

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Beisikultur 1980 & heute

Schinkenrolle mit Gemüsegervais, Salat & Brot 6,20

Kürbiscremesuppe mit Ingwer 5,60

Hausgemachte Wildbratwürstel
mit Rotkraut & Erdäpfelschmarrn 14,60

Kalbsrahmbeuschel
mit Serviettenknödel 19,80

Schwarzbrottoast "Hawaii"
Schinken, Käse, gegrillte Ananas & Amarenakirschen 8,00

Paprika-Brie-Schwarzbrottoast
mit Preiselbeeren 8,00

Gratinierter "Rabenbaguette" 8,00

Kaiserschmarrn
mit Zwetschenröster 7,40

Jubiläumsbier um 46 Schilling

Beim Ottakringer Wiener Spezial stammen alle Zutaten von Bauern aus der Umgebung. Es ist malzig in der Nase mit feinen, floralen Hopfennoten. Samtig-mildes Mundgefühl mit nussiger Herbe machen es süffig-süß im Abgang.

0,4L - € 3,30

Alk. 5,5 % / Stammwürze: 12,5°P

