Plachuttas Gasthaus zur Oper

Walfischgasse 5-7, 1010 wien
+43 1 5122251

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SOMMERAUSKLANG, STEINPILZE & CO

Erdäpfelschaumsuppe VEGETARISCH — **11,90 €**
mit Steinpilzen

Steinpilze à la Crème VEGETARISCH — **29,80 €**
mit Serviettenknödel

Geröstete Steinpilze VEGETARISCH — **31,80 €**
mit Gartenkräutern & Petersilienerdäpfel

Rinderfiletspitzen mit Steinpilzen — **33,90 €**
Kräutern & Butternudeln

VORSPEISEN

Tafelspitzsulz — **15,90 €**
mit Gemüse, Vogerlsalat, Schnittlauch & Kernölvinaigrette

Terrine vom Steinpilzen & Eierschwammerl VEGETARISCH — **16,80 €**
in Obers-Kräutercreme mit Vogerlsalat

Carpaccio vom Weideochsen — **19,80 €**
mit Dijonsenfcreme, Rucola & Grana

Gänseleber Crème Brûlée — **20,90 €**
mit Buttertoast & Wildpreiselbeeren

Beef Tatar — **21,50 €**
"hot" oder "mild" mit Toast 120g / 200g

"Vorspeisenkombination" — **23,50 €**
Tafelspitzsülzchen, Gänseleber, Beef Tatar & Toastbrot

"Plachuttas Klassiker" — **16,80 €**
Portion ausgelöste Markscheiben - 5 Stück mit Schnittlauch & gebähtem Schwarzbrot

PLACHUTTA'S RINDSUPPE

Plachutta's Rindsuppe **10,90 €**
Kräftige Suppe vom heimischen Weideochsen mit frisch zubereiteter Suppeneinlage nach Wahl, mit Wurzelgemüse & Schnittlauch

PLACHUTTA'S TAFELSPITZ & CO

Kavalierspitz **28,60 €**
durchgezogenes Gustostück von der Schulter

Tafelspitz **36,90 €**
das weltberühmte Lieblingsstück des Kaisers

Beinfleisch **26,70 €**
unterspickt und besonders saftig

Mageres Meisel **32,50 €**
kernig, fettfreies, saftiges Stück

Kombination **28,40 €**
vom gekochten Rind, Kalbskopf und Zunge

Hüferschwanzl **29,70 €**
besonders mürbe mit zarter Eindeckung

Tafelstück **29,80 €**
mageres, fettfreies Stück vom hinteren Teil

Gustostückerl **35,60 €**
drei verschiedene Stücke zur Auswahl

Pökelzunge **25,20 €**
ein zarter Genuss

Weisses Scherzel **32,50 €**
mürb und mager

Schulterscherzel **32,70 €**
zart durchgezogen, besonders saftig

Kruspelspitz **29,90 €**
das herzhafte Stück für Kenner

ZUM TAFELSPITZ

Suppeneinlage 5,20 €
täglich frisch zubereitet

Gemüse nach "Wiener Art" VEGETARISCH 7,20 €
täglich frisch gekocht

Semmelkren VEGETARISCH 6,50 €

DIE WIENER KÜCHE

Original Wiener Schnitzel 28,90 €
aus dem besten Teil des Kalbes

Kalbsleber geröstet 26,90 €
in Schalotten-Majoransaft mit Butterreis

Klabsleberfilets gebacken 24,90 €
mit Petersilienerdäpfel

Zwiebelrostbraten 32,80 €
frisch gebraten von der Angusbeiried mit Salzgurke & Rösterdäpfel

Faschiertes Butterschnitzel 26,90 €
in Natursaft, Erdäpfelpüree & Zuckererbsen

Kalbsrahmgulasch 26,40 €
mit Butternockerln

Gebackener Kalbskopf 22,80 €
mit Sauce Gribiche

FISCH & GARNELEN

Lachsforellenfilet 33,60 €
mit geschmolzenen Tomaten, Oliven & Petersilienerdäpfel

Riesengarnelen mit Kräutern & Knoblauch 35,60 €
dazu Basmatireis mit Pinienkernen

VEGAN

Tatar von der Roten Rübe VEGAN — **15,20 €**
mit veganem Schafskäse & eingelegten schwarzen Nüssen

Schwammerlgulasch VEGAN — **26,80 €**
von feinen Edelpilzen mit Erdäpfeln

DESSERTS

Kaiserschmarrn VEGETARISCH — **19,40 €**
mit hausgemachten Zwetschkenröster

Palatschinken VEGETARISCH — **7,10 €**
mit Marillenmarmelade

Joghurt-Topfennockerl VEGETARISCH — **14,60 €**
mit gebeizten Pfirsichen & Pistazien

Mousse von der Pralinenschokolade VEGETARISCH — **14,80 €**
mit Wald- & Gartenbeeren, Schokoladenspänen

Fruchtcocktail von heimischen & exotischen Früchten — **14,80 €**
mit hausgemachtem Sorbet, Krokant & Minze

Crème Brûlée VEGETARISCH — **14,80 €**
feine Vanilleoberscreme mit Karamellkruste

"Schokoladen-Nussauflauf im Hemd" VEGETARISCH — **14,20 €**
mit Schokoladensauce & Schlagobers

Obers-Karamelleis VEGETARISCH — **13,90 €**
mit hausgemachter Karamellsauce, Mandeln & Schlagobers

Hausgemachtes Limettensorbet — **12,90 €**
mit Waldbeerragout & Minze

"Das Kleine Duo" VEGETARISCH — **13,90 €**
Espresso & kleines Topfen- oder Pralinenschokoladenmousse mit Fruchtmark im Glas serviert

GEDECK

Gedeck VEGETARISCH — **4,90 €**
Bio Jourgebäck, Butter & Gedeck pro Person