



Restaurant

FÜHRICH

Excellent, dit Falstaff - un incontournable à Vienne, déclarent les invités

Rayonnante, avec un sourire charmant, elle accueille chaleureusement ses hôtes : Petra Führich, la gérante du restaurant. Aimable, séduisante et couronnée de succès, elle dirige son restaurant depuis plus de 25 ans. Avec une excellente cuisine et une grande sensibilité, le restaurant a longtemps été un lieu d'arrivée, de rencontre et de retour. Pour des plats délicieux, mettez-vous à l'aise et laissez-vous gâter par les délices culinaires. Guidé avec amour, dévouement et verve.



Bien connu et aimé

Le Führich, au cœur de Vienne, est très connu de la population locale et des visiteurs étrangers et est depuis longtemps un lieu de rencontre populaire pour petits et grands. Parce que Petra Führich attache une grande importance à ce que chaque hôte se sente à l'aise.

Un service de qualité, une nourriture de qualité et de nombreux clients réguliers satisfaits.

De nombreux clients satisfaits apprécient chaque jour la cuisine autrichienne créative et de haute qualité. Les gourmets, qui mangent sans gluten et sans lactose, trouvent au Restaurant Führich une sélection riche et colorée de spécialités autrichiennes de qualité et sont toujours heureux de revenir.

Mangez avec plaisir et bonne humeur : Soirées spéciales au Restaurant Führich

Essayez l'un des dîners excitants, amusants et humoristiques. Profitez du drôle, " Parfait Dîner pour l'Amour " avec la célèbre artiste Barbara Balldini. Ou essayez l'une de nos soirées passionnantes sous la devise "Dîners événementiels".

Vous aussi, vous voulez passer une soirée amusante et insolite ?

Rire de bon cœur encore une fois ? Obtenez encore plus d'informations sur les événements :

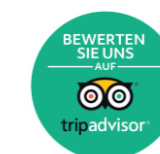
www.restaurant-fuehrich.at

Transmettez-le, pour que les autres puissent aussi en profiter et s'amuser.

Vous avez apprécié le service avec nous et le service était au top ? N'hésitez pas à nous en dire plus.

Nous attendons avec impatience votre opinion ci-dessous:

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



Débutant

Un bon point de départ : des collations au jambon de racine finement fumé à l'apéritif.

Parfait aussi pour les petits appétits 5,5

Sans gluten

Apéritif

Rotes Blut "Frizzante" 0,1 l - légèrement sucré de fraise des bois 5,80

Martini Bianco & Tonic - Martini Bianco, orange aigre-douce et menthe fraîche 8,50

Alpen Mojito - Alpsynth, soda pétillant, Lomette fraîche pétillante et sucre brun 8,50

Finetime Aperol - Vin pétillant de prosecco avec un peu de soda, apéritif et orange fraîche 6,20

Pastèque raffinée - Prosecco avec un peu de soda, pastèque rafraîchissante et basilic frais délicat 5,80

Spécial Führich: Apéritif - sans alcool - Boisson à l'orange pétillante et irrésistible avec un trait de soda et une tranche d'orange 5,0

Führichs limonades - Frais et fait maison

Thé glacé bio maison 0,5 l - Rafraîchissement naturel de thé noir à la menthe sauvage et citron vert acidulé 0,25 3,50 0,5 l 5,80

Limonade gingembre citron vert maison 0,5 l - avec menthe du jardin et citron vert 6,0

Eau de Bouleau BIO 0,5 l - Finement raffinée avec du citron vert frais et de la menthe rafraîchissante 6,00

Limonade de fleurs de sureau et citron vert 0,5 l - Avec menthe fraîche du jardin, citron vert et sirop aromatique de fleurs de sureau 6,0

Melon d'eau & Basilic Limonade 0,5 l - Symbiose raffinée avec une différence de 6,0

Café et Chocolat

Petit espresso/petit marron - petit espresso/petit espresso avec crème à café 3,00

Mélange - Espresso au lait mousseux crémeux et à la mousse 4,50

Grand espresso/grand brun - double espresso/double espresso avec crème café 4,50

Café Latte - Espresso avec beaucoup de lait chaud 5,00

Chocolat chaud - tasse 0,25 l 4,80

Chaud Limonade au gingembre 0,25 l tasse 4,20

Une sélection exquisite de thés

Tés de sélection de luxe - 1 Pot Premium Thé - noble & cueilli à la main 5,0

Assam, Menthe poivrée, camomille, orange sanguine, herbes vitales, thé vert, Vanille de Rooibos (sans caféine)

Digestif

Flamme de la Reisetbauer - Sentiment de qualité

Rowberry 2 cl - puissant et élégant 12,00

Les eaux-de-vie de Willi Opitz - Pour la passion du moment

Abricot 2 cl - doux et clair 6,00

Poire de Williams 2 cl - vivante et animée 6,00

Eau-de-vie de prune 2 cl - parfum crémeux flatteur 6,00

Bouteille de vodka Stolichnaya 0,35 l 41,00 ou 4 cl 9,00

Jägermeister 4 cl 6,00

Hennessy Cognac 4 cl 12,00

Chivas Regal 4 cl Scotch Whisky 11,00

Jameson 4 cl Irish Whiskey 11,00

Quatre Roses 4 cl de Bourbon Whisky Bourbon 10,00

Rhum Havana Club 4 cl 9,00

Gin Bombay 4 cl 7,00

Martini Bianco 4 cl 7,00

Martini Extra Sec 4 cl 7,00

Grappa Trentina 2 cl Bertagnolli 6,00

Campari 4 cl 5,00

Boissons non alcoolisées

Römerquelle 0,33 l bouteille - picotement ou alambic 3,40

Römerquelle 0,75 l bouteille - picotement ou alambic 6,20

Jus de pomme - naturellement trouble 0,25 l 4,20

Coca Cola / Coca Cola Zéro 0,33 l bouteille 4,20

Bouteille de jus de raisin - 100 % nature **0,25 l** 4,20

Thé glacé bio maison 0,5 l - Rafraîchissement naturel de thé noir à la menthe sauvage et citron vert acidulé 0,5 l 6,0

Limonade aux herbes 0,33 l verre 4,0

Bocal soda citron 0,25 l - avec citron fraîchement pressé 3,0

Eau Tonique de Thomas Henry 0,2 l bouteille 5,00

Bières

Pils Stiegl du baril - **Pfiff** 0,2l verre 3,00, **Seiderl** 0,33l verre 3,80, **Krügerl** 0,5l verre 4,80

Herbe à roulette 0,5 l verre 4,80

Bouteille de bière, bière brune 0,5 l bouteille 4,80

Stiegl Blanc 0,5 l bouteille - naturellement trouble 4,80

Bouteille de bière sans Stiegl 0,5 l - sans alcool 4,80

Tangies

Éclaboussure Hugo ¼ l verre - combinaison de vin blanc et de fleur de sureau, avec un peu de citron vert & menthe 5,90

Éclaboussure d'Aperol ¼ l verre - mélange de vin blanc, soda et apéritif pour la couleur orange ensoleillée 5,90

Éclaboussure de Melon ¼ l verre - Vin blanc délicat avec soda mousseux, pastèque, lime fraîche et basilic 5,90

Éclaboussure Blanc ¼ l verre 4,20

Apéritif

Le Petit Mou - Salade de feuilles croquantes avec mozzarella de buffle juteuse, avocat, pesto de tomates et petites tomates aromatisées, marinées avec une réduction de vinaigre balsamique harmonieusement équilibrée 14,80

Plaisir végétarien et sans gluten

Laitue frisée – avec fromage de bebris, graines de grenade, moutarde au miel et chips de parmesan 13,80
avec oulet 16,80

Sans gluten, sans lactose et un régal végétarien

Tartare de bœuf de vache saule avec du beurre, un œuf de caille tendre, des baies de câpres et du pain blanc frais ; petit 14,80 grand 16,80

Sans gluten sur demande

Soupes

Soupe de carotte, orange et gingembre avec croustilles de carotte 5,80

Plaisir végétarien et sans gluten

Soupe de bœuf corsée avec crêpe maison 5,80

Sans gluten et sans lactose sur demande

Plats principaux

Saucisses de Jambon spot nature - un classique et si bon - avec salade verte 12,80

Sans lactose

Saucisse de Führich - chaud aimé avec salade de chou au bacon chaud, pommes de terre sautées, moutarde variation 14,80

Sans gluten ni lactose

Escalope de porc à la saucisse avec salade de pommes de terre finement assaisonnée 16,80

Sans gluten et sans lactose sur demande

Escalope de veau de lait Escalope viennoise - l'original - avec salade de pommes de terre finement assaisonnée 21,80

Sans gluten et sans lactose sur demande

Hamburger de bœuf Führich deluxé - juteux frit à la moutarde - sauce à la crème, cheddar fumé maison, salade, rondelles d'oignons forts, servi avec croustilles de patate douce 17,80

Plats principaux

Vieux bœuf cuit à la viennoise avec cœurs de salade crémeuse, Rösti, raifort aux pommes et ciboulette 20,00

Sans gluten

Poisson frais du jour - Méditerranéen avec bouillon de tomate, courgettes, pommes de terre au romarin 23,80 Sans gluten sur demande

Grillade de bœuf avec champignons frais et poireaux finement hachés et croustilles de patate douce - 200 grammes 34,0

Sans gluten, sur demande sans lactose

Garnitures

Salade de feuilles fraîches - fraîche et croquante 5,0

Salade mixte - tomates, concombre, salade de feuilles 5,0

Salade de pommes de terre – fait maison et finement assaisonnée 5,0

Croustilles de patate / de patate douce 5,0

Panier à pain (également sans gluten) - Focaccia italienne et pain brun fort 3,2

Portion de canneberges fruitées - parfaite avec l'escalope viennoise 1,5

Dessert

Crème Brûlée - crème vanille tendre avec croûte caramel croquante 7,8

Sans gluten

Variation sorbet 6,8

Sans gluten

Chocolat Soufflé avec nucléaire au chocolat, framboises et la crème fouettée 8,2

Sans gluten

Vin blanc - ouvert

1/8 verre 1/4 verre

Grüner Veltliner "Gänsemarsch " Willi Opitz / Ilmitz / Burgenland 4,90 9,80

Ensemble mixte viennois DAC "BIO" / Wieninger/ Stammersdorf / Vienne 5,50 11,00

Muscat jaune / Willi Opitz / Ilmitz / Burgenland 5,50 11,00

Sabatini'Sabathi / Leutschach/ Southern Styria 5,50 11,00

Vin rosé - ouvert

Rosé de Bründlmayer / Langenlois / Basse-Autriche 4,90 9,80

Vin rouge - ouvert

Blaufränkisch "Hochäcker / Kerschbaum / Horitschon / Mittelburgenland 4,90 9,80

Bio - Zweigelt / Toni Hartl / Leithaberg / Neusiedlersee 5,50 11,00

Chiraz Classic Poivre Noir / Pfneisl / Burgenland 5,50 11,00

Vin doux - ouvert

Beerenauslese "Cuvée" 1/16 l - Willi Opitz / Ilmitz/ Burgenland 6,40

Vin mousseux et Champagne

0,1 l Verre 0,75 Bouteille

"Frizzante Rosado" Willi Opitz " Pour la passion du moment 4,80 28,00

Vin mousseux Brut / Mayer au presbytère 5,40 38,00

Roeder Champagne Première Brut 38,00 72,00

*Une noble goutte est, bien sûr, une partie de chaque excellent plat.
Le bon choix de vin augmente le plaisir.*

*Dans notre carte des vins, vous trouverez encore plus de vins fins.
De domestique - excellent, aux grands vins internationaux renommés.*