Jonathan und Sieglinde

Riemergasse 16, 1010 wien
+43 1 5131710

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPEN

Klare Gemüsesuppe 3,50 €

Nudel- oder Backerbsensuppe

ERDÄPFEL-Knoblauchcremesuppe VEGETARISCH 4,50 €
mit gerösteten Weißbrotwürfeln und Schlagobershaube

Kärntner ERDÄPFEL Rahmsuppe VEGETARISCH 4,50 €
mit ERDÄPFELN, Rahm, Kümmel und gerösteten Schwarzbrotwürfeln

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

ERDÄPFEL - Chipskörberl 9,50 €
frisch gebackene ERDÄPFELscheiben mit zwei Saucen nach Wahl

ERDÄPFEL - Mandelbällchen VEGETARISCH 8,50 €
mit Gorgonzola gefüllte ERDÄPFELbällchen, paniert mit gehobelten Mandeln, auf Blattsalat

Ziegenkäse in Speck 8,50 €
mit gebraten, auf mariniertem Blattspinatsalat mit Stroh - ERDÄPFELN

Geröstetes Erdäpfel Schmarrentörtchen VEGETARISCH 8,50 €
mit Paradeiser, Basilikumpesto und Mozzarella überbacken auf Blattsalat

OFEN- ERDÄPFEL

OFENErdäpfel mit Knoblauchrahmsauce VEGETARISCH 7,50 €

OFENErdäpfel mit Tsaziki VEGETARISCH 7,80 €
Gurkenknoblauchrahmsauce

OFENErdäpfel mit Frühlingskäse - Kräutersauce VEGETARISCH 7,80 €
mit Paradeiserscheiben

OFENErdäpfel mit Basilikum-Pestosauce 10,50 €

SPEZIALSALATE

Rohkostteller VEGETARISCH **7,50 €**
Blattsalat mit ÄPFELN, Karotten und Sauerrahm

Blattsalat mit Putenbruststreifen **13,50 €**
und gebratenen ERDÄPFELN

Steirischer Backhendlsalat **14,50 €**
Eisbergsalat mit gebackenen Hühnerbruststücken, Braterdäpferln und Kernölmarinade

Shaolin Mönch Salat **14,50 €**
mit Sojasprossen und Erbsenschoten, Sojadressing, gebratenen Putenbruststreifen und TOPINAMBUR - Chips

Knusprige Lachsröllchen **13,50 €**
gebacken mit Erdäpfel-Lachs-Eifülle, Wildkräutersalat mit Sprossen

Gemischter Salat / klein **4,10 €**

Gemischter Salat / groß **5,50 €**

PFANNENGERICHTE

ERDÄPFEL Pfandl **14,90 €**
mit Schweinefleisch, Speck, Zwiebel und Salat

ERDÄPFEL Gemüsepfandl VEGETARISCH **14,90 €**
mit Zwiebel, viel Gemüse mit Käse überbacken und Salat

ERDÄPFEL- Blunzenpfandl **14,90 €**
mit Zwiebel, Speck und Salat

ERDÄPFEL SCHMANKERL

ERDÄPFEL Bärlauch Puffer VEGETARISCH **14,50 €**
Paniert & gebacken, Erdäpfeln, Bärlacuch, Gaudakäse mit geschmortem Sparel-Weißkraut

ERDÄPFEL Camembert Brot VEGETARISCH **14,50 €**
hausgemachtes Erdäpfelbrot, getoastet, Camembert überbacken, Cashew-Nüsse, Trauben, Apfel-Fruchtchutney, Preiselbeeren

ERDÄPFEL - Polsterzipf VEGETARISCH **14,50 €**
panierte ERDÄPFELtascherl mit Blattspinat - Schafkäsefülle, Sauerrahm und Salat

ERDÄPFEL - Cordon Bleu **14,90 €**
panierter ERDÄPFELteig, gefüllt mit Schinken und Käse, Preiselbeeren, Sauce Tartar und Salat

Wiener Schnitzel vom Schwein oder von der Pute **15,90 €**
mit Petersilerdäpfeln, gemischter Salat

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Biobutter-Ofenerdapfel VEGETARISCH **8,80 €**
Ofen-ERDÄPFEL mit Biobutter aus der Region

Der Vegetarier VEGETARISCH **11,90 €**
Ofen-ERDÄPFEL mit viel Gemüse und Rahmsauce

Popeye VEGETARISCH **12,90 €**
Ofen ERDÄPFEL mit Cremespinat, gerösteten Zwiebel und Spiegelei

El Greco VEGETARISCH **13,90 €**
Ofen ERDÄPFEL mit griechischem Gemüse, Oliven und Schafkäse

El Comanchero **14,90 €**
Ofen ERDÄPFEL mit scharfem Chili con Carne

Der Geflügelte **14,90 €**
Ofen ERDÄPFEL mit Champignonsauce, Putengeschnetzeltem, mit Käse gratiniert

Le Gourmet **16,90 €**
Ofen ERDÄPFEL mit Schweinsmedallions und Pfeffersauce

Steak auf heißem Lavastein **35,90 €**
250 g Rindsfilet vom Simmentaler Fleckvieh aus Österreich serviert auf heißem Lavastein mit Kräuterbutter, Kartoffelbeilage und Sauce nach Wahl und Salat

NACHSPEISEN

Apfelschaum mit calvados — **6,80 €**
und frischen Früchten

Jonathan´s kaiserschmarrn VEGETARISCH — **13,50 €**
Klassiker aus Wien, in der Pfanne zubereitet mit Butter, Vanillezucker und Apfel-Röster

Mozart-törtchen mit apfel VEGETARISCH — **10,60 €**
Mandeltörtchen mit Pistziencreme, Schokoladen-Nougatsauce, geröstete Mandeln, Butteräpfeln und Schlagobers

Gebackene erdäpfel-nougatknödeln VEGETARISCH — **10,60 €**
gebackene Erdäpfel-Knödel mit feiner Nougatfülle, heißen Himbeeren und Schlagobers

Limettenpie & apfel-heidelbeermark — **10,60 €**
Gebackenes Törtchen aus fruchtigen Limetten mit knusprigem Boden auf Apfel-Heidelbeerspiegel

GEDECKTE WARME Apfel SCHNITTE — **6,50 €**

Hausgemachte sachertore VEGETARISCH — **5,90 €**
mit Schlagobers

MITTAGSMENÜPLAN

Lemongras-Putenfilets mit Cous Cous — **10,50 €**
gegrillte Putenstreifen, sautiertes Kraut, Karotten, Salat mit Cous Cous, Curry-Erdäpfeln

Italienischer Faschierten-Auflauf — **10,50 €**
mit Mozzarella überbackener Auflauf mit Faschiertem, Basilikum,Tomaten, Italienischer Salat

Steirische Krustenhendlfilets — **10,50 €**
mit Kürbiskernbrösel überbacken auf Erdäpfel-Vogerlsalat

Lemongras-Tofu & Cous Cous — **9,90 €**
gegrillter Tofu mariniert, sautiertes Kraut, Karotten, Salat mit Cous Cous, Curry-Erdäpfeln

Erdäpfelgnocchi, Spargel & Ei VEGETARISCH — **9,90 €**
Gnocchi, grüner Spargel, gekochten Eiern, al la Hollandaise, Parmesan, Italienischer Salat

Gebackene Champignons VEGETARISCH — **9,90 €**
paniert und gebacken auf Erdäpfel-Vogerlsalat

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Oma Sieglindes Gemüsesuppentopf VEGETARISCH **6,90 €**
Gemüsesuppe mit viel Gemüse im Suppentopf, gebackene Erdäpfel-Kaspresslaberln

Erdäpfel-Samosas **17,50 €**
Erdäpfelteig mit Fülle aus Bohnen, Linsen, Blattspinat, Karotten mit indischen Gewürzen, auf Salat mit Couscous, Hummusdip

Paznauner Erdäpfel-Kasnudeln VEGETARISCH **18,90 €**
Hausgemachte Erdäpfelnudeln in der Pfanne geröstet, mit knusprigem Tiroler Bergkäse, Röstzwiebel, Blattsalate

Oster-Lamm-Burger & Peperonata **22,90 €**
Gebratene Lammfleischfaschiertenpatties in gebackenen Erdäpfelkrokettenlaibchen, geschmortes Paprikagemüse, Salat, Kirschtomaten, Erdäpfelwedges, Rosmarindipsauce

Bowl mit gegrilltem Saibling & Avocados **24,90 €**
Gegrilltes Saiblingsfilet vom Gut Dornau, gedämpfte Buttererdäpfel, Blattsalate, Kirschtomaten, Avocados, Kräutergurkenrahm, Apfelchutney

Rinderfilet Teriyaki Wokgemüse & Süßkartoffelfrittas **24,90 €**
Kurz gebratene Rinderfiletstücke in kräftiger Teriyakisauce mit Wokgmüse, hausgemachte knusprige Süßkartoffel-Krokettenfrittas