Griechenbeisl

Fleischmarkt 11, 1010 wien
+43 1 5331977

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN / STARTERS

Beef Tartare / Süßkartoffel / Wachtelei — **19,50 €**
Classic steak tartare

Gänseleber-Terrine / Kürbiskern-Brioche / Zimt-Apfel — **17,50 €**
Foie gras terrine/ pumpkin-seed brioche/ cinnamon apple

Griechenbeisl Duo — **19,90 €**
Starters Duo (Foie Gras, Classic steak tartare)

SUPPEN / SOUPS

Consommé mit Frittaten und frischem Wurzelgemüse — **6,90 €**
Consommé with crepe slices and fresh root vegetables

Apfel-Sellerie Cremesuppe / Kerbelschaum VEGETARISCH — **7,90 €**
Apple-celeriac cream soup / Chervil topping

„SCHNITZEL „

Griechenbeisl Schnitzel vom Schwein (Wiener Art) — **18,40 €**
Griechenbeisl Schnitzel (pork) “Viennese style”

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb — **27,40 €**
Original „Wiener Schnitzel“ of veal

BEILAGEN / SIDE ORDERS

Petersilkartoffeln / Bratkartoffeln / Saisongemüse / Pommes frites / Reis / Serviettenknödel / Erdäpfelsalat — **6,50 €**
Parsley potates, fried potatoes, seasonal vegetables, french fries, rice, dumpling slices, potato-salad, mixed salad

Grosser Gemischter Salat — **10,90 €**
Large mixed Salad

SPEZIALITÄT DES HAUSES / HOUSE SPECIAL

Knusprige Stelze vom Roggenschwein **49,90 €**
Crispy pig leg / for 2 Persons

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Tafelspitz Kalbin / Röstkartoffel / Wurzelgemüse / Schnittlauch-Sauce / Apfelkren **28,90 €**
Boiled veal with Roast potatoes, Root vegetables, chive sauce and Apple horseradish

Schweinsbraten vom österreichischen Roggenschwein **22,90 €**
Roast pork – from the Austrian Rye pork with Sauerkraut and dumpling slices

Gulasch vom Rind / Serviettenknödel **24,50 €**
Beef Goulasch with dumpling slices

Maishendl-Filetstreifen gebacken / Rucola / Granatapfel / Erdbeeren / Kürbiskernöl **20,90 €**
Fried Organic Chicken fillet on pomegranate – strawberries -arugula salad/ pumpkin seed oil

VEGETARISCH / VEGAN

2erlei Pilze gebacken / Petersilkartoffeln / Sauce Tartare VEGETARISCH **22,90 €**
Two kinds of Mushrooms /Fried /Parsley Potatoes /Sauce Tartare

Pilz-Ragout / Salzkartoffeln / Trüffelöl VEGAN **23,90 €**
Mushroom ragout / boiled potatoes / truffle oil

FISCH / FISH

Filet vom Wolfsbarsch / Pilz-Risotto / Fenchel / Cherrytomaten **28,40 €**
Sea bass fillet / Mushroom risotto / Fennel / Cherry tomatoes

Riesengarnelen / Wildkräutersalat / Ananas / Granatapfel **24,90 €**
3 King Prawns / Wild herb salad / pineapple / pomegranate

DESSERTS / SWEETS

Hausgemachter Kaiserschmarren / Zwetschkenröster VEGETARISCH **13,90 €**
Famous homemade Kaiserschmarren

Hausgemachte Sachertorte / Schlagobers VEGETARISCH **8,90 €**
Homemade Sacher cake

Hausgemachter Apfelstrudel / Schlagobers VEGETARISCH **8,90 €**
Homemade Applestrudel

„Sissi Torte“ hausgemacht VEGAN **9,90 €**
Apfel-Schokotorte mit Kirschsorbet und Waldbeerenragout