

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 28 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 !

Gewürzmischungen		6,8
Essig-Öl		12,8
Hausgemachter Bio Ingwer-Limetten-Sirup	0,75l	18
Hausgemachter Bio 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!

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

Starter

Gut starten: Fein geräuchertes Wurzelspeck-Häppchen zum Aperitif

Perfekt auch für den kleinen Appetit 5,5

Glutenfrei

Aperitif

„Herbst- 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 – frischer Basilikum und Limetten 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

Alle unsere Kaffees können auch mit laktosefreier Milch bestellt werden

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

Williamsbirne 2 cl - lebendig und animierend 6

Zwetschkenbrand 2 cl - schmeichelnd cremiger Duft 6

Stolichnaya Wodka 0,35 l Flasche 41 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 Limetten 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 prickelndem 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 Dattlessig 15,8

Glutenfrei & ein vegetarischer Genuss

Süßkartoffel-Avocado-Salat - Süßkartoffel, Gartensalat, Avocado, Granatapfel, Minze, Pinienkerne, hauseigenem Dattlessig 15,8

Glutenfrei, Laktosefrei & ein veganer Genuss

Beef Tartar vom Weiderind mit Trüffelbutter, Wachtel Ei, Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und getoastetem Focaccia klein 14,8 / groß 17,8

Auf Anfrage Glutenfrei und Laktosefrei **Regional aus Österreich**

Hausgemachte Grammelknödeln - karamellisierter Krautsalat, Pfefferspeck klein 14,8 / groß 17,8

Thunfisch Tartar - Avocado, Kräuterbutter, Senfcaviar, getoastetes Focaccia klein 14,8 / groß 17,8

Auf Anfrage Glutenfrei

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Öl 5,8

Glutenfrei, Laktosefrei, Veganer

Hokkaido - Kürbis - Cremesuppe mit Schmortomate 5,8

Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan

Kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten 5,8

Auf Anfrage Glutenfrei

Gulaschsuppe mit Schwarzbrot 7,8

Hauptspeisen

Rotes Curry mit knackigem Gemüse, Cashewnüsse, Zitronengras, Limette, Koriander, Basmati-Duftreis, Blattsalat 14,8 / oder mit Huhn 18,8 / oder mit Black Tiger Garnelen 23,8

Glutenfrei, Laktosefrei, (Vegetarisch, Vegan) / scharf 🌶️

Führich Pulled -Pork – Bratkartoffeln, Coleslaw, Sour Cream, geschmorter Rotwein-Zwiebel, knackiger Blattsalat / oder im Burgerbrot 17,8

Auf Anfrage Glutenfrei **Regional aus Österreich**

Maishendlbrust– Süßkartoffelpüree, Blattsalat Limetten-Vinaigrette 20,8

Glutenfrei, Laktosefrei **Regional aus Österreich**

Schinkenfleckerl Natur - ein Klassiker und so gut – mit grünem Salat 13,8

Führich Bratwurst – heiß geliebter warmer Speckkrautsalat, Bratkartoffeln, Senfvariation 14,8

Laktosefrei, Auf Anfrage Glutenfrei **Regional aus Österreich**

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat und fruchtigen Preiselbeeren Auf Anfrage Gluten und Laktosefrei Regional aus Österreich	16,8
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Kartoffelsalat und fruchtigen Preiselbeeren Auf Anfrage Gluten- und Laktosefrei Regional aus Österreich	23,8
Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel, Blattsalat Glutenfrei	13,8
Karfiol Barbecue Wings - Basmatireis, Blattsalat Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan	14,2
Cremiges Kürbis Risotto mit karamellisiertem Ziegenkäse, Parmesan, Blattsalat oder mit Huhn 18,8 / oder mit Black Tiger Garnelen 23,8 Glutenfrei	15,8
Tagliatelle Pasta mit Frühlingsgemüse, Kirschtomaten und geriebenen Grana, Blattsalat oder mit Rinder Filetspitzen 23,8 / oder mit Black Tiger Garnelen 23,8	17,8
Führich - Beef - Burger mit saftigem Rindfleisch im rustikalen Briochbrot, Käse und geschmorter Rotwein-Zwiebel, Salat, Süßkartoffel-Pommes / oder Pommes frites Regional aus Österreich	17,8
Steak vom Thunfisch gegrillt mit cremigem Gemüserisotto und Rucola Glutenfrei	33
Steak vom Rinderfilet mit eingelegtem Frühlingsgemüse und Süßkartoffel-Pommes 200 Gramm 38 / oder mit Black Tiger Garnelen dazu 44 Glutenfrei und auf Anfrage Laktosefrei	

Dessert

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

Weine Weiß – offen	1/8 Glas	1/4 Glas
Grüner Veltliner "Hundschupfen" Hagn / Mailberg / Weinviertel	4,9	9,8
BIO - Wiener Gemischter Satz DAC 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
Blaufränkisch "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.*