Zur Goldenen Kugel

Lazarettgasse 6, 1090 wien
+4314058363

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Stück kleine Innviertler Grammelknödel 16,00 €
lauwarmer Chilikrautsalat, Bratensafterl

Französische Zwiebelsuppe 14,00 €
knuspriges Kaspressknödel

Beef Tartar 29,00 €
vom Rindslungenbraten handgehackt, confierter Eidotter, marinierte Eierschwammerl, Kräuteröl Dijonsenfmayonnaise, Pastinakenchips, gebranntes Vorschussbrot optional dazu fein geriebener schwarzer Sommertrüffel +8

VORSPEISEN PILZE

Steinpilzcremesuppe aufgeschäumt VEGETARISCH 15,00 €
Eierschwammerl-Erdäpfelravioli, Speckcroutons, Kerbelöl

Kleine marinierte Eierschwammerl 18,00 €
Kirschparadeiser, Jungzwiebel, Prosciutto, Parmesanspäne optional dazu marinierter Oktopus +8

Knusprig gebackenes, weiches Land-Ei VEGETARISCH 19,00 €
Selleriecreme, geschmorter Karfiol, Chili-Butterbrösel kleine Eierschwammerl, schwarzer Sommertrüffel

TRADITIONELLE WIRTSHAUSKULTUR

Gebackenes Wiener Kalbschnitzel (von der Schale) **39,00 €**
Falstaff prämiert mit Vogerl-Erdäpfelsalat

Zwiebelrostbraten rosa gegrillt **42,00 €**
Ribeye vom Höllerschmid, kräftige Zwiebelsauce, Braterdäpfel, hausgemachter Röstzwiebel, Fächergurkerl

Halbes Backhuhn „Steirisch Gourmet“ **27,00 €**
im Körbchen serviert knuspriger Petersil, Vogerl-Erdäpfelsalat

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel **29,00 €**
Erdäpfelpüree, Röstzwiebel, Bratensafterl

Gesurtes Schweinsrückensteak gegrillt **29,00 €**
gebratenes Sommergemüse aufgeschlagene Zitronen-Knoblauch-Kräuterbutter

SOMMERLICH LEICHTES

Saure Wurst von der Kalbspariser **15,00 €**
wachsweiches Ei, Essiggurkerl, roter Zwiebel, getrocknete Kirschparadeiser, Kernölmarinade

Jakobsmuschel gebraten – Wassermelone gegrillt **23,00 €**
Meergrassalat, Wasabimayonnaise, Kräuteröl

Vitello Tonnato **22,00 €**
rosa pochiertes Kalb, Thunfisch-Limettencreme, Radieschen, Kapernbeeren, Kapernrosen

Spaghetti a la Vongole **16,00 €**
Weißwein, Chili, Knoblauch optional dazu gebratene Wildfanggarnele pro Stück 10

Ceasar Salad klassisch **15,00 €**
Kirschparadeiser, Croutons, Parmesanspäne optional dazu kleine marinierte Eierschwammerl + 8

INNEREIEN

Kalbsbeuschel 18,00 €
hausgemachter Semmelauflauf

Weiße Kalbskutteln "Venezianische Art" 17,00 €
Paradeiserragout, geriebener Pecorino, gebranntes Vorschussbrot

Duett von Hirn 29,00 €
gebacken, Vogerl-Erdäpfelsalat geröstet mit Zwiebel und Ei, confiertes Wachtelei

Nierndl geröstet 26,00 €
saures Zwiebelssafterl, knuspriger Erdäpfelschmarren

Kalb mal drei gebacken 32,00 €
Kopf, Bries, Leber, Vogerl-Erdäpfelmayonnaisesalat

DESSERTS

Passionsfrucht-Creme Brulee VEGETARISCH 10,00 €
Maracujaeis, Hippe

Hausgemachte Powidltascherl VEGETARISCH 15,00 €
Nussbrösel, süßer Sauerrahm, Portweinsauce

Sorbet-Variation 5,00 €
Marille – cremiger Marillenlikör Zitronen-Proseccosorbet – Limoncello Himbeer-Rosmarin – Büffelgrasvodka

Hausgemachte Topfenknödel VEGETARISCH 14,00 €
Nussbrösel, Erdbeer-Rhabarberragout

Palatschinkenduett VEGETARISCH 10,00 €
mit hausgemachter Marillen- und Erdbeermarmelade

Schokolade & Zitrone VEGETARISCH 18,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern geflämmte Zitronentarte Himbeer-Rosmarinsorbet, Fruchtgel

Loncello Tiramisu VEGETARISCH 17,00 €
Limettensorbet, Hippe

Käse aus Jumis Käseladen VEGETARISCH 22,00 €
heimisch und international 5 Sorten Unser feiner Käse wird serviert mit Nüssen, Chutney, Feigensenf und Weintrauben

STEINPILZE UND EIERSCHWAMMERL

Rehschlögl rosa gebraten 39,00 €
Rotkrautsalat, gebratene Steinpilznudeln, Thymian-Wildsafterl

Eierschwammerl-Erdäpfelravioli hausgemacht VEGETARISCH 20,00 €
Baby Spinat, gebratene Eierschwammerl, Kürbiskernöl, optional dazu schwarzer Sommertrüffel +8

Seezungenfilet und Oktopus gebraten 42,00 €
Gebackene Polenta, Paprikaschaum, kleine Eierschwammerl

Kalbsrücken rosa gebraten 44,00 €
Kartoffel-Lauch-Nudeln, gebratene Steinpilze, schwarzer Sommertrüffel

FLEISCHLOS

Eierschwammerl-Erdäpfelravioli hausgemacht VEGETARISCH 20,00 €
Baby Spinat, gebratene Eierschwammerl, Kürbiskernöl, optional dazu schwarzer Sommertrüffel +8

Knusprig gebackenes, weiches Landei VEGETARISCH 19,00 €
Kartoffelpüree, gebackenes Landei, kleine Eierschwammerl, schwarzer Sommertrüffel

MITTAGSMENÜ

Rindsuppe mit gebackenem Gänseleberknödel und Gemüse

Kabeljaufilet gebacken dazu Erdäpfelsalat 29,00 €

Mittelstück vom Kabeljaufilet gebraten 32,00 €
Petersilerdäpfel, Kräuterbutter, mediterranes Gemüse

Italienisches Hühner Cordon Bleu 26,00 €
Hühnerbrust, Schinken, Käse, Basilikum dazu Basmatireis und Blattsalat

EMPFEHLUNG DES TAGES

Wiener Trilogie 10,00 €
echte Rindsuppe, Leberknödel, Grießnockerl, Fleischstrudel

Sauerrahmschaumsuppe VEGETARISCH 12,00 €
Inviertler Grammelknödel, Kernöl, Schnittlauch

Bärlauchsuppe aufgeschäumt VEGETARISCH 12,00 €
knuspriges Bärlauch-Topfenknödel

Frittatensuppe VEGETARISCH 8,00 €

Eierschwammerl-Erdäpfelsuppe VEGETARISCH 12,00 €
mit Kräuteröl und Kresse

Flusskrebse „Piri Piri“ 31,00 €
Knoblauch, Chili, ofenfrisches Baguette

Kalbsbries gebraten 18,00 €
auf cremigen getrüffelten Nudeln mit Eierschwammerln

Wildfleischknödel gebacken 16,00 €
auf warmen Chilikrautsalat

Kabeljaufilet gebacken 32,00 €
dazu Erdäpfelsalat

Branzinofilet gebraten 32,00 €
Zitronen-Knoblauchbutter, mediterranes Gemüse

Hausgemachte Bärlauch-Lachsravioli 29,00 €
im Safran-Chilischaum

Hühnerschnitzel gebacken 27,00 €
dazu Vogerl-Erdäpfelsalat

Eierschwammerl geröstet VEGETARISCH 33,00 €
mit Zwiebel und Ei, Petersilerdäpfel, Blattsalat

Kalbsrahmgulasch 31,00 €
dazu hausgemachte Butternockerl

Kalbsschulterscherzl mit Semmelkrenkruste 34,00 €
auf Kohlrabi-Erbsengemüse dazu Erdäpfelschmarren

Schulterscherzl 29,00 €
mit Apfelkren & Schnittlauchsauce dazu Erdäpfelschmarren

Kalbsleber geröstet 27,00 €
im Zwiebel-Honig-Balsamicosafterl, Erdäpfelpüree

Kümmelbraten 29,00 €
dazu Erdäpfelknödel und Chilikrautsalat

Surkotelett gebacken 24,00 €
dazu Vogerl-Erdäpfelsalat

Steirisches Wurzelfleisch 27,00 €
mit Wurzelgemüse und frischem Kren, Salzerdäpfel

Schweinsripperl „Steirisch“ 22,00 €
mit saurem Wurzelgemüse und frischem Kren dazu Salzerdäpfel

Augsburger gebraten 22,00 €
auf Dillfisolen dazu Erdäpfelschmarren

Fleischpalatschinken überbacken 22,00 €
mit Käse dazu Blattsalat

Inviertler Grammelknödel 20,00 €
auf warmen Chilikrautsalat mit Bratensafterl

Hausgemachte Krautfleckerl 22,00 €

Linsen mit gebratenem Speck 22,00 €
dazu Serviettenknödel

Dillfisolen mit Spiegelei VEGETARISCH 20,00 €