

RESTAURANT MENU
SINCE 1829 VIENNE

Täglich 10:30 – 23:00 Uhr
Daily from 10:30 AM until 11 PM

Küchenzeiten: täglich 11:00 – 22:30 Uhr
Kitchen available: from 11 AM – 10:30 PM



follow us
@restaurantvienne_onurchefs
WI-FI password: vienne1010



Vienne Signature Plates 59.90

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren/Tafelspitz mit Beilagen & Zwiebelrostbraten (kleine Portionen)
Viennese Schnitzel with parsley potatoes & cranberries / Viennese prime boiled beef with sides & roast beef with onions (small portions)

Delikatesse 17.90

Zwei Markknochen ca. 15cm mit Steinofen Toast & gegrilltem Gemüse
Two marrow bones (approx. 15 cm) with stone oven toast & grilled vegetables

Wir können Schnitzel auch Vegetarisch! 20.90

Sellerieschnitzel mit Babysalat & Sauce Tartare
Celery schnitzel with baby salad & tartar sauce

SUPPEN / SOUPS

Rindsuppe mit Frittaten 6.90

Beef soup with sliced pancakes

Gemüsecremesuppe mit Croutons 6.90

Creamy Vegetable Soup with croutons

Tomatencremesuppe 6.90

Creamy tomato soup



VORSPEISEN STARTERS

Gemischter Bio-Babysalat 7.90

Mixed organic baby salad

Räucherlachs 17.90

mit Toastbrot, Butter, Oberskren & Bio-Babysalat

Smoked salmon with toast, butter, horseradish cream & organic baby salad

Carpaccio Onur Chefs Style 19.90

Rindercarpaccio
Beef Carpaccio (Onur Chefs style)

Avocado gebacken 15.90

mit Bio - Babysalat & Schnittlauchsauce

Baked Avocado with organic baby salad & chive sauce

Ziegenkäsesalat 19.90

Vogersalat/Walnuss/Birne/Ribisel/Honig

Goat cheese salad with Lamb's Lettuce/Walnut/Pear/Red Currant/Honey

PASTA

Rigatoni 21.90

Hausgemachte Tomatensauce, San Marzano Tomaten, Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Karotten & Grana Padano

Homemade tomato sauce, San Marzano tomatoes, garlic, onion, parsley, carrots & Grana Padano

Rigatoni 21.90

Hausgemachte Champignonsauce, Gourmet Champignons, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie
Homemade mushroom sauce, gourmet mushrooms, onion, garlic, parsley

optional: 4.90

+ Hühnerfiletstücke / chicken fillet

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.
If you have questions regarding allergens, please ask our Service-team.

WIENERISCH ESSEN VIENNESE FOOD

Original Wiener Schnitzel 26.90

Original Viennese Schnitzel
mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren +6.10
with parsley potatoes & cranberries
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren +6.10
with potato salad & cranberries

Tafelspitz à la Vienne 27.90

im Kupferkessel serviert
Viennese prime boiled beef – served in a copper kettle
mit Röstkartoffel, Apfeln und Schnittlauchsauce +6.90
with hashed potatoes, apple horseradish and chive sauce

Zwiebelrostbraten von der Kalbin 29.90

Braterdäpfel/Salzgurke/geröstete Zwiebel/Jus
Roast Beef – with roasted potatoes, salty pickled gherkin, roasted onions, juice

Schweinsmedaillons 27.90

Gegrilltes Gemüse/Kartoffel-kroketten/Jus
Grilled pork medallions on grilled vegetables, potato-croquettes & juice

Schulterscherzelgulasch vom Weiderind 24.90

mit handgemachten Semmelknödel / Kräuter
Shoulder beef goulash from pasture-raised cattle with handmade bread dumpling/herbs

Kalbsrahmgulasch 26.90

Butternockerl/Sauerrahm
Veal cream goulash / butter dumplings / sour cream

Schollenfilet, gebacken 26.90

Petersilerdäpfel/Sauce Tartare
Plaice fillet with parsley potatoes and tartar sauce

Backhendlsalat 20.90

Bio Vogersalat/Erdäpfelsalat/Tomaten/Kürbiskernöl
Crispy Chicken Salad with Organic Lamb's Lettuce/Potato Salad/Tomatoes/Pumpkin Seed Oil

Beilagen/sides

Bio Jasminreis / jasmine rice 6.90
Wedges 6.10
Röstkartoffel / hashed potatoes 6.10
Gegrilltes Bio Gemüse /grilled organic vegetables 6.50
Petersilerdäpfel / parsley potatoes 6.10
Kroketten / croquettes 6.10
Preiselbeeren, Ketchup, Mayo, Sauce Tartare, Apfeln 2.70
Trüffel Mayonnaise 3.20

FISH, STEAK & CO

RINDERSTEAK von der Kalbin(ca. 220g) / 42.90

STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE

TENDERLOIN STEAK WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYO & GRILLED VEGETABLES

DRY AGED RIB-EYE STEAK (ca. 320-340g) / 61.90

STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE

WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE & GRILLED VEGETABLES

DORADENFILET / 27.90

MIT BABYSALAT, PETERSILERDÄPFEL UND KNOBLAUCH-PETERSILIENÖL

GILTHEAD SEA BREAM WITH BABYSALAD, PARSLEY POTATOES & GARLIC-PARSLEY-SAUCE

LAMMKRONEN / 34.90

STEAKHOUSE FRIES/TRÜFFELMAYONNAISE /GEGRILLTES GEMÜSE

LAMB CHOPS WITH STEAKHOUSE FRIES, TRUFFLE MAYONNAISE & GRILLED VEGETABLES

WAGYU BURGER / 27.90

150G SAFTIGES WAGYU PATTY AUS DEM MOSTVIERTEL SÜßKARTOFFELPOMMES/BRIOCHE BUN/ SALAT/CHEDDAR/TOMATE/SPECIAL BURGERSAUCE
150G JUICY WAGYU PATTY FROM THE MOSTVIERTEL WITH SWEET POTATO FRIES, BRIOCHE BUN, LETTUCE, CHEDDAR, TOMATO, SPECIAL BURGERSAUCE

CHICKEN THAI WOK / 27.90

MIT BIO-JASMIN REIS & TERIYAKI SAUCE

CHICKEN THAI WOK WITH ORGANIC JASMINE RICE & TERIYAKI SAUCE

ENTRECÔTE/ 27.90

SPEZIAL JUS-SAUCE/CHAMPIGNONS/ GERÖSTETE ZWIEBEL/TAGLIATELLE/SALAT
SPECIAL JUICE SAUCE/CHAMPIGNONS/ ROASTED ONIONS/TAGLIATELLE/SALAD

APERITIVES

Weißer Spritzer	4.90
Campari Soda	5.20
Campari Orange	6.90
Hugo	6.90
mit Prosecco	11.90
White Peach Sprizz	9.90
mit Prosecco	14.90
Aperol Spritz	6.90
mit Prosecco	11.90
Glas Prosecco	7.90
Lillet Hugo	8.90
Negroni	11.90
Gin Tonic	12.90
Espresso Martini	12.90

BAR SPECIALS

Lillet Berry	11.90
Whisky Sour	12.90
Basil Smash	11.90
Mojito / Maracuja Mojito	12.90/13.90
Ocean Breeze	14.90
Coconut Blue	13.90

NATURAL JUICES "vom Obsthof"

	0,25l	0,5l
Apfelsaft naturtrüb	4.90	6.90
Traubensaft rot/weiß	4.90	6.90
Orangensaft frisch gepresst	6.90	11.90

TEA-TIME

Kleiner/Großer Schwarzer	3.30/4.30
Kleiner/Großer Brauner	3.80/4.80
Verl. Schwarzer (Americano)	4.50
Melange	4.10
Cappuccino	5.10
Café Latte	5.70
Heiße Schokolade	4.30
Diverse Teesorten	4.10
Earl Grey, Früchte, Kamille, Grüntee	
Irish Coffee	11.90

DESSERTS

Wiener Sachertorte	9.90
mit Beeren/Schlagobers Traditional Sachercake with berries/whipped cream	
Hausgemachter Apfelstrudel	12.90
mit Vanillesauce Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Topfenknödel	9.90
mit Zwetschkenröster Curd cheese dumplings with stewed plums	
Warmer Schokoladenkuchen	10.90
mit Beeren & Vanilleis Warm chocolate cake with berries & a scoop of vanilla ice cream	
San Sebastian Cheesecake	10.90
Vienna Sky Dream	29.90
Apfelstrudel mit Vanillesauce / Sachertorte & Warmer Schokoladenkuchen Apple strudel with vanilla sauce / Sachercake & warm chocolate cake	

NON-ALCOHOLIC

	0,33l	0,5l
Soda	2.90	3.90
Soda Zitrone	3.30	4.30
Apfelsaft klar	4.50	5.50
Orangensaft	4.50	5.50
Eistee Zitrone/Pfirsich	4.90	
Coca-Cola/Cola Light	4.90	
Fanta	4.90	
Sprite	4.90	
Maracujasaft	4.90	6.90
Johannisbeersaft 0,2l	4.90	
Tonic Water/Bitter Lemon	4.90	
Almdudler	4.90	
	0,33l	0,75l
Mineralwasser	4.20	7.90
Vöslauer Still / Prickelnd		

SPARKLING

	0,375l	0,75l
Moët & Chandon	79.90	139.90
Rosé Impérial		

BEER

	0,33l	0,5l
Hausbier Gösser	4.50	5.50
Hausbier naturtrüb Gösser	4.70	5.70
Radler		5.50
Dunkles Bier (Gösser Stiftsbräu)	5.50	
Wieselburger		5.50
Edelweiss		5.40
Schlossgold Alkoholfrei		5.30

SPIRITS

Jägermeister 2cl	3.90
Fernet Branca 2cl	3.90
Vodka 2cl (Stolichnaya)	4.90
Averna 2cl	4.50
Cognac 2cl (Remy Martin)	6.90
Whisky 4cl (Chivas Regal)	8.90

SCHNAPS

Marillenschnaps 2cl	5.90
Haselnussschnaps 2cl	5.90
Williams Birnenschnaps 2cl	5.90

ROSE-WEINE

	1/8l	0,75l
Rosé vom Blauen Zweigelt,	5.90	34.9
Weingut Cobenzl, Wien, Bisamberg, kokett und anregend mit charmanter Beeren-Kirsch-Frucht trocken / Alk. 12% Vol.		

WEIßWEINE / ÖSTERREICH

	1/8l	0,75l
Grüner Veltliner Classic	5.90	34.9
Weingut Cobenzl, Ried Reisenberg-Grinzing, angenehm trocken, niveauvoll und doch leicht, Mix aus Würze und Frucht trocken / Alk. 12.5% Vol.		

Riesling Nussberg	7.10	41.90
Weingut Cobenzl, Nussberg - leuchtendes, intensives Goldgelb, Hauch Exotik, Honigmelone und Honignoten. Am Gaumen "süß-saurer" Effekt halbtrocken / Alk. 12,5% Vol.		

Wiener Gemischter Satz AC	6.10	35.9
Weingut Cobenzl, Bisamberg, würzige Aspekte mit Grapefruit, grünem Apfel sowie Kräuterwürze, ein echter Klassiker! trocken / Alk. 12.5% Vol.		

Sauvignon Blanc	6.40	37.9
Weingut Cobenzl, Bisamberg-Kreuzenstein, Helles Grüngelb, attraktives Bukett, frische Zitrusaromen, sowie Hollunder & Cassis, finessreich trocken / Alk. 12,5 % Vol.		

Chardonnay	6.40	37.9
Migsich Neusiedlersee Hügelland mit gelbem Apfel, Melonenanklingen & etwas Grapefruit, am Gaumen perfekte Präsenz trocken / Alk. 12,5 % Vol.		

Cuvée Charlotte Hill	6.70	39.9
Migsich Burgenland, Knackig frischer Partytiger Cuvée aus Welschriesling und Muskateller lieblich/ Alk. 11 % Vol.		

ROTWEINE/ ÖSTERREICH

	1/8l	0,75l
Grande Réserve Cuvée	6.80	39.8
Migsich, Antau, Ried Herrschaftsfelder Beeindruckende Cuvée aus Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch. Reife Frucht trifft auf edle Würze, heller Tabak auf Kirschen und Schokolade Alk. 14,5 % Vol.		

Pinot Noir	7.10	41.9
Weingut Cobenzl, Ried Bellevue-Sievering Elegante Struktur, fruchtsüße Art, Nachhall mit Mon Cherie Schokolade Alk. 13 % Vol.		

Blauer Zweigelt,	6.90	40.9
Weingut Cobenzl, Ried Hofbreiten-Bisamberg Fruchtaromen von Beeren und Kirschen, Hauch von Schokolade, sanfter eleganter Abgang. Alk. 13% Vol.		

Merlot, Migsich,	7.90	46.9
Neusiedlersee Hügelland, geschmeidige Konsistenz, harmonische Fruchtsüße, sehr feiner und eleganter Wein. Alk. 14,2 % Vol.		