

UNSERE KLASSIKER



VORSPEISEN

VOGERLSALAT

Veltliner-Kartoffel-Dressing, Speck, Schwarzbrot ... 9,50

Wie man es dreht und wendet: Aus dem kleinen Büschel unscheinbarer, grüner Blätter will kein rechtes „Vogel“ werden. Auch die zu Rate gezogene Fachliteratur liefert keinen Aufschluss über die Hintergründe der österreichischen Namensgebung „Vogelersalat“. In früheren Zeiten hat man sie als Wintergemüse gesammelt und in der Küche verwertet. Vielleicht kommt auch daher die österreichische Bezeichnung „Vogelersalat“, weil es als besonderes Glück galt, diese Pflanze mit ihrer feinen Konsistenz und ihrem nussigen Geschmack zu finden.
Das Glück nämlich ist, wie eine Alt-Wiener Redensart weiß, ein Vogel...

RINDSTATAR

Gebackenes Hühnerrei, Karfiol ... 15,50

Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt. Bekannt wurde das von dem französischen Meisterkoch Auguste Escoffier 1921 kreierte Beefsteak Tatar oder Tartare.

HAUS GERÄUCHERTE FORELLE

Rotebeete, Sellerie, Apfel, Meerrettich, Zitrone ... 14,50

Unsere hausgeräucherte Forelle erfreut sich so großer Beliebtheit, dass sie nun den Platz bei unseren Leibspeisen gefunden hat. Feines Buchenholz umschmeichelt unsere Forelle, bevor die Komposition ihr Vollendung mit feinsten Zutaten auf den Teller findet.

RINDERKRAFTBRÜHE

Frittaten, Grießnockerl, gebackene Leberknödel ... 8,20

Das Wort „Frittate“ kommt aus dem Italienischen vom gleichbedeutenden, italienischen Substantiv frittata „Omlette, Pfannkuchen“ - abgeleitet von fritto „gebacken, gebraten“.

KALBSTAFELSPITZ

Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz, Gemüsesalat, Kürbiskernöl ... 15,50

Zu dieser leichten Vorspeise, empfehlen wir Ihnen ein Glas von unserem Grünen Veltliner Messwein vom Stift Goettweig aus der Wachau.
achterl / vierterl ... 3,50 / 6,80



HAUPTGERICHTE

WIENER SCHNITZEL

Petersilien-Erdäpfel, Preiselbeeren ... 21,50

Aus der Kalbslende, Schmetterlingsschnitt in Bröselmehlmischung und im Butterschmalz gebacken. Der Inbegriff der altösterreichischen Kochkunst! Die Zubereitung weist auf frühbürgerlichen Ursprung bis ins 16. und 17. Jahrhundert hin. Paniert und „schwimmend“ im Fett gebacken ist ein typisches Merkmal der alten Wiener Küche. Ganz entgegen des Märchens um Feldmarschall Radetzky, wonach selbiger diese Institution aus Norditalien importiert haben sollte.

Alle Preise in Euro inkl. 10% MwSt.

Liebe Gäste, falls Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen wünschen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Für unser Schwarzbrot, hausgemachten Aufstrich und Kernöl berechnen wir 1,90 pro Person.



UNSERE KLASSIKER



HAUPTGERICHTE

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ Spinat, Erdäpfel-Stampf, Schnittlauchsoße, Apfeln ... 24,50

An der Hofstafel: Verspeiste der Kaiser Franz Joseph den letzten Bissen an der Tafel, so wurden dem restlichen Hofstaat die Teller ausgehoben bzw. gar nicht mehr serviert. So mussten all jene sich woanders was zum Essen suchen. Die legendäre Anna Sacher wusste das, hatte Mitleid und ein Auge fürs Geschäft. Deshalb ließ sie für die Hungrigen des Militärs täglich ein Gericht zubereiten, welches stundenlang vor sich hin köcheln konnte, dabei noch besser wurde und jederzeit servierbereit war.

BACKHENDL Gebackenes vom Maishendl, Erdäpfel-Vogerlsalat, Sauce Tartare, knusprige Petersilie, Kürbiskernpesto ... 19,50

Zur Biedermeierzeit war das Backhendl Inbegriff der feinen Wiener Küche, der Aristokratie und des gehobenen Bürgertums. Im späten 19. Jahrhundert erlebte das Backhendl dann einen derartigen Boom, dass hier auch von der Backhendlzeit gesprochen wird. Aus einem alten Wiener Kochbuch: „Das einjährige Huhn wird geviertelt, gesalzen, in Mehl gewälzt, sowie durch mit Öl verschlagenes Ei gezogen und in lichte Semmelbrösel gegeben, sodann im heißen Fett gebacken.“ Auch Magen und Leber wurden damals paniert, gebacken und ebenfalls serviert.



SPINATKNÖDEL Geschmolzener Bergkäse, Rahmschwammerl ... 16,50

Unser vegetarischer Liebling, 100% bio Käse aus den Tiroler Bergen. Mit einem Glas Sauvignon blanc von Robert Goldenits aus dem Burgenland schmeckt's noch besser!

achterl / vierterl ... 4,50 / 8,80



NACHSPEISEN

KAISERSCHMARRN „FERDINAND“ Powidl, Apfelmus, Rosinen, Mandeln ... klein 8,50 / groß 13,50 Zubereitungszeit min. 30 Minuten

Zu viele Legenden und Gerüchte ranken sich um den berühmten Schmarrn, als dass man sich auf eines festlegen könne. Besonders amüsant aber ist die Legende vom Hofkoch, welchem bei der Zubereitung von Palatschinken der Teig zu dick geraten und gerissen war. Worauf die Kaiserin Sisi nicht sehr erfreut reagierte, der Kaiser jedoch die Situation mit folgenden Worten rettete: Na, geb er mir halt den Schmarrn, den unser Leopold da wieder z'sammkocht hat!“

HEISSE LIEBE Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagobers ... 6,50

Der Klassiker aus den 70ern! Beliebt bei Alt und Jung - danach noch ein Espresso vom Dinzler!
Espresso ... 2,60

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.

Liebe Gäste, falls Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen wünschen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.
Für unser Schwarzbrot, hausgemachten Aufstrich und Kernöl berechnen wir 1,90 pro Person



VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSÜPPCHEN

Blütenkräckern, Pochiertes Eigelb ... 9,50

HAUS GERÄUCHERTE FORELLE

Rotebeete, Sellerie, Apfel, Meerrettich,

Zitrone ... 14,50

HIMMEL & ERDE BAMBERGER

HAUS

Kross gebratene Blutwurst, karamellierte Äpfel Bratkartoffeln,
grünes Apfelgel, Röstzwiebeln ... 11,50

SCHWARZBROT BRUSCHETTA

Kalbskopf, Variation von Rettich,

Wildkräutersalat ... 12,50

RINDSTATAR

Gebackenes Hühnerrei, Karfiol... 15,50

HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN

Topfenocken, Dörrobst, Rotweinkirschen ... 26,50

LAMM - CARRÉE

Kräuterkruste, Thymianjus, gebratener Spargel, Brennessel - Brotauflauf... 24,90

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN

Trüffelpüree, kleines Gemüse, Burgunderjus ... 23,00

FIAKER RINDERGULASCH

Brotauflauf, Essiggurke, Spiegelei ... 19,50

GEBRATENES SAIBLINGSFILET

AUS KÄRNTNER LANDEN

Erbsen, Artischocken, Safran, Risotto ... 21,50

NACHSPEISEN

KLETZENRAVIOLI

Honig - Birnen Kompott, Karamell - Vanille - Mandel Eis ... 12,70

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

Gewürzweichseln, karamellisiertes Vanilleeis ... 11,00



FR./SA./SO. IST FISCHTAG!

Wir servieren Ihnen fangfrischen Saibling
(100g. – 6,10€) und Forelle (100g. – 5,50€) im
Ganzen

UNSER KÜCHENCHEF

EMPFIEHLT:



SONNTAG IST BRATENTAG!

Jeden Sonntag Mittag bereiten wir für unsere Gäste einen
Festtagsbraten zu.

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

reservierung@zumferdinand.de

Oder fragen Sie direkt im Restaurant

WEINEMPFEHLUNG

SILVANER

Silva, Franken

Ein typischer, jugendlicher Silvaner mit angenehmer
Säure in modernem Design

0,1/0,2/0,75 ... 3,20/6,20/28,00



FURMINT

Triebaumer, Burgenland

Lädt ein zum Träumen auf der Blumenwiese, vegetale
Noten, saftig, fester Körper, animierende Säure

0,1/0,2/0,75 ... 3,50/6,80/33,00



SAUVIGNON BLANC

Springfield, Robertson

Zartfruchtiges Bouquet, mineralische Noten, Duft von
weißen Blüten und Feuerstein

0,1/0,2/0,75 ... 4,00/7,80/41,00



SPARGEL

SPARGELCREMESUPPE

Saiblingskaviar ... 9,50

FELDSALAT MIT FRISCHEM SPARGEL

Erdbeeren, Pinienkernen,
Bärlauch - Honig - Vinaigrette...12,50

SALAT VOM GRÜNEN UND WEISSEN SPARGEL

Hausgebeizter Fjord - Lachs,
Balsamico - Bärlauch - Dressing ... 14,80



ABENSBERGER SPARGEL

(250g)

Neue Kartoffeln mit Petersilie, Sauce Hollandaise,
Braune Butter ... 19,50

mit WIENER SCHNITZEL ... 27,50

mit FILET VOM GEBRATENEM
BACHSAIBLING
UND FORELLE ... 25,50

mit GEKOCHTEM SCHINKEN ... 23,50



TOPFENKNÖDEL

Rhabarber, Butterbrösel, Erdbeereis ... 10,90





WEINBEGLEITUNG

2015 GRÜNER VELTLINER PREUSSEN

Wieninger, Wien

2016 FURMINT

Triebaumer, Burgenland

2008 RIESLING FEDERSPIEL

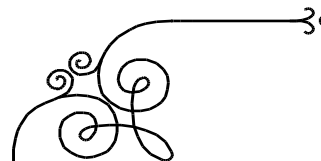
Nikolaihof, Niederösterreich - Wachau

2014 BLAUFRÄNKISCH EISENBERG

Schiefer, Burgenland

2015 AUSLESE MUSKAT OTTONEL

Kracher, Burgenland



FRÜHLINGS – WALZER

MENÜ

WILDKRÄUTERSUPPCHEN

Blütenkräckern, Pochiertes Eigelb

SCHWARZBROT BRUSCHETTA

Kalbskopf, Variation von Rettich,
Wildkräutersalat

SAIBLINGSFILET

Kartoffeln - Bärlauch - Gnocchi,
Morcheln, Spargel

LAMM - CARRÉE

Kräuterkruste, Thymianjus, gebratener Spargel,
Brennnessel - Brotauflauf

TOPFENKNÖDEL

Rhabarber, Butterbrösel, Erdbeereis

