

Ausgezeichnet, sagt Falstaff – ein Muss in Wien sagen Gäste

Strahlend, mit einem charmanten Lächeln empfängt sie herzlich Ihre Gäste: Petra Führich, die Restaurantchefin. Liebenswert, attraktiv und erfolgreich, führt sie ihr Restaurant seit über 26 Jahren. Mit exzellenter Küche und mit Feingefühl gestaltet, ist das Lokal schon lange ein Ort: zum Ankommen, Zusammenkommen, Wiederkommen. Zum delikat Essen, es sich gemütlich machen und kulinarisch verwöhnt werden. Geführt mit Liebe, Hingabe und Elan.



Hausgemacht und einfach zum mit nach Hause nehmen !

Wannenbrot glutenfrei, laktosefrei, fettarm		8,2
Gewürzmischungen		6,8
Essig-Öl		12,8
Bio Ingwer-Limettensirup	0,75l	18,-
Eistee Sirup	0,75l	18,-
Bio Olivenöl aus Griechenland (Sieger / Silbermedaille)	0,25l	10
	5l	90,-

Es hat Ihnen bei uns geschmeckt und der Service war top? Erzählen Sie es gerne weiter. Wir freuen uns auf Ihre Meinung unter:

Folgen Sie uns auf:
<http://restauranttester.wien> &

- **Unsere Glutenfreien Speisen können Spuren von Gluten enthalten !**

Starter

Gut starten: Fein geräuchertes Wurzelspeck-Häppchen zum Aperitif

Perfekt auch für den kleinen Appetit 5,5

Glutenfrei

Aperitif

„Sommer Traum“ mit Sekt und Granatapfel 6,8

Primosecco Muskateller „Hagn“ 0,1 l – traubige Frucht, schönes Muskatbukett 5,4

Martini Bianco & Tonic – süß-herbe Orange und frische Minze 12

Alpen Mojito – Alpsynt, prickelndes Soda, spritzig frische Limette und brauner Zucker 8,5

Finetime Aperol – Prickelnder Prosecco mit einem Schuss Soda, Aperol und frischer Orange 6,2

Finetime Wassermelone – Prosecco mit einem Schuss Soda, erfrischende Wassermelone und zarter frischer Basilikum 5,8

Führich Spezial: Alkoholfreier Aperol – Unwiderstehlich perlender Orangen-Drink mit einem Schuss Soda und Orangenscheibe 5

Führichs Limonaden – Frisch & hausgemacht

Hausgemachter Bio Eistee 0,5 l – Natürliche Erfrischung vom Schwarztee mit wilder Minze und spritziger Limette 5,8

Hausgemachte Ingwer Limetten Limonade 0,5 l – mit Gartenminze und Limette 5,8

Birkenwasser BIO 0,5 l – Fein süßlich veredelt mit frischer Limette und erfrischender Minze 5,8

Holunderblüten & Limetten Limonade 0,5 l – Mit frischer Minze aus dem Garten, grüner Limette und aromatischem Holunderblüten-Sirup 5,8

Wassermelonen & Basilikum Limonade 0,5 l – Raffinierte Symbiose mit Pfiff 5,8

Kaffee & Schokolade

Kleiner Espresso/Kleiner Brauner – kleiner Espresso / kleiner Espresso mit Kaffeeobers 3

Melange – Espresso mit cremig geschäumter Milch und einem Schaumhäubchen 4,5

Großer Espresso/Großer Brauner – doppelter Espresso/doppelter Espresso mit Kaffeeobers 4,5

Café Latte (Milchkaffee) – Espresso mit reichlich heißer Milch 5

Hot Chocolate (Heiße Schokolade) – 0,25 l Tasse 4,8

Heiße Ingwer-Limetten-Limonade 0,25 l Tasse 4,2

Erlesene Tee-Auswahl

Luxury Selection Tees – 1 Kanne Premium Tee – edel & handverlesen 5

Assam, Pfefferminz, Kamille, Früchte, Vitalkräuter, Grüner Tee, Rooibos Vanilla (koffeinfrei)

Digestif

Brände vom Reisetbauer – Gespür für Qualität

Vogelbeere 2 cl – kraftvoll und elegant 12

Marille 2 cl -weich und klar 6,00

Williamsbirne 2 cl – lebendig und animierend 6

Zwetschkenbrand 2 cl – schmeichelnd cremiger Duft 6

Stolichnaya Wodka 0,35 l Flasche 41,00 oder 4 cl 9

Jägermeister 4 cl 6

Hennessy Cognac 4 cl 12

Chivas Regal 4 cl Scotch Whiskey 11

Jameson 4 cl Irish Whiskey 11

Four Roses 4 cl Bourbon Whiskey 10

Havana Club Rum 4 cl 9

Bombay Gin 4 cl 7

Martini Bianco 4 cl 7

Martini Extra Dry 4 cl 7

Grappa Riserva Bortolo Nardini 2cl 6

Campari 4 cl 5

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle 0,33 l Flasche – prickelnd oder still 3,4

Römerquelle 0,75 l Flasche – prickelnd oder still 6,2

Apfelsaft 0,25 l – naturtrüb 4,2

Coca Cola / Coca Cola Zero 0,33 l Flasche 4,2

Johannisbeersaft 0,2 l Flasche – 4,2

Hausgemachte Ingwer Limetten Limonade 0,5 l – mit Gartenminze und Limette 5,8

Hausgemachter Bio Eistee 0,5 l -- Natürliche Erfrischung vom Schwarztee mit wilder Minze und frisch gepresster Zitrone 0,5 l 5,8

Kräuter Limonade 0,33 l Glas 4

Soda Zitrone 0,25 l Glas – mit frisch gepresster Zitrone 3

Thomas Henry Tonic Water 0,2 l Flasche 5

Bier

Stiegl Pils vom Fass – Pfiff 0,2 l Glas 3,2, Seidel 0,33 l Glas 4,2, Krügerl 0,5 l Glas 5,2

Bio – Stiegl Paracelsius naturtrüb **glutenfrei** 0,33 l Flasche 4,2

Kräuterradler 0,5 l Glas 4,8

Flaschenbier Dunkles Bier 0,5 l Flasche 4,8

Stiegl Weisse 0,5 l Flasche - naturtrüb 4,8

Stiegl Freibier 0,5 l Flasche - alkoholfrei 4,8

Spritziges

Hugo Spritzer ¼ l Glas – Kombination aus Weißwein und Holunderblüte, mit einem Hauch Limette & Minze 5,9

Aperol Spritzer ¼ l Glas – Mix aus Weißwein, Soda und Aperol für die sonnig orange Farbe 5,9

Melonen Spritzer ¼ l Glas – Zarter Weißwein mit prickelnder Soda, Wassermelone, frischer Limette und Basilikum 5,9

Weißer Spritzer ¼ l Glas 4,2

Vorspeisen

Die Kleine Muh – Bunter Pflücksalat, saftigem Büffelmozzarella, Basilikumpesto, aromatisierten Babytomaten, mariniert mit hauseigenem Dattellessig 14,8
Glutenfrei und ein vegetarischer Genuss

Süßkartoffel-Avocado-Salat- Süßkartoffel, Gartensalat, Avocado, Granatapfel, Chili, Minze, Pinienkerne, hauseigenem Dattellessig 14,8
Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch & ein veganer Genuss

Beef Tartar vom Weiderind mit Trüffelbutter, Wachtel Ei, Kapernbeeren roten Zwiebelringen und getoastetem Focaccia klein 14,8 / groß 16,8
Auf Anfrage Glutenfrei und Laktosefrei Regional aus Österreich

Hausgemachte Grammelknödeln- karamellierter Krautsalat, Pfefferspeck klein 14,8 / groß 16,8

Thunfisch Tartar - Avocado, Kräuterbutter, Senfcaviar, getoastetem Focaccia klein 14,8 / groß 16,8
Auf Anfrage Glutenfrei

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Öl 5,8
Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch & veganer Genuss

Hokkaido - Kürbis - Cremesuppe mit Schmortomate 5,8
Glutenfrei, Laktosefrei Vegetarisch & veganer Genuss

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten 5,8
Auf Anfrage Glutenfrei

Hauptspeisen

Rotes Curry mit knackigem Gemüse, Cashewnüsse, Zitronengras, Limette, Koriander Basmati-Duftreis, Blattsalat 13,8 / oder **mit Huhn** 18,8 / oder **mit Black Tiger Garnelen** 22,8
Glutenfrei, Laktosefrei, (Vegetarisch, Vegan)

Führich Pulled -Pork – Bratkartoffeln, Coleslaw, Sour Cream knackiger Blattsalat, Zwiebelringen und hauseigenem Dattellessig / oder **im Burgerbrot** 17,8
Auf Anfrage Glutenfrei Regional aus Österreich

Maishendlbrust– Süßkartoffelpüree, Blattsalat Limetten-Vinaigrette 18,8
Glutenfrei und auf Anfrage Laktosefrei Regional aus Österreich

Schinkenfleckerl Natur - ein Klassiker und so gut – mit grünem Salat 12,8

Führich Bratwurst – heiß geliebter warmer Speckkrautsalat, Bratkartoffeln, Senfvariation 14,8
Auf Anfrage Gluten und Laktosefrei Regional aus Österreich

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat und fruchtigen Preiselbeeren <i>Auf Anfrage Gluten und Laktosefrei Regional aus Österreich</i>	16,8
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Kartoffelsalat und fruchtigen Preiselbeeren <i>Auf Anfrage Gluten- und Laktosefrei Regional aus Österreich</i>	21,8
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel, Blattsalat <i>Glutenfrei</i>	12,8
Karfiol Barbecue Wings - Karfiol, Basmatireis, Sour Cream, Blattsalat <i>Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch & veganer Genuss</i>	14,2
Cremiges Kürbis Risotto mitkaramellisiertem Ziegenkäse, Parmesan, Blattsalat oder mit Huhn 18,8 / oder mit Black Tiger Garnelen 21,8 <i>Glutenfrei</i>	15,8
Tagliatelle Pasta mit Frühlingsgemüse, Kirschtomaten und geriebenen Grana, Blattsalat oder mit Rinder Filetspitzen 21,8 / oder mit Black Tiger Garnelen 22,8	17,8
Führich - Beef - Burger mit saftigem Rindfleisch im rustikalen Briochbrot, Käse und geschmorter Rotwein-Zwiebel, Salat, Süßkartoffel-Pommes / oder Pommes frites <i>Regional aus Österreich</i>	17,8
Steak vom Thunfisch gegrillt mit cremigem Gemüse - Risotto und Rucola <i>Glutenfrei</i>	33
Steak vom Rinderfilet mit eingelegtem Frühlingsgemüse und Süßkartoffelpommes 200 Gramm 34 / oder mit Black Tiger Garnelen 42 <i>Glutenfrei und auf Anfrage Laktosefrei</i>	

Dessert

Crème Brûlée - zarte Vanillecreme mit knackiger Karamellkruste <i>Glutenfrei</i>	8,5
Schokoladensoufflé mit weichem Schokokern, Himbeeren und Schlagobers <i>Glutenfrei</i>	8,2
Mascarpone mousse - Törtchen mit Basilikum und Kirschragout <i>Glutenfrei</i>	8,5
Hausgemachter saftiger Mandel - Karotten - Kuchen mit Schlagobers <i>Glutenfrei und auf Anfrage Laktosefrei</i>	5,8
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Apfelmus <i>Glutenfrei</i>	9,8
Selbstgemachte Eisvariation <i>Glutenfrei und Laktosefrei</i>	7,2

Weine Weiß – offen	1/8 Glas	1/4 Glas
Grüner Veltliner “Hundschupfen” Hagn Mailberg / Weinviertel	4,9	9,8
Wiener Gemischter Satz DAC “BIO” Wieninger/ Stammersdorf / Wien	5,5	11
Gelber Muskateller Landessieger Hagn Mailberg / Weinviertel	5,5	11

Wein Rose – offen

Rosé vom Bründlmayer Langenlois / Niederösterreich	4,9	9,8
---	-----	-----

Wein Rot – offen

Chiraz Classic Black Pepper Pfneisl / Burgenland	5,5	11
BIO - Zweigelt Toni Hartl / Leithaberg / Neusiedlersee	5,5	11
Blaifränkisch “Hochäcker” Kerschbaum / Horitschon / Mittelburgenland	4,9	9,8

Süßwein – offen

Beerenauslese “Cuvée” 1/16 l Kracher / Illmitz/ Neusiedlersee	6,4
--	-----

Schaumwein & Champagner

	0,1 l Glas	0,75 l Flasche
„Frizzante Rosado“	5,4	28
„Primosecco Muskateller“ Hagn Mailberg /Weinviertel	5,4	28
Sekt Brut Mayer am Pfarrplatz	5,4	38
Roederer Champagne Premiere Brut	Fl.0,33 l	38
		72

*Ein edler Tropfen gehört ganz selbstverständlich zu jedem vorzüglichen Gericht.
Die passende Wahl des Weines steigert den Genuss.*

*In unserer Weinkarte finden Sie noch mehr erlesene Weine.
Von heimischen – ausgezeichneten, bis hin zu renommierten internationalen Spitzenweinen.*