



# 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

¶ karamellisierter 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, Apfelsinen, Meerrettichsauce,  
Kartoffelschmarrn und Markknöchen  
29 22 als kleinere Portion

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit  
Bratenjus, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln  
36

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

## DANACH

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit  
Heidelbeercompott 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