Müller Baisl

Seilerstätte 15, 1010 wien
+4315129347

KOMPLETTE SPEISEKARTE

UNSERE MITTAGSMENÜS

Tagessuppe

Menü1 Kürbis gebacken mit Petersilerdäpfeln	**12,90 €**
Menü2 Kalbsgeschnetzeltes mit Nockerln	**12,90 €**
Menü4 Hühnerleber gebacken mit Erdäpfelsalat	**12,90 €**
Menü5 Cevapcici mit Reis	**12,90 €**
Menü7 Pizza nach Wahl	**12,90 €**

Tagesdessert

SAISONALE GERICHTE

Mozzarella gebacken auf Blattsalat VEGETARISCH — **15,90 €**
fried mozzarella with leaf salad

Steirischer Backhendlsalat dazu Kürbiskernöl — **18,90 €**
“styrian” fried chicken salad with pumpkin seed oil

Kalbsbutterschnitzel (Frikadellen) mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln — **21,90 €**
rissoles with mashed potatoes and onion sauce

Hausgemachte Ravioli mit Rucolafüllung dazu Käsesauce VEGETARISCH — **17,90 €**
homemade ravioli filled with arugula and cheesesauce

Goldbrasse gegrillt dazu Gemüse — **30,90 €**
gilt-head sea bream grilled served with vegetables

VORSPEISEN

Prosciutto mit Melone fein garniert 14,90 €
Ham and melon finely garnished

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum VEGETARISCH 11,90 €
Mozzarella with tomatoes and basil

Räucherlachs mit Toastbrot, Butter und Oberskren garniert 15,90 €
Smoked salmon with toast, butter and horseradish cream

Griechischer Bauernsalat VEGETARISCH 13,90 €
Greek Farmer's salad

SUPPEN

Rindsbouillon mit Frittaten 5,90 €
Beef broth with pancake strips

Wiener Erdäpfelsuppe 5,90 €
Viennese potato soup

Knoblauchsuppe mit Croutons 5,90 €
Garlic soup with croutons

Rindsuppe mit Leberknödel 5,90 €
Beef soup with liver dumplings

VEGETARISCHE GERICHTE

Geröstete Knödel mit Ei dazu Blattsalat VEGETARISCH 16,90 €
Roasted bread dumplings with egg and green salad

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare VEGETARISCH 15,90 €
Deep fried vegetables with sauce tartar

Gnocchi mit Gorgonzolasauce VEGETARISCH 15,90 €
Gnocchi with Gorgonzola sauce

Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat VEGETARISCH 16,90 €
Cheese dumplings with fried onion and green salad

Eiernockerln dazu Blattsalat VEGETARISCH 16,90 €
Egg dumplings with green salad

HAUPTSPEISEN

Tafelspitz mit Rösti, Schnittlauchsauce und Apfelkren 27,90 €
Prime boiled beef with hash brown, chive sauce and apple-horseradish sauce

Steirisches Schnitzel mit Erdäpfelsalat und Kürbiskernöl 21,90 €
Styrian fried escalope with potato salad and pumpkin seed oil

Schweinsmedaillons gegrillt mit Grillgemüse 20,90 €
Pork medallions grilled with grilled vegetables

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln 25,90 €
Beef roast with onions and roast potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren 28,90 €
Fried veal escalope with parsley potatoes and cranberries (prime veal cuts)

Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Erdäpfelsalat 20,90 €
Fried pork escalope with potato salad

Wiener Schnitzel vom Huhn dazu Erdäpfelsalat 21,90 €
Fried chicken escalope with potato salad

Hühnerfilet gegrillt auf Limettensauce dazu Rosinenreis 19,90 €
Grilled chicken with lime sauce and raisin-rice

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln 21,90 €
Creamy veal goulash with dumplings

s'Müllerbeislpfandl Hühnerfiletstreifen, Zwiebel, Paprika, Zucchini und Pilze in Paprikarahmsauce mit Erdäpfellaibchen 20,90 €
Chicken fillet strips, onion, pepper, zucchini and mushrooms in peppers cream with potato patties

Kalbsleber gebacken mit Mayonnaisesalat 20,90 €
Deep fried veal liver with mayonnaise salad

Kalbssteak auf Steinpilzsauce mit Gemüse und Butterreis 32,90 €
Veal steak with porcini mushroom sauce, vegetables and butter rice

Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel 19,90 €
Pork roast with sauerkraut and bread dumplings

Portion Schweinsstelze mit Sauerkraut und Knödel 24,90 €
Portion of pork knuckle with sauerkraut and bread dumplings

Wiener Fiakergulasch (mit Spiegelei, Würstel, Gurkerl und Erdäpfeln) 21,90 €
Viennese "Fiaker" goulash (with fried egg, sausage, pickles and potatoes)

Lammkotelett mit Gemüse und Braterdäpfeln 25,90 €
Lamb chops with vegetables and baked potatoes

Grillplatte für 1 Person, garniert 23,90 €
Mixed grill platter for 1 person, with side dish

Grillplatte für 2 Personen, garniert 42,90 €

FISCH

Zanderfilet vom Grill mit Petersilerdäpfeln und Buttergemüse — **22,90 €**
Grilled pike-perch fillet with parsley potatoes and buttered vegetables

Schollenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat — **20,90 €**
Fried plaice fillet with potato salad

Lachsfilet vom Grill mit Spinat und Petersilerdäpfeln — **23,90 €**
Grilled salmon fillet with spinach and parsley potatoes

Forelle vom Grill mit Petersilerdäpfeln und Gemüse — **20,90 €**
Grilled trout with parsley potatoes and vegetables

BEILAGEN

Pommes Frites — **5,90 €**
French fries

Portion Braterdäpfeln / Petersilerdäpfeln / Reis / Knödel — **5,90 €**
Portion of roast potatoes / parsley potatoes / rice / bread dumplings

SALATE

Gemischter Salatteller — **5,90 €**
Mixed salad

Erdäpfelsalat — **5,90 €**
Potato salad

Grüner Salat — **5,90 €**
Green salad

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagobers VEGETARISCH **6,90 €**
Homemade apple strudel with whipped cream

Wiener Palatschinke mit Marillenmarmelade VEGETARISCH **7,90 €**
Pancake filled with apricot jam

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster VEGETARISCH **12,90 €**
Sweet pancake with raisins and stewed plums (waiting time approx. 25 minutes)

Altwiener Topfenknödel mit Zwetschkenröster VEGETARISCH **7,90 €**
Old Viennese style cream cheese dumplings served with stewed plums

Sachertorte mit Schlagobers VEGETARISCH **6,90 €**
Sacher cake with whipped cream

Powidltascherl auf Waldbeerenragout VEGETARISCH **7,90 €**
Sweet dumplings filled with plum jam in wild berries sauce