Heindls Schmarren & Palatschinkenkuchl

Grashofgasse 4, 1010 wien
+43 1 5138218

KOMPLETTE SPEISEKARTE

K.U.K. SCHMARREN-SPEZIALITÄTEN

Wiener Kaiserschmarren VEGETARISCH
Frisch im Pfandl zerrissen, goldgelb und duftend. Dazu ein Zwetschkenröster nach altem Wiener Rezept.

Salzburger Topfenschmarren VEGETARISCH
Mit feinstem Topfen veredelt, besonders flaumig und leicht. Serviert mit edlem Marillenröster.

Tiroler Nuss Schmarren VEGETARISCH
Mit karamellisierten Walnüssen, kräftig und krokant. Dazu Preiselbeeren.

Steirischer Apfelschmarren VEGETARISCH
Gebratene Apfelspalten, feiner Zimtzucker, warm und duftend. Serviert mit Preiselbeeren.

Waldviertler Mohnschmarren VEGETARISCH
Fein gemahlener Mohn, mit Butter verfeinert - herzhaft und süß zugleich. Dazu Zwetschkenröster.

SCHNEENOCKERL PALATSCHINKEN

Wachauer Schneenockerl Palatschinken VEGETARISCH
Zwei Palatschinken mit Marillen & Topfen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken. Serviert mit Vanillespiegel.

Salzburger Schneenockerl Palatschinken VEGETARISCH
Zwei Palatschinken mit Topfen & Rosinen gefüllt, mit Schneenockerln überbacken. Serviert mit Sauerrahm-Marillenspiegel.

Tiroler Schneenockerl Palatschinken VEGETARISCH
Zwei Palatschinken mit Topfen & Beeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken. Serviert mit Vanille-Erdbeerspiegel.

Steirische Schneenockerl Palatschinken VEGETARISCH
Zwei Palatschinken mit Äpfeln & Preiselbeeren gefüllt, mit Schneenockerln überbacken, darüber feiner Zimt. Serviert mit Vanillespiegel.

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe mit Croutons VEGETARISCH
Eine cremige, duftende Knoblauchmelodie, sanft gebunden und mit goldenen Croutons gekrönt – ein Wärmflascherl für die Seele.

Paradeisersuppe mit Mozzarella VEGETARISCH
Sonnengereifte Paradeiser, zu einer samtigen Suppe verkocht, darüber schmilzt ein Häubchen Mozzarella wie ein letzter Sommergruß.

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Kernen VEGETARISCH
Herbst im Häferl: feine Kürbiscreme, veredelt mit steirischem Kürbiskernöl und knusprigen Kernen – ein echter steirischer Wohlfühlklassiker.

Schnitzel vom Schwein oder Huhn – nach Wiener Art 17,90 €
Zart geklopft, goldgelb gebacken und mit g'schmackigem Erdäpfelsalat sowie frischen Blattsalaten serviert.

Parmesan Schnitzel vom Huhn 17,90 €
Ausgelöstes Hühnerhaxerl und zarte Brust, in einer duftenden Parmesan-Ei-Panier gebacken. Dazu Nudeln und frische Paradeisersauce – wie ein Urlaub am Teller.

Klassisches Wiener Kalbschnitzel 23,90 €
Fein geklopft, liebevoll paniert und in Butterschmalz goldbraun herausgebacken. Dazu butterglänzende Petersilerdäpfeln – Wiener Eleganz in Reinkultur.

DIE GROSSEN SCHLEMMER-PALATSCHINKEN

Schinken-Käse-Ei Palatschinke 12,90 €
Saftiger Saunaschinken und würziger Gouda in einer flaumigen Schlemmer-Palatschinke. Dazu frische Blattsalate und feine Sauce Tatare.

Vorarlberger Käse Palatschinke VEGETARISCH 12,90 €
Kräftiger Bergkäse aus dem Ländle, eingebettet in eine Palatschinke, darüber goldene Röstzwiebeln. Mit Knoblauch-Dip und grünem Salat.

Bolognese-Parmesan Palatschinke 12,90 €
Gschmackiges Fleischsugo mit Kräutern, gefüllt in einer Schlemmer-Palatschinke, gekrönt mit frischem Parmesan. Dazu Paradeiser-Basilikum-Sauce.

PIKANTE PALATSCHINKEN – INTERNATIONALE HOFKÜCHE

Nr. 1 Italienische Spinatpalatschinke VEGETARISCH
Gefüllt mit Blattspinat, Jungzwiebeln & Paradeisern. Serviert mit Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter, abgerundet mit gerösteten Mandeln.

Nr. 2 Mediterrane Gemüsepalatschinke VEGETARISCH
Gefüllt mit Zucchini, getrockneten Paradeisern, Champignons & Paprika. Veredelt mit Mozzarella & hausgemachtem Basilikumpesto.

Nr. 3 Südtiroler Schinken Palatschinke
Gefüllt mit saftigem Landschinken & Kräutertopfen, sanft überbacken mit mildem Mozzarella.

Nr. 4 Böhmische Bauernschinken Palatschinke
Gefüllt mit geselchtem Bauernschinken & frischem Kren, überbacken mit würzigem Geheimratskäse.

Nr. 5 Wiener Fleisch Palatschinke
Gefüllt mit pikantem Faschierten, begleitet von cremiger Käsesauce aus Gouda, Parmesan & Tilsitter.

Nr. 6 Mexikanische Chili Palatschinke
Gefüllt mit Chili con Carne aus Rinderfaschiertem, Bohnen & Mais, überbacken mit Schafkäse & Paprikastreifen.

Nr. 7 Kroatische Schafkäse-Zucchini Palatschinke
Gefüllt mit Schafkäse, gebratenen Zucchini & Faschiertem, fein überbacken mit einem Hauch Basilikumpesto.

Nr. 8 Ungarische Fleisch Palatschinke
Gefüllt mit Faschiertem & Speck, knusprig in Bröseln gebacken, serviert mit pikanter Paprikasauce.

Nr. 9 Griechische Spinat-Schafkäse Palatschinke VEGETARISCH
Gefüllt mit Spinat & Schafkäse, in Leinsamenbröseln gebacken, serviert mit frischem Tzatziki.

Nr. 10 Irische Schinken-Käse Palatschinke
Gefüllt mit saftigem Schinken & Cheddar, in Sesambröseln gebacken, serviert mit Marillen-Whiskey-Chutney.

Marmeladen & Schokolade Palatschinke 8,90 €
Drei Palatschinken mit hausgemachter Erdbeermarmelade, Marillenmarmelade oder Schokoladenfüllung

SÜSS GEFÜLLTE PALATSCHINKEN - KLASSISCHE VARIANTEN

Nr 1. „Schönbrunner“
Haselnüsse, Mandelsplitter, Schokoladensauce

Nr 2. „Salzburger“ VEGETARISCH
Topfencreme & Rumrosinen, Vanillesauce

Nr 3. „Waldviertler“
Powidl & Mohnfülle, Zwetschkenröster

Nr 4. „Wäschermädl“ VEGETARISCH
Marillen & Marzipan, Vanillesauce

Nr 5. „Schlosserbub“
Marzipan & Zwetschken, Schokoladensauce

Nr 6. „Piemont“ VEGETARISCH
Weichseln & Topfencreme, Schokoladensauce

Nr 7. „Apfelstrudel“ VEGETARISCH
Apfelstücke, Zimt, Rumrosinen, Butterbrösel, Vanillesauce

Nr 8. Nutella VEGETARISCH
Nutella, Vanillesauce

Nr 9. Nutella Spezial VEGETARISCH
Nutella & Banane, Vanillesauce

Nr 10. Topfen-Früchte VEGETARISCH
Topfencreme & frischer Fruchtsalat, Schokoladensauce

Nr 11. Erdbeer-Biskuit VEGETARISCH
Topfencreme & Erdbeeren, in süßen Bröseln gebacken, auf Vanillesauce

Nr 12. Böhmische Biskuit
Powidl, Mohn & Nüsse, in süßen Bröseln gebacken, auf Schokoladensauce

„Früchtetraum“ Eispalatschinke VEGETARISCH **12,90 €**
Eine Palatschinke, gefüllt mit frischen Früchten und 2 Kugeln Vanilleeis, übergossen mit Schokoladensauce, serviert mit Mandelsplittern & Schlagobers

„Klassik“ Eispalatschinke VEGETARISCH **12,90 €**
Eine Palatschinke, gefüllt mit zwei Kugeln Vanilleeis, übergossen mit Schokoladensauce & Beerenröster, serviert mit Mandelsplittern und Schlagobers.