



WIENER SONNTAG

Wiener Küche ist mehr als nur Schnitzel.
Sie ist Tradition, Seele und Familienküche.
Was viele vergessen:

Der Breisgau gehörte bis vor rund 200 Jahren zu Österreich. Diese kulinarischen Wurzeln spürt man bis heute – in der Art zu kochen, zu würzen, zu genießen.

Ob

 Rindssuppe mit Frittaten

 Zwiebelrostbraten

 Feinste gekochte Rinderbrust

 Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

 Gebratene Leber mit Apfel & Röstzwiebeln

oder

 karamellisierte Kaiserschmarrn zum Teilen
Diese Küche verbindet Generationen.

Vom Enkel bis zu den Großeltern findet hier jeder sein Lieblingsgericht. Ohne Experimente. Ohne Schnörkel. Aber mit ganz viel Gefühl.

Das ist echte Herzensküche.
Und genau dafür steht unser Wiener Sonntag.

Wir freuen uns auf entspannte Sonntage, lange Gespräche und Teller, die glücklich machen.



WIENER SONNTAG

VORWEG

Rindssuppe mit Frittaten und Gemüse 9

Rindertatar aus dem Filet "klassisch" mit geröstetem Toastbrot 25

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitrone, Preiselbeeren, und Kartoffel-Gurkensalat
29 22 als kleinere Portion

Gebratene Rinderleberscheiben mit Bratenjus, Apfel, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree
32 24 als kleinere Portion

Feinste gekochte Rinderbrust in der Brühe serviert mit Preiselbeeren, Apfelkren, Meerrettichsauce, Kartoffelschmarrn und Markknochen
29 22 als kleinere Portion

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Bratenjus, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
36

Eingelegter Wildschweinpfeffer aus heimischer Jagd mit Balsamicsauce, Preiselbeeren, Champignons und Butternockerl
32 24 als kleinere Portion

DANACH

Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis
19 € für 2 Personen

WEINEMPFEHLUNGEN

2024 Wiener GEMISCHTER SATZ | Wieninger | Wien 0,1 - 5

2019 Wiener TRIOLOGIE(ZW ME CS) | Wieninger | Wien 0,1 - 6