



Restaurant  
**FÜHRICH**

**Excelente, dice Falstaff, algo imprescindible en Viena, dicen los invitados**

Radiante, con una sonrisa encantadora, Petra Führich, la gerente del restaurante, da la bienvenida a sus invitados. Encantadora, atractiva y exitosa, lleva más de 25 años dirigiendo su restaurante. Con su excelente y delicada cocina, el establecimiento es desde hace mucho tiempo un lugar de llegada y encuentro al que siempre se vuelve. Para ponerse cómodo y ser agasajado culinaria mente con amor, devoción y entusiasmo.



**Amplia mente conocido y amado**

El Führich, en el corazón de Viena, es un lugar de encuentro para jóvenes y mayores, tanto locales como extranjeros. Porque para Petra Führich es muy importante que cada huésped se sienta a gusto.

**El mejor servicio, la mejor comida y muchos huéspedes asiduos**

Numerosos huéspedes disfrutan todos los días de una cocina austriaca creativa y de alta calidad. También los gourmets que no consumen gluten ni lactosa, encuentran en el Restaurante Führich una colorida y rica selección de finas especialidades y esta encantados de volver una y otra vez.

**Coma con diversión y alegría: disfrute las veladas especiales en el Restaurante Führich**

Pruebe uno de los emocionantes y divertidos eventos. Disfrute de la humorística "Cena perfecta para el amor" con la famosa artista Barbara Balldini. O asista a una de las emocionantes veladas bajo el lema "Dinner events".

**También usted desea pasar una noche divertida e inusual?**

Reírse a carcajadas otra vez? Obtenga más información:

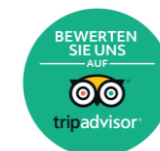
**[www.restaurant-führich.at](http://www.restaurant-führich.at)**

**Difúndalo para que otros también puedan disfrutar y divertirse.**

Disfrutó con nosotros y el servicio fue excelente? Por favor, siéntase libre de contarnos más.

Nos alegraremos si a continuación nos deja su opinión:

Restaurant Tester .wien  
<http://restauranttester.wien>



## Picada

### Un buen comienzo: bocaditos de tocino de raíz finamente ahumado

Perfecto también para el pequeño apetito 5,5

Sin gluten

## Aperitivos

**"Frizzante Rosado " Willi Opitz 0,1 l** - Para la pasión del momento 5,80

**Martini Bianco & Tonic** - Martini Blanco, naranja agri dulce y menta fresca 8,50

**Alpen Mojito** - Alpsynt, soda, lima y azúcar moreno 8,50

**Finetime Aperol** - Prosecco espumoso con un toque de soda, aperol y naranja fresca 6,20

**Sandía Finetime** - Prosecco con un toque de soda, sandía refrescante y delicada albahaca fresca 5,80

**Führich Special:** Aperol sin alcohol - Bebida de naranja irresistiblemente espumosa con un chorrito de soda y una rodaja de naranja 5,00

## Limonadas Führich – Frescas & caseras

**Té helado orgánico casero** 0,5 l - Refresco natural de té negro con menta silvestre y lima 0,5 l 6,00

**Limonada casera de jengibre y lima** 0,5 l - con menta de jardín y lima 6,00

**Agua de abedul BIO** 0,5 l - Finamente refinada con lima fresca y menta refrescante 6,00

**Limonada de saúco y lima** 0,5 l - con menta fresca del jardín, lima verde y jarabe aromático de saúco 6,0

**Sandía y Limonada de Albahaca** 0,5 l - Simbiosis refinada con diferencia 6,00

## Café & Chocolate

**Espresso pequeño/marrón pequeño** - espresso pequeño/espresso pequeño con crema de café 3,00

**Melange** - Espresso con leche espumada cremosa 4,50

**Espresso grande/grande marrón** - espresso doble/espresso doble con crema de café 4,50

**Café Latte** - Espresso con mucha leche caliente 5,00

**Chocolate caliente** - taza 0,25 l 4,80

**Limonada** caliente de jengibre y lima taza 0,25 l 4,20

## Fina Selección de té

Lujosa Selección - 1 tetera Premium – té nobles y seleccionados a mano 5,00

Assam, menta, manzanilla, naranja sanguina, hierbas vitales, té verde, vainilla Rooibos (sin cafeína)

## Digestivos

**Brandy de la Reisetbauer** - Sentir la calidad

**Rowberry** 2 cl - fuerte y elegante 12,00

**Albaricoque** 2 cl - suave y transparente 6,00

**Pera Williams** 2 cl - vivaz y animado 6,00

**Brandy de ciruela** 2 cl - aroma cremoso y halagador 6,00

**Vodka Stolichnaya** 0,35 l botella 41,00 o 4 cl 9,00

**Jägermeister** 4 cl 6,00

**Coñac Hennessy** 4 cl 12,00

**Chivas Regal** 4 cl Whisky Escocés 11,00

**Jameson** 4 cl de Whisky Irlandés 11,00

**Cuatro Rosas** 4 cl de Whisky Bourbon 10,00

**Ron Havana Club** 4 cl 9,00

**Ginebra Bombay** 4 cl 7,00

**Martini Blanco** 4 cl 7,00

**Martini Extra Seco** 4 cl 7,00

**Grappa Riserva** 2 cl Bortolo Nardini 6,00

**Campari** 4 cl 5,00

## Bebidas sin alcohol

**Römerquelle** 0,33 l botella - con o sin gas 3,40

**Römerquelle** 0,75 l botella - con o sin gas 6,20

**Jugo de manzana**- naturalmente turbio 0,25 l 4,20

**Coca Cola / Coca Cola Zero** 0,33 l botella 4,20

**Jugo de uva 0,25 l botella** - 100 % natural 4,20

**Té helado orgánico casero** 0,5 l - Refresco natural de té negro con menta silvestre y lima ácida 0,5 l 5,80

**Limonada de Hierbas** 0,33 l vaso 4,00

**Soda de limón** 0,25 l - con limón recién exprimido 3,00

**Agua Tónica Thomas Henry Botella de** 0,2 l 5,00

## Cervezas

**Stiegl Pils de barril – Pfiff** 0,2l Vaso 3,20, **Seiderl** 0,33l Vaso 4,20, **Krügerl** 0,5l Vaso 5,20

**Kräuterradler** 0,5 l Vaso 4,80

**Flaschenbier Oscura** 0,5 l Botella 4,80

**Stiegl Weisse 0,5 l Botella** – naturalmente turbia 4,80

**Stiegl Freibier 0,5 l Botella** – sin alcohol 4,80

**Stiegl Paracelsus orgánico** 0,33 l 4,20

Sin gluten

## Chispeantes

**Hugo Splash ¼ l Copa** - combinación de vino blanco y flor de saúco, con un toque de lima y menta 5,90

**Aperol Splash ¼ l Copa** - mezcla de vino blanco, soda y aperol para el color naranja soleado 5,90

**Melón Splash ¼ l Copa** - Delicado vino blanco con soda espumosa, sandía, lima fresca y albahaca 5,90

**White Splash ¼ l Copa** 4,20

## Entradas

**El pequeño Mu** - Ensalada de hojas crujientes con mozzarella de búfalo jugosa, aguacate, pesto de tomate y tomates pequeños aromatizados, marinados con una reducción de vinagre balsámico armoniosamente equilibrada 14,80

Placer sin gluten y vegetariano

**Ensalada con queso de oveja** - con semillas de granada, aderezo de miel y mostaza y chips de parmesano 13,80 / con pollo 16,80

Sin gluten, sin lactosa y con un toque vegetariano

**Tártaro de ternera de corral** con mantequilla, un huevo de codorniz suave, bayas de alcaparra y pan blanco fresco; pequeño 14,80 grande 16,80

Sin gluten, a pedido

## Sopas

**Sopa de zanahoria naranja-jengibre** – con chips de zanahoria 5,80

Sin gluten y vegetariano

**Sopa de carne** fuerte con panqueques caseros 5,80

Sin gluten y sin lactosa a pedido

## Platos principales

**Schinkenfleckerl Natura** - un clásico muy bueno - con ensalada verde 12,80

Sin lactosa

**Butifarra Führich** - con ensalada de tocino caliente, patatas fritas, mostaza 14,80

Sin gluten y sin lactosa

**Wiener Schnitzel de cerdo** con ensalada de patatas finamente condimentada y arándanos afrutados 16,80

Sin gluten y sin lactosa a pedido

**Wiener Schnitzel de ternero mamón** - el original - con ensalada de patatas finamente condimentada y arándanos afrutados 21,80

Sin gluten y sin lactosa a pedido

**Hamburguesa Führich de luxe** – jugosa, frita con mostaza - salsa de crema, sobre queso cheddar ahumado casero, ensalada, aros de cebolla fuerte, servida con papas fritas 17,80

**Altwiener Tafelspitz** carne de res con corazones de ensalada cremosa, tortilla suiza, rábano picante de manzana y salsa de cebollino 22,50

Sin gluten

**Pescado fresco del día** – Mediterráneo, con caldo de tomate, calabacín, patatas al romero 23,80

Sin gluten a pedido

**Filete de ternera** con champiñones frescos y puerros finamente picados y patatas fritas - 200 gramos 34,0

Sin gluten, a pedido sin lactosa

## Guarniciones

**Ensalada de hojas frescas** - fresca y crujiente 5,00

**Ensalada mixta** - tomates, pepino, ensalada de hojas 5,00

**Ensalada casera de patatas** - casera y finamente condimentada 5,00

**Patatas fritas / Patatas dulces fritas 5,00**

**Cesta de pan (también sin gluten)** - focaccia italiana y pan integral fuerte 3,20

**Porción de arándanos rojos a frutados** - perfecto con Wiener Schnitzel 1,50

## Postres

**Crème Brûlée** - crema de vainilla tierna con corteza de caramelo crujiente 8,50

Sin gluten

**Variedad de sorbetes** 7,20

Sin gluten

**Soufflé de chocolate** con núcleo de chocolate, frambuesas y crema batida 8,20

Sin gluten

**“Kaiserschmarrn”** hecho en casa y una especialidad vienesa a partir de 2 personas, por porción 8,40

## Vino blanco de la casa

	1/8 Glas	1/4 Glas
<b>Grüner Veltliner “Hundschupfen”</b> Hagn Mailberg /Weinviertel	4,90	9,80
<b>Wiener Gemischter Satz DAC “BIO”</b> / Wieninger/ Stammersdorf / Viena	5,50	11,00
<b>Gelber Muskateller</b> / Hagn Mailberg / Weinviertel	5,50	11,00

## Vino rosado de la casa

<b>Rosé de Bründlmayer</b> / Langenlois / Niederösterreich	4,90	9,80
--	------	------

## Vino tinto de la casa

<b>Blaufränkisch “Hochäcker</b> / Kerschbaum / Horitschon / Mittelburgenland	4,90	9,80
<b>Bio - Zweigelt</b> / Toni Hartl / Leithaberg / Neusiedlersee	5,50	11,00
<b>Chiraz Classic</b> Black Pepper / Pfneisl / Burgenland	5,50	11,00

## Vino dulce de la casa

<b>Beerenauslese “Cuvée”</b> 1/16 l – Willi Opitz / Ilmitz/ Burgenland	6,40
--	------

## Espumantes & Champagne

	0,1 l Glas	0,75 l botella
<b>„Frizzante Rosado“</b> Willi Opitz „Para la pasión del momento“		28,00
<b>Sekt Brut</b> / Mayer am Pfarrplatz	5,40	38,00
Roederer <b>Champagne Premiere Brut</b>	38,00	72,00

*Un buen vino es una parte esencial de todo buen plato.  
La elección correcta del vino aumenta el placer.*

*En nuestra carta encontrará vinos aún más exquisitos.  
Desde vinos locales - excelentes, hasta vinos de renombre internacional.*