Ufertaverne

An der oberen Alten Donau 186, 1220 wien

KOMPLETTE SPEISEKARTE

EMPFEHLUNGEN IM SEPTEMBER

Beef Tartare — 19,60 €
140g mit Butter, roten Zwiebelringen und Toastbrot

Filet vom Karpfen „Serbischer Art“ — 24,80 €
mit Knoblauch-Kräuter-Butter und grüner Blattsalat-Variation

Wiener Zwiebelrostbraten — 29,80 €
mit Braterdäpfel, Gurkerln und gerösteten Zwiebeln

Vegane Gnocchi VEGAN — 18,60 €
mit Hokkaido-Kürbis und Salbeibutter

Kipferlschmarrn VEGETARISCH — 11,20 €
mit hausgemachtem Zwetschkenröster

Lauwarme Mohntorte VEGETARISCH — 10,80 €
mit Mascarpone-Birnen-Creme

VORHER UND ZWISCHENDURCH

Orientalischer Linsensalat 12,80 €
mit Mais, buntem Paprika und Knoblauch

Büffel-Mozzarella VEGETARISCH 13,60 €
an Rucola-Avocadosalat, mit confierten Cherry-Tomaten, Balsamicozwiebeln und Pesto Genovese

Gebackene Tomaten-Risotto-Bällchen VEGETARISCH 14,70 €
gefüllt mit Mozzarella auf mariniertem Baby-Mangold und Pesto Genovese

Bunter Thunfischsalat 16,80 €
mit Käferbohnen, Oliven und roten Zwiebeln

Rindscarpaccio 17,80 €
mit Rucola, Grana, Pinienkernen dazu Baguette

Tartare vom Räucherlachs 17,80 €
mit frischen Kräutern & Limette, dazu Senf-Dill-Sauce und Baguette

Gambas 18,60 €
in scharfer Piri Piri-Sauce mit feinen Lauchstreifen und Baguette

FÜR UNSERE KLEINEN

Kinder-Schnitzel 12,20 €
vom Schwein mit Pommes Frites & Ketchup

Kinder-Gnocchi VEGAN 9,80 €
mit Tomatensauce (vegan)

Kinder-Fish&Chips 12,20 €
Alaska Seelachs im Knusperbackteig mit Pommes Frites & Ketchup

VEGANE GERICHTE

Gelbes Gemüsecurry VEGAN 15,60 €
mit Kokosmilch & Basmatireis (vegan)

Gnocchi VEGAN 15,80 €
mit Cherry-Tomaten, Avocado, Oliven & frischem Rucola (vegan)

Frische Taglioline mit Shiitake Pilzen VEGAN 18,90 €
Sojasprossen, Jungzwiebel & Trüffelöl (vegan)

AUS UNSERER KÜCHE

Cevapcici nach Art des Hauses — **17,80 €**
mit Pommes Frites, Mais, Senf & Ajvar

Wiener Schnitzel vom Schwein — **19,80 €**
mit hausgemachtem Erdäpfel-Vogerlsalat

Gebackene ausgelöste Hühnerkeule — **18,60 €**
in Kürbiskern-Wasabi Panade mit spicy Cocktailsauce auf bunten Blattsalaten, Käferbohnen & Kürbiskernen

Gegrillte Maishendlbrust — **22,80 €**
auf bunter Quinoa mit Avocado & Rucola

STEAKS

Mariniertes Schweinesteak vom Schopf — **12,40 €**
ca. 200g

Rumpsteak — **24,80 €**
ca. 250g

Sirloin Steak — **28,80 €**
ca. 250g

AUS DEM WASSER

Forelle im Ganzen **21,20 €**
vom Grill in Maismehlkruste mit Zitronen-Pfeffer, Knoblauch-Olivenöl und gemischtem Salat

Zanderfilet **24,80 €**
gegrillt mit Mangold-Baby-Erdäpfel

Gegrilltes Lachsfilet **24,20 €**
auf cremigem Lauchrisotto & Cassava Chips

Miesmuscheln **19,40 €**
im Weißweinsud mit Baguette

Calamari **24,20 €**
gegrillt mit Lauch, hausgemachtem Tzatziki & Baguette

Butterfly-Garnelenspieße **24,60 €**
auf Rucola mit Knoblauch-Olivenöl & Baguette

Fisch und Meeresfrüchteplatte für zwei Personen **89,00 €**
Auf der Platte befindet sich: Zander, Lachsfilet, Miesmuscheln, Calamari, Garnelen, Rosmarinerdäpfel, Junggemüse, Tzatziki & Knoblauchöl

BEILAGEN

Pommes Frites	**5,20 €**
Pommes Frites mit Trüffel & Parmesan VEGETARISCH	**7,20 €**
Süßkartoffel-Pommes	**6,50 €**
Baby-Rosmarinerdäpfel	**5,20 €**
Mediterrane Braterdäpfel	**5,20 €**
Pimientos de Padron mit Meersalz	**7,20 €**
Knackiges Junggemüse	**6,50 €**
Hausgemachtes Tzatziki VEGETARISCH	**6,50 €**
American Cole Slaw VEGETARISCH	**6,50 €**
Rucola Salat mit Cherry-Tomaten und gehobeltem Grana VEGETARISCH	**7,20 €**
Gemischter Salat	**5,20 €**
Grüner Salat	**5,20 €**
Baguette	**3,40 €**
Hausgemachtes Knoblauchstangerl	**3,80 €**

SAUCEN UND DIPS

Klassisch (Ketchup, Senf, Vegane Mayonnaise oder Spicy Cocktailsauce) Ketchup, Senf, Vegane Mayonnaise oder Spicy Cocktailsauce	**2,00 €**
Hausgemachte Chilisauce	**3,00 €**
Ajvar	**3,00 €**
Knoblauchöl	**2,00 €**
Preiselbeeren	**3,00 €**

NACHSPEISEN

Schoko-Mousse im Glas VEGETARISCH — **10,40 €**
mit Vanillesauce und frischen Heidelbeeren

Mango-Kokos Reis VEGAN — **10,80 €**
mit Datteln (vegan)

Hausgemachtes Tiramisu VEGETARISCH — **10,60 €**
mit Amaretto

Cherry Lady VEGETARISCH — **10,80 €**
Kirschsobet und Vanilleeis mit Kirschragout und Schlagobers

Eiskaffee VEGETARISCH — **8,40 €**
mit Hohlhippen & Schlagobers

Bananensplit VEGETARISCH — **9,80 €**
Vanilleeis mit frischer Banane, Schokosauce & Schlagobers

Nuss-Party VEGETARISCH — **10,60 €**
Pistazien- und Haselnusseis mit Walnüssen, Haselnusskrokant, Karamellsauce und Schlagobers

FRÜHSTÜCK

Tavernenfrühstück 16,70 €
Beinschinken, Gouda, Frischkäse, Semmel, Croissant, Cherry-Tomaten, Butter, Marmelade

„Das Vitale“ AUF WUNSCH VEGAN 16,80 €
Crunchy-Nuß-Müsli mit Honig – wahlweise mit Griechischem Joghurt oder Veganem Kokos-Joghurt mit Ananasragout und frischen Granatapfelkernen, Hummus mit schwarzem Sesam, Kornspitz

Gourmetfrühstück 19,20 €
Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet mit Dill-Senf-Sauce, Avocado, Frischkäse, Toastbrot Spumante Extra Secco 0,1 oder Willi Dungl „Kraft für den Tag“ 0,25

Ham & Eggs (2 Eier) 9,40 €

Rührei (3 Eier) VEGETARISCH 9,40 €
mit sonnengetrockneten Tomaten und Schnittlauch

Beinschinken & Gouda 8,20 €

Räucherlachs & geräucherte Forelle 11,30 €

Crunchy-Nuß-Müsli mit Honig und griechischem Joghurt VEGETARISCH 8,80 €

Frischkäse VEGETARISCH 2,50 €

Weiches BIO-Ei VEGETARISCH 3,20 €

Toastbrot 2,20 €

Glutenfreies Toastbrot 3,40 €

Semmel 2,50 €

Kornspitz 2,80 €

Croissant 3,80 €
VEGETARISCH

Marmelade, Honig / Butter 2,40 €