



WIENER BEISL

Wien – Berlin kulinarisch vereint

SPEISEKARTE DEUTSCH



VORSPEISEN

Erbsenschaumsuppe
mit gebackener Blutwurst

8.0

Junger Römersalat
mit Limonen-Joghurt-Dressing
und gerösteten Pfifferlingen

15.0

Sommersalat mit Scampi
gebratenem Schafskäse und Kürbiskernen

16.0

ZWISCHENGERICHTE

Gefüllte Spitzpaprika-Schote
mit Polenta auf Crèmespinat

15.0

Kaspressknödel
auf Pfifferling-Ragout
mit Schluppen

16.0

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten
mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!





HAUPTGÄNGE

Rindertafelspitz
mit Meerrettichsauce,
Crèmespinat und Bouillonkartoffeln
21.0

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurken-Salat
oder Bratkartoffeln
21.0

Entrecôte vom Pommerschen Rind
mit Estragon-Senfkruste
breiten Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln
25.0

SÜßSPEISEN & KÄSE

Vanille crème brûlée
mit Blaubeerkompott
8.0

Mascarponecrème
mit Biskuit und Erdbeeren
9.0

Heim's Käseauswahl
mit Weintrauben und Nuss-Pesto
12.0





HEISSGETRÄNKE

Espresso	2.0
Espresso doppelt	4.0
Espresso Macchiato	2.5
Kaffee	3.0
Cappuccino	3.5
Milchkaffee	4.0
Tee	4.0

SOFTDRINKS

San Pellegrino	0,25 l	3.5
	0,75 l	7.0
Acqua Panna still	0,25 l	3.5
	0,75 l	7.0
Apfelsaft	0,2 l	3.0
Orangensaft	0,2 l	3.0
Rhabarbersaft	0,2 l	3.0
Johannisbeersaft	0,2 l	3.0
Saftschorle	0,2 l	3.0
	0,4 l	5.0
Almdudler	0,25 l	3.0
Tonic Water	0,2 l	3.0
Ginger Ale	0,2 l	3.0
Bitter Lemon	0,2 l	3.0
Coca Cola/Zero/Fanta	0,2 l	3.0
	0,4 l	4.5





BIER

König Pilsner	0,3 l	3.0
	0,4 l	4.0
König Pilsner alkoholfrei	0,3 l	3.0
Augustiner Weißbier	0,5 l	4.5
Radler	0,3 l	3.0
	0,4 l	4.0

APERITIF

Als besondere Empfehlung:

Unsere hauseigene Premium-Sektmarke

Lutter & Wegner	0,1 l	5.0 €
Riesling Sekt	0,75 l	35.0 €

Weißweinspritzer	0,2 l	5.0
Sherry dry/medium	5 cl	5.5
Portwein rot/weiß	5 cl	5.5
Aperol Spritz	0,2 l	6.5
Hugo	0,2 l	6.5
Kir	0,1 l	6.5
Kir Royal	0,1 l	11.0





LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic	8.5
Tanqueray Gin Tonic	9.5
Blue Gin Tonic	10.5
Hendrick's Gin Tonic	11.5
Absolut Vodka Soda	8.0
Absolut Vodka Lemon	8.0
Absolut Vodka Orange	8.0
Grey Goose Vodka Soda	9.5
Grey Goose Vodka Lemon	9.5
Grey Goose Vodka Orange	9.5
Jack Daniel's Cola	8.0
Jim Beam Cola	8.0
Red Label Cola	9.0
Black Label Cola	10.0
Cuba Libre	8.5
Campari Soda	8.0
Campari Orange	8.0

BITTER

Jägermeister	4 cl	5.5
Averna	4 cl	5.5
Ramazotti	4 cl	5.5
Fernet Branca/Menta	4 cl	5.5
Unicum	4 cl	5.5
Punte mes	4 cl	5.5





OBSTBRAND

REISETBAUER

Obstler Hausmarke	4 cl	5.0
Williams Birne	4 cl	10.0
Marille	4 cl	10.0
Quitte	4 cl	10.0
Zwetschge	4 cl	10.0
Ingwer	4 cl	10.0
Vogelbeere	4 cl	12.0
Himbeere	4 cl	12.0
Kirsche	4 cl	12.0

GRAPPA

Nardini	4 cl	7.5
Nardini Riserva	4 cl	8.0
Nonino Moscato	4 cl	9.0
Tignanello	4 cl	10.0





Traubensaft weiß	0,2 l	4.0 €
<i>Weingut Ott</i>		
<i>Wagram, Österreich</i>		

OFFENE WEINE

WEIß

Grauburgunder „Brunhilde“	0,1 l	4.5 €
<i>Weingut Dreissigacker/Laggner</i>		
<i>Rheinhessen, Deutschland</i>		

Riesling Vollrads	0,2 l	5.0 €
<i>Weingut Schloss Vollrads</i>		
<i>Rheingau, Deutschland</i>		

Chardonnay	0,2 l	5.0 €
<i>Weingut Kloster Limburg</i>		
<i>Pfalz, Deutschland</i>		

Grüner Veltliner	0,2 l	5.0 €
<i>Weingut Gmeinbock</i>		
<i>Niederösterreich</i>		

ROSE

Rosé „Isolde“	0,1 l	4.5 €
<i>Weingut Dreissigacker/Laggner</i>		
<i>Rheinhessen, Deutschland</i>		

DESSERTWEIN

Beerenauslese - Cuvée	0,375 l	39.0 €
<i>Weingut Umathum</i>		
<i>Burgenland, Österreich</i>		





OFFENE WEINE

ROT

„That's Neiss“ Rotwein Cuvée <i>Weingut Ludi Neiss</i> <i>Pfalz, Deutschland</i>	0,1 l	5.5 €
Württembergischer Lemberger <i>Weingut Graf Neippberg</i> <i>Württemberg, Deutschland</i>	0,1 l	5.5 €
Spätburgunder, QbA <i>Weingut Salway</i> <i>Baden, Deutschland</i>	0,1 l	5.5 €
Zweigelt <i>Weingut Heiderer Mayer</i> <i>Niederösterreich</i>	0,2 l	6.0 €

SEKT & CHAMPAGNE

Lutter & Wegner	0,1 l	5.0 €
Riesling Sekt	0,75 l	35.0 €
Pommery Brut Royal	0,1 l	11.5 €
	0,75 l	89.0 €
Pommery Brut Royal Rosé	0,75 l	98.0 €
Möet & Chandon	0,75 l	98.0 €
Brut Imperial		



Feiern Sie Ihre privaten und geschäftlichen Anlässe bei uns im
Wiener Beisl oder verschenken Sie unsere Gutscheine
Wir beraten Sie gern

Wir akzeptieren:



EC- und Kreditkartenzahlungen ab 25,00 €
(Visa, Master Card, American Express)