Restaurant Eckel

Sieveringer Straße 46, 1190 wien
+43 1 3203218

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Matjesfilet mit Äpfeln, jungem Zwiebel und Rahm

Avocado mit Oktopus-Shrimpssalat

Beefsteak Tatare mit Toast und Butter

Sulz vom Tafelspitz mit Zwiebel und Kernöl

Leberknödelsuppe

Frittatensuppe

Grießnockerlsuppe

Hummersuppe

Ybbstaler Saiblingstatare mit grünem Spargel und Dillrahm

Geräucherter Aal mit Basilikum-Quinoa

Carpaccio vom Rinderfilet mit Eierschwammerl

Gänseleberterrine mit Apfelgelee

Rotes Rübencarppacio mit Apfel-Selleriesalat

Bunter Blattsalat mit Lunzer Schafkäse und Radieschensprossen VEGETARISCH

Linsensuppe

Lauwarmer Artischockensalat mit gegrillten Garnelen

Gebratene Gänseleber auf Apfelscheiben

Grammelknödel auf Sauerkraut

Tagliolini mit Steinpilzen a la Creme VEGETARISCH

Austern Fine de Claire per Stk.

Vitello Tonnato

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterseitlingen und Rucola

Knoblauchcremesuppe VEGETARISCH

Kernweiches Ei mit Räucherlachs und Schnittlauchsauce

Gefüllter Artischockenboden gratiniert VEGETARISCH

HAUPTSPEISEN

Hummer (Zubereitung nach Wahl)
Halber Hummer „Thermidor“
Forelle nach der Müllerin mit Petersilienerdäpfel
Tafelspitz mit gerösteten Erdäpfeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren
Filetsteak mit Kräuterbutter, Gemüse und gebratenen Erdäpfeln
Zwiebelrostbraten mit gebratenen Erdäpfeln
Kalbskotelett natur mit Reis
Kalbsnierensteak mit Curryreis
Naturschnitzel mit Reis
Wiener Schnitzel mit Beilage nach Wahl
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree
Kalbsgulasch mit Nockerl
Backhuhn mit gemischtem Salat
Ybbstaler Saiblingsfilet mit Paradeiserrisotto und Burrata
Zanderfilet mit gebratenem Gemüse und Schnittlauchsauce
Steirische Gebirgsgarnelen mit Kürbisrisotto
Seezungenfilet mit Kräuterbutter, Blattsalat und Petersilienerdäpfel
Angler gebraten mit Zitronen-Kapernsauce und Tagliolini
Garnelen und Oktopus gegrillt mit Knoblauch und Reis
Eierschwammerl a la Creme mit Serviettenknödel VEGETARISCH
Geröstete Kalbsleber mit Petersilienerdäpfel
Kalbsmedaillons mit gebratener Gänseleber und Schwammerlreis
Kalbsfilet Parma mit Blattsalat
Schulterscherzel mit Cremespinat und gerösteten Erdäpfeln
Rehrschnitzel mit Rahmsauce, Serviettenknödel und Rotkraut
Rehmedaillons mit gerösteten Steinpilzen und Erdäpfelkroketten
Entenbrust mit Pfeffersauce, Erdäpfelkroketten und Kohlsprossen
Lammkarree mit Rosmarinerdäpfel und Ratatouille
Saiblingsfilet mit Kräuterrahmtagliolini und Zucchini
Seezungenfilet mit Salbeibutter und Blattspinat
Thunfisch mit asiatischem Gemüse
Angler gebacken mit lauwarmen Erdäpfelsalat
Gefüllte Kalbsbrust mit gemischtem Salat
Kalbsmedaillon mit gebratener Gänseleber und Champignonreis
Kalbshirn gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Glasierte Kalbsleber mit Speck, Apfelscheiben und Erdäpfelpüree
Beinfleisch mit Cremespinat und Rösterdäpfeln
Hirschschnitzel mit Rahmsauce, Serviettenknödel und Rotkraut
Rehmedaillon mit Maronipüree und Speckfisolen

NACHSPEISEN

Maronireis mit Schlagobers VEGETARISCH

Coupe Danmark VEGETARISCH

Mousse au Chocolat VEGETARISCH

Zweierlei Sorbet

Palatschinke mit Marillenmarmelade pro Stk. VEGETARISCH

Pfannkuchen (Omlette-Soufflée) Maria Louise VEGETARISCH

Pfannkuchen (Omlette-Soufflée) Rothschild VEGETARISCH

Käseteller nach Wahl VEGETARISCH

Hausgemachte Zwetschkenknödel per Stück

Birne mit Maronireis und Schokoladesauce VEGETARISCH

Grießflammerie mit marinierten Orangenfilets VEGETARISCH

Marzipanmus mit Himbeermark

Gebackene Apfelspalten mit Zimteis VEGETARISCH

Kalte Birne mit Maronireis und Schokoladesauce VEGETARISCH

Estherhazynockerl mit marinierten Erdbeeren VEGETARISCH

Panna Cotta mit Hollerröster VEGETARISCH

Topfensoufflééschnitte mit Orangen-Mangoragout VEGETARISCH

Mohnparfait mit Himbeermark und Beeren VEGETARISCH

MITTAGSTELLER

Dienstag: Krautroulade mit Petersilienerdäpfel

Mittwoch: Putenschnitzel gebacken mit gemischtem Salat

Donnerstag: Esterhazyrostbraten mit Nockerl

Freitag: Spaghetti Milanese mit grünem Salat

SUPPEN

Leberknödelsuppe, Frittatensuppe oder Grießnockerlsuppe

BEILAGEN

Erdäpfelsalat oder Gurkensalat

Grüner Salat / Gemischter Blattsalat

Kleine Gemüseplatte

Petersilienerdäpfel, gebratene Erdäpfel, Pommes Frites, Erdäpfelpüree

Reis

VEGETARISCH

Gebackene Champignons mit Sauce Tatare VEGETARISCH

Cremespinat / Blattspinat mit gerösteten Erdäpfeln und Spiegelei VEGETARISCH

Eiernockerl mit grünem Salat VEGETARISCH

Ravioli, saisonal gefüllt, auf Butter mit Parmesan VEGETARISCH

Risotto des Tages mit Blattsalat VEGETARISCH

SONSTIGES

Mittagsteller: Kabeljau gebacken mit Erdäpfelsalat und Sauce Tatare