

Alt-Wiener Schmankerl-Reise

Genießen Sie Tradition mit einem kulinarischen Streifzug durch die Küche der ehemaligen Kronländer der österreichischen Monarchie.



7 KÖSTLICHE SCHMANKERL ERWARTEN SIE:

Kalbsgulasch mit Salzstangerl ^{A,G,L}
Rindsuppe mit Frittaten und Kaiserschöberl ^{A,C,G,L}
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat ^{A,C,G,L,O}
Tafelspitz mit „G‘rösten“,
Schnittlauchsoße und Apfelkren ^{A,C,G,L,M,O,*}
Powidltascherl ^{A,C}
Apfelstrudel ^{A,G}
Kaiserschmarren ^{A,C,G}

und dazu ein Pfiff Bier ^A, ein Glas Wein ^O und Kaffee
... und ein Überraschungsgeschenk!

€ 68,00 pro Person

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Vorspeisen

Euro

Lachstartar ^{D,G,M,N,O} Wildkräuter/ Senfsauce/ Schwarzer Sesam	18,50
Carpaccio vom Österreichischen Rind ^{G,H,O} Kürbiskern - Pesto/ Pecorino Romano/ Rucola	18,50
Kürbis - Kartoffelstrudel ^{A,C,G,L} Peperonata/ Sauerrahm	13,90
Gebackenes Kalbsbries ^{A,C,G,L,O} Kartoffel - Vogerlsalat/ Pilzvinaigrette	16,90

Gedeck ^{A,G} € 2,50 pro Person

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.



stefanie
RESTAURANT

Salat

knackig-frisch & gesund

Euro

Bunte Salate aus den Gemüsegärten Wiens
(Wahlweise: Joghurtdressing ^{A,G,M,O}, Wiener Marinade ^{M,O}
oder Balsamico Dressing ^{M,O})

wahlweise mit **Hühnerstreifen gebraten/gebacken** ^{A,C,G} 16,90

oder mit **Ziegenkäse im Kürbismantel** ^G 16,90

Großer gemischter Salatteller ^{L,M,O} 9,50

Kleiner gemischter Salatteller ^{L,M,O} 6,50

Suppen

Consommé vom Tafelspitz ^L 8,70

mit Frittaten ^{A,C,G} oder Grießnockerl ^{A,C,G}
oder Leberknödel ^{A,C,G}



*Das Wort „Frittate“ kommt aus dem Italienischen bzw. vom lateinischen „fritella“.
Noch heute bezeichnet man mit „frittata“ in Italien ein Omelette bzw. einen Pfannkuchen,
und „fritta“ heißt „(in Öl) gebacken“.*

Wiener Kartoffelsuppe ^{A,L} 8,70

Vegan oder mit Speck

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Hauptspeisen

	Euro
Geröstete Knödel mit Ei <small>A,C,G,O</small>	14,00
Veganer Linseneintopf <small>A,H,L,M</small> Pfannen - Knödel	18,60
	
Zwiebelrostbraten <small>A,G,M,O</small> Bratkartoffeln/ Salzgurkenfächer/ Röstzwiebel	25,90
Rinderfilet <small>A,C,G,L,O</small> Österreichisches Rinderfilet (200 g) Pfeffersauce/ Grillgemüse/ Kroketten	37,00
	
Zanderfilet gegrillt <small>A,D,G,L</small> Kräuterkartoffeln/ Saisonales Gemüse	29,90

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



Gebackene Wiener Klassiker

Euro

Wiener Schnitzel vom Kremstaler Milchkalb ^{A,C,G}

29,90



Den frühesten Beleg als „Gebackene Schnitzeln“ findet man im „Kleinen Österreichischen Kochbuch“ von 1798. Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt, die erste bekannte Erwähnung findet sich in einem Kochbuch aus dem Jahr 1831. In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von Katharina Prato wird das Gericht noch 1907 als „eingebroselte Kalbsschnitzel“ bezeichnet.

Eine schöne Legende besagt, dass die Urform des „Wiener Schnitzels“ aus Italien stammt, wo es als „Kotelett auf Mailänder Art“ beliebt war. Demnach unterrichtete Feldmarschall Radetzky 1848 im Rahmen militärischer Lageberichte den Hof über diese Köstlichkeit. Die Wiener Köche befassten sich in den folgenden Jahren gründlich mit dem italienischen Rezept und verfeinerten es. Anstelle des Koteletts wurde die saftige Kalbsnuss dünn geschnitten, die Weißbrotbrösel wurden durch Semmelbrösel ersetzt, und Mehl als Basis der gut haftenden Panier hinzugefügt. - Was auch immer stimmen mag - heute ist das „Wiener Schnitzel“ ein Inbegriff der klassischen Wiener Küche.

Ausgelöstes Wiener Backhendl ^{A,C,G}

24,50



Das „Wiener Backhendl“ ist ein echtes Wiener Original und wurde - im Gegensatz zu vielen anderen Spezialitäten der heutigen Wiener Küche, die oftmals in den ehemaligen Kronländern der k. u. k. Monarchie kreiert wurden - tatsächlich im Wien der Biedermeierzeit erfunden. Das Backhendl war damals der Inbegriff der feinen Wiener Küche, der Aristokratie und dem gehobenen Bürgertum vorbehalten. Zwischen 1870 und 1910 erlebte das Backhendl einen derartigen Boom, dass man diese Epoche wegen des allgegenwärtigen Backhendlessens auch oft „Backhendlzeit“ nannte.

Gebackene oder geröstete Kalbsleber ^{A,C,G}

23,60



Was zur Kaiserzeit aus der Not heraus erfunden wurde, ist heute eine vom Aussterben bedrohte Spezialität. Die Verwendung und Zubereitung von Innereien stammt aus der k.u.k. Ära, entstanden in einer Zeit des Mangels, in der Dienstleistungen billiger waren als Zutaten, einer Zeit, in der Köche stundenlang am Herd standen, um selbst das letzte „Fuzzlerl“ Fleisch eines Nutztieres genießbar zu machen.

Beilagen zur Wahl:

je à 6,50

Petersilienkartoffeln ^G

Kartoffel-Vogelersalat ^{L,M,O}

oder Butterreis ^G

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Wiener Klassiker „kaiserlich“ serviert

Euro

Alt-Wiener Tafelspitz A,C,G,L,M,O 28,00
Geröstete Kartoffeln/ Markscheibe/ Schnittlauchsauce/ Apfelkren



Des Kaisers liebste Speise!

Der traditionelle Tafelspitz hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert und ist eine Original Wiener Spezialität. Schon in der 1. Hälfte des 19. Jahrhunderts zählte gekochtes Rindfleisch zu den täglichen Standardgerichten der kaiserlichen Hofküche. Endgültige Bekanntheit erreichte es unter dem als sparsam und genügsam geltenden Kaiser Franz Joseph I., dem der gekochte Tafelspitz als einfache Kost mit den damals üblichen Beilagen täglich serviert werden musste - er durfte auf keiner Tafel fehlen, da er das Leibgericht des Kaisers war.



Rosa gebratene Lammkrone A,C,G,H,L,M,O 26,90
Rotkraut/ Mandelbällchen/ Trüffel - Öl

Kaisergulasch A,C,G,L 26,50
Nockerln/ Kapern/ Sauerrahm



Im 19. Jahrhundert wurde von Köchen die Bezeichnung „Kaiser“ für Gerichte dann gewählt, wenn es galt, Speisen besonderer Güte auszuzeichnen. Außerdem war Ingwer zur Kaiserzeit sehr teuer und nicht für jeden einfachen Bürger erschwinglich. Daher war Ingwer damals nur der Aristokratie und dem Kaiser vorbehalten, was ebenfalls zur Namensgebung dieser Gulasch-Spezialität führte.

**Auf Wunsch servieren wir auch gerne kleine Portionen
unserer Hauptspeisen.**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere



stefanie
RESTAURANT

Desserts & Käse

Euro

Kaiser-Schmarren A,C,G,O

16,50

Zwetschkenröster

(Wartezeit ca. 25 min.)



Das Wort „Schmarren“ ist seit dem 16. Jahrhundert gebräuchlich. Im Wiener Dialekt bezeichnet „Schmarren“ etwas Mindervertiges oder Unsinn. Über die Entstehung des „Kaiserschmarren“ ist wenig bekannt, es existieren jedoch mehrere Legenden dazu, die auf Kaiser Franz Joseph I. bzw. das Kaiserhaus zurückgehen. Besonders amüsant ist die Geschichte, wonach dem Hofkoch bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Als er dies der Kaiserin Elisabeth vorzusetzen versuchte, diese jedoch nicht sehr erfreut zu sein schien, rettete der Kaiser die Situation mit den Worten: „Na, geb er mir halt den Schmarren, den unser Leopold da wieder z’sammkocht hat!“ Der Schmarren im Hotel Stefanie ist eine leichte Abwandlung vom „Kaiserschmarren“

Stefanie Torte A,C,E,G,O

12,70

Mohn/ Sauerkirsche

Wiener Palatschinken A,C,G

13,10

Marillenmarmelade/ Veilcheneis



Veilcheneis ist eine österreichische Spezialität, die durch Kaiserin Elisabeth’s Vorliebe dafür Berühmtheit erlangte. Beim Veilcheneis der Kaiserin handelte es sich eigentlich um ein Sorbet, da es keine Milch enthielt. Sisi pflegte mit Sport und Diäten ihre schlanke Figur zu erhalten. Das Veilcheneis war fixer Bestandteil ihrer Diäten - so gab es z.B. eine Diät, die aus täglich zwei Orangen und Veilcheneis bestand. Auch auf Reisen ließ sie sich diese Spezialität stets und überall frisch zubereiten. Das Veilchen war außerdem die Lieblingsblume der Kaiserin.



Duett von der Zwetschke A,C,G,O

13,80

Warmer Zwetschkenfleck/ Powidleis

Dunkles Schokomousse A,C,E,G,H,O

14,10

Spekulatius/ Lebkuchen/ Zwergorange

Österreichischer Käse G,H,M

15,00

Feigensenf/ Apfel/ Traube/ Walnuss

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere