
I: Und welche anderssprachigen Speisekarten haben Sie noch?
I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisenamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen? Und Warum?
I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisenamen gemeint ist?
W: Im Sommer, wo wir natürlich verstärkt Touristen haben, dann ja. Im Winter, wo wir stärker Wiener Zielgruppe haben, weniger, eh klar.

I: Und gibt es da so ein bestimmtes Gericht, das Sie immer wieder erklären müssen?

W: Müssen wir jetzt die Kellner fragen, aber wir haben recht stark, wir haben jede Woche Mittagsmenüs plus wochenaktuell Tagesgerichte, das heißt, die wechseln ständig und da gibt’s natürlich immer wieder Geschichten, aber die sind dann immer nur für eine Woche aktuell. Wir können aber gern noch mal unten die Kellner fragen ob ihnen was einfällt.

I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich?

W: Ich glaub, es wird wieder stärker. Also wir haben jetzt ein neues Lokal eröffnet, in dem wir auch stark drauf setzten, dass es österreichische Küche ist und haben uns im Zuge dessen halt auch ein bisschen umgeschaut, es wird wieder stärker. Wo glaub ich vor fünf, zehn Jahren alle möglichst amerikanisch und möglichst international und möglichst … findet da, gibt’s da schon wieder einer Rückbesinnung, das man sagt ok, wenn es gute österreichische Küche ist, dann nennen wir es auch so und dann schreiben wir auch unsere Speisekarten so und dann sollte jeder wissen und, dass da dann schon wieder ein bisschen ein Stolz entsteht, dass die Leute es wieder bewusst machen und nicht nur unabsichtlich.

I: Wie sehen Sie den Einfluss des Binnendeutschen im Bereich der Gastronomie in Österreich? Denken Sie, dass es immer mehr Einflüsse aus Deutschland geben wird?


I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?
W: Definitiv. Ist ja auch etwas, mit dem man spielt, wenn man sich auf der, in dem Sektor positioniert, ist ja etwas, was man nicht unbewusst macht, weil die Leute, ja sicher, das hat einen Wiedererkennungswert, das kennt man noch von der Oma oder von der Mama oder wie auch immer und hat sicher etwas Identitätsstiftendes, würde ich schon sagen, ja.

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?


Also wir haben jetzt zum Beispiel gerade eine Patisserie, eine Deutsche, die unsere ganzen Nachspeisen bei den Menüs etc. macht und wie gesagt, bei den Tagesmenüs ändert sich das jede Woche und da hatten wir schon immer wieder, wenn wir nicht aufgepasst haben und ihre Bezeichnungen nicht noch mal überprüft haben, gab’s dann auch immer wieder so Einwürfe von den Gästen. Kritik wäre zu viel gesagt, aber sie fragen schon: Warum heißt das nicht wie’s bei uns heißt, sondern warum steht das da jetzt „Küchlein“ zum Beispiel. Das ist so etwas, was die gerne verwendet, bei uns aber keiner lesen will. Also so ein klassisches Beispiel.

Also ich glaube, dass in dem Sektor, in dem wir sind und die Gastronomie, die uns betrifft oder reduzieren auch es mal nur auf das Lokal, ich glaube in dem Lokal würde es den Gästen auffallen und sie würden es auch in irgendeiner Form kundtun.

Ob das jetzt scharfe Kritik ist, das wage ich zu bezweifeln aber es würde sicher Aufmerksamkeit finden.

I: Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?

W: Ich glaub, dass es einfach immer stärker wird, dass es zwar ein Trend ist, der jetzt gerade wieder auftaucht.

Es ist ja nicht nur Gastronomie, das sieht man ja in vielen Bereichen, plötzlich kann man wieder auf Deutsch singen, plötzlich hat man wieder so ein österreichisches Kulturgut auf das man stolz ist, und ich glaube das schlägt sich halt einfach in der Gastronomie nieder, und ja, bei uns hat sich nicht viel verändert, wir machen es seit zwanzig Jahren so, aber das ist sicher Teil des Charmes des Lokals.

I: Vielen Dank für das Interview!
W: Gerne!

Interview mit Bettina Gross (Café Einstein), im November 2009

I: Wir sind hier im Cafe Einstein und ich spreche mit Frau…
G: Gross Bettina.
I: Danke, dass sie sich Zeit genommen haben!
G: Gern!
I: Gibt es bei Ihnen im Restaurant/Gasthaus/Beisel Speisekarten mit binnendeutschen Speisenamen?
G: Nein, gibt’s nicht. Wir sind ein typisch österreichisches Bierbeisl und legen auch viel Wert drauf, dass die österreichische Bezeichnung verwendet wird.

I: Würden Sie auch die binnendeutschen Speisenamen auf der Speisekarte angeben, oder bleiben Sie eher bei den österreichischen?

G: Wir bleiben ganz sicher bei den österreichischen.

I: Passiert es oft, dass Sie den Touristen/den Gästen erklären müssen, was unter dem Speisenamen gemeint ist?

G: Das passiert öfters, aber weder die Gäste noch wir haben ein Problem damit das dann zu erklären. Sie finden das eigentlich eher positiv, weil sie was können, dazulernen und finden das dann auch ganz witzig unsere Ausdrücke im Vergleich zu ihren Ausdrücken für manche Sachen.

I: Welche Speisenamen müssen Sie ganz häufig erklären?

G: Also ich bin nicht aktiv im Service tätig also dadurch weiß ich das nicht so genau aber ich schätze einmal das ist Erdäpfel-Kartoffel, Tomate-Paradeiser. Was wissen sie noch nicht, unsere deutschen Freunde? [Interviewpartnerin holt Speisekarte]

Naja Schnitzel kennen sie ja eigentlich. Vielleicht die typisch österreichischen Nachspeisen sind auch erklärungsbedürftig manchmal also Kaiserschmarrn und gebackene Apfelspalten, Palatschinken sind ja auch die Pfannkuchen. Ja was sonst? Bei den Kaffeespezialitäten, wir haben sehr viele Kaffees, da brauchen sie auch öfters Hilfe.

I: Wie beurteilen Sie generell den Stellenwert des österreichischen Deutsch in der Gastronomie in Österreich?


G: Also in den Lokalen, in denen ich verkehr, fällt mir das nicht auf, die sind eher auf der Linie, wo wir sind eben so dieses traditionelle und...

I: Also in Wien speziell oder haben Sie das auch in ganz Österreich gesehen?

G: Ja vielleicht in den Bundesländern, so in den Skigebieten, da ist das vielleicht schon zu beobachten. [Anm.: eine Veränderung, Anpassung]

I: Aber hier in Wien glauben Sie nicht, dass es viel Einfluss gibt?

120

I: Denken Sie, dass die österreichischen Speisenamen das Identitätsgefühl der Bewohner Österreichs steigert?
G: Natürlich, keine Frage!
I: Also glauben Sie auch, dass sie stolz darauf sind?


I: Also glauben Sie auch, dass es authentisch ist…

G: Auf jeden Fall! Und ich glaub auch, dass es den Deutschen gefällt, weil die Deutschen dann unseren Dialekt hören. Ich hab noch nie gehört, dass sie gesagt haben: „Das ist grauslich oder nicht schön“ sondern die lachen darüber und finden das eigentlich toll!

I: Würde eine Speisekarte nur mit binnendeutschen Entsprechungen in Wien akzeptiert werden?
G: Nein… nein.
I: Möchten Sie noch etwas dazu sagen, was Ihnen als besonders wichtig erscheint?
G: Nein.
I: Vielen Dank für das Interview!
G: Dankeschön!
Glossare


<table>
<thead>
<tr>
<th>Abfrischen. Kochgut unter fließendem kaltem Wasser abkühlen</th>
<th>Knödel. Klöße</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Abschmalzen. Kochgut mit erhitztem Fett übergießen</td>
<td>Duch. Dem Auflauf ähnliche Süßspeise</td>
</tr>
<tr>
<td>Abtrieben. Schaumig gerührte Masse</td>
<td>Kohl, Wirsing</td>
</tr>
<tr>
<td>Ablegen. Fleisch durch längere Lagerung mürb werden lassen</td>
<td>Kohlsprossen. Rosenkohlrörschen</td>
</tr>
<tr>
<td>Anschnitt. Zwiebeln, Gemüse</td>
<td>Kotelett, Rippchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Backhuhn. Paniertes, in heißem Fett gebackenes Huhn</td>
<td>Krapfen. In Schmalz gebackenes Hefegebäck</td>
</tr>
<tr>
<td>Beeried. Ausgelöstes Rindsrippenstück</td>
<td>Kraut. Weißkohl</td>
</tr>
<tr>
<td>Beuschel. Gericht aus Kalbslunge und -herz</td>
<td>Kren. Meerrettich</td>
</tr>
<tr>
<td>Biskotte. Löffelbiskuit</td>
<td>Kruspelspitz Stuck von der Rindsschulter</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunze. Blutwurst</td>
<td>Kutteln. Kaldauen</td>
</tr>
<tr>
<td>Bries. Kalbsmilch</td>
<td>Marille, Aprikose</td>
</tr>
<tr>
<td>Brösel (Semmelbrösel). Paniermehl</td>
<td>Marmelade. Konftüre</td>
</tr>
<tr>
<td>Bröswel. Runde, kleine Plätzchen</td>
<td>Maroni. Edelkastanien</td>
</tr>
<tr>
<td>Balken. Kleine Hefeeteig-Pfannkuchen</td>
<td>Melanzani. Auberginen</td>
</tr>
<tr>
<td>Dampf. Hefeansatz, Vorteig</td>
<td>Neugewürz. Piment</td>
</tr>
<tr>
<td>Dotter. Eigelb</td>
<td>Nierdln. Niere</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierschwammerl. Pfifferlinge</td>
<td>Nockerl. Spätzle, Klößchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierspeise. Rührreiähnliches Gericht</td>
<td>Ochsenschlepp. Ochsenschwanz</td>
</tr>
<tr>
<td>Eiklar. Eiweiß</td>
<td>Omelett. Eierkuchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Einbrenn. Braune Melhschwizite</td>
<td>Palatschinken. Pfannkuchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Einmach. Helle Melhschwizte</td>
<td>Panieren. Kochgut in Mehl, Ei und Paniermehl wenden</td>
</tr>
<tr>
<td>Erdäpfel Kartoffeln</td>
<td>Paradeiser. Tomate</td>
</tr>
<tr>
<td>Faschiertes. Hackfleisch</td>
<td>Plenten. Dicker Brei aus Maisgrieß</td>
</tr>
<tr>
<td>Fisole. Crane Bohne</td>
<td>Porsee. Lauch</td>
</tr>
<tr>
<td>Fleckerln. Kleine quadratische Nudelteigstücke</td>
<td>Powidl. Pflaumenmus</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter. Wiener Würstchen</td>
<td>Püree. Mus</td>
</tr>
<tr>
<td>Frittaten. Nudelig geschnittene Kuchen, als Suppeneinlage verwendet</td>
<td>Rahm. Saure Sahne</td>
</tr>
<tr>
<td>Gelbe Rube. Möhre</td>
<td>Rein (Reindl). Kasserolle</td>
</tr>
<tr>
<td>Germ. Hefe</td>
<td>Ribisel. Johannisbeere</td>
</tr>
<tr>
<td>Geselchtes. Rauchfleisch, Gerauchertes</td>
<td>Rieddeckel. Rind-Zwerchrippendecke</td>
</tr>
<tr>
<td>Golatsche. Mehlspeise aus Plunderteig</td>
<td>Rindslungenbraten. Lende, Filet</td>
</tr>
<tr>
<td>Grammeln. Griebien</td>
<td>Raster. Gedünstetes Obst</td>
</tr>
<tr>
<td>Gugelhupf/Napfkuchen</td>
<td>Rostbraten. Hohe Rippe, hohes Roastbeef</td>
</tr>
<tr>
<td>Hauptsalsat. Kopfsalat</td>
<td>Rote Rube. Rote Bete</td>
</tr>
<tr>
<td>Heidelbeeren. Blaubeeren</td>
<td>Rotkraut. Rotkohl</td>
</tr>
<tr>
<td>Heimenmehl Buchweizenmehl</td>
<td>Sauerkraut. Sauerkohl</td>
</tr>
<tr>
<td>Hendl. Junges Huhn</td>
<td>Schlagobers. Schlagsahne</td>
</tr>
<tr>
<td>Herrenpilz. Steinpilz</td>
<td>Schmalz Ausgelassenes Schweinefett</td>
</tr>
<tr>
<td>Heurige. Frühkartoffeln</td>
<td>Schöberl. Kleine Biskuit-Suppeneinlage</td>
</tr>
<tr>
<td>Holler. Holunder</td>
<td>Schopfbraten. Schweinekamm</td>
</tr>
<tr>
<td>Hühnerbügerl. Hühnerkeule</td>
<td>Schwammel. Pilze</td>
</tr>
<tr>
<td>Junges (Hühner-, Enten- oder Gänsejungen). Klein</td>
<td>Selchspeck. Räucherspeck</td>
</tr>
<tr>
<td>Jungfernbraten. Schweinsfilet</td>
<td>Semmel. Brötchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Kalbsstelze. Kalbshaxe</td>
<td>Spanferkel. Junges Milchschwein</td>
</tr>
<tr>
<td>Kalbsvögelr. Austgeloste Hesse</td>
<td>Sterz. Dicker Brei aus Maisgrieß oder</td>
</tr>
<tr>
<td>Karotte. Mohrübe</td>
<td>Buchweizenmehl</td>
</tr>
<tr>
<td>Kipferl. Hörnchen</td>
<td>Staubzucker. Puderzucker</td>
</tr>
<tr>
<td>Kletzen. Dörrbirnen</td>
<td>Topfen. Quark</td>
</tr>
<tr>
<td>Kipfelh. Hörnchen</td>
<td>Versprudeln. Verquirlen</td>
</tr>
<tr>
<td>Knödel. Klöße</td>
<td>Wadschinken. Ausgelöste Hesse</td>
</tr>
<tr>
<td>Koch. Dem Auflauf ähnliche Süßspeise</td>
<td>Weichsel. Sauerkirsche</td>
</tr>
<tr>
<td>Kohl, Wirsing</td>
<td>Weiße Scherzel. Hinteres Schwanzstück beim Rind</td>
</tr>
<tr>
<td>Kohlsproffen. Rosenkohlrörschen</td>
<td>Weißkraut. Weißkohl</td>
</tr>
<tr>
<td>Kotelett, Rippchen</td>
<td>Wurzelwerk. Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Petersilie etc.)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

A point. Exakt auf den Punkt gegart, nicht zu roh und nicht ganz durch gebraten (siehe auch S. 42).

Blanchieren. Ein Produkt, etwa Spinat, Gemüse, Kalbsbries oder Obst, kurz in kochendem Wasser überbrühren, um es kochfertig zu machen (siehe auch S. 37).

Brunoise. Fein geschnittene Gemüsewürfelchen, die etwa als Suppeneinlage oder für Saucen verwendet werden.


Court-bouillon. Mit Kräutern und anderen Aromastoffen angesetzter Würzsud alt Grundlage zum Pochieren von Fischen (s. S. 187).

Crépinettes (Netzwürstchen). Würstchenartiges Gericht im Netz (z. B. Hummerncrepinettes, Schweinscrepinettes, Wachtelcrepinettes etc.). Hat mit Crêpes (siehe unten) nichts zu tun.


Croutons. In Butter geröstete Weißbrotwürfel, meist für Suppen oder Salate verwendet.

Duxelles. Farce aus gehackten Schalotten (kleine Zwiebeln) und Champignons, die in Fett geschwenkt und mit Salz, Pfeffer sowie Petersilie abgeschmeckt werden (s. 5.229).

Farce. Jede Art von Fülle, beispielsweise hergestellt aus Fisch (Hechtfarce) oder Geflügel (Hühnerbrüsefarce).


Fleurons. Kleine Blätterteig-Halbmonde oder -Fische, die vorwiegend als Dekor für Frikassee oder Ragoutgerichte Verwendung finden.


Frikassee. Weißes Ragout von hellem Fleisch, wie etwa Kalb, Lamm oder Geflügel.


Legieren. Eine Flüssigkeit (etwa eine Suppe oder Sauce) mit Eidotter und Obers binden.

Mie de pain. Entrindetes Weißbrot, das ganz fein (oder durch ein Sieb) gerieben und zum Panieren verwendet wird.

Mise en place. Vorbereitung aller einzelnen Zutaten, um den Kochvorgang so zeit- und raumsparend wie möglich zu gestalten.


Pariere. Fleisch oder Fisch durch Wegschneiden der überflüssigen Teile (Parüren) koch- bzw. brauttartig machen.


Petits fours. Süße kleine Nächereien, die zum Kaffee angeboten werden.

Pochieren. Fitch, Fleisch oder Gemüse knapp unterhalb des Siedepunkts (bei ca. 95 °C) garziehen lassen (siehe auch S. 37).

Poéliner. Fleisch in Butter mit Wurzelwerk dünsten bzw. braten.

Ragot. Gericht aus würfelig geschnittenem Fleisch, Fisch oder Gemüse, das auch als Ragout fin für Pastetenfüllungen verwendet werden kann.

Reduktion. Fond und Wein werden bis zu jener sämigen Konsistenz eingekocht, die dann die Grundlage für eine optimale Sauce ergibt.

Reduzieren. Einer der wichtigsten Vorgänge der gehobenen Saucenküche, der das Einkochen einer Flüssigkeit (Fond, Wein etc.) auf die gewünschte Konsistenz beschreibt.

Sautéieren. Fleisch- oder Fischwürfel kurz anbraten. Suprême. Geflügelbrust, aber auch
| Hühnergallancine 5. 150). | Sammelname für die besten Stucke, auch „Königsstücke“ eines Tieres. |
| Hautgout. | Terrine, Pastete ohne Teigmantel, meist in speck oder Blattgemüse ausgelegter Keramikform, Terrinen werden im Wasserbad gegart. |
| Eigenartig intensiver, würziger Geruch und Geschmack, der durch längeres Abhängen von Wild entsteht; für viele Gourmets entbehrlich, für manche unbedingtes „Muss“. | Timbale, Pastete in Becherform. |

**ÖSTERREICHISCH-DEUTSCHES KÜCHENGLOSSAR**

(Plachutta Ewald und Mario: Meine Wiener Küche.

### ABERISCHEN Abschrecken
- **ABPRESSEN** Flüssigkeit von z. B. eingeweichtem Brot auspressen
- **ABSWMENEN** Mit kaltem Wasser übergießen
- **ABSEIHEN** Abgießen
- **ABTREIBEN** S. Glossar
- **ABTRIEB** S. Glossar
- **ABTREIBEN ANFRIEREN** Anfrieren lassen, - Frosten
- **ANLAUFEN** LASSEN S. Glossar
- **ARANZI**INI Kandierte Orangenstückchen, Orangeat
- **AUFDRESSIEREN** S. Glossar
- **AUSBACKEN** Frittieren
- **AUSGELOST** S. Glossar
- **AUSSTU BEN** (Mit Mehl) ausstäuben
- **BACKHENDL** Backhuhn, paniertes Hühnchen
- **BACKROHR** Backofen, Herd
- **BAUCHFLEISCH** Schweinebauch
- **BEIGEBEN** Hinzufügen
- **BEINFLEISCH** Querrippe (grobstrukturiertes Rippenfleisch, gut zum Sieden geeignet)
- **BEIRIED** Flaches Roastbeef
- **BESTAU BEN** - Stauben
- **BEUSCHEL** Lunge (Organ und Name eines Gerichts mit Lunge)
- **BRÄU N (FOND)** In Deutschland nennt man Fond >>dunkel<<, in Österreich >>braun<<
- **BRISME**N Frischkäse aus Schafmilch
- **BROSELM** Abkühlung für - Semmelbrösel
- **BRÖLTOPFEN** Quark mit sehr geringem Wasseranteil
- **BRÖTCHEN** Brotschnitte mit Aufstrich
- **BRÜHE** Der Ausdruck >>Brühe<< wird in Österreich vorzugsweise dann verwendet, wenn Brühwürfel oder gekörnte Brühe im Spiel sind, nicht jedoch für hausgemachte Suppen auf Basis natürlicher Grundprodukte.
- **BRÜHREISSER** Meerrettichreibe
- **KRUSPELSPITZ** Ausgelöste Zwischenrippe vom Rind
- **LEEREN** Geben, gießen
- **LICHTT (ADJEKTIV)** Hell
- **MARILLE** Aprikose
- **MARON I ELSANZAN I Auberginen
- **NI ERENBRATEN** Sattelstück
- **ORSTWANZEL** Oberschale
- **PALATSCHINKE** Pfannkuchen, Eierkuchen
- **PANIER** Panade
- **PAPIERSTANITZEL** Kleine Tüte aus gedrehtem Papier, von ähnlicher Form wie Eistüten
- **PETERSI E Petersilie
- **PETERSILERDAFFEL** Salzkartoffeln mit Petersilie
- **PLATTIEREN** S. Glossar
- **POWIDL** Zwetschgenmus

### KALBSVOGERL - Kalbsstelze
- **KARFIOL** Blumenkohl
- **KAROTTE** Möhre
- **KARREE** Rippenstück, Sattel
- **KIPFERL** Hörnchenförmiges Gebäck
- **KIPFLER** Festkochende Salatkartoffeln von länglicher Form
- **KLETZE** Getrocknete Birne
- **KNODEL**RÖT Fertig erhältliche Würfel aus getrockneten - Semmeln; alternativ lässt sich in kleine Würfel geschnittenes getrocknetes Weißbrot verwenden
- **KOCHE**LATA Romana-Salat, Römischer Salat, Lattich, Bindesaal
- **KOHL** Wirsing
- **KOHLSUPPEN** Rosenkohl
- **KRAUT** Weißkohl
- **KREN** Meierrettich
- **KRENI**SSER, Meierrettichreibe
- **KRUSPELSPITZ** Ausgelöste Zwischenrippe vom Rind
- **LEEREN** Geben, gießen
- **LICHTT (ADJEKTIV)** Hell
- **LUNGENBRATEN** Filet
- **MARILLE** Aprikose
- **MARON I ELSANZAN I Auberginen
- **NI ERENBRATEN** Sattelstück
- **NOCKE -Nockel**
- **NOCKERL a) Köpfle; b) Ausdruck für meist mit Löffeln aus einer Teigmasse ausgestochene Form
- **OBERn Abkühlung von - Schlagobers
- **OCHSEN**SCI-ILEPP Ochsenschwanz
- **OMELLETTE** Omelette
- **ORTSWANZEL** Oberschale
- **PALATSCHINKE** Pfannkuchen, Eierkuchen
- **PANIER** Panade
- **PAPIERSTANITZEL** Kleine Tüte aus gedrehtem Papier, von ähnlicher Form wie Eistüten
- **PETERSI E Petersilie
- **PETERSILERDAFFEL** Salzkartoffeln mit Petersilie
- **PLATTIEREN** S. Glossar
- **POWIDL** Zwetschgenmus
<table>
<thead>
<tr>
<th>BUTTERABTRIEB S. Glossar</th>
<th>RAHM Sahne</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>BUTTERBRSEL In reichlich Butter gebratene -</td>
<td>RÄSSKÄSE Vorarlberger Käsespezialität; alternativ</td>
</tr>
<tr>
<td>Semmelmbrösel</td>
<td>lässt sich Appenzeller verwenden</td>
</tr>
<tr>
<td>DAMFL Gärprobe, Hefeansatz</td>
<td>RASTEN LASSEN Ruhenlassen</td>
</tr>
<tr>
<td>DEBREZIN ER Würzige Würstchen mit Kümmel und</td>
<td>REIN S. Glossar</td>
</tr>
<tr>
<td>Paprika</td>
<td>REISSEN Reiben</td>
</tr>
<tr>
<td>DOTTER Eigelb</td>
<td>RIBISEL Johannisbeere</td>
</tr>
<tr>
<td>DRESSIEREN S. Glossar</td>
<td>RINDS LU NGEN BRATEN - Lungenbraten</td>
</tr>
<tr>
<td>DÜNNSTEN In Österreich spricht man von</td>
<td>RINDSUPPE (ALS ZUTAT) Klare Rinderbruhe</td>
</tr>
<tr>
<td>&gt;&gt;dünsten&lt;&lt; auch dann, wenn man in Deutschland</td>
<td>RÖHR Abkürzung für - Backrohr</td>
</tr>
<tr>
<td>&gt;&gt;schmoren&lt;&lt; sagt, also wenn das zu garende</td>
<td>RÖSTBRATENRI ED Hohes Roastbeef</td>
</tr>
<tr>
<td>Kochgut bzw. Teile davon vor dem Dünsten</td>
<td>RÖSTER Osterreiche Spezialität, eine Art</td>
</tr>
<tr>
<td>angestorert werden.</td>
<td>eingedickter Kompott</td>
</tr>
<tr>
<td>DÜRRE Heißgeräucherte und getrocknete Wurst aus</td>
<td>RÖSTERVERPFEL Rösti</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweine- und Rindfleisch sowie Speck</td>
<td>RÖSTIERISSER Kartoffelreibe</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierschwammerl Pfifferlinge</td>
<td>ROTE RÜBEN Rote Beete</td>
</tr>
<tr>
<td>Eiklar Einweiß</td>
<td>ROTKRAUT Rotkohl</td>
</tr>
<tr>
<td>EINBRENN Dunkle Mischwitze</td>
<td>SAFT Meint nicht nur Obst- oder Gemüsesaft,</td>
</tr>
<tr>
<td>EINMACH Heile Mischwitze</td>
<td>sondern auch Saucen, wie zu S. bei</td>
</tr>
<tr>
<td>ERDÄPFEL Kartoffeln</td>
<td>Dünnggerichten entstehen.</td>
</tr>
<tr>
<td>EstragonSenf In Österreich ist der</td>
<td>SAUCE TATAR Majonäsesauce mit</td>
</tr>
<tr>
<td>meistverwendete mittelscharfe Senf mit Estragon</td>
<td>kleingeschnittenen Essiggurken, Zwiebeln und Kapern</td>
</tr>
<tr>
<td>gewurzt; alternativ verwenden Sie mittelscharfen Senf</td>
<td>SÄUGRIECHCH Dickmilch</td>
</tr>
<tr>
<td>Ihrer Wahl.</td>
<td>SAUERRAHM Saure Sahne</td>
</tr>
<tr>
<td>Extrawurst Feine Fleischwurst, Lyoner</td>
<td>SCHLAGOBERS Schlagasche</td>
</tr>
<tr>
<td>Faschieren Durchdrehen, durch den Fleischwolf drehen</td>
<td>SCHLEGER Keule</td>
</tr>
<tr>
<td>Faschiertes Hackfleisch</td>
<td>SCHLUSSBRATEN Hütte</td>
</tr>
<tr>
<td>Fischole Grüne Bohne</td>
<td>SCHNEERUTE Schneebesen</td>
</tr>
<tr>
<td>Füllung</td>
<td>SCHOFFBRATEN Schweinekamm</td>
</tr>
<tr>
<td>Gansbüglerl Gänsekeule</td>
<td>SCHÖPFER Kelle</td>
</tr>
<tr>
<td>Gekrönte Brühe Brühwürfel, Suppenwürze</td>
<td>SCHULTERSCHERZEL Schaufelstück, kompakt</td>
</tr>
<tr>
<td>Gelbe Rüben Die in Österreich als Suppengemüse</td>
<td>feinfärbes, besonders geschmacksintensives</td>
</tr>
<tr>
<td>verwendeten Gelben Ruben sind in Deutschland kaum bekannt</td>
<td>Rindfleisch mit schmalem gallertartigen Kern in der Mitte</td>
</tr>
<tr>
<td>und nicht mit Karotten/Möhren zu wechseln; alternativ verwenden man</td>
<td>SCHWAMMERL Pilz</td>
</tr>
<tr>
<td>entsprechendes Suppengemüse</td>
<td>SCHWARZES SCHERZEL Teil (Deckel) der</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüsesuppe (ALS ZUTAT) Hausgemachte Mare</td>
<td>Oberschale beim Rind</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüsebrühe</td>
<td>SCHWARZTEE Schwarzter Tee</td>
</tr>
<tr>
<td>Germ Hefe</td>
<td>SCHWEINSNETZ S. Glossar</td>
</tr>
<tr>
<td>GeraISKräuterquark</td>
<td>SCHWEINSSCHOFF Schweinenacken</td>
</tr>
<tr>
<td>Grammeln Griebien</td>
<td>Selchen Räuchern</td>
</tr>
<tr>
<td>Griffiges Mehl Etwas grober gemahlenes Mehl, geeignet für Knödel und Kartoffeigl, am ehesten mit Dunsmehl vergleichbar</td>
<td>Selchen Schmellschaf - Selchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Gruner Veltliner Trockener österreichischer</td>
<td>Semmel Brötchen, Schrippe</td>
</tr>
<tr>
<td>Wielfüsswein; alternativ verwenden Sie einen trockenen</td>
<td>Semmeebrose Panierrmel; geriebene</td>
</tr>
<tr>
<td>Weißwein Ihrer Wahl.</td>
<td>getrocknete Semmeln; alternativ lässt sich</td>
</tr>
<tr>
<td>Geschnattert Anschmitt Kniekehlfleisch vom Rind</td>
<td>getrocknetes genebenenes Weißbrot verwenden.</td>
</tr>
<tr>
<td>Händisch Mit der Hand</td>
<td>Siedeflesih Gekochtes Fleisch</td>
</tr>
<tr>
<td>Hauptelsalat Grüner Salat</td>
<td>Sieden Kochen</td>
</tr>
<tr>
<td>Hesperienessig S. Glossar</td>
<td>Soufflieren S. Glossar</td>
</tr>
<tr>
<td>Heurige Frühkartoffeln</td>
<td>Spagat Bindfaden, Kuchengarn</td>
</tr>
<tr>
<td>Heuriger Traditionelles, einfaches Lokal in</td>
<td>Speckig Festkochend (Kartoffeln)</td>
</tr>
<tr>
<td>Weinbaubezieten, von Winzern betrieben und nicht ganzjährig geöffnet. Im Vordergrund steht der Wein, das Speisenangebot ist meist auf einige Spezialitäten</td>
<td>Stauben Stäuben</td>
</tr>
<tr>
<td>Heuriger Traditionelles, einfaches Lokal in Weinbaubezieten, von Winzern betrieben und nicht ganzjährig geöffnet. Im Vordergrund steht der Wein, das Speisenangebot ist meist auf einige Spezialitäten</td>
<td>Staubzuche R Puderzucker</td>
</tr>
<tr>
<td>Haxe</td>
<td>Stelze Haxe</td>
</tr>
<tr>
<td>Strieuzucker S. Glossar</td>
<td>Strieuzucker S. Glossar</td>
</tr>
<tr>
<td>Striezel Länglicher (Brot-) Laib</td>
<td>Sulze Sülze</td>
</tr>
<tr>
<td>Suppe (ALS ZUTAT) Klare Brühe; meist 1st</td>
<td>Suppe (ALS ZUTAT) Klare Brühe; meist 1st</td>
</tr>
<tr>
<td>hausgemachte Rindfleischbrühe gemeint.</td>
<td>Tafelspitze Hütte deckel vom Rind</td>
</tr>
<tr>
<td>Tafelspitz Nach der Wiener Fleischteilung der</td>
<td>Tafelspitz Nach der Wiener Fleischteilung der</td>
</tr>
<tr>
<td>verlängerte -z- Tafelspitz; absolut fettfreies, eher</td>
<td>verlängerte -z- Tafelspitz; absolut fettfreies, eher</td>
</tr>
<tr>
<td>trockenes Keulenfleisch</td>
<td>trockenes Keulenfleisch</td>
</tr>
<tr>
<td>Topfen Quark</td>
<td>Tunkmasse Kuvertüre</td>
</tr>
<tr>
<td>Übergühlen Kurz abkühlen lassen</td>
<td>Überkühlen Kurz abkühlen lassen</td>
</tr>
<tr>
<td>Begriff</td>
<td>Definition</td>
</tr>
<tr>
<td>---------</td>
<td>------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Abtrieb</td>
<td>Schaumig gerührte Masse, meist aus Butter und Eigelb</td>
</tr>
<tr>
<td>Ablaufen lassen</td>
<td>Anderer Ausdruck für -* anschwitzen</td>
</tr>
<tr>
<td>Anschwitzen</td>
<td>In heißem Fett kurz farblos anrösten</td>
</tr>
<tr>
<td>Auflenieren</td>
<td>Massen gefällig formen, um sie anzurichten (meist mit Spritzsack)</td>
</tr>
<tr>
<td>Auslösen</td>
<td>Herauslösen von Knochen, ablösen von Schalen</td>
</tr>
<tr>
<td>Blanchieren</td>
<td>Kurzes Vorgaren in kochendem Wasser mit anschließenden raschen Abfrischen in eiskaltem Wasser</td>
</tr>
<tr>
<td>Bratenpfanne</td>
<td>Feuerfeste flache Form aus Gusseisen, Email, feuerfestem Glas oder Chromnickelstahl zur Zubereitung von großen Braten, Geflügel im Ganzen etc.</td>
</tr>
<tr>
<td>Bräter</td>
<td>Anderer Ausdruck für Bratenpfanne</td>
</tr>
<tr>
<td>Butter klären</td>
<td>Butter bei niedriger Temperatur vorsichtig kochen, Schaum abschöpfen, überkühlen, durchsichtige Flüssigkeit ohne den Bodensatz abgießen</td>
</tr>
<tr>
<td>Butter schlal</td>
<td>Bildet sich, wenn - Butter geklart wird</td>
</tr>
<tr>
<td>Dariolforn</td>
<td>Konische Portionsform</td>
</tr>
<tr>
<td>Dressieren</td>
<td>a) anrichten; b) vor dem Garen Geflügel mit Kuchengarn formend binden bzw. Fischen Kopf und Schwanz zusammenbinden</td>
</tr>
<tr>
<td>Ei verschlagen</td>
<td>Eiweiß und Dotter mit einer Gabel homogen verrühren</td>
</tr>
<tr>
<td>Fond klare oder bräunliche Brühe mit dem Geschmack des jeweils verwendeten Produktes (Fleisch, Fisch, Gemüse); dient als Aufgussmittel für Sauen.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>


<table>
<thead>
<tr>
<th>Begriff</th>
<th>Definition</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Abtrieb</td>
<td>Schaumig gerührte Masse, meist aus Butter und Eigelb</td>
</tr>
<tr>
<td>Ablaufen lassen</td>
<td>Anderer Ausdruck für -* anschwitzen</td>
</tr>
<tr>
<td>Anschwitzen</td>
<td>In heißem Fett kurz farblos anrösten</td>
</tr>
<tr>
<td>Aufdresieren</td>
<td>Massen gefällig formen, um sie anzurichten (meist mit Spritzsack)</td>
</tr>
<tr>
<td>Auslösosen</td>
<td>Herauslösosen von Knochen, ablösosen von Schalen</td>
</tr>
<tr>
<td>Blanchieren</td>
<td>Kurzes Vorgaren in kochendem Wasser mit anschließenden raschen Abfrischen in eiskaltem Wasser</td>
</tr>
<tr>
<td>Bratenpfanne</td>
<td>Feuerfeste flache Form aus Gusseisen, Email, feuerfestem Glas oder Chromnickelstahl zur Zubereitung von großen Braten, Geflügel im Ganzen etc.</td>
</tr>
<tr>
<td>Bräter</td>
<td>Anderer Ausdruck für Bratenpfanne</td>
</tr>
<tr>
<td>Butter klären</td>
<td>Butter bei niedriger Temperatur vorsichtig kochen, Schaum abschöpfen, überkühlen, durchsichtige Flüssigkeit ohne den Bodensatz abgießen</td>
</tr>
<tr>
<td>Butter schlal</td>
<td>Bildet sich, wenn - Butter geklart wird</td>
</tr>
<tr>
<td>Dariolforn</td>
<td>Konische Portionsform</td>
</tr>
<tr>
<td>Dressieren</td>
<td>a) anrichten; b) vor dem Garen Geflügel mit Kuchengarn formend binden bzw. Fischen Kopf und Schwanz zusammenbinden</td>
</tr>
<tr>
<td>Ei verschlagen</td>
<td>Eiweiß und Dotter mit einer Gabel homogen verrühren</td>
</tr>
<tr>
<td>Fond klare oder bräunliche Brühe mit dem Geschmack des jeweils verwendeten Produktes (Fleisch, Fisch, Gemüse); dient als Aufgussmittel für Sauen.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**ZUM ÜBEN**

- **CAROTENSÄURE** (Vitamin A) ist eine Bedarfszutat für den menschlichen Körper. Sie ist in vielen Lebensmitteln vorhanden, wie zum Beispiel in Kartoffeln, Möhren, Kürbis, Zwiebeln, Gewürzpfeffern, Paprika und Orangen. Die Aufnahme von Carotensäure ist besonders wichtig, um die Entwicklung eines gesunden Immunsystems und die Gewebereparatur zu fördern. Menschen, die eine Diät ohne reichliche Einnahme von Carotensäure aufweisen, sind mehr anfällig für Krankheiten.**

*Dies ist eine exemplarische Übersetzung der Tabelle und des Glossars aus dem Buch "Meine Wiener Küche" von Plachutta Ewald und Mario. Der genaue Inhalt der Foro-Mitteilung wird entsprechend den Bedürfnissen des Lerners angepasst.*
ermittlende Temperatur im Inneren von Back- und Bratgut
KÜCHENGARN Geschmacksneutrales und hitzebeständiges Baumwollgarn, erhältlich in gut sortierten Supermärkten und in Haushaltswarengeschäften

bestehend
ZUPARIEREN Anderes Wort für * parieren
ZUPUTZEN Anderes Wort für - parieren

Speisekarten

Auszüge aus den Speisekarten (Wien)

Zur goldenen Glocke

...UNSERE KLEINE SPEISEN & VORSPEISEN:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gebackene Blunzenrädchen in Senf-Krenpanier</td>
<td>5,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Beef Tartar (100gr.) - fix und fertig zubereitet mit Toasts und Butter</td>
<td>10,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Steirischer Backhendlssalat mit Kernöl</td>
<td>7,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Kleines Gulasch mit Einspänner</td>
<td>5,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Salzburger Kalbsbratwurst mit Sauerkraut</td>
<td>5,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Petersildäpfeln (Gross 200 gr)</td>
<td>7,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Petersildäpfeln (Klein 120 gr)</td>
<td>5,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Duett von der geräucherten Regenbogenforelle und Pfeffer-Makrele mit Oberskren</td>
<td>7,20</td>
</tr>
</tbody>
</table>

...UNSERE SUPPEN:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kräftige Rindsuppe mit Nudeln, Frittaten, Leberknödel oder mit aktueller Tageseinlage</td>
<td>3,40</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Suppentopf mit Nudel und gekochtem Rindfleisch</td>
<td>5,70</td>
</tr>
<tr>
<td>Steirische Erdäpfel- Gemüsesuppe mit Kernöl</td>
<td>3,80</td>
</tr>
</tbody>
</table>

...UNSERE KLASISER DER WIENER KÜCHE:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>WIENER SCHNITZEL vom Kalb aus dem Pfand mit Erdäpfel- Vogelsalat</td>
<td>15,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinswiener schnitzel mit gemischtem Salat</td>
<td>9,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackener Schweinwirschnitzel mit gemischtem Salat</td>
<td>8,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackene Schweinmedaillons in Kürbiskampanier mit Erdäpfel- Vogelsalat</td>
<td>11,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Cordon Bleu vom Schwein oder der Edelpute mit gemischtem Salat</td>
<td>10,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Putenfilet gebacken od. natur gebraten / Petersildäpfeln</td>
<td>9,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsnatschnitzel mit Petersildäpfeln</td>
<td>11,60</td>
</tr>
<tr>
<td>„Leberkäse– Cordon Bleu“ klassisch gefüllt mit Emmentaler und Schinken / gemischter Salat</td>
<td>8,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Leber gebacken mit Mayonnaisesalat</td>
<td>8,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Zanderfilet gebacken mit Erdäpfelsalat</td>
<td>12,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Zanderfilet natur mit Knoblauchbutter / Petersildäpfeln</td>
<td>13,80</td>
</tr>
</tbody>
</table>

...oder doch anders zubereitet:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gekochter Krupselspitz klassisch mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelrösti</td>
<td>13,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Schulterscherzel gekocht mit Semmelkren und Rüsti</td>
<td>12,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Zwiebel- oder Vanillardpfpfen mit Bräterdäpfeln</td>
<td>14,80</td>
</tr>
<tr>
<td>und Essigkurrert vom Leo am Naschmarkt</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsrukgulasch vom Wangerl und Wade mit Nockerl</td>
<td>9,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Grammelnknödeln mit Sauerkraut</td>
<td>8,40</td>
</tr>
<tr>
<td>Eiennockeln mit grünem Salat</td>
<td>7,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Krautflocke mit frischen Grammeln und grünen Salat</td>
<td>7,90</td>
</tr>
</tbody>
</table>

...UNSERE SÜßSPIESEN:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Palatschinken, wahlweise mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade / pro Stk.</td>
<td>2,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Vanillekugeln mit Kürbiskernöl und Kürbiskernkrokant</td>
<td>4,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiserschmarrn mit Zweitschenkönig (für 2 Personen)</td>
<td>12,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Käse aus Österreich</td>
<td>7,20</td>
</tr>
</tbody>
</table>

...UNSERE BEILAGEN UND SALATE

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Alle Beilagen a la carte nach Verfüg</td>
<td>2,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Erdäpfelsalat klassisch</td>
<td>3,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Erdäpfel - Mayonnaisesalat</td>
<td>3,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemischter oder Blattsalat</td>
<td>2,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Preiselbeeren</td>
<td>1,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Butter</td>
<td>1,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebäck pro Stück</td>
<td>0,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Salzstangerl</td>
<td>1,10</td>
</tr>
</tbody>
</table>

"Smart:in`s"

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Wochenkarte</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>(Mo-Fr 11.00 - 14.00 Uhr &amp; Mo-Sa 18.00 - 22.00 Uhr)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsgulasch mit Nockerl € 8,60</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Puten schnitzel in Sesambroßeln &amp; Erdäpfel/Gurken-Salat € 8,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Forelle &quot;Müllerin&quot; mit Petersilkartoffel € 10,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gekochtes Rindfleisch mit Röstkartoffel &amp; Cremespinat €</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

...zwischendurch

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Brot mit Speck-Eierspeise</td>
<td>4,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Brot mit Schinken, Käse &amp; Pfefferoni</td>
<td>4,40</td>
</tr>
<tr>
<td>Toast &quot;Hawaii&quot;</td>
<td>4,90</td>
</tr>
</tbody>
</table>

...gesundes

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gemischter Salat</td>
<td>2,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Menü</td>
<td>Preise</td>
</tr>
<tr>
<td>------</td>
<td>--------</td>
</tr>
<tr>
<td><em>Smart:in’s</em> - a la carte (Mo-Fr. 11.00 - 14.00 Uhr &amp; Mo-Sa 18.00 - 22.00 Uhr)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Mohnnudeln mit Streuzucker</td>
<td>€ 5,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Suppe des Tages</td>
<td>€ 2,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Davor</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Antipasti-Teller <em>Smart:in</em></td>
<td>€ 7,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebratene oder gebackene Garnelen auf Rucolasalat mit Parmesan oder Cocktailsauce</td>
<td>€ 7,90</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Zwölf-Apostelkeller**

### Warme Speisen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rindsuppe</td>
<td>€ 2,40</td>
<td>Kümmelbraten mit Senf</td>
<td>€ 5,00</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Frittaten oder Grießnockerln</td>
<td></td>
<td>Zunge mit Kren</td>
<td>€ 6,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Ungarische Gulaschsuppe</td>
<td>€ 3,50</td>
<td>Schweinsbraten mit Kren</td>
<td>€ 6,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Burenwurst mit Senf und Kren</td>
<td>€ 3,20</td>
<td>Landschinken mit Kren</td>
<td>€ 6,40</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter mit Senf und Kren</td>
<td>€ 3,90</td>
<td>Tiroler Schinken</td>
<td>€ 7,10</td>
</tr>
<tr>
<td>Debrecziner mit Senf und Kren</td>
<td>€ 4,20</td>
<td>Surbraten mit Kren</td>
<td>€ 7,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunzen mit Speckkrautsalat</td>
<td>€ 6,20</td>
<td>Salatplatte mit Ei</td>
<td>€ 7,40</td>
</tr>
<tr>
<td>Krautfleckerln mit grünem Salat</td>
<td>€ 6,50</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eiermockerln mit grünem Salat</td>
<td>€ 6,50</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Blunzenrost mit Speckkrautsalat</td>
<td>€ 6,60</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Käsespätzle mit grünem Salat</td>
<td>€ 6,80</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüsestrudel mit Kräutersauce</td>
<td>€ 6,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schinkenfleckerln überbacken mit grünem Salat</td>
<td>€ 6,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kümmelbraten mit Speckkrautsalat</td>
<td>€ 7,60</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tiroler Gröstl mit Krautsalat</td>
<td>€ 7,80</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Saftgulasch mit Kartoffeln</td>
<td>€ 8,20</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Fleischknödel mit Speckkrautsalat</td>
<td>€ 8,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 Stück</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grummelknödel mit Speckkrautsalat</td>
<td>€ 8,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 Stück</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinschnitzel gebacken mit Erdäpfelsalat</td>
<td>€ 9,20</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Schnitzel (Kalb)</td>
<td>€ 13,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Serviettenknödel, Speckkrautsalat</td>
<td>€ 10,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Surbraten mit Serviettenknödel, Speckkrautsalat</td>
<td>€ 10,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Geselchtes mit Serviettenknödel, Speckkrautsalat</td>
<td>€ 10,10</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schlachtpfanne: Blunzen, Leberwurst, Kümmelbraten, Frankfurter, Speckkrautsalat</td>
<td>€ 10,60</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;12-A“ Hausplatte für 2 Personen: Fleischknödel, Grummelknödel, Geselchtes, Kümmelbraten, Blunzen, Leberwurst, Frankfurter, mit Speckkrautsalat</td>
<td>€ 21,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Spanferkel mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat</td>
<td>€ 11,20</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Toasts</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Knoblauchtoast 2 Stück: Vollkornbrot, Knoblauchbutter</td>
<td>€ 2,20</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Spezialtoast mit Schinken und Käse</td>
<td>€ 3,30</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;12-A“ Bauerntoast: Vollkornbrot mit Speck, Käse, Zwiebel</td>
<td>€ 3,60</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Kalte Speisen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kühimmelbraten mit Senf</td>
<td>€ 5,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zunge mit Kren</td>
<td>€ 6,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Kren</td>
<td>€ 6,20</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Landschinken mit Kren</td>
<td>€ 6,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tiroler Schinken</td>
<td>€ 7,10</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Surbraten mit Kren</td>
<td>€ 7,30</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Salatplatte mit Ei</td>
<td>€ 7,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Belegte Brote

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Schmalzbrot</td>
<td>€ 1,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schmalzbrot mit Zwiebel</td>
<td>€ 2,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gammelzweibrot</td>
<td>€ 2,20</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gammelzweibrot mit Zwiebel</td>
<td>€ 2,30</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Heurigenbrot hausgemacht</td>
<td>€ 2,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Heurigenbrot mit Zwiebel hausgemacht</td>
<td>€ 2,50</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eiweißbrötchen</td>
<td>€ 2,80</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfischbrot</td>
<td>€ 2,80</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfischbrot mit Zwiebel</td>
<td>€ 2,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bauernspeckbrot</td>
<td>€ 3,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kümmelbratenbrot</td>
<td>€ 3,40</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Käsebrot</td>
<td>€ 3,60</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schinkenbrot oder Surbratenbrot</td>
<td>€ 4,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbratenbrot oder Salamibrot</td>
<td>€ 4,00</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Gebäck wird extra verrechnet

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Hausbrot, 1 Stück</td>
<td>€ 0,70</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Resch und Frisch Gebäck</td>
<td>€ 1,10</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Beilagen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>1 Ei gekocht</td>
<td>€ 0,70</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Butter, 2 Stück</td>
<td>€ 0,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ketchup</td>
<td>€ 0,60</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Senf, Kren, Zwiebelringe, jeweils</td>
<td>€ 0,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gurkerl, Oliven</td>
<td>€ 1,90</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Olpfefferoni, Teufelspfefferoni</td>
<td>€ 2,10</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hausschmankerln</td>
<td>4,10</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>-----------------------------------------------------</td>
<td>------</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Extrawurst mit Essig, Öl und Zwiebel</td>
<td>4,70</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Preßwurst mit Essig, Öl und Zwiebel</td>
<td>4,70</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Blunzen mit Senf und Kren</td>
<td>4,70</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gemischte Platten</th>
<th>6,10</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Aufstrichvariation, verschiedene feine Auftriche</td>
<td>7,10</td>
</tr>
<tr>
<td>Käseplatte klein: 3 versch. feine Käsesorten, Heurigenaufstrich, Butter, Oliven und Solettigarn.</td>
<td>7,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Kleiner Aufschnitt: Schinken, Extrawurst, Wiener Wurst, Käse, mit Gurkerl und Butter garniert</td>
<td>7,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Wurstplatte: 5 verschiedene feine Wurstsorten, mit Käse, Gurkerl, Senf und Kren</td>
<td>9,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Kellerjause: Speck, Blunzen, Käse, pikante Garnitur, Senf und Kren</td>
<td>9,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Käseplatte groß, 4 versch. feine Käsesorten, Heurigenaufstrich, Butter, Oliven und Solettigarn.</td>
<td>10,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Großer Aufschnitt: Schinken, Kümmelbraten, Gemüsewurst, Wiener Wurst, Käse, Gurkerl und Butter, pikant garniert</td>
<td>12,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Apostelplatte: Schweinsbraten, Zunge, Geselchtes, Salami, Käse, Ei, Butter, fein garniert</td>
<td>13,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Feinschmackeralatte: Tiroler Schinken, Schinken, Surbraten, Salami, Käse, Ei, Butter, reichlich garniert</td>
<td>19,30</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Käse</th>
<th>2,60</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Camembert mit Butter</td>
<td>2,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Heurigenaufstrich, hausgemacht, mit Solettigarnitur</td>
<td>3,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Gouda</td>
<td>3,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Emmentaler</td>
<td>3,60</td>
</tr>
<tr>
<td>Gorgonzola, mit Butter</td>
<td>3,80</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Alt-Wiener Mehlspeisen</th>
<th>3,40</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Apfelstrudel, hausgemacht, warm oder kalt</td>
<td>4,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Apfelstrudel, hausgemacht, mit Vanillesauce</td>
<td>3,30</td>
</tr>
<tr>
<td>Topfenstrudel, hausgemacht, warm oder kalt</td>
<td>4,00</td>
</tr>
<tr>
<td>Topfenstrudel, hausgemacht, mit Vanillesauce</td>
<td>3,40</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Germknödel mit Mohn und Butter</th>
<th>4,10</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Germknödel mit Vanillesauce</td>
<td>4,10</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Alt-Wiener Mehlspeisen</th>
<th>4,60</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Palatschinken mit Marmelade</td>
<td>6,80</td>
</tr>
<tr>
<td>Klaiserschmarm mit Zwetschkenröster</td>
<td>4,40</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Knabbereien</th>
<th>1,70</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Erdnüsse</td>
<td>1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Chips</td>
<td>1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Soletti</td>
<td>1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Romanik Restaurant Edlinger</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>-----------------------------</td>
<td>-----------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Alt Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln</td>
<td>4.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frittattensuppe</td>
<td>2.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Leberknödelsuppe</td>
<td>3.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Griessnockerlsuppe</td>
<td>2.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Echte Gaumenfreuden</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachtes Beuschel aus Großmutters Kochbuch mit Semmelknödel</td>
<td>9.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Schnitzel vom Schwein oder Pute mit hausgemachten Kartoffelsalat</td>
<td>9.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Grillkotlette mit Pommes und gemüse</td>
<td>10.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Ausgelöste gebackene Hühnerkeulen mit Kartoffelsalat</td>
<td>9.4 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Vanillerostbraten (mit Knoblauch ) mit Bratkartoffel und Gemüse</td>
<td>13.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel</td>
<td>15.9 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>
| Edeligers Cordon Bleu mit Salat und 13.4 €
| Gemüse |  |
| gefüllt mit Rohschinken, Schafkäse und Blattspinat |  |
| Frisch aus dem Wasser... |  |
| Fosos gebacken mit Kartoffel - Vogel- | 13.9 €
| salat und S |  |
| Zander natur gebraten mit Petersilkartoffel, Gemüse | 13.9 € |
| und Knoblauchbutter |  |
| Scholle gebacken mit Blättlsalsat und Sauce Tartare | 9.9 € |
| Rotbarschfilet in einer Kräuterkruste auf Wokgemüse | 12.9 € |
| und Kartoffel |  |
| Pangaussi mit Blattspinat, Knoblauch und Petersilkartoffel | 9.9 € |
| Garnelen in Hummersauce mit Bandnudeln | 15.9 € |

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gegrillter Salbling mit Buttergemüse und Folienkartoffel</td>
<td>15.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Regenbogensenf vom Rost mit Knoblauchbaguette und Blattsalat</td>
<td>11.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Goldbrasse gebraten auf Mangoldgemüse und Röstitalern</td>
<td>14.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Karpfen auf serbiasche Art mit Potatoe Wedges</td>
<td>12.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Fischplatte für 2 Personen</td>
<td>29.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Goldbrasse, Pangasius, Karpfen und Garnelen vom Rost, dazu Blattsalat, Knoblauchbaguette und Petersilkartoffel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Für den vegetarischen Genuss</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eiermischer mit grünem salat</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackener Edamer mit Preiselbeeren und Sauce Tartare</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffel - Brokkoli Schnitzel mit grünem salat</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Ruccola - Tortelli in Käsesauce</td>
<td>8.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Aus der Mehlspeisküche</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Marmeladeplattechinen</td>
<td>3.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schokoladeplattechinen mit Schlagobers</td>
<td>3.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Waldbeeraplattechinen mit Vanilleis,</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Waldbeeren und Obershaube</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Lauwarmer Topfensalat mit Erdbeer und Vanillesauce</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Lauwarmer Apfelstrudel mit Zimtobers</td>
<td>3.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mohnuddeln mit Apfelmus</td>
<td>4.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Marillen Eisknödel mit Schlagobers</td>
<td>4.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemisches Eis mit Schlagobers</td>
<td>4.1 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemisches Eis ohne Schlagobers</td>
<td>3.6 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>Alte Weinhuünstn</th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Vorspeisen...</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><em><strong>Suppen</strong></em></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frittattensuppe € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grischnockerlsuppe € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Leberknödelsuppe € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><em><strong>Brote</strong></em></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Liptauerbrot € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eiuaufstrichbrot € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kräutertopfenaustrichbrot € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hütt’n-Märzten</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrillter Schafkäse mit Speck auf Blattsalat € 7,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hütt’n-Brett</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Liptauer, Eiuaufstrich und Kräutertopfen mit Brot € 6,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hütt’n-Brot</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schwarzbröt mit Schweinsbraten, Kren, Gurkerl, Pfefferoni € 6,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Warme Köstlichkeiten...</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><em><strong>Fleischgzone</strong></em></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wr. Schnitzel v. Schwein mit gemischtem Salat € 9,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Natschachtzleit mit Reis € 9,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Surschnitzel mit gemischtem Salat € 10,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel € 11,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cordon Bleu v. Schwein mit gemischtem Salat € 11,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cordon Bleu vom „Schnitzel“ (in Weißweinssoße) mit Rosmarinerdäpfel € 12,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>HÜTT’N SCHNITZELTURM</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Streifen von Wiener Schnitzel, Surschnitzel und Hühnerschnitzel, garniert mit Pommes Frites, Blattsalaten und köstlichen Soßen € 24,90 (Empfehlung: ab 2 Personen)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und grünem Salat € 14,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Vanillerostbraten mit Braterdäpfel und grünem Salat € 14,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rostbraten „vom Osharg“ (in Rotweinssoße) mit Thymianerdäpfel € 14,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wr. Schnitzel v. Huhn mit gemischtem Salat € 11,90</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<p>| | |</p>
<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th></th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Knoblauchssoße, Schnittlauchsaße € 24,90 (Empfehlung: ab 2 Personen)</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Warne Köstlichkeiten...</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ernährungsschwerpunkt: Histaminarme Kost Hühnerschnitzel natur (ungewürzt in Olivenöl gebraten) mit Reis € 11,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pangasiusfilet (in Olivenöl gebraten) mit Petersilienerdäpfel und grünem Salat (ohne Essig) €12,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hütt’n Botlich Spargel Blattsalat, Spargel, Gurke, Olivenöl € 9,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beilagen...</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pommes Frites, Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Sauerkraut oder Reis Portion € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Erdäpfel-, Paradies-, Gurken-, Kraut-, Grüner- oder Blattsalat Portion</td>
<td>3,50</td>
</tr>
<tr>
<td>kl. Port. € 2,00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Diverse Soßen Portion € 0,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Käbiskernöl Portion € 1,00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Broil Scheibe € 1,00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>SCHINKEN-KÄSE</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schinken, Käse, Blattsalat, Ei, Paradeiser, Gurke, Paprika</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>THUNFISCH</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfisch, Blattsalat, Paradeiser, Paprika, Gurke,Mais und Zwiebel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>SPARGEL</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Spargel, Blattsalat, Paradeiser, Ei, Gurke</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>SCHAFKÄSE</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schafkäse, Blattsalat, Paradeiser, Paprika, Gurke, Zwiebel Je € 9,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Dressing Ihrer Wahl: American Dressing, Kernöl, Knoblauch-Joghurtdressing, Olivenöl-Balsamico</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Desserts</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Palatschinke mit Marillen (Rum) Marmelade € 2,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>mit Topfenfülle auf Vanillesoße € 3,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Apfelstrudel(mit Rosinen und Nüssen) € 3,90</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hütt’nkugeln</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kategorie</td>
<td>Artikel</td>
</tr>
<tr>
<td>-----------</td>
<td>---------</td>
</tr>
<tr>
<td>Vorspeisen &amp; kleine Gerichte</td>
<td>Soße Tartare, Gebackene Champignons mit gemischtem Salat € 8,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Tartare</td>
<td>Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren und Soße Tarte € 8,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Vorspeisen</td>
<td>Hausgemachter Spinatstrudel mit Schafkäse und Sauerrahm € 8,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Hängekäse</td>
<td>Gebackener Emmentaler mit Soße Tartare und Preiselbeeren € 8,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Spitaleinsalate</td>
<td>Gebackener Emmentaler mit Soße Tartare und Preiselbeeren € 8,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte kleine Gerichte</td>
<td>Gebackene Champignons mit gemischtem Salat € 5,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Tartar</td>
<td>Hausgemachter Spinatstrudel mit Schafkäse und Sauerrahm € 8,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Tartar</td>
<td>Gebackener Emmentaler mit Soße Tartare und Preiselbeeren € 5,90</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Café Central Events**

**Vorspeisen & kleine Gerichte – Stars & small snacks**

- Blattsalat mit Kermöldressing, Sprossen und Kürbiskernen € 7,90
- Leaf salad with pumpkin seed oil dressing, sprouts and pumpkin seeds € 7,90
- Wiener gemischter Salat mit Erdäpfeln, Paradieserinen, Gurken und Blattsalat € 8,50
- Wiener mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad € 8,50
- Salat von der gesürgten Ochsenbrust € 6,20
- Fresh leaf salad € 6,20

**AUS DEM SUPPENTOPF – SOUPS**

- Cordon Bleu vom Huhn mit Gemischten Salat € 12,90
- Cordon Bleu with mixed salad € 12,90
- Hühnerfilet gebacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter € 11,90
- Boiled beef with fries and herb butter € 11,90
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel € 10,90
- Wiener Schnitzel with parsley potatoes € 10,90

**Wiener Spezialitäten – Viennese Specialities**

- Gulasch von der Almochsen wange mit Topfen - Serviettenknödel € 12,60
- Gulasch with cream cheese – napkin dumplings € 12,60
- Gulasch der Scholle mit Gemüse € 7,50
- Gulasch with vegetables € 7,50
- Wiener Schnitzel zum Kaltwetter € 19,50
- Wiener Schnitzel for cold weather € 19,50

**Hausgemachte Süßspeisen – Homemade desserts**

- Hausgemachter Apfelstrudel, 3,90
- Homemade apple strudel € 3,90
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce € 5,90
- Homemade apple strudel with vanilla sauce € 5,90
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers € 6,90
- Homemade apple strudel with whipped cream € 6,90
- Wiener Eiskaffee oder Eis Schokolade € 4,90
- Wiener iced coffee or chocolate € 4,90
- Hausgemachte Topfenteignudel gefüllt mit Amaranthkirschen € 4,90
- Home-made topfentraumen filled with amaranth cherries € 4,90

**Vorspeisen & kleine Gerichte – Stars & small snacks**

- Blattsalat mit Kermöldressing, Sprossen und Kürbiskernen € 7,90
- Leaf salad with pumpkin seed oil dressing, sprouts and pumpkin seeds € 7,90
- Wiener gemischter Salat mit Erdäpfeln, Paradieserinen, Gurken und Blattsalat € 8,50
- Wiener mixed salad with potatoes, tomatoes, cucumber and leaf salad € 8,50
- Salat von der gesürgten Ochsenbrust € 6,20
- Fresh leaf salad € 6,20

**AUS DEM SUPPENTOPF – SOUPS**

- Cordon Bleu vom Huhn mit Gemischten Salat € 12,90
- Cordon Bleu with mixed salad € 12,90
- Hühnerfilet gebacken mit Pommes Frites und Kräuterbutter € 11,90
- Boiled beef with fries and herb butter € 11,90
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel € 10,90
- Wiener Schnitzel with parsley potatoes € 10,90
- Wiener Schnitzel zum Kaltwetter € 19,50
- Wiener Schnitzel for cold weather € 19,50

**Wiener Spezialitäten – Viennese Specialities**

- Gulasch von der Almochsen wange mit Topfen - Serviettenknödel € 12,60
- Gulasch with cream cheese – napkin dumplings € 12,60
- Gulasch der Scholle mit Gemüse € 7,50
- Gulasch with vegetables € 7,50
- Wiener Schnitzel zum Kaltwetter € 19,50
- Wiener Schnitzel for cold weather € 19,50

**Hausgemachte Süßspeisen – Homemade desserts**

- Hausgemachter Apfelstrudel, 3,90
- Homemade apple strudel € 3,90
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce € 5,90
- Homemade apple strudel with vanilla sauce € 5,90
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers € 6,90
- Homemade apple strudel with whipped cream € 6,90
- Wiener Eiskaffee oder Eis Schokolade € 4,90
- Wiener iced coffee or chocolate € 4,90
- Hausgemachte Topfenteignudel gefüllt mit Amaranthkirschen € 4,90
- Home-made topfentraumen filled with amaranth cherries € 4,90
Donauturm Restaurant

**VORSPEISEN & SALATE / starters & salads**

**Restaurantgeldcheck** € 2,70
Pro Person verrechnen wir für Stoffserviette, Aufstriche und frisches Kräftiges Jourgebäck

Cover: cloth napkin, variety of spreads, fresh whole grain bread

**Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, graved Lachs**
Lachs „Potpourri“ € 9,40
Jellied sucking pig with red onions and pumpkin seeds

**Pro Person verrechnen wir für Stoffserviette, Aufstriche und frisches Kräftiges Jourgebäck**

**SUPPEN / SOUPS**

Rinder Carpaccio mit Parmesanpänen € 8,60
Marinated beef carpaccio with grated parmesan cheese

Spanferkelkühl mit roten Zwiebeln und Kürbiskernen € 6,40
Jellied sucking pig with red onions and pumpkin seeds

**Lachs „Potpourri“** € 9,40
Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, graved Lachs mit Oberskren
Salmon „Potpourrie“ smoked, homestained, graved salmon with horseradish cream

Hühnerfiletstreifen gegrillt an bunten Blattsalaten € 8,60
Grilled chicken-filet-stripes on mixed leaf salad

Bunter Salat € 4,30
Mixed salad

Steirisch mariniert Vogerlsalat mit Erdäpfeln und Speckkrusteln € 4,50
Marinated filet-salad with potatoes and crispy bacon stripes

**Salate:**

**KLEINES UND FEINES / CHILDREN’S MENU**

Hühnenaugen oder Schweinschnitzel € 6,40
with pommes frites & Ketchup

Chicken nuggets or pork cutlet with french fries and ketchup

Frische Nudeln mit Paradeisersauce € 6,40
Noodles with tomato sauce

**MEHLSPEISEN & DESSERT / SWEETS & PASTRIES**

Kaiserschmarrn (sugared pieces of pancake with raisins) served with plum compote

Two kinds of chocolate mousse with ragout of morello cherries

Griesflammerie im Glas mit Zwergerangen-Ragout € 4,90
Semolina soufflé with orange stew

Schokoladentorte € 3,20
Chocolate cake

Gezogener Apfelstrudel € 3,20
Apple strudel

Gezogener Topfenstrudel mit Vanille Sauce, oder Schlagobers € 4,30
or 1 Kugel Vanilleeis

Curd cheese strudel with vanilla sauce, whipped cream or 1 scoop of vanilla ice-cream

**Figseller**

**Suppen:**

Käsekrümel Suppe vom Tafelspitz mit klassischer Einlage € 3,10
Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit Steinpilzen € 3,90

**Spezialität des Hauses:**

**Feine Kalbsleber glaciert** mit gebackenen Zwiebelringen, Bratapfel

Kalbsröschen € 13,90

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln € 13,50

**Salate:**

Kleiner gemischter Salat € 3,80

Großer gemischter Salat € 7,00

Wählen Sie aus folgenden 12 tagesfrischen Salaten:

**Beilagen:**

Rösterdäpfel € 2,80

Petersilienrösterdäpfel € 2,80

Butterreis € 2,80

Geback € 1,50

Salzstangerl € 1,90
### Glacis Beisl

<table>
<thead>
<tr>
<th>Vorspeisen:</th>
<th>Blunznradln gebacken auf Erdäpfelendiensalat</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Grüner Salat</td>
<td>Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel-Lauchpüree, dazu glasieretes Gemüse</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemischter Salat</td>
<td>Gekochtes, Gemischtes vom Bio-Rind</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Wurzelspeck</td>
<td>(Tafelspitz, weißes Scherzel und Schulterscherzel) mit Schnittlauchsaucen, Apfekren und Rösti</td>
</tr>
<tr>
<td>Suppe</td>
<td>Wiener Schnitzel mit gemischem Salat</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Heimische Bachforelle oder Bachsaibling im Ganzen gebraten mit Petersilikanapf</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Nachspeisen:</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Palatschinken mit hausgemachter Marmelade</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>aus Wachauer Rosenmarillen</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Somlauer Nockeri</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Gedeck (Weisses Stofftischtuch, Mundservietten, Brotmesser und -teller, Aufstrich, Hausbrot)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Wiener Wirtschaft

<table>
<thead>
<tr>
<th>Saisonale Köstlichkeiten der österreichischen Küche:</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Blunzenbonbons vom Schneebergland. Schwein 7,90 im Strudelblatt, mit Balsamico-Kürbisreduktion auf Salatbett</td>
</tr>
<tr>
<td>Sautiertes Kalbsbries 9,80 auf Frisee-Mangoldsalat, mit Erdäpfel-Vinaigrette und Schalottenconfit</td>
</tr>
<tr>
<td>Gratinerter Ziegenfrischkäse 9,60 mit Honig &amp; Nüssen, auf Rote Rüben-Relish</td>
</tr>
<tr>
<td>Capriccio von Lachsforelle &amp; Zander 7,90 auf Zitronenmelisse-Pesto, mit geschmortem Paprika</td>
</tr>
<tr>
<td>Erdäpfelcremesuppe mit Steinpilz-Speckzigarillo 4,20</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Rindsuppe 3,80 mit Palatschinken-Schnittlauchroulade oder gebackenem Reisknödel oder hausgemachtem Profiteroles</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebratenes Zanderfilet 14,80 auf Peperonata und gebrafterer Polenta, mit gelbem Paprikaschaum</td>
</tr>
<tr>
<td>Saiblingsfilet vom Grill 16,80 auf Erdäpfelschaum, mit lauwarmem Bohnensalat</td>
</tr>
<tr>
<td>Vegetarische gefüllte Ravioli - täglich frisch gemacht 9,90 fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach der aktuellen Füllung</td>
</tr>
<tr>
<td>Entrecote vom heimischen Stier 17,90 180 g, mit Briocheaufbau und Gemüseudeln</td>
</tr>
<tr>
<td>Fillet vom Schneebergland. Schwein 14,80 im Speckmantel gebraten, mit Weizengrieß und geschmorten Zwergtomaten</td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrillte Hühnerbrust 12,80 mit Schwarzbrotschnitzen und glasierter Paprikagemüse</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Gebäck:

<table>
<thead>
<tr>
<th>Semmel &amp; Gebäck 1,00</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Portion Butter / Margarine 0,50</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Gulasch-Spezialitäten:

| Klassisches Rindsgulasch 7,90 serviert mit Salzerdäpfeln |
| Kalbsrahmgulasch 11,80 mit Paprikastreifen und hausgemachten Nockerln |
| Schwammerlgulasch 9,90 Austernpilze, Champignons und Pilze der Saison in cremigem Paprikakrauh, mit flauem Serviettenknödel |
| Fisch-Rahmgulasch 11,90 saftige Filets heimischer Edelfische in Paprikaobers mit Tarhonya |
| Würziges Bohngulasch 6,90 mit Debreziner Würstel und knusprigem Speck |
| Gulasch-Trio zum kosten und gustieren 12,90 wählen Sie 3 Gulaschvariationen nach Ihrem Gusto |

| „Gulasch-Trio“, „Gulasch-Fest“ |
| „Gulasch - Fest“ pro Person 15,90 Großer Gulaschgenuss am Tisch - für 5 bis 10 Personen! |
| Kalbsrahmgulasch, Rindsgulasch, Schwammerlgulasch, Fischgulasch und Bohngulasch mit Serviettenknödel und hausgemachten Nockerln. |
| Inklusive einem Seidel Bier und einem Stamperl Hausbrand pro Person. |

### Speisen mit Schick Der Wiener Küche verpflichtet

| Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben und Steuern! |

### Dessert:

| Grießflammerie 6,20 mit Schokoladen-Chilli Espuma |
| Gratinierte Brochle 6,40 mit Nüssen überbäckten, serviert mit marinierten Zwetschken und Kernöl-Vanilleeis |
| Apfelstrudel „Neu“ 5,40 im Frühlingsrollenteig, dezent mit Zitronengras parfümiert, serviert auf Vanille-Zimttschaum |
| Frische Palatschinken pro Stück 1,50 mit Marillenmarmelade |

### Auswahl vom österreichischen „Affineur“ Käse

| Klein: Bergkäse, Weinkäse, Roter Ziegette 6,90 |
| Groß: Weinkäse, Weißer Ziegette, Roter Mönch mit Birne, Österkron 9,60 |

133
**Rudi’s Beisl**
Für Freunde der Hausmannskost

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Geröstete Knödel mit Ei</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>und grünem Salat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eierockerl</td>
<td>1 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Häuptelsalat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsgrulasch</td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>vom Wadschinken</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frischgemachtes und Gebackenes aus der Pfanne</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdämpfen</td>
<td>13.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Vanillerostbraten mit Braterdämpfen</td>
<td>13.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsmedallions</td>
<td>13.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>in grüner Pflefsauce dazu Butterreis</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Salatteller</td>
<td>15.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Pariser Schnitzel vom Kalb mit Petersierdämpfen</td>
<td>15.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Alt Wiener Backfilisch mit Braterdämpfen</td>
<td>13.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat</td>
<td>8.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frisches Backhendl</td>
<td>8.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>ca. 20 Minuten</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frisch aus dem Suppentop</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tafelspitz</td>
<td>14.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schulterscherzel</td>
<td>13.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ausgelöstes Beinfleisch</td>
<td>12.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce (Zwerchspitz)</td>
<td>14.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>3erlei</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>von Allem Etwas, mit unseren klassischen Beilagen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Salatvorspeisen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verschiedene Blattsalat</td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit heißem Schafkäse und Kräutern</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Backhendlersalat</td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kräuterdressing</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Unsere Salate**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Salat</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Erdäpfelsalat</td>
<td>3.4 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mayonnaisesalat</td>
<td>3.4 €</td>
</tr>
<tr>
<td>gemischte Salatschüssel</td>
<td>3.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>gemischte Salatschüssel</td>
<td>3.4 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schüssel von Blattsalaten</td>
<td>3.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schüssel von Blattsalaten</td>
<td>3.4 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gegen Aufzahlung gibt's steirisches Kernöl</td>
<td>0.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>auf jeden Salat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rudis Käseschmankerln</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Dolce Latte caldo</td>
<td>5.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Zwiebel, Knoblauch und grünem Pfeffer - gratiniert</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Heißer Schafkäse</td>
<td>5.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Knoblauch und Kräutern gratiniert</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Dolce Latte</td>
<td>5.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Butter</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Griechischer Schafkäfe</td>
<td>5.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Olivenöl, Oregano und frischem Basilikum</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Für Naschkatzerln</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Marillenpalatschinken</td>
<td>4.4 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Powidpalatschinken</td>
<td>4.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Palatschinken mit Zimtrahmfüllung</td>
<td>4.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Preisbeerpalatschinken</td>
<td>4.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schoko-Nusspalatschinken mit Schlagobers</td>
<td>5.1 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mohr im Hemd mit Schlagobers</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Topfennockerln mit heißen Beeren</td>
<td>5.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mohnnuudeln mit Zvetshchennröster</td>
<td>4.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schokoladen-Mousse auf Fruchtmark</td>
<td>5.5 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Kolariks Praterfee**

**Aus dem Suppentopf**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Suppe</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kulajda mit gekochtem Ei</td>
<td>1.0 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Dillcremesuppe mit Kartoffeln und pochiertem Ei</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>nach böhmischem Hausrezept</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frittensuppe</td>
<td>1.0 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüsesuppe mit hausgemachten Frittaten</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Knoblauchcremesuppe</td>
<td>1.0 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Cremesuppe aus frischem Knoblauch und Obers, serviert mit gerösteten Weißbrotwürfeln und frischem Petersigrün aus dem hauseigenen Kräutergarten</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tagessuppe</td>
<td>1.0 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Täglich anders! Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der heutigen Tagessuppe</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pizza &amp; Spaghetti</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pizza Margherita</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Tomatensouße und Käse</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pizza Cipolla</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Tomatensouße, Käse und Zwiebel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pizza Cardinale</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Tomatensouße, Käse, Schinken</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pizza Mozzarella</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Tomatensouße, Mozzarella, Basilikum</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Pollo Zucchini</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zarte Hühnerfiletstreifen und Zucchini werden mit fein geschnittenem Zwiebel, frischem Basilikum und Petersilie verfeinert und mit Obers abgerundet</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Schmankerl**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Schmankerl</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Russisches Carpaccio</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gekochte Rote Rüben fein aufgeschnitten, mit Blattsalaten der Saison, gehobelten Mandeln und frisch gehobeltem Parmesan angerichtet, mit Weißweindressing beträufelt. Vegetarisch</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hühnersalat</td>
<td>7.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrilltes Hühnerbrustfilet auf knackigen Blattsalaten der Saison, mit saftigen Tomaten, Maiskörnern und frischen Gurken, mit Joghurt Dressing angerichtet und Petersigrün bestreut</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Jogi</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mazzarelliräder werden in Naturjoghurt eingelegt, mit Zitronenzesten und frischem Basilikum auf getoastetem Weißbrot angerichtet. Vegetarisch</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüserisotto</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüseauflauf aus Tomaten- und Zucchinischeiben mit Ei und würzigem Käse überbacken. Vegetarisch</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bönische Knödel mit Ei</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bönische Knödel nach eigenem Hausrezept werden in der Pfanne mit Ei geröstet und Petersilie bestreut</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grünschalenmuskeln</td>
<td>12.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Neuseeländische Grünschalenmuskeln werden in</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eintrag</td>
<td>Preis</td>
</tr>
<tr>
<td>--------------------------------------------------------------------------------------------</td>
<td>---------</td>
</tr>
<tr>
<td>Eine würzige Tomatensauce wird mit Mozzarella würfeln, Tomatenstücken und frischem Basilikum vollendet. Vegetarisch</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Piemont</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frische und getrocknete Tomaten werden mit Zwiebel geröstet, mit Sahne abgöscht und mit einem Ei zu einer sämigen Sauce reduziert.</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Vegetarische Carbonara</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweine? und Rindfleisch faschiert, mit Tomaten, gerissemem Wurzelgemüse, Zwiebel, einem Hauch, Knoblauch und Oregano zu einer Fleischsauce vollendet.</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Pizza con Carne</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tomatensauce, Käse, Oregano, Sauce Bolognese</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Napoletana</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tomatensauce, Käse, Oregano, Schinken, Mais</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hauptspeisen</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schnitzel „Wiener Art“</td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mageres Schnitzel vom Schweinskarree in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerlei und Semmelbrösel in Öl gebacken.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cordon Bleu vom Schwein</strong></td>
<td>10.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Schweinschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühnerfilets „Wiener Art“</strong></td>
<td>9.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zarte, gebackene Filets der ausgelüfteten Hühnerbrust, in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerlei und Semmelbrösel in Öl gebacken, Reis serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cordon Bleu vom Huhn</strong></td>
<td>10.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Hühnerfilet mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schollenfilet gebakken</strong></td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zwei zarte Filets auf „Wiener Art“ gebacken.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühner Spieß</strong></td>
<td>12.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hühnerbrust am Spieß gegart, mit Kräuterbutter und saftigem Gemüsesloffot aus Sojasprossen, Paprika, gelbe Rüben, Porree, Karotten, Black Fungus, Pastinake und Erbsenscharten serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Rindsbraten „Svíková“</strong></td>
<td>10.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gespickter Rindsbraten in Rahmsauce, mit Schlagobers, einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren garniert, serviert mit böhmischen Knödeln.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Berner Würstel</strong></td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter mit Edamer im Speckmantel gegart, mit Pommes frites und Ketchup serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schnitzel „Wiener Art“</strong></td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mageres Schnitzel vom Schweinskarree in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerlei und Semmelbrösel in Öl gebacken.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cordon Bleu vom Schwein</strong></td>
<td>10.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Schweinschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühnerfilets „Wiener Art“</strong></td>
<td>9.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zarte, gebackene Filets der ausgelüfteten Hühnerbrust, in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerlei und Semmelbrösel in Öl gebacken, Reis serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cordon Bleu vom Huhn</strong></td>
<td>10.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Hühnerfilet mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schollenfilet gebakken</strong></td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zwei zarte Filets auf „Wiener Art“ gebacken.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühner Spieß</strong></td>
<td>12.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hühnerbrust am Spieß gegart, mit Kräuterbutter und saftigem Gemüsesloffot aus Sojasprossen, Paprika, gelbe Rüben, Porree, Karotten, Black Fungus, Pastinake und Erbsenscharten serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Rindsbraten „Svíková“</strong></td>
<td>10.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gespickter Rindsbraten in Rahmsauce, mit Schlagobers, einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren garniert, serviert mit böhmischen Knödeln.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Berner Würstel</strong></td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter mit Edamer im Speckmantel gegart, mit Pommes frites und Ketchup serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schnitzel „Wiener Art“</strong></td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mageres Schnitzel vom Schweinskarree in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerlei und Semmelbrösel in Öl gebacken.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cordon Bleu vom Schwein</strong></td>
<td>10.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Schweinschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühnerfilets „Wiener Art“</strong></td>
<td>9.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zarte, gebackene Filets der ausgelüfteten Hühnerbrust, in einer Panade aus Weizenmehl, Hühnerlei und Semmelbrösel in Öl gebacken, Reis serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Cordon Bleu vom Huhn</strong></td>
<td>10.7 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Hühnerfilet mit Schinken und Käse gefüllt, serviert mit Reis.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schollenfilet gebakken</strong></td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Zwei zarte Filets auf „Wiener Art“ gebacken.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühner Spieß</strong></td>
<td>12.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hühnerbrust am Spieß gegart, mit Kräuterbutter und saftigem Gemüsesloffot aus Sojasprossen, Paprika, gelbe Rüben, Porree, Karotten, Black Fungus, Pastinake und Erbsenscharten serviert.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Rindsbraten „Svíková“</strong></td>
<td>10.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gespickter Rindsbraten in Rahmsauce, mit Schlagobers, einer Zitronenscheibe und Preiselbeeren garniert, serviert mit böhmischen Knödeln.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Berner Würstel</strong></td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter mit Edamer im Speckmantel gegart, mit Pommes frites und Ketchup serviert.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Spezialbrote der Bierfactory**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Spezialbrot der Bierfactory</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Überbackenes Bierschinken-Kasbrot mit frischem Chili fein garniert scharf</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierspeisbrot mit frischem Schnittlauch auf getoastetem Schwarzbrod</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Würziges Verhackertesbrot mit rotem Zwiebel fein garniert</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunzengrößl` mit Spiegeles, grüner Salat</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Eiernockerl gorüner Salat</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kasp`nockerl mit Röstzwiebel, grüner Salat</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Semmelknödel</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Menü</td>
<td>Preis</td>
</tr>
<tr>
<td>---------------------</td>
<td>--------</td>
</tr>
<tr>
<td>2 kg Chickenwings &amp; Onionrings auf Potatoes wedges und 2 Dipsaucen</td>
<td>24.99 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Feine Schleckereien</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bananensplit</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Mandel splitter 3 Kugeln Vanilleeis dazu frisches Schlagobers und Eisswaffeln</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackene Apfelscheiben</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Vanilleeis, Zimtzwicker und Schlagobers</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 Stück frische Marillenmarmeladepalatschinken mit viel Zucker</td>
<td>3.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mohr im Hemd (Schokoladekuchen)</td>
<td>3.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Mandelkernölsauce und Schlagobers</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 Stück Schoko-Nußpalatschinken</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Nussflüssiger Schokosauce, Schlagobers</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 Stück Böhmisches Palatschinken</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Powidl, Sauerrahm, Schlagobers</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Eisaffe mit Vanilleeis</td>
<td>4.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit kräftigen Kaffee und Schlagobers</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Heisse Schokoladabanane</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Vanilleeis und mit Schlagobers garniert</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gemischtes Eis 3 Kugeln ohne Schlagobers € 3,00 / mit Schlagobers € 3,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aus unserem Suppentopf</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>G’schmackige Frittaten in kräftiger Rindsuppe</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Leberknödel 2 Stück in einer Rindsuppe</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Würstlensuppentopf</td>
<td>3.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Nudeln, Gemüsestreifen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Großmutter’s Erdäpfelsuppe</td>
<td>3.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Speck, Pilzen, Kräutern</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Knoblauchcremesuppe mit knusprigen Brotcroutons</td>
<td>3.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Warm und kalt</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackene Zwiebelringe mit Schnittlauch - Chilisauerrahm</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Knusprige Chickenwing’s mit 2 würzigen Dipsaucen und Potatoes wedges</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Steirischer Backhendlsalat mit g’schmackigen Kürbiskernöl</td>
<td>7.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Blattsalat</td>
<td>7.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit knusprig gebratenen Putenstreifen fein garniert mit Kürbiskernöl</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Portion knusprige Potatoes wedges mit 2 Dipsaucen</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frisch und G’sund</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Große Brauereisalatschüssel</td>
<td>6.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Bierschinken, Eier und Oliven</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Griechischer Bauernsalat</td>
<td>6.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Ziegenkäse, Olivenöl, Eier und Oliven</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfischsalat</td>
<td>6.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Cocktailsauce, roten Zwiebel, Eier und Oliven</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kleine gemischte Salatschüssel</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachter Kartoffelsalat</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Majonnaisekartoffelsalat</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Grüner Salat mit Essig und Öl</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Speck und Ei dazu frische Kräuter und einen grünen Salat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Holzfäller Specknockerl</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit kräftigen G’schleimzwürfel und gerösteten Zwiebel dazu gibt’s einen grünen Salat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Braumeisterpfandl</td>
<td>11.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Puterneditions in einer Champignonrahmsauce auf Buttermüsli-Gemüsenest und mit Käse überbacken</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Knusprig Gebackenes</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Schnitzel (Pute oder Schwein)</td>
<td>8.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Pommes frites oder Bratkartoffel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Cordon bleu (Pute oder Schwein)</td>
<td>9.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Pommes frites oder Bratkartoffel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kinder Wienschnitzel (Pute oder Schwein)</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Pommes, Ketchup</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gebaechte Schwiensleber</td>
<td>8.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit frischem Majonaisekartoffelsalat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Knusprig gebackene Champignons</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit hausgemachter würziger Sauce Tatar</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Keine Portion: 4,50 Heusmannskost</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Saftiger Schwiensbraten</td>
<td>8.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Knoblauch, Sauerkraut und Semmelknödel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Schwiensleber im Natursauf mit frischem Knoblauch und verschiedenen Kräutern dazu Petersillenkartoffel</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kotelette „nach Art des Hauses“</td>
<td>9.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>in einer Knotlauchsauce mit Zwiebel Speck und Champignons dazu Sauerrahm und knusprige Bratkartoffel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Fisagergulasch</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Spiegeleis, Gurkelf, Würstl und Semmelknödel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kleines Gulasch oder Würstl im Gulaschsaaft</td>
<td>5.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit einem Gebäck</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Grillspecialitäten</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bierfactory’s Mixed Grillplatte für 2 Personen</td>
<td>27.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit verschiedenen Fleischsorten gegrillt und gebacken mit Gemüsen und diversen Beilagen wie Pommes Bratkartoffel Reis usw.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bierfactory’s Mixed Grillteiler wie oben oben nur für 1 Person</td>
<td>14.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Zwiebelrostraten</td>
<td>11.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit viel Knoblauch und knusprige Bratkartoffel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aus Fluss und Meer</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrilltes Zanderfilet „serbisch“</td>
<td>12.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Knoblauchkräuterbutter dazu Petersillenkartoffel und einen grünen Salat</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackenes Schollenfilet</td>
<td>8.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Majonaisekartoffelsalat oder auch mit hausgemachten Kartoffelsalat zur Wahl</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrilltes Welsfilet „Müllerin“</td>
<td>9.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Mandelbutter und Petersillenkartoffel dazu einen grünen Salat</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Dornerwirt

#### Suppen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Suppe</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rindsuppe</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Leberknödel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Frittatensuppe</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Tageseinlagensuppe</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Vorspeisen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beef Tartar</td>
<td>9.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>geschabt, mit Garnitur, Butter u. Toast</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Beef Tartar</td>
<td>12.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>geschabt, mit Garnitur, Butter u. Toast - als Hauptspeise</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Milder Matjes</td>
<td>6.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>auf Schwarzbrot-Blinis und Apfelrahm</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Klassiker der Wiener Küche

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rendlsgulasch mit Serviettenknödel</td>
<td>6.5 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Flakergulasch mit Spiegelei, Einspänner und Gurkern</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Feine Kalbskutteln auf Dornerwirt'sche Art mit Serviettenknödel - nur auf Anfrage</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Rieslingbeuscherl vom Kalb mit Serviettenknödel - auf Anfrage</td>
<td>7.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Kalbsleber mit Rosmarin-Kartoffeln</td>
<td>9.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackene Kalbsleber mit Preiselbeeren und Sauce Tartar</td>
<td>9.2 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Kalbsleber in Kapern-Oliven-Obersauce mit Rosmarinkartoffeln</td>
<td>9.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln</td>
<td>14.3 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Pariser Schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln</td>
<td>14.3 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Natur schnitzel vom Kalb mit Petersilkartoffeln</td>
<td>14.3 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Original Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln</td>
<td>7.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Pariser Schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln</td>
<td>7.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Natur schnitzel vom Schwein mit Petersilkartoffeln</td>
<td>7.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Original Wiener Schnitzel vom Huhn mit Petersilkartoffeln</td>
<td>7.8 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Steak- und Rostbraten-Küche

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln</td>
<td>12.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gorgonzola gebacken mit Preiselbeeren</td>
<td>6.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Spaghetti Nero mit Pasta Venezia</td>
<td>8.9 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Salat

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Blattsalat nach Saison mit Balsamicodressing</td>
<td>3.2 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Extra-Beilagen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Beilagen</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kartoffeln, Knödeln, Gemüse, Bandnudeln</td>
<td>2.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Senf, Ketchup, Kren, Kernöl, Preiselbeeren,</td>
<td>0.8 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Sauce Tatar, Gębäck</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Süße Versuchungen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Palatschinken mit Marillenmarmelade</td>
<td>3.6 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Palatschinken mit Nüssen u. Schokolade</td>
<td>4.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Crepes Suzettes flambé helle Crepes in Orangen-Cointreau-Sauce</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Dornerwirt´sche Spezialitäten

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Malakoffnockerl mit Eierlikör u. Schlagobers</td>
<td>6.9 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Kolonitzbeisl

1.) Montag, 5.10.09
Tagessuppe: Karottencremesuppe 1.) Spaghetti Bolognese 2.) Käsespätzle mit grünem Salat

2.) Dienstag, 6.10.09
Tagessuppe: Zucchinicremesuppe 1.) Reisfleisch mit Semmelknödel 2.) Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare

3.) Mittwoch, 7.10.09
Tagessuppe: Kräuterfrittatensuppe 1.) Selchschoberp mit Sauerkraut + Semmelknödel 2.) Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce

4.) Donnerstag, 8.10.09
Tagessuppe: Knoblauchcremesuppe 1.) Beisl Cordon - Bleu mit Reis 2.) Linsen mit Knödel

5.) Freitag, 9.10.09
Tagessuppe: Karfiolcremesuppe 1.) Dorsch natur mit Kräuterbutter + Petersillerdäpfeln 2.) Nutella Palatschinken mit Schlagobers + Chokosauce

#### Spezialität - nur im Kolonitz Beisl

Bekannt ist das Kolonitz Beisl für das saftige, gesurte Schnitzel von der Pute! Gibt's nur am Dienstag und Freitag! - Dafür absolut frisch und besonders groß!

<table>
<thead>
<tr>
<th>Gericht</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Riesen Puten Surschnitzel</td>
<td>5.9 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Nur Dienstag und Freitag! RIESIGES, saftiges, gesurtes Puterschnitzel - frisch geklopft - mit Erdäpfelsalat</td>
<td>5 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Gegen den kleinen Hunger

Beisl Schmankerln und kleine Gerichte
<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Schinken Käse Toast</td>
<td>2.9€</td>
</tr>
<tr>
<td>Würst mit Senf und Kren</td>
<td>2.9€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwarzbrot Toast</td>
<td>4.1€</td>
</tr>
<tr>
<td>Mischbrot mit Spiegelei Schinken, Speck und Zwiebel + Mayonnaise</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Würstel mit Saft</td>
<td>3.5€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Aus dem Suppentopf</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Echte Rindsuppen mit frischen Einlagen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tagessuppe</td>
<td>2.1€</td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsuppe mit Frittaten</td>
<td>2.3€</td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsuppe mit Leberknödel</td>
<td>2.3€</td>
</tr>
<tr>
<td>Beisl-Suppentopf</td>
<td>3.5€</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsuppe mit Nudeln</td>
<td>2.3€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Wiener Küche</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bodenständig und ausgiebig - traditionelle Wiener Küche</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten</td>
<td>7.6€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Semmelknödel und gemischtem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsgulasch</td>
<td>5.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Original Wiener Gulasch, traditionell vom Watschunzn</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Specklinsen</td>
<td>5.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Linsen mit Speck garniert und Semmelknödel</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schulterscherzel</td>
<td>9.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Mageres gekochtes Rindfleisch vom Schulterscherzel mit Rösterdäpfeln, Schnittlauchsaucen und frischem Apfelkren</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Alt Wiener Zwiebelbraten</td>
<td>9.6€</td>
</tr>
<tr>
<td>Saftig mürber Zwiebelbraten mit Braterdäpfeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Vanillerostbraten</td>
<td>9.6€</td>
</tr>
<tr>
<td>Mürber Vanillerostbraten mit Braterdäpfeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Grillspezialitäten</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Mehr und auch weniger traditionelle Grillspeisen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Spareribs - klein</td>
<td>1 Länge 6.5€</td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrilltete Ripperln mit Zwiebelringen, Braterdäpfeln und Saucen</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Spareribs - für Erwachsene</td>
<td>2 Länge 9.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Gegrillte Ripperln mit Zwiebelringen, Braterdäpfeln und Saucen</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Holzfällerkotelett</td>
<td>7.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Saftiges Grillkotelett mit Spiegelei und Braterdäpfeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Cevapcici</td>
<td>6.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Cevapcici, mit Pommes, Zwiebelseruf und Ketchup</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Berner Würstel</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebakenes</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eingebackt in Brösel und Ei</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Schnitzel</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Frisch geklopftes Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Knothaunchschnitzel</td>
<td>6.6€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinschnittel mit Knothauch gewürzt und Mayonnaise salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Zigeuner Gordon Bleu</td>
<td>7.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Frisch geklopftes Schweinschnitzel reichlich mit Speck, Schinken, Zwiebel, Käse und Pfefferoni gefüllt. Mit Braterdäpfeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackene Leber</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsleber gebacken mit Mayonnaise salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Puten Cordon - Bleu</td>
<td>7.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Putenfleisch mit Käse gefüllt, mit gemischtem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Putenfilet</td>
<td>7.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Putenfilet mit Pommes und Preiselbeeren</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hausmannskost</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schinkenfleckerln</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schinkenfleckerln mit Käse gratiniert und mit gemischtem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Tiroler Gröstl</td>
<td>6.6€</td>
</tr>
<tr>
<td>Speck und Erdäpfeln angeröstet mit Spiegelei und warmem Speckkrautsalat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunz’n Gröstl</td>
<td>6.6€</td>
</tr>
<tr>
<td>Blutwurst und Erdäpfeln angeröstet mit Spiegelei und warmem Speckkrautsalat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Leber</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsleber geröstet mit Salzerdäpfeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Tiroler Leber</td>
<td>6.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsleber angeröstet mit Speck und Apfelstücken. Mit Braterdäpfeln</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ohne Fleisch schmeckt’s auch!</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Vegetarische in Wiener Tradition. Salate findet ihr unter &quot;Salate&quot;</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Eiernockerln</td>
<td>5.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Eiernockerln mit grünem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Knödel</td>
<td>5.8€</td>
</tr>
<tr>
<td>Geröstete Knödel mit grünem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Nockerlnpfanne</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Nockerln mit frischem Gemüse und gemischtem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackener Emmentaler</td>
<td>6.4€</td>
</tr>
<tr>
<td>Menüpunkt</td>
<td>Beschreibung</td>
</tr>
<tr>
<td>-----------</td>
<td>---------------</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Emmentaler gebacken mit Preiselbeeren und Sauce Tatara</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackenes Gemüse</strong></td>
<td>6.4</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Champignon, Zucchini und Melanzani gebacken mit Schnittlauchsauce</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Spinatpalatschinken</strong></td>
<td>5.8</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Frische Palatschinken mit Spinatfüllung und Knoblauch-Rahmsauce</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Fisch</strong></td>
<td>9.6</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Natur, paniert oder Serbisch</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zanderfilet serbische Art</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gegrilltes Filet vom Zander mit Buttererdäpfeln und Kräuterbutter</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Scholle</strong></td>
<td>7.8</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Scholle natur mit Petersilienerdäpfeln</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackene Scholle</strong></td>
<td>7.8</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schollenfilet in Brösel und Ei gehüllt, mit Mayonnaisesalat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Salate</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Weitere fleischlose Gerichte findet Ihr unter &quot;Ohne Fleisch schmeckt's auch!&quot;</strong></td>
<td>6.1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Putenstreifensalat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat mit Schnittlauchsauce</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mozzarella</strong></td>
<td>6.1</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum (saisonal)</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schinken - Käse - Ei Salat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackene Putenstreifen</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackene Putenstreifen auf Blattsalat mit steirischem Kernöl</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mehlspeisen</strong></td>
<td>2.6</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Süßes für danach und zum Kaffee: Apfelstrudel, Palatschinken &amp; Co.</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Alt-Wiener Apfelstrudel</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Warmer Apfelstrudel mit Staubzucker, im Blätterteig nach Alt-Wiener Art</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Topfenstrudel</strong></td>
<td>2.6</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Warmer Topfenstrudel mit Staubzucker, im Blätterteig nach Wiener Art</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Marmeladepalatschinken</strong></td>
<td>2.8</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>2 Stk. Palatschinken mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade gefüllt</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Möhren im Hind</strong></td>
<td>3.5</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Mohr mit Schokosauce und Schlagobers</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Beisl - Palatschinken</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Powidl gefüllt mit Schokosauce + Schlagobers</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Böhmische Palatschinken</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Powidl gefüllt mit Mohnzucker + Butter</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Den Kindern zu Liebe</strong></td>
<td>4.5</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kleine Speisen für die Zwergerln</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Max und Moritz</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Ketchup</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hans im Glück</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gegrillte Frankfurter mit Pommes und Ketchup</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Gastwirtschaft Steman**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Vorspeisen/Salate</th>
<th>Gastwirtschaft Steman</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>Putenstreifen auf Blattsalaten mit Kürbiskernen 8,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackene Hühnerbruststreifen auf Kernölsalat 8,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zanderfilet auf Blattsalat 10,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kaltes Rindfleisch mit Kernöl 6,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Tafelspitzsützen mit rotem Zwiebel und Kernöl 6,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Schafkäse im Speckmantel auf Blattsalat 8,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Suppen</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Rindsuppe mit Fritaten oder Leberknödel 3,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Wiener Suppentopf mit Gemüse und Nudeln 4,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zwiebelsuppe mit Käse überbacken 4,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hauptspeisen</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kleines Gulasch mit Gebäck 5,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Krautfleckerl 6,80</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Eierockerl 6,80</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit grünem Salat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Spinatpalatschinken 7,80</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit Schafkäse und Knoblauchrahm</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Überbackene Schinkenfleckerl 7,80</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit grünem Salat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Käsespätzle mit Speck 7,80</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>und grünem Salat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Herrengulasch 8,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit Gurkerl, Ei, und Petersiliedäpfel</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackenes Schweinschnitzel 9,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit Erdäpfelsalat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackene Scholle mit Erdäpfelsalat 9,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Puten Cordon Bleu mit Petersiliedäpfeln 11,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hühnerbrustfilet im Rahmsafterl 11,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit Butterreis</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Ausgelöstes Backhuhn 11,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit Erdäpfelsalat</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln 14,40</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zanderfilet mit Kräuterkruste, Petersiliedäpfel und grünem Salat 13</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Rindfleisch 13,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>mit Rösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Diverse Beilagen 3,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Blunzengrößl mit frischem Kren 7,80</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Gebackene Schweinsleber mit Erdäpfelsalat 8,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Geröstete Schweinsleber mit Petersiliedäpfel 8,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Champignon- oder Naturschnittel mit Butterreis 9,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Nachspeisen</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Topfenterrine mit Waldbereeren 4,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Marmeladepalatschinken 5,0</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kaiserschmarren mit Zwerchsknörrhauf 5,50</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Erdbeerpalatschinken mit Schokosauce 5,00</strong></td>
<td>€</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Bauernbräu
Suppen
Kürbissoupe mit Obershaube und Knabberkernen 1,6 €
Tafelspitzsuppe mit Griessnockerl, Frittaten oder Leberknödel 2,8 €
Altwiener Suppentopf mit Tafelspitz, Frittaten und Gemüse 4,1 €
Gemischter Salat
Blattsalat, Paradeiser, Paprika, Gurken und Mais mit Kernölmarinade 3,3 €
Grüner Salat
fein mariniert mit Kernöl und Paprikastreifen 2,9 €
Belegtes Brot
nach Wiener Art mit rotem Zwiebel, Senfmarmarine und Kernöl 2,7 €

Für die kleinen Gäste
Kinder-Wiener-Schnitzel vom Schwein mit Tomatenragout mit Blattspinat und Petersilerdäpfeln 6,1 €
Gratinierte Brote überbacken
Spareribs
verfeinert mit einer würzigen Schwarzbier-Honigpanade, dazu Braterdäpfel und dreierlei Dips 12 €
Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce 12 €
Cordon Bleu
gefüllt mit Bauernschinken und Gouda, dazu gibt's Pommes und Cocktailsauce 8,9 €

Steirisches Wurzelgelee
mageres Gustostück vom Schwein mit Salzerdäpfel, Wurzelgemüse und frischem Kren 7,8 €
Spareribs
verfeinert mit einer würzigen Schwarzbier-Honigpanade, dazu Braterdäpfel und dreierlei Dips 12 €
Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren und Schnittlauchsauce 12 €
Cordon Bleu
gefüllt mit Bauernschinken und Gouda, dazu gibt's Pommes und Cocktailsauce 8,9 €

Wiener Schnitzel
vom Schwein goldgelb gebacken mit Petersilerdäpfeln 7,6 €
Grillplatte ab 2 Personen
Schweinssparer, Hühnerfilet, Grillwurst mit Pommes, Kräuterbutter, Knoblauch und Cocktailsauce, garriert 9 €
Schmandklobasse ab 2 Personen
Pute natur, gebackene Hühnerschnitzel, ausgelöstes Schweinkotelett gegrillt, Schweinskotelett gebraten mit Gemüse, Reis, Pommes und Kräuterbutter 4,6 €
Bauerngröstl
geröstete Erdäpfel, Bratwurst, Blunz'n, Zwiebel und frischer Kren 7,7 €

Schinkenfleckerl
mit geröstetem Schinken, glasierten Zwiebeln und grünem Salat 6,3 €
Vegetarische Speisen
Emmentaler gebacken in Kürbiskernpanade mit Preiselbeerobers und Sauce Tartare 7,5 €
Vegetarieerbrot
Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebel und mit Käse überbacken 4,2 €
Kalte Brote
Speckbrot mit Rohschinken, Omisi-Schinken, Speck, Käse und Garnierung 4,3 €
Belegtes Brot
mit Rohschinken, Omisi-Schinken, Speck, Käse und Garnierung mit frischem Kren 4,5 €


Desserts
Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu gibt's €
Zwetschenröster 5.6 €
Marmeladeplattchen 3.4 €
mit Marillenmarmelade
Schoko - Nuß Plätzchen 4.2 €
mit Schlagobers
Apfelstrudel 4.8 €
Geeister Schokokuchen 4.9 €
serviert mit Weichselragout
Ménus 3 gängig
1 er Menü
Rindsuppe mit Frittaten<<< Wiener Schnitzel vom Schwein goldgelb gebacken mit Petersilerdäpfeln<<< 11 €

2 er Menü
Tafelspitzsuppe mit Grünlockerln<<< Pangasiusfilet gebraten in Knoblauchsauce mit Blattspinat und Buttererdäpfeln<<< 17 €

3 er Menü
Kürbissoupe mit Obershaube, Knabberkernen und Kernöl<<< Steirisches Wurzelfleisch Gustostück vom Schwein mit Salzerdäpfel, Wurzelgemüse und frischem Kren <<< Maronimous mit glasierten Heidel, Him, und Brombeeren 14 €

4 er Menü
Tafelspitzsuppe mit Grünlockerln<<< Pangasiusfilet gebraten in Knoblauchsauce mit Blattspinat und Buttererdäpfeln<<< 16 €

5 er Menü
Kartoffelfleckerl<<< Emmentaler gebacken mit Preiselbeerobers und Sauce Tartare<<< Schokoladenschinken<<< Schokopflehnen<<< Schoko-Nussfleisch und Schlagobers 12 €

Vorspeisen
Carpaccio vom Jungstierfilet mit Vogelsalat in Kräuter-Dressing, darüber frisch geriebener Grana 8,1 €
Sahfräkm
im Speckmantel auf Rucola mit gerösteten Kürbiskernen 6,8 €
Hauptgerichte
Ausgelöste Hühnerkeule gebacken mit Erdäpfel-Vogelsalat 9,5 €
Backendsalat
Gebackene Hühnerschnitzel auf Erdäpfel- und Blattsalat 7,6 €
Gegrillter Steirischer Kürbis
mit Schinken, Salami und Buttererdäpfeln 6,9 €
Schweinsfilet im Strudelteigmantel dazu rote Speckklößchen 11 €

Rustikaler Grillteller "Bauernbräu" mit Kotelett, Bratwurst, Ripperl mit Braterdäpfel und dazu warmes Speckkraut 9,8 €

Überbackener Schopfbraten
mit Tomaten und Mozarella dazu Kürbis-Erdäpfelpüree 9,6 €
Sauerbraten
mit Preiselbeerobers und Sauce Tartare<<< Kaiserschmarrn<<< Peterwerde 9,4 €

Gebakkenes Käsetrio
Emmentaler, Gouda und Camembert mit Preiselbeerobers und Sauce Tartare 7,5 €
Fischspezialitäten
Zander in der Erdäpfelkruste dazu süs-saures Paprikagemüse 12 €
Pangasiusfilet gegrillt auf Tomatenragout mit Blattspinat und Petersilerdäpfeln 10 €
## Brigitta Bräu

### Kaltes & Warmes für Zwischendurch

<table>
<thead>
<tr>
<th>Item</th>
<th>Price</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Pommes</td>
<td>€.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Bräterdäpfel würzig</td>
<td>€2.9</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Knoblauch-Dip</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Würstel mit Senf und Kren</td>
<td>€3.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Würstel mit Saft</td>
<td>€3.5</td>
</tr>
<tr>
<td>Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce</td>
<td>€3.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Brezeljause</td>
<td>€4.0</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Brezel und 3 Aufstriche</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Chili con carne</td>
<td>€4.9</td>
</tr>
<tr>
<td>scharf</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Rindsgulasch</td>
<td>€4.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Weißwürstel Brausersn</td>
<td>€5.2</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Suppen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Item</th>
<th>Price</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Leberknödel-, Fritatten-, Grießnockerlsuppe</td>
<td>€2.7</td>
</tr>
<tr>
<td>Knoblauchsuppe</td>
<td>€2.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Tagessuppe</td>
<td>€2.5</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwarzbrot - KALT mit</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Butter und frischem Schnittlauch</td>
<td>€2.8</td>
</tr>
<tr>
<td>Verhackerten und Zwiebel</td>
<td>€3.5</td>
</tr>
<tr>
<td>Brat'l und Kren</td>
<td>€3.8</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwarzbrot - WARM mit</td>
<td>€3.8</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierspeis und frischem Schnittlauch</td>
<td>€4.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Eierspeis und Schinken</td>
<td>€4.3</td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfisch mit Paradise, Mais, Zwiebel und Käse überbacken</td>
<td>€4.6</td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;Mailänder&quot;</td>
<td>€4.8</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Schinken, Paradise, Zwiebel, Oregano und Käse überbacken</td>
<td>€4.9</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Salate

<table>
<thead>
<tr>
<th>Item</th>
<th>Price</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Bierkutschersalat</td>
<td>€5.7</td>
</tr>
<tr>
<td>größer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen</td>
<td>€6.5</td>
</tr>
<tr>
<td>Steirischer Backhendisalat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kernöl</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Beilagensalat</td>
<td>€2.4</td>
</tr>
<tr>
<td>nach Saison</td>
<td>€</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Hausmannskost

<table>
<thead>
<tr>
<th>Item</th>
<th>Price</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Geröstete Knödel mit Ei und grünem Salat</td>
<td>€4.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunz'ın Gröst¹</td>
<td>€6.8</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kren und Krautsalat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Bauerngröst¹ mit Spiegelei, Speck, Schinken und Paprika</td>
<td>€6.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Sudhaus Nockerl</td>
<td>€6.8</td>
</tr>
<tr>
<td>Speck, Rahn, Käse und Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsbraten mit Kraut und Semmelknödel</td>
<td>€7.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Eiermockerl</td>
<td>€4.9</td>
</tr>
<tr>
<td>mit grünem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunz'ın</td>
<td>€5.8</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Rösti und Kraut</td>
<td>€</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Gegrilltes und Gebratenes

<table>
<thead>
<tr>
<th>Item</th>
<th>Price</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Grillkotelette</td>
<td>€8.3</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kräuterbutter, Spiegelei und Pommes</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Fleischpfand'l</td>
<td>€9.8</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Fleisch vom Schwein, Pute und Rind mit Speck und</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Rösti</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Bierkutscher Spieß</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsfilet, Hühnerfilet mit Pommes und Salat</td>
<td>€2.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Spare Ribs</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit pikanter Sauce und Bräterdäpfel</td>
<td>€4.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Vanille Rostbraten</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Bräterdäpfel</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Zwiebel Rostbraten</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit knusprigem Zwiebel und Bräterdäpfel</td>
<td>€4.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Paniertes und Gebäckenes</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Blunz'ın Radv²</td>
<td>€6.8</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Erdäpfelsalat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Surschnitzel mit Salat</td>
<td>€7.2</td>
</tr>
<tr>
<td>Cordon Bleu mit Salat</td>
<td>€7.9</td>
</tr>
<tr>
<td>Braumeisterschnitzel pikant gefüllt</td>
<td>€8.8</td>
</tr>
<tr>
<td>in Kräuterpanade mit Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinsschnitzel</td>
<td>€6.9</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Putschnitzel</td>
<td>€7.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Beired &quot;Alt Wien&quot;</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Mayonnaise Salalt</td>
<td>€4.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Fisch</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Scholle gebacken</td>
<td>€9.8</td>
</tr>
<tr>
<td>mit gemischem Salat</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Zanderfilet natur</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Petersilierdäpfel und Kräuterbutter</td>
<td>€5.0</td>
</tr>
<tr>
<td>Zander gebacken</td>
<td>€10.0</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Erdäpfelsalat</td>
<td>€5.0</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Süße Versuchung

<table>
<thead>
<tr>
<th>Item</th>
<th>Price</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Marmeladepalatschinken</td>
<td>€3.8</td>
</tr>
<tr>
<td>Mohn- oder Nußnudeln</td>
<td>€4.1</td>
</tr>
<tr>
<td>Schoko-/Nußpalatschinken mit Schlag</td>
<td>€4.5</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebäck, ofenfrisch</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Brot, Semmel, Salzstangerl</td>
<td>€</td>
</tr>
<tr>
<td>Laugen Brezel</td>
<td>€1.1</td>
</tr>
<tr>
<td>Laugen Brezel</td>
<td>€1.9</td>
</tr>
<tr>
<td>extra groß</td>
<td>€</td>
</tr>
</tbody>
</table>
Kaffee und Kaffeespezialitäten

<table>
<thead>
<tr>
<th>Getränk</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kaffee Espresso</td>
<td>2,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Grog Espresso</td>
<td>4,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener Melange, Verstärkter</td>
<td>3,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Cappuccino mit Sahne, Caffe Latte</td>
<td>4,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kanne Kaffee</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Espresso, Haferkaffee</td>
<td>4,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Pfeffertee (Moca mit Vanille &amp; Schlagsahne)</td>
<td>6,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kapec Melange (Moca mit Milch)</td>
<td>6,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaffee Melange (mit Schinken &amp; Käse)</td>
<td>7,10 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaffeetafel Theobroma (Moca mit Orangenklop &amp; Schlagsahne)</td>
<td>7,10 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Irish Coffee</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Heisse Schokolade mit Schlag</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Heisse Schokolade mit Rum und Schlag</td>
<td>4,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schoko Orange (Heisse Schokolade mit Würziger Orangensaft &amp; Schlag)</td>
<td>3,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Glas Milch, Sjimpich oder Joghurt</td>
<td>2,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Melonenraspelpudding je nach Saatsorte</td>
<td>3,90 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

TEE und Teespezialitäten

<table>
<thead>
<tr>
<th>Getränk</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Glas Cremona Tee</td>
<td>2,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kameli, Pfennigmosa, Heubohne mit Kräuter</td>
<td>2,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kanne Earl Grey, Darjeeling, Assam, Ceylon</td>
<td>3,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kanne grüner Tee, Robust</td>
<td>3,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kanne Früchteinfusion, Kamferinfusion</td>
<td>3,90 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Frühstücksarrangements

<table>
<thead>
<tr>
<th>Arrangement</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Wiener Frühstück</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Handgebäck, Butter, Marmelade oder Honig, weiches Ei</td>
<td>13,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Südtfrühstück</td>
<td>13,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Handgebäck, Butter, Marmelade oder Honig, Lächelchen, 1 Glas Sekt</td>
<td>13,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gloriette-Frühstück</td>
<td>13,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Handgebäck, Butter, Marmelade oder Honig, Glas frisch geschnitzten Orangensaft, gebratenes Weißbrot, weiches Ei</td>
<td>19,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Kaiser-Frühstück Samstag, Sonn- & Feiertag

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>19,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Sisi-Buffet

<table>
<thead>
<tr>
<th>Angebot</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Promotions bis zu günstigeren Preisen mit klassischen Lieferungen</td>
<td>25,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>


Orange- und Johannesbeer- und Tomatensalat, ungetrocknete Himbeeren bis 11.30 Uhr.

Ein Glas Prospekt, Rührbrot mit Eiern sowie einen Sieg-Geschenk aufkalkuliert.

Hausgemachte Mehlspeisen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Speise</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Apfel- oder Topfenstreudel</td>
<td>3,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Apfel- oder Topfenstreudel mit Vanillesauce und Schlagsahne</td>
<td>4,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Obsttrestreukuchen nach Saison</td>
<td>3,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiser-Gugelhupf</td>
<td>2,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Sachertorte, Glöggertorte</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwarzwälder-Kirschtorte</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Soffortte, Nutztorte</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mohn- Marillen-Orteniborte</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Marzipanbüchlein</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schokoladenmousse-Bilbörnchen</td>
<td>3,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Joghurtbürchen mit Früchten, Kartoffelschicht</td>
<td>3,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Punschknuschte, Dinkelknuschte</td>
<td>3,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Süt-Gugelhupf</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Glüntiefen, Esterhazyschnitte, Schokoläuse</td>
<td>3,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Schlagsahne</td>
<td>1,00 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Warmes Mehlspeisen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Speise</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Topfenknetzel &amp; Erdbeerwürze</td>
<td>6,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaisersemmern mit Zwetschgenröster</td>
<td>7,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Dekalorischmacke mit Vanillesauce</td>
<td>5,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mull im Hand</td>
<td>6,30 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Weine

<table>
<thead>
<tr>
<th>Weingut/Ort</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Grüner Veltliner &quot;Sulztal-Fürstenberg&quot; 2008</td>
<td>18/1</td>
</tr>
<tr>
<td>Weingut Schwarzwalde, NÖ</td>
<td>0,71</td>
</tr>
<tr>
<td>Welschriesling 2018</td>
<td>18/1</td>
</tr>
<tr>
<td>Weingut Ládenk-Trinhach, Gamlitz, Süd-Stmk</td>
<td>0,71</td>
</tr>
<tr>
<td>Rübechtalken 2017</td>
<td>18/1</td>
</tr>
<tr>
<td>Weingut Wachtler-Wieser, Deutsch-Schützer, Bgl.</td>
<td>0,71</td>
</tr>
<tr>
<td>Zweigelt 2007</td>
<td>18/1</td>
</tr>
<tr>
<td>Weingut Rösse Schuster, St. Margarethen, Bgl.</td>
<td>0,71</td>
</tr>
<tr>
<td>Wiener mit Rot gespült</td>
<td>1/4</td>
</tr>
<tr>
<td>Halbsüßkabinett</td>
<td>1/4</td>
</tr>
<tr>
<td>Weihenstephaner</td>
<td>1/4</td>
</tr>
<tr>
<td>Riesling Riesling</td>
<td>1/4</td>
</tr>
<tr>
<td>Blauer Spätburgunder</td>
<td>1/4</td>
</tr>
<tr>
<td>Weinkneipe</td>
<td>1/4</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Speisen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Speise</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Leberknödel oder Fritttatensuppe</td>
<td>3,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gulaschsuppe mit Hausbraten</td>
<td>4,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweizer Wurstsalat mit Putenwurst und Gebäck</td>
<td>9,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Sausage salad with turkey, cheese, green salad, oil</td>
<td>9,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Gedöng</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mozzarella mit tomaten und basil</td>
<td>9,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Cheeselash mit Schinken, Käsetreifen, Ei und Gebäck</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Salsa in salsa with ham, cheese and egg</td>
<td>9,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bauernsalat mit Schafskäse, Zwiebeln, Oliven und Gebäck</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Farmer salad with goat cheese, oil and olives</td>
<td>9,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfischsalat mit Goddess</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Langs mit sausages with turnip and onions</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Croissant gefüllt mit Salat, Schinken, Käse und Ei Croissant filled with salad, ham, cheese and egg</td>
<td>4,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Chilisalat gefüllt mit Roteschinken und Chutneygele</td>
<td>4,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Chilisalat filled with red hot and chutneygelat</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schinken-Käse Torte mit Salatgericht</td>
<td>4,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Ham and cheese tart with side salad</td>
<td>4,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter oder Dekorativer mit Senf/Kren u. Gebäck</td>
<td>4,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Sauces and mustard and horseradish</td>
<td>4,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frankfurter mit Gulaschsoße und Gebäck</td>
<td>5,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Sauces with gulasch</td>
<td>5,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Endliefelpuffer mit Röschelchens und Semiflüssig</td>
<td>9,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemosal potato cake with cream sauce and mustard-flavored sauce</td>
<td>9,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Endliefelpuffer mit Blattpinat und Mozzarella</td>
<td>8,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemosal potato cake with leaf spinach and mozzarella</td>
<td>8,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Herrenschnitzel mit Kabeljau, Wurstel und Ei Beer fish- with fish and eggs</td>
<td>9,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Reef fish- with fish and eggs</td>
<td>9,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schnittenkuchen mit Kräuternkuchen</td>
<td>2,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Pizza with herbs and cheese</td>
<td>2,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Lasagne mit Salat</td>
<td>9,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Lasagne with salad</td>
<td>9,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gratinierter Fleischsalat mit Salat</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gratinated meat with salad and salad</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüsebrüdel mit Schnittlauchsalat und Salat</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Vegetable stubel with salad and salad</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Handgebäck, Brötchin</td>
<td>1,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Spezialgebäck</td>
<td>1,10 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Alle Preise inklusive 9% MwSt.
RIESEN OFENKARTOFFEL
mit Rückklang Ihrer Wahl

Butter & Meersalz 4.20
Speck, Zwiebel, Champignon & Kräuterrahm 6.40
Schinken, Mais & Schmelzkäse überbacken 6.40
Chili con carne 6.80
Blattspinat, Schafskäse, Knoblauch & Oliven 6.60
Kabsragout mit Pilzen 7.10
Currykohls mit Früchten 7.10
Keisergarnelen mit Ananas & Cocktailsauce 6.80

BROTE
wählen Sie aus fünf verschiedenen Brotarten & variablen Beilagen

Blunznbrot 3 Verschiedene Aufstriche 5.40
Speckbrot Eierspeise mit Paprika & Zwiebel 6.20
Olivencibatta Aufschnitt (Schinken, Speck & Käse) garniert 6.20
Tomatenbrot Mezzarella mit Tomaten & Basilikumpesto 6.30
Saisonsalat mit Joghurtdressing 5.60
Shrimpsalat mit Früchten & Cocktailsauce 6.50
Gehobelter Parmesan 6.30
mit eingelagerten Kapern, Rucola & Cocktailtomaten

UNIKAT

BEILAGEN UND GEBÄCK

Pommes, Butterreis, Bratkartoffeln, Petersiliekartoffeln.... 2.40
Semmel, Salatzangerl, Kornspitz, Juraebäck 1.20
Gemischter Salat 2.40

KIDYS

Mr. Krabs (Fischstäbchen mit Butterreis) 4.30
Miss Piggy (Schweinswieners mit Pommes) 4.10

DESSERTS

Keimschmarrn mit Zwetschkenröster 4.60
Palatschinken Variationen mit Nougatcreme, Vanilleeis, Waldbeerenkompott & Schlagsahne 3.80
Gesager Rezeptur „Alt Wien“ mit Sauerrahm, Nüssle & Vanillecreme 3.80
Sachertorte nach Art des Hause mit Schlagsahne 3.10
Auszüge aus den Speisekarten (Berlin)

**BAVARIUM**

Vorspeisen und Kleinigkeiten

**Suppen:**
- Terrine Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage und frischen Kräutern € 5,50
- Terrine Bayerische Leberknödelsuppe € 4,50
- Tomatencremesuppe € 4,50

**Brotzeit:**
- Schnalztopf mit Brotkorb € 2,50
- Ofenfrische Butterbrot € 2,00
- Zwei Original Münchner Weißwürstl mit süßem Senf und ofenfrischer Brezn € 5,90
- Drei Regensburger auf deftigem Sauerkraut, an Bauernbrot angerichtet oder mit Kartoffelsalat 6 Stück € 8,80
- Original Nürnberger Rostbratwürstl 9 Stück € 10,50

**Bayerische Wurstsalat**
- pikant abgeschmeckt, garniert mit Zwiebeln und Tomaten, dazu reichen wir Bauernbrot € 8,50

**Brotzeitbrettl**
- mit Schinken, kaltem Braten und Obatzda, reichlich garniert, dazu Bauernbrot und Butter € 10,50

**Bayerische Spezialitäten (und Preußische Spezialitäten):**

**Schnitzel**
- "Münchner Schnitzel" feines Kalbschnitzel, vor dem Panieren mit Meerrettich bestrichen, dazu Bratkartoffeln und Krautsalat € 15,50
- "Tiroler Schnitzelpfanne" 2 Schweinerückensteaks vom Grill mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu leckere Bratkartoffeln und ein Salat € 13,50
- "Wienern Schlachtigl" mit Waldpilzen in Sahnesauce, serviert mit hausgemachten Spätzle € 13,50

**Spezialitäten des Hauses:**

**Knusprige Schweinshaxen**
- frisch aus dem Ofen, auf deftigem Kraut, dazu servieren wir einen leckeren Semmelknödel € 12,50

**Echtes "Riesen"-Wiener Schnitzel**
- natürlich vom Kalb, so dass es über den Teller schaut mit hausgemachter Kartoffelcrème (mind. 20 Min. Zubereitungszeit) € 18,50

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**
- mit gerösteten Zwiebeln, Dunkelbiersauce, hausgemachten Spätzle und einem Salatteller € 16,50

**Zünftige Schalteteplatte ab 2 Personen**
- Ganze Haxe, Leberkäse, Blut- und Leberwurst, Nürnberger Rostratwürstl und gesalzener Schweinebauch, deftiges Sauerkraut, Salzkartoffeln und Semmelkloß pro Person € 15,90

**Grillplatte ab 2 Personen**
- Rumpsteak, Schweinerücken, Putensteak, Nürnberger, geräucherter und gegrillter Schweinebauch, Kräuterbutter, Sauce Choron, Bohnengemüse und Pommes Frites pro Person € 17,50

**Bayerische Schmankerl:**

**Bayerische Schmankerpflanne**
- 3 Nürnberger, Regensburger und Leberkäse auf deftigem Sauerkraut mit Bratkartoffeln € 13,80

**Vegane Gerichte:**

**Gebackene Ofenkartoffel**
- mit Kräuterquark und Salatbouquet € 7,50

**Semmelkloß**
- frisch aus dem Ofen, auf deftigem Kraut, dazu servieren wir einen leckeren Semmelknödel € 12,50

**Gemischtes Eis mit Sahne**
- Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereiscreme € 4,90
Bergers Vinotage

Suppe:
- Consomme vom Kalb mit Wurzelgemüse und Eierkuchen 3,90 €
- Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons 4,50 €

Vorspeisengänge:
- Tomatencarpaccio mit Zwiebelringen, mariniert in Essig und Öl 2,50 €
- Gurkensalat, mariniert in Essig, Öl und Dill 2,50 €
- Tomaten und Mozzarella mit Basilikum 6,80 €
- Carpaccio vom Rind mit Kräuteröl und Salatbeilage 8,70 €
- Salatvariationen: Kleiner Blattsalat mit Käse gratiniert 5,80 €
- Tegernseesalat mit Käsescheiben 9,70 €
- Hüttenkäsereife mit Käsescheiben 9,70 €

Kalte Küche – Brotzeit:
- Bayerischer Wurstsalat 6,50 €
  in Essig und Öl mit Zwiebelstreifen und Schwarzbrot
- Schinken-Käseplatte 11,00 €
  mit Brotscheiben
- Schinkenplatte 11,00 €
  mit Brotscheiben

Nudelgerichte:
- Spaghetti in Tomatensauce 6,90 €
- Spaghetti al Pesto 6,90 €
- Spaghetti mit gebratenen Gemüsen und Weißweinsauce 11,80 €

Hauptgerichte:
- Original Münchener Weißwürste 6,90 €
- mit süßem Senf und frischer Brezn 11,90 €
- Backhendbrust 10,90 €
  mit frischem Kartoffel-Gurken-Salat
- Wiener Schnitzel 16,80 €
  mit Kartoffelsalat oder Schwenkwaarkartoffeln,
  Waldpreisebeeren und Zitronenschnitten
- Barbareienbrust 18,00 €
  auf Stampfkartoffeln und Bohnengemüse
- Argentinisches Rinderfilet 19,90 €
  auf Kartoffelknödel und pfeffiger Sauce
- Gebratene Lammfilets 22,50 €
  auf Kartoffelrösti und pfeffriger Sauce

Nachspeisen:
- Zweierlei Sorbet mit Schuss 4,50 €
- Kartoffelnrösti mit Sahnehaube und Bunter-Zimt-Streusel 5,50 €
- Original Österreichischer Kaiserschmarrn 8,00 € p. Per.
  mit Pflaumenkompott und karamellisierten Apfelscheiben
  (ab 2 Personen – ca. 30 Minuten)

BLISSE 14

Tageskarte
Montag – Samstag 11.00 – 17.00 Uhr

Suppen
- Tomatenscremesuppe mit frischem Basilikum 2,50 Euro
- Gebratene Kassero-Lauf-Suppe mit Eisbeershimp 3,00 Euro

Salate
- Salat Caprese 5,00 Euro
  Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Basilikum und warmem Olivenbrot
- Salat Nizza 5,50 Euro
  Thunfischsalat mit Oliven, Ei, Gurke, Kirschtomaten, Bohnen
  und Rosmarinkartoffeln an Senf-Kräuter-Dressing
- Chef-Salat 6,00 Euro
  Kopfsalaterzen in Cocktailsauce mit Hähnchenbrust, Käse und Ei

Nudeln & Co
- Penne all’arrabbiata 7,50 Euro
  Penne in würziger Tomatensauce mit etwas frischem Chili
  und frisch geriebenem Parmesan
- Farfalle mit Rinderfilet in Orangen-Senf-Rahm 7,50 Euro
  Farfalle mit Rinderfiletstreifen in mildem Orangensauce
  mit Frühlingszwiebeln

Pizzabereitung
- Pizza Rucola 6,50 Euro
  mit Rucola, Basilikum, Parmaschinken und frischem Parmesan
- Pizza Gorgonzola 7,50 Euro
  mit Gorgonzola, Tomaten, Spinat und gerösteten Pinienkernen

Hauptgänge
- Rahmspinat 6,50 Euro
  Rahmspinat mit Kartoffelschnee und pochiertem Ei
- Gratinierte Hähnchenbrust 10,50 Euro
  Hähnchenbrust mit Büffelmozzarella überbacken, mit Spinat
  und Salbeignocchi
- Szegederin Gulasch 11,50 Euro
  Kalbsgulasch mit feinem Kraut und Servietenknödel
- Zanderfilet mit Kartoffelknödel 12,10 Euro
  Zanderfilet gebraten mit Kartoffelknödel an feinem Kräuterschaum
  und Spreewälder Gurkensalat

Dessert
- Milchreis 3,50 Euro
  Hausgemachter Milchreis mit Kirschen
- Apfelstrudel 4,50 Euro
  Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Die Deponie Nr.3

Vorspeisen
- Toast „Hawaii“ 2 Scheiben Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 4,10 €
- Mozzarella "Caprese" 6,50 Euro
  Mozzarella auf Tomatenscheiben mit frischem Basilikum und Baguette
- Ragout fin 5,80 Euro
  Feines Ragout von Kalbsfleisch und Champignons mit Käse gratiniert
- Goldgelb gebackener Camembert 5,60 Euro
  auf Preiselbeer-Roast 5,40 Euro
  Hähnchen-Flügel & Keulen 6 Stück gebacken leicht scharf mit Sauerrahm und Baguette

Suppen
- Hamburger Art" mit 2 Spiegeleien und Bratkartoffeln 8,90 €
- mit Rahmchampignons und Pommes frites 9,50 €
- Berliner Currywurst 10,50 €
  mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites
- Hausgemachte Riesenherzfraule 8,70 €
  mit Speckkamm, Petersilienkartoffeln und nem Käse
- Hausmacher Süß „Metzger Art“ 9,80 €
  auf Remouladensoße mit Bratkartoffeln
- "Grillplatte Deponie“ 8,20 €
  Gebratene Fleischvariation (Schweinesteak, Rumpsteak,
  Hühnerbrust, Kalbfleisch) mit Grillwurst,
  krossen Speck, Pfalmzahn und frischer Salatbeilage,
  dazu Bratkartoffeln* * * * * * * * * * * * * * * *
  und Käsetabak-Butter 13,80 €
  Bäuerlefrühstück mit Salatbeilage 7,20 €
- "Berliner Pilzpfanne“ 6,50 €
  mit Spinat und Salatbouquet
- "Grillplatte Deponie“ 8,00 €
  mit rosa gebratener Barbarie-Entenbrust
  mariniert in Essig, Öl und Dill
- Hausgemachte Riesenherzfraule 3,50 Euro
  mit Rucola, Basilikum
- Marillenknödel mit Sahnehaube und Butter 3,00 Euro
  mit Frühlingszwiebeln
- Hausgemachte Steinofenpizza Ø 34 cm 3,50 Euro
  mit Gorgonzola, Tomaten, Spinat und gerösteten Pinienkernen
- Hausgemachter Milchreis mit Kirschen 3,50 Euro
  und Spreewälder Gurkensalat

Dessert
- Marillenknödel mit Sahnehaube und Butter 3,00 Euro
  mit Frühlingszwiebeln
- Hausgemachter Milchreis mit Kirschen 3,50 Euro
  und Spreewälder Gurkensalat
- Hausgemachter Riesenkohlroulade 7,50 Euro
  mit hausgemachter Currysoße und Pommes frites
- Marillenknödel mit Sahnehaube und Butter 5,50 Euro
  mit Frühlingszwiebeln
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 4,50 Euro

Montag – Samstag 11.00 – 17.00 Uhr

Suppen
- Geschnetzeltes vom Huhn 11,50 Euro
  und Lauch geschmort, dazu Bratkartoffeln
- 2 kleine Schweinefiletmedaillons, Waldpilze in Speck
  "Berliner Pilzpfanne“ 8,00 Euro
- "Grillplatte Deponie“ 8,20 Euro
  mit Rosie neu und frischem Basilikum
- Hausgemachter Steinofenpizza Ø 34 cm 6,50 Euro
  mit Rucola, Basilikum, Parmaschinken und frischem Parmesan
- Pizza Gorgonzola 7,50 Euro
  mit Gorgonzola, Tomaten, Spinat und gerösteten Pinienkernen
- "Grillplatten“ 6,50 Euro
  mit Rahmspinat und Kartoffelschnee und pochiertem Ei
- "Grillplatten“ 10,50 Euro
  mit Rahmspinat und Bäckerbraten
  mit Spinat und Salbeignocchi
- "Grillplatten“ 11,50 Euro
  Kalbsgulasch mit feinem Kraut und Servietenknödel
- "Grillplatten“ 12,10 Euro
  Zanderfilet gebraten mit Kartoffelknödel an feinem Kräuterschaum
  und Spreewälder Gurkensalat
- "Grillplatten“ 3,50 Euro
  Hausgemachter Milchreis mit Kirschen
- "Grillplatten“ 4,50 Euro
  Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

145
<table>
<thead>
<tr>
<th>Menü</th>
<th>Preis</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Französische Zwiebelsuppe</td>
<td>3,00 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Käseröntons</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Tomatentensuppe</td>
<td>3,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Basilikum und Mozzarella</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ukrainische Fleischsolyanka</td>
<td>3,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit saurer Sahne</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Marktfrische Salatvariationen</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kleiner gemischter Salat</td>
<td>3,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Joghurt-Kräuterdressing</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bauernsalat</td>
<td>6,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Blattsalate der Saison mit Schafskäse, Oliven, Paprika und Joghurt-Kräuterdressing</td>
<td>8,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Thunfischsalat</td>
<td>6,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Blattsalate der Saison mit Thunfisch, Zwiebelringen, Ei und Balsamicoressing</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Großer Salatteller</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit hausgebeiztem Lachs und Orangen-Limettendressing</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Salatteller</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>mit Schafskäse, Schinkenstreifen, Obst, gerösteten Mandeln und Currydressing</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Zwischengerichte</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Berliner Kartoffelsuppe</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Bärentatzen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zwei hausgemachte Berliner Boulettes mit Gewürzgurke und Brot</td>
<td>5,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Große Backkartoff Mit Sauerahm</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kräuterquark</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Räuchermatjeschappen in einer Dill-Joghurtsoße</td>
<td>6,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Strammer Max</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>mit Schinken*** Spiegelei und Gewürzgurken</td>
<td>4,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Berliner Schusterungen</td>
<td>3,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Griebenschmalz und Harzer Käse</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hauptgerichte</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Berliner Eisbein &quot;Vater Zille&quot;</td>
<td>12,10 €</td>
</tr>
<tr>
<td>1000g Eisbein auf Sauerkraut mit Erbspüree und Salzkartoffeln</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Berliner Rostbratwurst</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;Berliner Pferdeäppel&quot;</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2 hausgemachte Boulettes mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln****</td>
<td>8,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schweineschnitzel mit frischem Marktgemüse und Salzkartoffeln</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>in Curryzahnesoße an Butterreis</td>
<td>8,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Jägerschnitzel</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Panierte Jagdwurst auf Spaghetti mit Tomatensauce und gebratenem Käse überbacken</td>
<td>7,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>2 Schweine medaillons auf grünen Bandnudeln und Gorgonzolasauce</td>
<td>10,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Hauptgerichte mit Fisch</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Edle Matjesfilets &quot;Hausfrauenart&quot;</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Edle Matjesfilets aus dem norddeutschen Familienbetrieb mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelsauce, süßer Senf-Dillsoße und Salatbouquet</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelsauce, süßer Senf-Dillsoße und Salatbouquet</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebratener Havelzander mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat</td>
<td>10,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Vegetarische Kost</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffeln &amp; Quark</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Petersilienkartoffeln mit Kräuterquark und Butter, dazu frischer Salat</td>
<td>6,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Broccoli-Kartoff-Auflauf</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Broccoli, Kartoffeln und Bechamelsoße mit Käse überbacken</td>
<td>6,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Tortellini gefüllt mit Spinat an einer Gorgonzolasauce</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Kalte Gerichte</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hackepeter (in der kalten Jahreszeit) mit Zwiebeln, Butter, frischer Salatbeilage und Brotkorb</td>
<td>6,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Käsevariation</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Auswahl verschiedener deutscher Käse mit Früchten, Oliven und Brotkorb</td>
<td>7,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;Illustrierte Deponieplatte&quot; mit 'nem Kümmel Kašlerbraten, geräucherter Schinken, Salami, Sülze, Kräuterquark, dazu Butter, Gewürzgurke, Brotkorb und ein Schnaps</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Nachspeisen</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rote Grütze</td>
<td>3,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Vanillesauce und Sahnehäubchen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ofenwarmer Apfelstrudel</td>
<td>3,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleis</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanillies</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Zerrissener Eierkuchen mit Rum und Rosinen an Eis mit einem Sahnehäubchen</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Dressler</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Vorspeisen</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>CARPACCIO VOM RIND 12,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>mit rosa Pfefferbeerenschaum und Ruccola</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>NORWEGISCHER GRAVED LACHS 12,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kartoffelsauce und Honig-Dillsenfsauce</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Unsere Salate</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>SALAT &quot;MATA HARI&quot; 13,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Marktfrische Salate mit gebratenen Putenbrust, krossen Specksscheiben, exotischen Früchten an Rose-Island-Dressing</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>RISOTTO 15,50</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>mit grünem Spargel und gebackenem Ziegenkäse</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>RICOTTA-CHAMPIGNON-RAVIOLEI 12,00</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>in Tomaten-Basilikumsauce</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>Klassiker</strong></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;PARISER GEHEIMNIS&quot; 21,50</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ein saftiges Steak an einer besonders raffinierten Sauce aus dem Hotel Ritz in Paris. Dortiger Küchenchef komponierte diese Sauce für den Maler Oskar Schlemmer. Bereitet sie noch immer wöchentlich zu, wo sich das Rezept stets</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gaffel Kölisch</td>
<td>Des Bierkutters Leibspeisen</td>
</tr>
<tr>
<td>-----------------------------------</td>
<td>--------------------------------------------------</td>
</tr>
<tr>
<td>Specialitäten</td>
<td>Von Himmel un Äd bis Tafelspitz</td>
</tr>
<tr>
<td>Halver Hahn und Co</td>
<td>Himmel un Äd</td>
</tr>
<tr>
<td>Halver Hahn</td>
<td>Der Klassiker der rheinischen Küche: Gebratene</td>
</tr>
<tr>
<td>Gaffel's mittelalter Holländer,</td>
<td>Blutwurstanbeize an Püree mit Apfelmuskatett</td>
</tr>
<tr>
<td>mind. neun Monate gereift</td>
<td>und &quot;oven drop&quot; geröstete Zwiebelringe</td>
</tr>
<tr>
<td>3,40 €</td>
<td>8,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kölscher Kaviar mit Öllig un</td>
<td>En joode Brodwoosch mit suurem Kappes un Püree</td>
</tr>
<tr>
<td>Rögelche</td>
<td>Original (feine) Bratwurst aus Köln mit deftigem</td>
</tr>
<tr>
<td>Original Köhler Blutwurst vom</td>
<td>Sauerkraut und Püree, dazu Gebratene Brokolauf</td>
</tr>
<tr>
<td>Hoflieferanten der EhrenGarde der</td>
<td>und Gaffel's hausgemachte Bier-Malz-Soße</td>
</tr>
<tr>
<td>Stadt Köln 1902 e.V. - Hardy Remagen</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>- mit ordentlich Zwieben und</td>
<td>En herrliche Currywoosch mit Pommes rut/wieß</td>
</tr>
<tr>
<td>Rögelchen</td>
<td>Berliner Currywurst (ohne Darm), dazu Pommes</td>
</tr>
<tr>
<td>3,50 €</td>
<td>Julienne, Ketchup/Majo</td>
</tr>
<tr>
<td>Halbes Rögelchen mit hausgemachtem Mett und Zwiebelwürfel,</td>
<td>Herringsstüpp mit Brodäpple</td>
</tr>
<tr>
<td>&quot;Friedhelm&quot; ohne Zwiebel</td>
<td>Henkingsfilets nach &quot;Hausfrauen-Art&quot; in der Apfel-Kräutersauce, dazu heurliche Brokolauf mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Lauch</td>
</tr>
<tr>
<td>2,10 €</td>
<td>7,30 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bruschetta &quot;Colonia Claudia Ara</td>
<td>Decke Bunne mit Speck</td>
</tr>
<tr>
<td>Agrippinensum&quot;</td>
<td>Dicke, weiße Bohnen mit gebratenem Kassler &amp; Butterkotelaffeln</td>
</tr>
<tr>
<td>4 herrlich italienische Bruschetta-Happen mit Knoblauch 3,50 €</td>
<td>8,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bruschetta &quot;Colonia Claudia</td>
<td>Julasch mit Äppele</td>
</tr>
<tr>
<td>Agrippinensum&quot;</td>
<td>Unser Hausmacher-Goulash, ganz klassisch</td>
</tr>
<tr>
<td>4 herrlich italienische Bruschetta-Happen mit Knoblauch 3,50 €</td>
<td>8,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Matjesmakr auf Schwazzbrut-Canapé</td>
<td>Leverb &quot;Berliner Art&quot; mit jedämpte Äppele</td>
</tr>
<tr>
<td>5 runde Scheiben Pumpenpinnickel, belegt mit gewürfeltet Matjes und fein gehackten Äpfeln und Zwiebeln</td>
<td>Riderleber &quot;Berliner Art&quot; im passierten Bratenfon, mit gedämpften Apfelstücken und Schwenkzwiebeln, dazu Kartoffelpüler 9,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>4,45 €</td>
<td>Kasseler mit suurem Kappes un Püree</td>
</tr>
<tr>
<td>Krüstele Julasch</td>
<td>Kasselerbrater an der Bi-Malz-Soße, dazu deftiges</td>
</tr>
<tr>
<td>Deftige Goulaschsuppe nach ungarischer Art, dazu ein Rögelchen</td>
<td>Sauerkraut und Püree</td>
</tr>
<tr>
<td>5,90 €</td>
<td>9,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Berliner Frikadeldeplatz</td>
<td>Roast Beef mit Brodäppele</td>
</tr>
<tr>
<td>Feine Speisen</td>
<td>Saftiges, hauchduünn geschnittenes Roastbeef mit</td>
</tr>
<tr>
<td>aus der Brauhaus-Küche</td>
<td>Sauce Remoulade, dazu herzhaft Brokolauf</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomate/ Mozzarella</td>
<td>9,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Große Platte mit feinen Scheiben von Mozzarella und Tomaten, dazu frisches Basilikum</td>
<td>Tafelspitz</td>
</tr>
<tr>
<td>6,90 €</td>
<td>9,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bunter Salateller...</td>
<td>Desserts</td>
</tr>
<tr>
<td>von ausgesuchten Blattsalaten, mit Tomaten, Paprikajulienesse, Gurke und Kräutercrountons, dazu wahlweise eine hausgemachte Horisquinsgartte oder Balsamico, Brotkörb</td>
<td>Für die süßen Momente des Lebens</td>
</tr>
<tr>
<td>7,20 €</td>
<td>Waldbeerkompott mit Sahne</td>
</tr>
<tr>
<td>...mit kross gebratenen Rinderfiletpités</td>
<td>3,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>10,50 €</td>
<td>Drei Kügelcher les mit Mötz</td>
</tr>
<tr>
<td>...mit in Olivenöil und Rosmarin gebratenen</td>
<td>Drei Kugeln Eiscrème (wahlweise Schoko, Vanille, Erdbeere oder Frucht), dazu Sahne</td>
</tr>
<tr>
<td>Lachsfleit-Streifen</td>
<td>3,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>9,50 €</td>
<td>Wärmer Appelsrudel mit Vanillezaus</td>
</tr>
<tr>
<td>Caesar Salat</td>
<td>Warmer Apfelsrudel mit Vanillesahne</td>
</tr>
<tr>
<td>mit marinerter Hähnchenbrust, Cocktailtomaten, Kräutercrountons und gehotelterl Parmesan, angemacht mit hausgemechtem French Dressing</td>
<td>4,50 €</td>
</tr>
<tr>
<td>8,90 €</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Füoderplaat &quot;Kölischer Boor&quot;</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Große Brotzeitplatte mit Original Kölner Blutwurst, Holländer Käse, Hursrücker Schinkenspeck, hausgemachtem Knobbel Mutt, Wurst</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>10,90 €</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>ergänzt um 2cl Kabänes Kräutchen</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>12,70 €</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

Der Klassiker der rheinischen Küche: Gebratene Blutwurstsalate an Püree mit Apfelmuskatett und "oven drop" geröstete Zwiebelringe

En joode Brodwoosch mit suurem Kappes un Püree

Original (feine) Bratwurst aus Köln mit deftigem Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Gaffel's hausgemachte Bier-Malz-Soße

En herrliche Currywoosch mit Pommes rut/wieß

Berliner Currywurst (ohne Darm), dazu Pommes Julienne, Ketchup/Majo

Herringsstüpp mit Brodäpple

Heringfilets nach "Hausfrauen-Art" in der Apfel-Kräutersauce, dazu herzhaft Brokolauf mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Lauch

Decke Bunne mit Speck

Dicke, weiße Bohnen mit gebratenem Kassler & Butterkotelaffeln

Julasch mit Äppele

Unser Hausmacher-Goulash, ganz klassisch

Leverb "Berliner Art" mit jedämpte Äppele

Rinderleber "Berliner Art" im passierten Bratenfon, mit gedämpften Apfelstücken und Schwenkzwiebeln, dazu Kartoffelpüler

Kasseler mit suurem Kappes un Püree

Kasselerbrater an der Bi-Malz-Soße, dazu deftiges Sauerkraut und Püree

Roast Beef mit Brodäpple

Saftiges, hauchdünnes geschnittenes Roast Beef mit Sauce Remoulade, dazu herzhaft Brokolauf

Tafelspitz

9,90 €

Desserts

Für die süßen Momente des Lebens

Waldbeerkompott mit Sahne

3,50 €

Drei Kügelcher les mit Mötz

Drei Kugeln Eiscrème (wahlweise Schoko, Vanille, Erdbeere oder Frucht), dazu Sahne

3,90 €

Wärmer Appelsrudel mit Vanillezaus

Warmer Apfelsrudel mit Vanillesahne

4,50 €
### Gasthof Dalldorf

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menüitems</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Leberknödelsuppe</td>
<td>3,45 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gulaschsuppe</td>
<td>3,45 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomatensuppe</td>
<td>3,45 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Champignonsuppe</td>
<td>3,45 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Gartenfrische Salatteller**

- Alle Salate werden mit Dressing angerichtet.
- Auf Wunsch aber auch gerne mit Essig und Öl.

<table>
<thead>
<tr>
<th>Salate</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Kleiner gemischter Salat</td>
<td>2,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Krautsalat</td>
<td>2,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gurkensalat</td>
<td>2,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomatensalat</td>
<td>2,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Großer gemischter Salat</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Großer gemischter Salat</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Brotzeit**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Brotsorten</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Schmalzbrot</td>
<td>1,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Griebenschmalz</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Harzerbrot</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Schmalz</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Mettbröt</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit frischem Hackepeter</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Käsebrot</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Schnittkäse</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Obazda</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>angemachter Brie mit Zwiebeln</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bratenbrot</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit frischem Bratenaufschnitt</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwarzwaldbrot</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Schwarzwälder Schinken</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bayerischer Wurstsalat</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Brot</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Käseschaufel</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mundgerechte Käsewürfel</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Frisches Tartar</td>
<td>8,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Sardelle, Kapern, Zwiebeln und Ei</td>
<td>8,95 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Für den großen und kleinen Hunger**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menüitems</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Folienkartoffel</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Tatziki und Salat</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Folienkartoffel</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Sauerrahm, Krabben und Salat</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bauernomelette</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Gurke und Salat</td>
<td>4,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>3 Spiegeleier</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Bratkartoffeln</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>3 Rührer</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Speck und Brot</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Gebackener Camembert</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Preiselbeeren, fridierter Petersilie und Salat</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schafskäse</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>in der Folie gebacken, mit Oregano, Peperoni, Zwiebeln, Oliven und Tomate</td>
<td>5,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Käsespätzle</td>
<td>6,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Röstzwiebeln und Salat</td>
<td>6,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Bayerischer Leberkäse</td>
<td>6,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Setzei und Bratkartoffeln</td>
<td>6,95 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Beilagen**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menüitems</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Portion Bratkartoffeln</td>
<td>1,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Pommes frites</td>
<td>1,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Spätzle</td>
<td>1,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Portion Salzkartoffeln</td>
<td>1,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffelkloß</td>
<td>1,95 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**Dessert**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Menüitems</th>
<th>Preise</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rote Grütze</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Vanillesauce und Sahne</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffelpufferchen</td>
<td>2,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Apfelmuß</td>
<td>2,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kaiserschmarr'n</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit Kirschen, Mandeln und Rosinen</td>
<td>3,95 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Kulinarischer Salon

#### HAUPTEVENTS

<table>
<thead>
<tr>
<th>Fleisch</th>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Rollbraten aus Schweinefilet, Rindfleisch, Rucola, Spinat mit Zucchini-Tomaten-Gemüse</td>
<td>8,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Italienischer Schweinebraten gewürzt mit Rosmarin, Thymian, Fenchelsamen und geschmortem Gemüse</td>
<td>7,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Wildschweinragout mit Chianti und Bandnudeln</td>
<td>9,10 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Hähnchenbrust mariniert mit Salbei, Rosmarin, Thymian, Oregano auf Ratatouille</td>
<td>7,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Coq au vin, Chamingongs, Speck, Kartoffeln</td>
<td>7,20 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Fisch

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Lachs-Kokosmilch-Curry mit Zuckerschoten</td>
</tr>
<tr>
<td>Zweierlei Zanderröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Spinat auf mediterranem Gemüse</td>
</tr>
<tr>
<td>Seeleufel-Spieße mit Pancetta, auf Orangenfechel</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### Vegetarisch

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta mit Salbeibutter</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffel-Waldbi-Pfanne aus dem Ofen</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### BUFFET / MENÜ SUPPEN

| Möhren-Inger-Suppe mit karamellisierten Binsenhalften | 3,60 € |
| Topinambursuppe mit Walnußhälften | 3,50 € |
| Tomate-Paprika-Kartoffel-Suppe | 3,90 € |
| Wirsingkolchof mit knackigen Wurtscheiben | 4,30 € |
| Bärlauchcremesuppe mit Orangenfilets | 3,20 € |
| Karottenschaumsuppe mit Kerbel | 4,30 € |
| Suppe vom Beelitzer Spargel mit Vanille | 4,40 € |
| Safran-Gemüsesuppe mit Quarkplätzchen | 4,30 € |
| Kerbelcremesuppe mit Lachsstreifen | 4,60 € |
| Rote-Beete-Suppe mit Meerrettichschaum | 4,00 € |

#### SALATE

| Warmer Gemüsesalat mit Birnen, Karotten und Ingwer | 3,60 € |
| Winterlicher Blattsalat mit Orangen-Kürbiskern-Dressing | 2,80 € |
| Dreierlei Paprikasalat mit Kapern und schwarzen Oliven | 3,90 € |
| Bunter Linsensalat mit Fenchelspalten | 3,60 € |
| Rote-Beete-Carpaccio mit frisch gehobeltem Meerrettich | 3,40 € |
| Scharfer Papayasalat | 3,60 € |

#### HAUPTEVENTS

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tabuleh mit Minze und Tomate</td>
</tr>
<tr>
<td>Sauerampfer-Spinat-Salat</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffelsalat m. Spreewändern Gurken u. Kräutern d. Saison</td>
</tr>
<tr>
<td>Blättchen-Rolle mit Rauke, Orangenfilets und fr. Ingwer</td>
</tr>
<tr>
<td>Bunter Frühlingssalat mit Kräutern</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### HAUTSPREISEN

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Indische Lammwürfel mit frischer Mango, dazu Safran-Basmati</td>
</tr>
<tr>
<td>Shitake-Potpourri an einem Topinamburgratin</td>
</tr>
<tr>
<td>Fruchtige Kürbislasagne vom Hokkaido</td>
</tr>
<tr>
<td>Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter</td>
</tr>
<tr>
<td>Lachslasagne auf mediterranem Gemüse</td>
</tr>
<tr>
<td>Zanderröllchen an Kerbelröllchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Lammröllchen mit Kräuterkruste</td>
</tr>
<tr>
<td>Roulade vom Galloway-Rind mit Brandenburger Rübbengemüse</td>
</tr>
<tr>
<td>Zweierlei Röllchen vom Havelzander m. Spreewälder Gurkengemüse</td>
</tr>
<tr>
<td>Kalbsfilet an lauwarmem Spargelsalat</td>
</tr>
<tr>
<td>Salatling mit Orangenfenchel und Basmatireis</td>
</tr>
<tr>
<td>Kinderportion Spaghetti m. frischer Tomatensauce u. Käse</td>
</tr>
<tr>
<td>Mini-Rouladen vom Schweinerücken (je 2 Stück)</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### BEILAGEN

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Topinamburgratin</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffelgratin</td>
</tr>
<tr>
<td>Salzkartoffeln</td>
</tr>
<tr>
<td>Spätzle</td>
</tr>
<tr>
<td>Kartoffel-Maronen-Klößchen</td>
</tr>
<tr>
<td>Kleine Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl</td>
</tr>
<tr>
<td>Basmatireis</td>
</tr>
<tr>
<td>SPrinzessbohnen</td>
</tr>
</tbody>
</table>

#### SUßES

<table>
<thead>
<tr>
<th>Preis für Firmenkunden ohne MwSt.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Fruchtspieße mit dunkler Schokolade überzogen</td>
</tr>
<tr>
<td>Mousse au Chocolat</td>
</tr>
<tr>
<td>Grießflammerie mit Mangopüree</td>
</tr>
<tr>
<td>Grießflammerie mit Waldbeerenragout</td>
</tr>
<tr>
<td>Tiramisu</td>
</tr>
<tr>
<td>Kinder-Tiramisu (m. Kakao und Kardamon)</td>
</tr>
<tr>
<td>Zitronentarte</td>
</tr>
<tr>
<td>Schokoladen-Brownie</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

**Kartoffelkeller**

<table>
<thead>
<tr>
<th>Lübecks süße Sünde*</th>
<th>» 6,00 €</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Vanilleeis mit warmen Rumbirnen</td>
<td>» 4,50 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

**ROTE GÜRTE**

<table>
<thead>
<tr>
<th>mit Vanillesauce</th>
</tr>
</thead>
</table>

**Wir freuen uns, Reisegruppen begrüßen zu können**

---

**Schweineschnitzel**

| mit Sauce Hollandaise, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln | » 10,80 € |
| Hähnchenbrustfilet | » 11,50 € |
| mit Pilzen in Rahmsauce, Rolkohl und Kartoffelkroketten | **| **|
| Steak Special vom Schweinerücken | » 13,20 € |
und bieten für Gruppen ab 10 Personen folgende Gerichte an:

**Passierte Kartoffelsuppe**  » 5,90 €
mit Steinpilzen und Schmand

**Holsteiner Kartoffelsuppe**  » 4,80 €
mit Wurstleinlage

**Kleiner bunter Salatteller**  » 4,50 €
mit Hausdressing

**Ofenkartoffel**  » 10,90 €
mit gebeiztem Lachs und Dillrahm

**2 Matjes**  » 11,00 €
"Hausfrauen-Art" mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln

**Fangfrische Flunder aus der Ostsee**  » 15,90 €
mit Lachs- und Seelachsfilet auf Bratkartoffeln, Senfsauce

**Mach-Bar Wolke**  » 3,00 €

**Holsteiner Schweinebraten**  » 10,50 €
mit Bratenjus, Rotkohl, Rahmchampignons und Kartoffelkloß

Um einen reibungslosen Ablauf von Service und Küche zu gewährleisten,
bitte wir Sie, bis zu 4 Gerichte für Ihre Gruppe auszuwählen und uns diese Auswahl einen Tag vorher mitzuteilen

Bitten wir Sie, bis zu 4 Gerichte für Ihre Gruppe auszuwählen und uns diese Auswahl einen Tag vorher mitzuteilen.

**Mach-Bar**

**Frühstück**
Belegtes Brötchen 2,00 €
1 Brötchen mit Margarine, Salatblatt, Gurke, Tomate und Belag nach Wahl
Kleines Frühstück 2,50 €
1 Brötchen dazu Wurst, Käse und Butter oder Margarine
Großes Frühstück 4,50 €
2 Brötchen dazu Wurst, Käse und Butter oder Margarine

**Süßes Frühstück** 4,00 €
2 Croissant dazu Marmelade, Honig und Butter oder Margarine
Käsefrühstück 5,00 €
2 Brötchen dazu dreierlei Käse und Butter oder Margarine

** Extras**
gekochtes Frühstücksei 0,50 €
Rühr Eier 0,50 €
Spiegelei 0,50 €
Kräutergurken 0,50 €
Marmelade 0,50 €
Honig 0,50 €
Nüsse 0,50 €
1 Brötchen 0,50 €
Laugenbrot 1,00 €
Müsli oder Cornflakes 1,00 €
Käsereibe 1,00 €
Wurst 1,00 €
Bacon 1,50 €
1 Croissant 1,50 €

**Salate**
kleiner gemischter Salat 3,00 €
Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und Dressing nach Wahl
Großer gemischter Salat 5,00 €
Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und Dressing nach Wahl
Blattsalat mit Shrimps 7,00 €
Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Shrimps und Dressing nach Wahl
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen 7,50 €
Bunte Blattsalatmischung mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, gebratenen Putenstreifen und Dressing nach Wahl
"Dressings: Jogurt-Kräuter, Salat Salat, Essig-Öl"

**Für den kleinen Hunger**
Strammer Max 4,50 €

**Dessert**
Mach-Bar Wolke 3,00 €
### Restaurant Jungfernmühle

#### Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte:

- Fruchtige Tomatensuppe mit Croutons 3,20
- Müllers Vorspeise
  - 4 Baguettescheiben mit Knoblauchöl bestreichen und mit Tomaten mit Mozzarella gratiniert 3,60
  - Mozzarella „Caprese“ mit Tomaten, Pesto, geschrotetem schwarzen Pfeffer und schwarzen Oliven(7) 5,90
  - Gebackener Carnembert mit Preiselbeeren und Toast 5,50
- Hähnchenbrustfilet auf Toast mit Ananas und Käse überbacken am Salatnest 7,50

#### Kleiner Gourmetteller:

- 3 Eier mit Speck und Zwiebeln 6,20
- Bauernpfanne
  - 4 Baguettescheiben mit Knoblauchöl bestrichen und mit Tomaten mit Mozzarella gratiniert 3,60
  - Mozzarella „Caprese“ mit Tomaten, Pesto, geschrotetem schwarzen Pfeffer und schwarzen Oliven(7) 5,90
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 5,50

#### Fleisch:

- Curryhuhn „Malaisia“
- Kurzgebratene Würfel von der Hähnchenbrust mit Erdnüssen und Sojasprossen in einer mit Kokosmilch verfeinerten Currycreme, serviert mit Reis 9,90
- Schweinelendchenpfanne
- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln 14,20
- Schweinefilet vom Grill mit Würzlinsen und Käse überbacken, Broccoli und Kartoffelpfanne 15,80
- Müller’s Grillteller
  - Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahmsauce mit Kroketten, dazu ein kleiner Salat
  - Kaseler vom Schweinerücken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
  - Hähnchenbrustfilet auf Kräuterrahmsauce mit Reis und Gemüse
  - Rumpsteak mit einer Folienkartoffel, dazu ein kleiner Salat
- Schnitzel
  - „Wiener Art“ mit Zitronenscheibe, dazu Pommes und Salat
  - „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat
  - „Zigeuner Art“ mit Paprika-Tomaten-Sauce, dazu Pommes und Salat
  - „Hamburger Art“ mit zwei Spiegeleieren, Bratkartoffeln und Gemüse
  - „Schwarzwaldbecher“
- Fisch:
  - Rostbraten
  - Rindersteak vom Grill mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 13,50
  - Rumpsteak „Mühlens Art“
  - Mit Zwiebeln, Gurken und Champignon gebraten, Speckbohnen und Kartoffelstampen 14,80

#### Salate:

- Gemischter Salatteller mit frischen Salaten vom Wochenmarkt 7,50
- Großer Salatteller 4,90
- Kleiner Salatteller 2,90
- Gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei 5,40
- Broccoli-cremesuppe 2,50
- Champignon-cremesuppe 2,50
- Gulaschsuppe 2,50
- Salate
  - Klassische Kreation aus Vanille- und Schokoladeneis garniert mit Kirschen und Sahne 4,50
  - Gemischter Eisbecher
  - Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis 3,30
  - mit Schlagsahne 3,90
- Coupe Danemark
  - 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne 3,80
  - Schwarzwaldbecher

#### Desserts:

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 3,50
- Pfannkuchen mit Zucker, Zimt und Sahne und frischen Früchten 5,20
- Eisbecher
  - Gemischter Eisbecher
  - Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis 3,30
  - mit Schlagsahne 3,90
  - Coupe Danemark
  - 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Schlagsahne 3,80
  - Schwarzwaldbecher

#### Haus Schönwald

<table>
<thead>
<tr>
<th>Suppen</th>
<th></th>
<th>Basischalen mit Sahne und Irish Cream Hausgemachte Waffel mit Eis, Sahne und heißen Früchten 3,50 €</th>
<th>Windbeutel mit Vanilleeis und heißen Früchten 4,00 €</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Broccoli-Cremesuppe</td>
<td>2,50 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Champignon-Cremesuppe</td>
<td>2,50 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gulaschsuppe</td>
<td>2,50 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kleiner Salatteller</td>
<td>2,90 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Großer Salatteller</td>
<td>4,90 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Gemischter Salat mit Schinken, Käse und Ei</td>
<td>5,40 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen</td>
<td>5,90 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Für unsere kleinen Gäste</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Schweinefiletmedaillons auf Champignonrahmsauce mit Kroketten, dazu ein kleiner Salat</td>
<td>7,90 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Kaseler vom Schweinerücken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</td>
<td>6,40 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Hähnchenbrustfilet auf Kräuterrahmsauce mit Reis und Gemüse</td>
<td>7,40 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Rumpsteak mit einer Folienkartoffel, dazu ein kleiner Salat</td>
<td>8,90 €</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
| Schnitzel
  - "Wiener Art" mit Zitronenscheibe, dazu Pommes und Salat | 6,40 € |                                                                                                 |                                                   |
  - "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat | 6,90 € |                                                                                                 |                                                   |
  - "Zigeuner Art" mit Paprika-Tomaten-Sauce, dazu Pommes und Salat | 6,90 € |                                                                                                 |                                                   |
  - "Hamburger Art" mit zwei Spiegeleieren, Bratkartoffeln und Gemüse | 6,90 € |                                                                                                 |                                                   |
  - Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat | 6,90 € |                                                                                                 |                                                   |
| Fisch |                 |                                                                                                 |                                                   |
Schnitzel mit Bratkartoffeln 3,90 €
Fischstäbchen mit Pommes 3,90 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3,90 €

Hauptgerichte
Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 5,90 €
Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Reis und Salat 6,90 €
Schweinerückensteak "Holzfäller Art" mit Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes 6,90 €

Sülze mit Bratkartoffeln und Remoulade 5,90 €
Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Reis und Salat 6,90 €
Schweinerückensteak "Holzfäller Art" mit Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes 6,90 €

Britzer Mühle

Suppen:
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Sahne 3,40 €
Chili con Carne (pikan) mit Hackfleisch, frischem Gemüse, Mais, Kidneybohnen, Jalapeños und Nachos 4,90 €

Salate:
Mixed Garden verschiedene Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Paprika und frischem Obst 5,90 €
Marinierte Mozzarella kugeln mit verschiedenen Blattsalaten der Saison, Cherrytomaten, Oliven, gerösteten Pinenkernen und frischem Basilikum 6,90 €
Salat Tuna fisch zarter Tuna fisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Radicchio, Ei und Zwiebeln 7,60 €
Salat mit Schafs käse zarter Tuna fisch auf verschiedenen Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Radicchio, Ei und Zwiebeln 7,90 €
Mühlen- Salat 5,90 €
pikant marinierte Hähnchen bruststreifen mit frischen Champignons, Ananas, Tomaten, Gurken, Paprika auf knackigen Blattsalaten 7,90 €
Mediterraner Salat mit marinierten Lam mfilets vom Grill auf Rucolasalat, Cherrytomaten, frischen Champignons, gerösteten Pinenkernen und geriebenem Parmesan 10,90 €

Zu allen Salaten servieren wir ofenfrisches Baguette und Balsamicodressing

Kartoffelacker:
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Frühlingszwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat 5,40 €
Mexikanische Kartoffel mit Hackfleisch, Kidneybohnen und Mais, pikant gewürzt nach mexikanischer Art, dazu ein kleiner gemischter Salat 6,90 €

Matjesfilet auf klassischer Hausfrauen sausauce mit Petersilienkartoffeln 6,90 €
Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Eiern und Gewürzgurke 7,20 €

Bayerischer Leberkäse mit herzhaften Bratkartoffeln und zwei Spiegeleitern 8,20 €

Hauptgerichte:
Hähnchenbrust zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu ein Salatbouquet 9,20 €
Schnitzel "Wiener Art" paniertes Schitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites 9,90 €
Jägersteak gegrilltes Schweinerückensteak an Steinpilz-Champignon-Rahm und Pommes frites 9,90 €
Rumpsteak argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräuterquark, dazu ein Salatbouquet 13,90 €
Rumpsteak argentinisches Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Mandelbrokkoli und Kroketten 14,90 €
Lammfilet rosa gebraten mit feinen Prinzessbohnen, Kräuterbutter und marinierten gespiessten Minikartoffeln 14,40 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse, Weisswein-Dillsauce und Petersilienkartoffeln 13,90 €

serviert in der heißen Pfanne:
Currypfanne gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomatenketchup und pikanten Zwiebeln, dazu Pommes Frites 7,40 €
Geflügel erbabpfanne mit gebratenen Charlottekartoffeln, Champignons und frischen Kräutern in Marsalajuice 9,90 €
Mühlpenpfanne mit kleinem Rumpsteak, Schweinerückensteak und Hähnchengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce, Bratkartoffeln und Kräuterbutter 12,80 €

Dessert & Eis:
Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und Schlagsahne 3,90 €
Warmer Apfelestrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne 4,40 €
### Schlemmer Ofenkartoffel
- mit hausgemachtem Kräuterquark und Räucherlachs, dazu ein kleiner gemischter Salat 7,20 €

### Mühlen Ofenkartoffel
- mit Streifen von der Hähnchenbrust in frischem Champignon-Steinpilzrahm, dazu ein kleiner gemischter Salat 7,40 €

### Traditionell:
- Kräuterquark mit Frühlingszwiebeln, Leinöl und Minikartoffeln 5,90 €
- Camembert gebacken in Bieretig mit Preiselbeeren, frischem Obst und Salatbouquet 6,40 €

### Dessert Variation
- mit Mandeltarte, gefülltem Eierkuchen, frischem Obst und Schlagsahne 6,40 €

### Käseteller
- Emmentaler, Chaumes, Frischkäse, Camenbert und Tafeltrauben, Brotkorb und Butter 6,90 €

### Kinderkarte:
- „Dora“ Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise 2,90 €
- „Kim Possible“ Pasta mit Tomatensauce oder Butter 3,20 €
- „Sponge Bob Schwammkopf“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup 4,50 €
- „Bob der Baumeister“ zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne und Gummibärchen 2,40 €

---

### Schinkel-Klause

#### Speisen
- Werfen Sie einen Blick in unsere aktuelle Speisekarte!

#### Vorspeisen und Suppen
- Tomaten - Mozzarella mariniert mit Basilikumpesto und feinen Salatherzen 8,60 €
- Gebackener Camembert mit exotischen Früchten an Salatherzen mit Joghurtressing, Preiselbeeren und feintillerten Petersilie 8,40 €
- Berliner Kartoffelsuppe mit in Scheiben geschnittenen Wiener Würstchen 3,90 €
- Ungarische Goulaschsuppe mit Karotten an kleinem Salatbouquet 8,40 €
- Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen 3,50 €

#### Vegetarische Gerichte
- Lauch-Kartoffel-Torte an kleinem Salatbouquet 6,40 €
- Spinat - Käse - Torte an kleinem Salatbouquet 4,00 €
- Riesenchampignons mit Blattspinat gefüllt und feinmoniertem Mozzarella überbackt, serviert auf einem Salatbouquet 10,50 €

#### Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und feiner Salatkruste 6,90 €

#### Für unsere kleinen Gäste
- Tagliatelle in Tomatensauce 5,40 €
- Portion Pommes frites 3,00 €
- Kleines Schnitzel mit Pommesfrites 8,00 €

#### Großes Salattarrangement mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, abgewürzt mit Balsamicosessig 11,90 €

#### In Rosmarinbutter gebraten Kalbsleberstreifen auf einer Salatkomposition mit Balsamico-Dressing 13,90 €

#### Großer Fischernetzsalat mit gebratenen Fischfillets aus dem weiten Meeren und langen Flüssen unserer Welt 14,50 €

#### Kassierbraten mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree 14,80 €

#### Hausgemachte Berliner Kohlräulade mit Kümmeljus serviert, dazu reichen wir Salzkartoffeln 10,60 €

#### Mutter’s Königsberger Klöße mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Beete Salat 10,80 €

#### Berliner Eisbein mit deftigem Sauerkraut, hausgemachtem Erbspüree sowie Speckstülp und Salzkartoffeln 12,90 €

#### Rosa gebratene Kalbsleber "Berliner Art" in Rosmarinbutter, gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelschnecke 13,70 €

#### Magere Berliner Eiseinsülze mit einer hausgemachten Remouladensauce und goldgelben gebratenen Röstkartoffeln 10,90 €

#### Verschiedenes aus Topf & Pfanne
- 6 Nürnberger Bratwürstchen auf deftigem Weinsauerkraut und leckeren Röstkartoffeln 10,40 €
- Gold-gelbe gebratene Schweineschnitzel „Wiener Art“ angerichtet mit Röstkartoffeln und einem knackigen Salatbereiter 13,70 €
- Gebratenes Steak von der Putenbrust mit Ananas und Käse überbackt an cross gebackenen Röststücken 14,20 €

#### Rosa gebratene Tranchen vom Lamm mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Feinmuskat 16,30 €

#### Truthahnbrustfilet in Tomaten-Basilikumsauce auf Tagliatelle (Bandnudeln) 15,90 €

#### Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes frites sowie einem kleinen Salatbereiter 17,70 €

#### Rumpsteak in der Pfefferkruste gebraten, dazu eine Ofenkartoffel mit feinwürzigem Kräuterquark und kleinem Salat 18,90 €

#### Dessert
Fischgerichte
In Thymianbutter gebratenes Havelzander-Filet auf feinwurzigem Blattspinat, dazu reichen wir Ihnen Salzkartoffeln 16,70 €
Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Schmand, Zwiebeln, Gurke und Salzkartoffeln 11,30 €
"Berliner Spezialitäten"
Berliner Boulette mit deftigem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln 9,90 €
Berliner Boulette mit feinwurzigem Mischgemüse und Salzkartoffeln 9,90 €
Berliner Boulette mit einem Spiegelei und fein abgeschmecktem Kartoffelschnee, kleiner Salat 9,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanilleschaum 6,20 €
Berliner Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehäubchen 5,10 €
Eis und heiß ...
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne 6,90 €
Eis im Angebot
(Vanille, Schokolade, Creme de Cassis, Zitrone, Walnuss) je Kugel 2,00 €

Schnitzelei
Die deutschen Tapas
Wählen Sie aus dem folgenden Angebot:
3 Schälchen für 6,00
6 Schälchen für 10,50
9 Schälchen für 15,00
Pflaumen im Speckmantel
Oblatza – angemachter Käse
Mini-Backkartonfeln mit Kräuterquark und Leinöl
Buntes Gartengemüse mit Frischkäse-Kräuter-Dip
Wachteleipiegelei mit Rahmspinat und Kartoffeln
Mini-Winsingkohlrouladen mit Speckstippe
Kleine Kalbsfleischbouletten mit Bärlauchsenf
Berliner Currywurst mit Darm
Königsberger Klopse
Tafelspitzsalat mit Kräutervinaigrette
Kassler mit Specksauserkraut
Gebratene Rotwurst mit Apfelkompott
Ei in Senfsoße
Gurksalat mit Dill
Suppen
Suppe des Tages
Bitte fragen Sie Ihre/n Kellner/in
Salate
Kleiner Grüner 4,50
Verschiedene grüne Blattsalate an einer Weißweinvinaigrette (machen satt)
Gemüsesalat mit Kalbspföllard 12,50
Frisches Gemüse und Blattsalate
mit scharf gebratenem, hauchdünnem Kalbschnitzel mit Zitronenbutter
Putenschnitzelchen 12,00
auf Römersalat mit Honig-Senf-Sauce
Mal ganz ohne Fleisch
Käseschnitzel 12,00
an Raukesalat und Kirschtomaten mit Dijonsenf-Orangen-Dressing
Parmesan-Risotto-Schnitzel 11,00
auf Rattouille
Austernpfiffer-Schnitzel nach Wiener Art 11,00
in unserer hausgemachten Brotbahn mit Limonensauce und Wildreismix

Hauptgerichte
Wiener Schnitzel 15,50
Dünnes Milchkalbschnitzel in hausgemachter Brotbahn mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat oder Bratkartoffeln

Süß geschnitzelt
Marillenkronêd 5,50
mit Vanillesauce und Mohn
Schnitzel aus Bourbon-Vanilleeis 5,50
mit Pflaumenkompott
Kaiserschmarren 5,50
Mousse au „Kinderchocolat“ 4,50
hausgemacht und superlecker
Minzeis mit Vanilleschaum 5,50
3er Dessert-Tapas 6,50
mit Schnitzelchen aus Bourbon-Vanilleeis, Mousse au „Kinderchocolat“ und Marillenkronêd mit Vanillesauce und Mohn
### Vegetarisches

<table>
<thead>
<tr>
<th>Vorspeisen &amp; kleine Gerichte</th>
<th>Hauptgerichte</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,40 €</td>
<td>mit Letscho und Bratkartoffeln 8,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kohlroutilade in Kühlmüsselsauce mit Schwenkkartoffeln 8,60 €</td>
<td>Original Thüringer Bratwurst mit Bratkartoffeln und Sauerbraten 7,10 €</td>
</tr>
<tr>
<td>5 rosa gebratene Lammkoteletts an Tomaten – Balsamicosalat 9,90 €</td>
<td>mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>Kohlroutilade in Kühlmüsselsauce mit Schwenkkartoffeln 8,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>5 rosa gebratene Lammkoteletts an Tomaten – Balsamicosalat 9,90 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>

### Sausages

<table>
<thead>
<tr>
<th>Suppen</th>
<th>Desserts</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Tomatencremesuppe mit Ginalsahne 1,90</td>
<td>Zanderfilet &quot;Florentiner Art&quot; auf Spinatrahm mit Salzkartoffeln 11,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Broccolicremesuppe mit Schlagsahne 0,60 €</td>
<td>Schweineschnitzel &quot;Wiener Art&quot; mit Pommes frites und Salatbeilage 9,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen 1,90</td>
<td>Hochzäpfel mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Petersillenkartoffeln 9,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Französische Käsesuppe 2,10</td>
<td>Zwiebelkäskuchen mit Käsesauce und Bratkartoffeln 9,40 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Selleriecremesuppe mit Sahnebeilage 1,90</td>
<td>Rindesbraten auf Brot mit Speck und Salatbeilage 11,80 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Französische Zwiebelsuppe 1,90</td>
<td>Apfelstrudel mit Vanilleeis (1) und Sahne (14) 2,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Geflügelsauce &quot;Cesene&quot; 2,10</td>
<td>Knoblauchdip Krokant – Nußeisbecher 4,10 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Grüne Erdbeersauce mit Kräutern 1,90</td>
<td>3 Kugeln Vanilleeis, Caramelsauce, Sahne 4,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Geflügelsauce mit Hähnchenschnitzel 2,20</td>
<td>Caramel – Vanilleeisbecher 4,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Waldbodencremesuppe mit Kräutern 2,50</td>
<td>4 Kugeln Schokoladeneis, Kirschlikör, Schokoladensauce, Scharzwälderkirscheisbecher 5,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Ungarische Gurkensuppe 2,50</td>
<td>1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Haselnußeis, 1 Kugel Walnußeis, Caramelsauce 5,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Wildkräuterbrühe mit Wachteleischkölschen 2,60</td>
<td>Frischer Obstsalat mit Grand Mariner(1) und Sahne (14) 2,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Klare Ochsencremesuppe mit altem Sherry 2,50</td>
<td>Vanilleeis 1 (auf heißen Kirschen und Sahnebeilage 14,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Gemüsesuppe 1,90</td>
<td>Moccacreme mit Sahne (14) 2,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Rinderbrühe mit Gemüseinlage 1,90</td>
<td>Vanillepudding (1) mit sauren Kirschen 1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Champignonsuppe 1,90</td>
<td>Milchkuchen mit Zimt 1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Spinatcremesuppe 1,90</td>
<td>Gebratener Apfel gefüllt mit Marzipan 2,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Blumenkohlcremesuppe 1,90</td>
<td>Créme Caramel 2,90</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Kindereisen

<table>
<thead>
<tr>
<th>Kuchen &amp; Eis</th>
<th>Suppen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Warmer Apfelstrudel mit Sahne 3,20 €</td>
<td>Tomatencremesuppe mit Ginalsahne 1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne 4,70 €</td>
<td>Broccolicremesuppe mit Schlagsahne 0,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Kinder Eisbecher &quot;Pumuckel&quot; Vanille, Joghurteis, Sahne und Smarties 3,10 €</td>
<td>Zanderfilet &quot;Florentiner Art&quot; auf Spinatrahm mit Salzkartoffeln 11,50</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Desserts

<table>
<thead>
<tr>
<th>Desserts</th>
<th>Suppen</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Frisches Berliner Eisbein mit Erbspüree, Sauerbraten und Petersillenkartoffeln 10,20 €</td>
<td>Tomatencremesuppe mit Ginalsahne 1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwenkmedaillons auf Schmorgerichten und Bratkartoffeln 11,90 €</td>
<td>Broccolicremesuppe mit Schlagsahne 0,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Schwenkmedaillons auf Waldpüllen mit Schinken- Kartoffelsöß 11,80 €</td>
<td>Frisches Berliner Eisbein mit Erbspüree, Sauerbraten und Petersillenkartoffeln 10,20 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Geschmorte Haxe mit Sauerbraten und Petersillenkartoffeln 10,20 €</td>
<td>Zanderfilet &quot;Florentiner Art&quot; auf Spinatrahm mit Salzkartoffeln 11,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Kasselerbraten an Sauerbraten und Bratkartoffeln 8,70 €</td>
<td>Moccacreme mit Sahne (14) 2,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Sauerbratenauflauf mit Schinkenstreifen und Käse überbacken 6,40 €</td>
<td>Vanilleeis mit Vanilleeisbecher 4,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Pfannenfrisches Schweineschnitzel „Jägerart“ mit Bratkartoffeln 9,80 €</td>
<td>Rotkohlroulade in Kümmelsauce mit Schwenkcartoffeln 8,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>Roastbeef „rosa“ mit Remouladensauce nach „Art des Hauses“ und Bratkartoffeln 10,30 €</td>
<td>Vanillepudding (1) mit sauren Kirschen 1,90</td>
</tr>
<tr>
<td>Pfannenfrisches Zigeunerschnitzel mit Butterfleisch 9,50 €</td>
<td>Milchkuchen mit Zimt 1,90</td>
</tr>
</tbody>
</table>

---

### Schüsselgerichte

<table>
<thead>
<tr>
<th>Schüsselgerichte</th>
<th>Desserts</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen 6,90 €</td>
<td>Zanderfilet &quot;Florentiner Art&quot; auf Spinatrahm mit Salzkartoffeln 11,50</td>
</tr>
<tr>
<td>mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,40 €</td>
<td>Schweineschnitzel &quot;Wiener Art&quot; mit Pommes frites und Salatbeilage 11,50</td>
</tr>
<tr>
<td>Kohlroutilade in Kühlmüsselsauce mit Schwenkkartoffeln 8,60 €</td>
<td>&quot;Holzfäller Steak“ mariniertes Schweineackensteak vom Grill mit knusprigen Zwiebelringen, Kräuterbutter &amp; Bratkartoffeln 10,70 €</td>
</tr>
<tr>
<td>5 rosa gebratene Lammkoteletts an Tomaten – Balsamicosalat 9,90 €</td>
<td>Köhrlaug in Kühlmüsselsauce mit Schwenkkartoffeln 8,60 €</td>
</tr>
<tr>
<td>mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,40 €</td>
<td>5 rosa gebratene Lammkoteletts an Tomaten – Balsamicosalat 9,90 €</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>mit hausgemachtem Kartoffelsalat 6,40 €</td>
</tr>
</tbody>
</table>
### Hauptgerichte
- Kräuterschweinbraten auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln 9,50 €
- Seelachsfilet in Dillrahmsauce mit Petersilienkartooffeln und Gurkenсалат 10,50 €
- Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffeln 9,50 €
- Geschnetzelte Putenbrust in Champignonrahmsauce, dazu Dufreis 10,50 €
- Kalbsfleisch mit Champignons und Eierspätzle 11,50 €
- Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 12,50 €
- Kalbsbraten in Sahnesauce, dazu Kaisergemüse und Semmelklöße 12,50 €
- Lammragout mit Champignons und Gemüse, dazu Dufreis 11,50 €
- Geschmortes Lammkule in Thymiansauce, dazu 11,50 €
- Ratatouille und Knoblauchkartooffeln 10,50 €
- Rinderfleisch mit Champignons und Salzkartoffeln 10,50 €
- Schweinebrünnchen mit Champignonrahmsauce und Kartoffelrötköpfchen 10,50 €
- Wildfleisch mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 11,50 €
- Lammbraten auf grünen Bandnudeln 11,50 €
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage 10,50 €
- Klassische Schweinekandals mit Champignonrahmsauce und Bratkartooffeln 12,50 €
- Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartooffeln und Rote Beete 12,50 €
- Zarter Rinderschmorbraten in Senfsoße mit Butterbohnen und Kartoffeln 10,50 €

### Suppen
- Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffeln 9,50 €
- Geschnetzelte Putenbrust in Champignonrahmsauce, dazu Dufreis 10,50 €
- Kalbsfleisch mit Champignons und Eierspätzle 11,50 €
- Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 12,50 €
- Kalbsbraten in Sahnesauce, dazu Kaisergemüse und Semmelklöße 12,50 €
- Lammragout mit Champignons und Gemüse, dazu Dufreis 11,50 €
- Geschmortes Lammkule in Thymiansauce, dazu 11,50 €
- Ratatouille und Knoblauchkartooffeln 10,50 €
- Rinderfleisch mit Champignons und Salzkartoffeln 10,50 €
- Schweinebrünnchen mit Champignonrahmsauce und Kartoffelrötköpfchen 10,50 €
- Wildfleisch mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 11,50 €
- Lammbraten auf grünen Bandnudeln 11,50 €
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage 10,50 €
- Klassische Schweinekandals mit Champignonrahmsauce und Bratkartooffeln 12,50 €
- Wiener Tafelspitz in Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartooffeln und Rote Beete 12,50 €
- Zarter Rinderschmorbraten in Senfsoße mit Butterbohnen und Kartoffeln 10,50 €

#### Dessert
- Götterspeise mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 1,90 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 2,40 €

#### Suppen
- Berliner Kohlroulade mit Specksauce (4) und Petersilienkartooffeln 9,50 €
- Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartooffeln 9,90 €
- Berliner Hühnerfrischeke mit Kräuterreis 9,90 €
- Berliner Eisein mit Erbspüree und Sauerkraut 9,50 €
- Kalbsfleisch mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 10,50 €
- Rinderbraten „Speeweiler Art“ mit Petersilienkartooffeln 9,50 €
- Ausgelöstes Eiseinbefehlief mit Sahneerrettich und Salzkartooffeln 8,50 €
- Königsberger Klopse in Käserotkohle mit Kartoffelkroketten 9,50 €
- Rinderleber „Berlin Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Sahnekartooffelpüree 9,50 €
- Rinderbrust nach „Art des Alten Fritz“ in Meerrettichsauce und Salzkartooffeln 12,50 €

#### Hauptgerichte
- Berliner Kohlroulade mit Specksauce (4) und Petersilienkartooffeln 8,50 €
- Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartooffeln 9,90 €
- Berliner Hühnerfrischeke mit Kräuterreis 9,90 €
- Berliner Eisein mit Erbspüree, Sauerkraut & Salzkartooffeln 8,50 €
- Kalbsfleisch mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 10,50 €
- Rinderbraten „Speeweiler Art“ mit Petersilienkartooffeln 9,50 €
- Ausgelöstes Eiseinbefehlief mit Sahneerrettich und Salzkartooffeln 8,50 €
- Königsberger Klopse in Käserotkohle mit Kartoffelkroketten 9,50 €
- Rinderleber „Berlin Art“ mit Apfeleinscheiben, Röstzwiebeln und Sahnlkartooffelpüree 9,50 €
- Rinderbrust nach „Art des Alten Fritz“ in Meerrettichsauce und Salzkartooffeln 12,50 €

### Salate
- Alle Salate servieren wir mit Baguette und Joghurtdressings, auf Wunsch mit Essig-Ol
- Kleiner gemischter Salatteller 5,20 €
- Großer gemischter Salatteller 8,50 €
- Kleiner gemischter Salatteller mit hausgebeiztem Lachs 9,80 €
- Großer gemischter Salatteller mit hausgebeiztem Lachs 15,50 €
- Kleiner gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 8,70 €
- Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 12,80 €

### Suppen
- Wildbratwürstchen mit Kräuterpfannkuchenreis auf, und Waldpfliven 4,90 €
- Tasse Kartoffelsuppe 5,40 €
- mit Wildschweinschinkenwürfeln, Pilzen, Lauch-Schüssel Kartoffelsuppe 8,60 €
- mit Wildschweinschinkenwürfeln, Pilzen, Lauch-Zwiebelsuppe (vegetarisch) mit Kräutercroutons 4,90 €

### Vegetarisch und Geflügel
- Gemüseleiercreme zu Nuss-Honigkartooffelspalten und Garnitur 9,50 €
- Sellerieschnitzel an Saisongemüse und Kräuterkartooffeln 9,80 €
- Rieschampignonkörnchen mit Rahmspinat gefüllt und Käse überbacken, dazu Petersilienkartooffeln 12,90 €
- Putenschnitzel mit jungem Buttergemüse und Salzkartooffeln 12,50 €

### Berliner Spezialitäten Menüs

#### Suppen
- Berliner Kohlroulade mit Specksauce (4) und Petersilienkartooffeln 9,50 €
- Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartooffeln 9,90 €
- Berliner Hühnerfrischeke mit Kräuterreis 9,90 €
- Berliner Eisein mit Erbspüree, Sauerkraut & Salzkartooffeln 8,50 €
- Kalbsfleisch mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 10,50 €
- Rinderbraten „Speeweiler Art“ mit Petersilienkartooffeln 9,50 €
- Ausgelöstes Eiseinbefehlief mit Sahneerrettich und Salzkartooffeln 8,50 €
- Königsberger Klopse in Käserotkohle mit Kartoffelkroketten 9,50 €
- Rinderleber „Berlin Art“ mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Sahnekartooffelpüree 9,50 €
- Rinderbrust nach „Art des Alten Fritz“ in Meerrettichsauce und Salzkartooffeln 12,50 €

#### Dessert
- Götterspeise mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 1,90 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 2,40 €

#### Hauptgerichte
- Berliner Kohlroulade mit Specksauce (4) und Petersilienkartooffeln 8,50 €
- Kasslerbraten mit Sauerkraut und Petersilienkartooffeln 9,90 €
- Berliner Hühnerfrischeke mit Kräuterreis 9,90 €
- Berliner Eisein mit Erbspüree, Sauerkraut & Salzkartooffeln 8,50 €
- Kalbsfleisch mit Apfelrötkohl und Kartoffelrötköpfchen 10,50 €
- Rinderbraten „Speeweiler Art“ mit Petersilienkartooffeln 9,50 €
- Ausgelöstes Eiseinbefehlief mit Sahneerrettich und Salzkartooffeln 8,50 €
- Königsberger Klopse in Käserotkohle mit Kartoffelkroketten 9,50 €
- Rinderbrust nach „Art des Alten Fritz“ in Meerrettichsauce und Salzkartooffeln 12,50 €

#### Dessert
- Götterspeise mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 1,90 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce (1) und Sahne (14) 2,40 €
**Fischgerichte**

Zarte Kräutermajestätsfilets "Hausfrauenart" an knackigem Salatbukett mit gebutterten Dillkartoffeln 10,90 €

Gebratenes Zanderfilet an Dillbutter, dazu Petersiliekartoffeln und Tomatensoße 14,90 €

Berlinische Häckerle (pikant angerichteter Fischsalat) auf vier Zucchini-Kartoffelpuffer 12,90 €

**Aus Topf und Pfanne**

"Berlinischer Klops" ist ein Schnitzel mit Buttergemüse und Kartoffeln 12,50 €

mit Mohn und Puderzucker

Friertei-Käse-Birne (Eine Spezialität unseres Hauses) 7,90 €

Eine mit Blauschimmelkäse gefüllte und gebackene Birne, umhüllt mit Mandel-Semmelkäse, dazu Preiselbeersauce und Obstgarnitur

Frischer Blechkuchen vom Konditormeister. Bitte erfragen Sie unser täglich wechselndes Angebot bei Ihrem Kellner 3,50 €

---

**Speisekarte**

**Deflige Suppen**

Brandenburger Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 5,50 €

Eaugemachte Gulaschsuppe mit Sauerbraten 5,50 €

**Knoedlige Blütensuppe**

mit Thunfisch und Ei 7,50 €

mit Oliven- und Schalotten 8,00 €

mit Puttenbruststrofen 0,50 €

**Recollendikt mit Kirschtomaten, Pinienkerne und frischem Parmesan**

Racotta salata mit tomaten, pinien und cremig 9,50 €

---

**Aus Topf und Pfanne**

Von 10:00 bis 23:00 Uhr

Rost- und Lieferservice mit Saumerkraut und Münsterkäse

Trockenfisch mit kaltschneiden 10,10 €

Käsetopf mit Sauerbraten und Salzkartoffeln 12,50 €

Kartoffelsalat mit Dillbutter 12,50 €

---

**Alt Berliner Biersalon**
Bauernlümmel

Knuckjel

“Kleiner Salzkicker”

Klöener gemischter Salat mit Madrider gebratenem
dünnen Käse

1,30 €

Vom leichten Nass

„Guter Rand“

Goldgelb gefärbtes Rotkrautgemüse mit Rüben und Möhren überbacken,
dann nass mit Kräutern und Thymian gebraten

1,30 €

„Pfeifpfeife“

Kleine Hähnchen mit Kräutern und gehäutetem Thymian

1,30 €

„Schnellbiss“

Gebrochenes Brot mit frischen Kräutern

1,30 €

Für einen oder zwei Köpfe

„Salatplatte“

Ein gemischter Salat von frischem Kopfsalat, Zwiebeln, Karotten, Zwiebeln

3,35 €

„Dessert“

Hasenmacher Beere og Vanilleeis

1,35 €

Grüne Brieche – gebüffte Vanillecreme

1,35 €

Hasenmacher Apfelstrudel mit Vanilleeis

1,35 €
Vom Gutshof

Für den großen Hunger
1,20 €

Aus Wald und Flur

"Süßer Brotbutterkalbstekt mit Marmelade"
4,90 €

Für Frau und Mann – aus Topp an Pfann

Für süße Nachkalten

1,90 €

Vegetarische Gerichte

"Salat mit Ingwerketchup"
5,10 €

"Aus de Berliner Küche"

"Süßes Brot"
7,10 €

"Aus unserer Backstube"

"Haugenbrotkuchen für kleine Hunde"
4,90 €

Deftiges zum Bier

Wischen Kaiserschnurr’n
4,90 €

Stärkere Eierbouillon
4,10 €

Stärkere Flammkuchen für 2 Personen
8,90 €
Lebenslauf

Kalina Mikula
Hainburger Straße 24a/10
1030 Wien

26.06.1985    geboren in Międzyrzecz (Polen)

Ausbildung

1992-2000    Grundschule Nr. 2 in Międzyrzecz (Polen)
2000-2004    Allgemeinbildende Oberschule Nr. 1 in Międzyrzecz (Polen), Abschluss: Matura mit Auszeichnung
Mai 2003    Kurs für FerienlagerbetreuerInnen für Kinder und Jugendliche
Februar 2006 - Juni 2006    Studentin an der Pädagogischen Akademie des Bundes in Wien (Erasmusstudentin)
März 2007- September 2007    Studentin der Kulturwissenschaften an der Universität Viadrina Frankfurt/Oder (Deutschland)
Oktober 2007 bis heute    Studentin der Germanistik an der Universität Wien

Praktika als Lehrerin:

November 2005    DaF-Unterricht im Lyzeum (entspricht AHS) - hospitiert - 20 Stunden
2005/2006    DaF-Unterricht im Gymnasium - hospitiert u. unterrichtet - 50 Stunden
September 2005    Allgemeinlehrerin in der Grundschule (I-III Klasse) - hospitiert - 20 Stunden
Stunden

2006/2007 DaF-Unterricht in der Grundschule (IV-VI Klasse) - 50 Stunden

März 2007 Allgemeinlehrerin in der Grundschule (I-III Klasse) - selbständig unterrichtet - 30 Stunden

März, Mai 2006 DaF-Unterricht an der KMS (Feuerbachstr.1, 1020 Wien) - hospitiert u. unterrichtet (I Klasse) - 32 Stunden

Allgemeinpädagogische Praktika in Gorzów Wlkp. (Polen):

2004/2005 Grundschule Nr. 15, Gymnasium Nr. 7, Schutzdienst, Adoptions- und Schutzzentrum, Jugendlicher Gemeinschaftsraum, Pädagogisch- psychologische Beratungsstelle, Schule für geistig- und körperbehinderte Kinder

Sommer 2005 Sommerpraktikum (Pfadfinderlager an der Ostsee für Kinder im Alter von 6-13; 2 Wochen)

Berufliche Tätigkeiten:

Mai – Juni 2007 DaF-Kursleiterin in einer Fremdsprachenschule in Gorzów Wlkp. (Polen)

Oktober 2004 – heute Nachhilfe

Weitere Aktivitäten:

Mitglied des Polnischen Pfadfinderverbands
Pfadfinderführerin der Pfadfindergruppe mit Instrukteurrang
Ferienlagerbetreuerin für Kinder und Jugendliche

Sprachen:

Polnisch (Muttersprache)
Deutsch (C2), Englisch (B1), Französisch (A1)

Sonstige Kenntnisse:

EDV- Anwenderkenntnis in MS Word, Windows
Führerschein B