Schlawiener

Preßgasse 29, 1040 wien
+43 677 62953854

KOMPLETTE SPEISEKARTE

AUSSERDEMSOLANGE DER VORRAT REICHT VORSPEISE

Tom Kha-Zpacho VEGAN — **8,00 €**
Tomate | Kimchi | Kokos & Koriander

Triologie am Brot — **7,50 €**
homemade Frischkäse | Sardelle & Zwiebel | das Gelbe vom Ei

Artischocken Schwammerl Tatar VEGAN — **16,00 €**
Tomatenchutney | Petersilie | Oliven

Thai Frühlingsrollen - BIO Kalb — **12,00 €**
fermentierte Chilisauce | Erdnusshoisin | Karotten Daikon Pickle

Crispy Spicy Austernpilze "XING SjPÍNGGJ' VEGAN — **12,00 €**
Szechuanpfeffer | Erdnuss Hoisin | fermentierte Chilisauce

AUSSERDEMSOLANGE DER VORRAT REICHT HAUPTGANG

Gl"asia"tisierter Schweinebauch - BIO Wald.Roc Schwein — **26,00 €**
Gurke | Kraut | Chili & Koriander

AUSSERDEMSOLANGE DER VORRAT REICHT DESSERT

Sago Praline - Callebaut 70,5% VEGETARISCH — **10,00 €**
Kokoseis | Tapioka | weiße & dunkle Schokolade | Salzzitrone

Haselnuss & Brombeere VEGETARISCH — **10,00 €**
Joghurteis | Financier | Verjus

VORSPEISEN

Kräftige Bio Rindsuppe - Consommé 7,50 €
Dazu: mit Frittaten (A · C · G) · mit Kalbsfrittatenroulade (A · C · G · L)

Brot & Butter VEGETARISCH 3,50 €
Wurzelbaguette | aufgeschlagene Butter | Maldonsalz

Nocellara Sicilia - grüne Oliven VEGAN 6,00 €
Zitrus | Olivenöl

Beef Tatar 18,00 €
Dottercreme | Liebstöckel Dazu: mit Wurzelbaguette (A) · mit glutenfreiem Saatenweckerl (G)

Korean Fried Bröselkarfiol VEGAN 13,00 €
geröstete Pankobrösel | scharfe Gochujang Marinade | Sesam

Wan Tan in Sesamdashi - BIO Wald.Roc Schwein & BIO Kalb 12,00 €
3 Stk. 12,— € 5 Stk. 16,— € hausgemachtes Chiliöl | Koriander & Sesam

Dim Sum Schwammerl VEGAN 11,00 €
3 Stk. Kimchi | Japanischer Knoblauch | Sesamöl & schwarzer Essig

Dim Sum BIO Szechuanrind 11,00 €
3 Stk. Kimchi | Koriander | Sesamöl & schwarzer Essig

HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel vom BIO Kalb 34,00 €
BIO Kalbskarreerose | Erdäpfel-Gurkenrahmsalat | Zitrone Dazu: Wiener Garnitur (D · O) · Preiselbeeren kaltgerührt 2,50 €

Wiedner Backfleisch vom BIO Wald.Roc Schwein 28,00 €
BIO Fledermausschnitzerl | Kren & Dijonsenf | Erdäpfel-Gurkenrahmsalat | knuspriger Petersil | Zitrone

Kalbsbutterschnitzerl - "Kein Wiener Schnitzel" 26,00 €
Faschiertes BIO Kalb | Selleriecreme | Erdäpfel Pave | Jus | Kohlsprossen

Miso Krautfleck VEGAN 21,00 €
Karotten Daikon Pickle | Buchenpilze | Cayennepfeffer

Spinatknöderl VEGETARISCH 17,00 €
2 Stk. 17,— € 3 Stk. 19,— € Bergkäse | Walnuss | Blattsalat & Kürbiskernöl

DESSERTS

Flaumiger Kaiserschmarrn VEGETARISCH **12,00 €**
Zwetschkenröster | Apfelmus | Rumrosinen Dazu: ohne Rosinen

Affogato VEGETARISCH **5,00 €**
Espresso | hausgemachtes Vanilleeis Dazu: + 2 cl Orangen-Kaffeelikör 2,— €

Affogato doppio VEGETARISCH **6,50 €**
Espresso doppio | hausgemachtes Vanilleeis Dazu: + 2 cl Orangen-Kaffeelikör 2,— €