Gmoakeller

Am Hedmarkt 23, 1030 Wien
+43 1 712 53 10

KOMPLETTE SPEISEKARTE

EMPFEHLUNGEN DER SAISON

Gebratene Markknochen mit Schwarzbrottoast, Knoblauch und Jungzwiebel 15,60 €

Rote-Rüben-Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Eierschwammerl 17,80 €

VEGETARISCH

Getrüffeltes Thunfischtartare mit Avocadocreme und Süßerdäpfeln 21,80 €

Matjesfilet mit Apfelrahm und warmen Erdäpfelscheiben 16,80 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Schafkäsekipferl VEGETARISCH 7,80 €

Rindsuppe mit Leberknödel 6,80 €

Eine klassische Einlage in der österreichischen Küche. Leberknödel in hausgemachter Rindsuppe.

Rindsuppe mit Frittaten 6,80 €

Eine klassische Einlage in der österreichischen Küche: Die Frittatensuppe – kräftige Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten.

Rindsuppe mit Fleischstrudel 6,80 €

Hausgemachte Rindsuppe – klassisch: hausgemachte Rindsuppe mit knusprigem Fleischstrudel und Gemüsestreifen als Einlage.

Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen 7,20 €

Hausgemachte Suppe aus pürierten Kartoffeln mit Pilzen

HAUPTSPEISEN

Kürbisgemüse mit Schafkäse und Erdäpfelsackerl VEGETARISCH 22,60 €

Kürbisgemüse mit Schafkäse und Erdäpfelsackerl

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel 22,80 €

Kalbsrahmbeuschel mit Serviettenknödel

Pfefferniernd'n mit Pilzsauce und Braterdäpfeln 20,80 €

Pfefferniernd'n mit Pilzsauce und Braterdäpfeln

Geröstetes Hirn mit Ei, Petersilerdäpfeln und grünem Salat 21,80 €

Geröstetes Hirn mit Ei, Petersilerdäpfeln und grünem Salat

Specklinsen mit Serviettenknödel 19,80 €

Specklinsen mit Serviettenknödel

Rosa gebratene Entenbrust mit glaciertem Weisskraut, Mohnnudeln und Weichseln 32,80 €

Rosa gebratene Entenbrust mit glaciertem Weisskraut, Mohnnudeln und Weichseln

Hirschragout mit Kohl und Steinpilz Buchteln 30,80 €

Hirschragout mit Kohl und Steinpilz Buchteln

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kürbisrisotto und Rüben 32,80 €

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kürbisrisotto und Rüben

Rinderfiletsteak (280g), mit Speckfisolen, Erdäpfelgratin und Portweinsauce 48,00 €

Rinderfiletsteak (280g), mit Speckfisolen, Erdäpfelgratin und Portweinsauce

Sacherwürstel mit Senf und Kren 7,80 €

Sacherwürstel gereicht mit Senf und Kren

Debreziner Würstel mit Senf und Kren 7,80 €

Würzige Debreziner Würstel serviert mit Senf und Kren.

Rindsgulyás mit Salzerdäpfeln (groß) 18,40 €

Gulyás gilt als ungarisches Nationalgericht. Würfel aus Rindfleisch mit Zwiebeln und Gewürzpaprika zubereitet und mit Kümmel, und Knoblauch gewürzt. Dazu waldviertler Salzerdäpfeln.

Rindsgulyas mit Salzerdäpfeln (klein) 14,20 €

Rindsgulasch (Gulyás) gilt als ungarisches Nationalgericht. Würfel aus Rindfleisch mit Zwiebeln und Gewürzpaprika zubereitet und mit Kümmel, und Knoblauch gewürzt. Dazu waldviertler Salzerdäpfel.

Blunzen-Gröstel mit Kren und Krautsalat 16,80 €

Blunzen-Gröstel ist ein traditionelles Gericht der klassischen Hausmannkost. Würzig im Geschmack: Scheiben geschnittener Erdäpfel und dunkle Blutwurst werden zu einem herrlich deftigem und knusprigem Gröstl in der Pfanne zubereitet.

Gebackene Kalbsleber mit Mayonnaisesalat 26,60 €

Unsere gebackene Kalbsleber ist eine kulinarische Hommage an die legendäre Grete Novak. Wie es die Tradition vorsieht servieren wir dazu Mayonnaisesalat.

Geröstete Kalbsleber mit Petersilerdäpfeln 26,60 €

Kalbsleber schonend geröstet in fein-würziger Sauce mit Petersilerdeäpfeln.

Schweins-Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat 20,40 €

Wiener Schnitzel vom Schwein. Nach alter Tradition zubereitet und mit typischem Erdäpfelsalat serviert.

Kalbs-Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat 28,60 €

Wiener Schnitzel vom Kalb, traditionell zubereitet, serviert mit Erdäpfelsalat.

Kalbs-Naturschnitzel mit Butterreis 28,60 €

Naturgebratenes, plattiertes Stück von der Kalbschale im Natursaft, serviert mit Butterreis.

Cordon bleu von der Pute mit gemischtem Salat 21,80 €

Cordon blue von der Pute, kross gebacken, saftig mit Käse und Schinken gefüllt.

Tafelspitz mit seinen klassischen Beilagen 30,80 €

Tafelspitz, klassisch zubereitet, mit Rösti, Suppengemüse, Crèmespinat und 2erlei Saucen.

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln 29,80 €

Wiener Zwiebelrostbraten aus einem saftigen Stück Rostbraten, mit Röstzwiebeln und Braterdäpfeln

Filet vom Wirtzander mit Kürbisragout und Erdäpfelsacken 29,80 €

DESSERTS

Topfenkaiserschmarrn mit Hollerkoch VEGETARISCH **15,80 €**
Topfenkaiserschmarrn mit Hollerkoch

Zwetschkenknödel mit Nussbrösel und Zwetschkenröster VEGETARISCH **15,80 €**
Zwetschkenknödel mit Nussbrösel und Zwetschkenröster

Ofenbirne mit Mascarponecreme und Walnusscrumble VEGETARISCH **15,80 €**
Ofenbirne mit Mascarponecreme und Walnusscrumble

Hausgemachte Sorbetvariation **10,60 €**
Hausgemachte Sorbetvariation

Marmeladepalatschinken VEGETARISCH **7,80 €**
Hausgemachte Marmeladepalatschinken frisch in der Pfanne zubereitet.

Schokoladepalatschinken mit Nüssen und Schlagobers VEGETARISCH **8,80 €**
Hausgemachte Palatschinken mit gehackten Nüssen, Schokoladesauce und Schlagobers.

Eismarillenknödel vom Tichy VEGETARISCH **6,40 €**
Eismarillenknödel vom Tichy: Feinste Vanilleoberscreme mit Marillen, geriebenen gerösteten Haselnüssen und Schlagobers.

Gezogener Apfelstrudel VEGETARISCH **6,80 €**
Gezogener Apfelstrudel mit einer Fülle aus süß-sauren Äpfeln, dunklen Rosinen und in Butter gerösteten Semmelbröseln.

Käseteller mit Butter, Oliven und hausgemachtem Erdäpfel-Olivenbrot VEGETARISCH **14,80 €**
Abe rot-Halbhartkäse, Blauer Schnee-Blauschimmelkäse, Bergkäse, Creme de chevre (Ziegenweichkäse)

VORSPEISEN

Vogerlsalat mit gebratenem Speck und Ei **11,60 €**
Vogerlsalat mit gebratenem Speck und Ei

Beef Tartare mit gebeiztem Eidotter und Gebäck **18,80 €**
Beef Tartare mit gebeiztem Eidotter und Gebäck

Gebratener Schafkäse im Speckhemd auf Blattsalat **13,80 €**
Gebratener Schafkäse, mild-würzig, knusprig gebraten im Speckhemd, auf frische Blattsalate gebettet.

Tafelspitzsulz mit Kernöl und Zwiebeln **12,80 €**
Tafelspitzsulz mit Kernöl aus Rindfleischwürfel in Aspik eingegossen, serviert mit rotem Zwiebel und einem Bouquet von Blattsalaten.

Gebackene Truthahnstreifen auf Blattsalat mit Sauce Tatare **14,80 €**
Gebackene Truthahnstreifen in knsupriger Panier, serviert auf knackigen Blattsalaten mit Sauce Tartare.