Restaurant zu den 3 Hacken

Singerstraße 28, 1010 wien
+43 1 5125895

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Markknochen mit getoastetem Bio Schwarzbrot vom „Öfferl“ & Knoblauch-Kräuteröl 11,40 €
getoastetem Bio Schwarzbrot vom „Öfferl“ & Knoblauch-Kräuteröl

Stk. mit Käse gratinierte Wiener „Gugumuck“ Schnecken mit Kräuterbutter & Bio Brot vom „Öfferl“ 15,50 €
mit Käse gratinierte Wiener „Gugumuck“ Schnecken mit Kräuterbutter & Bio Brot vom „Öfferl“

Beef Tatar mit Salzbutter & Toast 16,80 €
mit Salzbutter & Toast

Geräuchertes Forellenfilet auf Rote Rüben-Carpaccio und Oberskren 17,80 €
auf Rote Rüben-Carpaccio und Oberskren

Gratinierter Ziegenkäse auf mariniertem Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichen 17,80 €
VEGETARISCH
auf mariniertem Sommersalat mit karamellisierten Pfirsichen

Gebackene Blunz‘ntascherl mit Krautsalat und Dijonsenf 16,20 €
mit Krautsalat und Dijonsenf

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit (Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel) 6,40 €
mit (Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel)

Altwiener Suppenteller (Rindfleisch, Nudeln und Wurzelgemüse) 7,80 €
(Rindfleisch, Nudeln und Wurzelgemüse)

Kürbiscremesuppe mit knusprigem Blätterteigkürbistascherl VEGETARISCH 8,90 €
mit knusprigem Blätterteigkürbistascherl

HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl Salat 26,50 €
vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl Salat

Tafelspitz vom Weiderind mit Wurzelgemüse & G‘röste dazu Apfelkren & Schnittlauchsoße 25,60 €
vom Weiderind mit Wurzelgemüse & G‘röste dazu Apfelkren & Schnittlauchsoße

½ Maishendl gebacken mit Gurken-Rahm-Salat 17,80 €
gebacken mit Gurken-Rahm-Salat

Wiener Zwiebelrostbraten gedünstet mit Braterdäpfel und Salzgurke 27,50 €
gedünstet mit Braterdäpfel und Salzgurke

Fiaker Gulasch mit Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei 18,90 €
mit Serviettenknödel, Würstel und Spiegelei

Gebackene Fledermaus vom “Ötscherblick-Schwein“(Knoblauchbeize) mit Erdäpfel-Vogerlsalat 18,80 €
vom “Ötscherblick-Schwein“(Knoblauchbeize) mit Erdäpfel-Vogerlsalat

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTSPEISEN

Cremespinat mit Spiegelei und G´röste VEGETARISCH 14,80 €
mit Spiegelei und G´röste

Eierschwammerl a la creme mit gebratenem Serviettenknödel und Blattsalat 19,80 €
VEGETARISCH
a la creme mit gebratenem Serviettenknödel und Blattsalat

Kärntner Kürbisnudeln mit Kürbiskernen, brauner Butter und Blattsalat VEGETARISCH 17,50 €
mit Kürbiskernen, brauner Butter und Blattsalat

INNEREIEN

Wiener Salonbeusch´l mit Serviettenknödel **18,50 €**
mit Serviettenknödel

Gebackenes Kalbsbries mit Petersilkartoffeln und grünem Salat **26,00 €**
mit Petersilkartoffeln und grünem Salat

Kalbsleber geröstet mit Majoransaft´l und Erdäpfelpüree **19,80 €**
geröstet mit Majoransaft´l und Erdäpfelpüree

Kalbsleber gebacken mit Mayonnaise-Salat **19,80 €**
gebacken mit Mayonnaise-Salat

Kalbshirn gebacken mit Petersilerdäpfel **17,50 €**
gebacken mit Petersilerdäpfel

Kalbshirn geröstet mit Petersilerdäpfel **17,50 €**
geröstet mit Petersilerdäpfel

WOCHENKARTE & SPEZIALITÄTEN

Schäufele mit Sauerkraut, Brezelknödel & dunklem Biersaft´l **24,50 €**
mit Sauerkraut, Brezelknödel & dunklem Biersaft´l

Original Münchner Weißwurst (Paar) mit Händlmaier Senf und Piller Brez´n **7,90 €**
(Paar) mit Händlmaier Senf und Piller Brez´n

Gebratenes Zanderfilet auf heimischem Eierschwammerlrisotto **29,00 €**
auf heimischem Eierschwammerlrisotto

Eierschwammerl – Cordon Bleu vom Schwein mit Speck und Petersilkartoffeln **23,50 €**
vom Schwein mit Speck und Petersilkartoffeln

Hirschragout mit gebratener Kartoffel-Speck-Roulade und Preiselbeerapfel **24,80 €**
mit gebratener Kartoffel-Speck-Roulade und Preiselbeerapfel

DESSERT

Karamellisierter Wiener Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster VEGETARISCH **11,60 €**
mit Zwetschkenröster

Palatschinken mit Marillenmarmelade vom Staud´s VEGETARISCH **7,20 €**
mit Marillenmarmelade vom Staud´s

Tichys Eismarillenknödel VEGETARISCH **6,50 €**

Schokoladekuchen mit Schlagobers und Vanilleeis VEGETARISCH **8,90 €**
mit Schlagobers und Vanilleeis

Stk. Topfen - Zwetschkenknödel mit brauner Butter VEGETARISCH **10,80 €**
mit brauner Butter

BEILAGEN UND SALAT

Piller-Brez`n, Bio Schwarzbrot und Gebäck vom „Öfferl“ **2,00 €**
Bio Schwarzbrot und Gebäck vom „Öfferl“

Bummerlsalat, Blattsalat, Erdäpfelsalat, Krautsalat **4,80 €**

Gemischter Beilagensalat **5,20 €**

Gemischter Salatteller **8,90 €**

Basmati Reis **4,20 €**

Ketchup, Mayonnaise, Senf **1,00 €**

Port. Preiselbeeren **1,50 €**

MITTAGSTELLER - MONTAG

Tiroler Gröst’l mit Spiegelei und Krautsalat
mit Spiegelei und Krautsalat

Gebackenes Sellerieschnitzel mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare VEGETARISCH
mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare

MITTAGSTELLER - DIENSTAG

Paprikahendl mit Butternockerl
mit Butternockerl

Kürbisquiche mit Kernöldip und buntem Blattsalat VEGETARISCH
mit Kernöldip und buntem Blattsalat

MITTAGSTELLER - MITTWOCH

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und knusprigem Zwiebel
mit Erdäpfelpüree und knusprigem Zwiebel

Gefüllte Eierschwammerlnudeln in brauner Butter mit grünem Salat VEGETARISCH
in brauner Butter mit grünem Salat

MITTAGSTELLER - DONNERSTAG

Gedünsteter Girardi-Rindsbraten mit Hörnchen
mit Hörnchen

Gebackenes Erdäpfel – Cordon Bleu mit Frischkäse gefüllt, dazu gemischter Salat
VEGETARISCH
mit Frischkäse gefüllt, dazu gemischter Salat

MITTAGSTELLER - FREITAG

Gebackenes Kabeljaufilet mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartare
mit Erdäpfelsalat & Sauce Tartare