

KALTE VORSPEISEN

Cold appetizers

Tiroler Speckplatte mit Liptauer Käse 108
Tyrolian cured ham platter with paprika cheese spread and schnaps

Kalte Platte 120
Assorted cold cuts with paprika cheese spread and schnaps

Kaltes Roast Beef 95
mit Frischem Kren, Kartoffel und Tomaten Salat
Chilled roast beef with creamed horseradish, potato and tomato salad

Geräuchertes Forellenfillet 75
Smoked filet of rainbow trout with creamed horseradish

Entenleberterrinen mit Preiselbeeren 85
Duckliver terrine with cranberries and toasted rye bread

Gemischter Salat – Tomaten, Gurken, Sellerie, Karotten 65
Mixed salad – tomato, cucumber, celeriac, carrot

Gurkensalat mit Dill Sauerrahm 58
Cucumber salad with dill and soured cream

Kartoffelsalat 58
Traditional Austrian potato salad

SUPPEN

Soups

Ungarische Gulasch Suppe 60
Hungarian goulash soup

Linsensuppe 60
Lentil soup with bacon and sausage

Klare Rindsuppe mit Einlage 55
Beef broth with garnish

Kümmel und Kohlsuppe 60
Caraway and cabbage soup

Kalte Tomatensuppe 55
Chilled tomato soup with croutons

WARME VORSPEISEN

Warm Appetizers

Gebackene Champignons mit Knoblauch Mayonnaise 68
Fried mushrooms with garlic mayonnaise

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 75
Fried camembert with cranberries

Grüner Spargel mit "sauce Hollandaise" 75
Green asparagus with hollandaise sauce

Gefüllte Paprika 95
mit Frischer Tomaten Sauce
Green peppers stuffed with minced pork and rice, fresh tomato sauce

HAUPTGERICHTE

Main Courses

Altwiener Tafelspitz 180
serviert mit Röstkartoffel und Rahmspinat
*Traditional Viennese boiled beef
with sauteed potatoes and creamed spinach*

Wiener Schnitzel 180
mit Petersilienkartoffel und gemischtem Salat
Escalope Viennese with parsley potatoes and mixed salad

Kalbsgoulasch mit Spätzle 175
Veal goulash with spaetzle

Geräucherter Schweinerücken and Ochsenzunge 160
mit Semmelknödel und Sauerkraut
Smoked pork loin and oxtongue with bread dumpling and sauerkraut

Gepratenes Hahnchen 165
mit Weinbrand Pfeffersauce, Rosti, junges Gemüse
Grilled chicken with brandy peppersauce, rosti potato and seasonal vegetables

Kalbsleber 190
mit Zwiebelsauce, Kartoffelpuree, Gemüse und geschmortem Apfel
Calf's liver with onion sauce, mashed potatoes, vegetable and braised apple

Lamm Rücken 190
in Rosemarin Sauce, Röstkartoffel und junges Gemüse
Loin of lamb with rosemary sauce, sautéed potatoes and vegetables

Rindsfillet mit Kräuterkruste 280
Rotwein sauce und Kartoffel Risotto
US fillet of steak with a herb crust, potato risotto and red wine glaze

Kalbsbratwurst 125
mit Zwiebelsauce und Kartoffelpuree
Veal sausage with onion sauce and mashed potatoes

Kalte Lachsschnitte 195
mit Grüner Sauce, Spargel und Petersilienkartoffel
Chilled Poached Salmon with sauce verte, fresh asparagus and parsley potatoes

Frisches Weissfischfilet 190
mit einer Weissen Champagner Sauce, Petersilienkartoffel und junges Gemüse
*Daily fresh fish on a white champagne sauce,
parsley potatoes, vegetables*

Traditionelles Käsefondue
Traditional cheese fondue (min. 2 pax)
135 per person

Cake cutting charge \$200 per cake
Price in this menu are in HK Dollars

plus 10% service charge

NACHSPEISEN

DESSERTS

Salzburger Nockerl (min 2 persons) 125
mit Erbeeren Fruchtpuree und Vanillasauce
Souffle with strawberry and Vanilla sauce (please allow 20 min.)

Handgemachter Wiener Apfelstrudel 60
mit Vanillasauce
Classic Viennese applestrudel with vanilla sauce

Topfenpalatschinken 75
gefüllt mit Frischkäse und Rosinen
Pancakes filled with cream cheese and raisins (please allow 15 min.)

Kaiserschmarrn 70
mit Hausgemachten Zwetschenröster
Fluffy pancake with stewed plums

Vanille Creme Töpfchen 65
mit Frischer Himbeer sauce
Vanilla cream pot with fresh raspberry sauce

Palatschinken 60
mit Marillen oder Preiselbeer Marmalade
Pancakes with apricot or cranberry jam

KAFFEE & TEE

COFFEE & TEA

| | | |
|----------------|-----------|-----------|
| Regular Coffee | | 32 |
| Espresso | single 25 | double 35 |
| Cappuccino | | 38 |

TEA
English Breakfast, Earl Gray, Peppermint, Camomile 32

SPECIAL COFFEES

| | |
|---|----|
| Einspänner | 38 |
| <i>Double Espresso with half-whipped cream</i> | |
| Maria Theresia | 48 |
| <i>Double Espresso with orange liqueur, whipped cream</i> | |
| Fiaker | 48 |
| <i>Double Espresso, cherry brandy, whipped cream</i> | |
| Pharisaer | 48 |
| <i>Double Espresso, rum, whipped cream, cinnamon</i> | |
| Wiener Eiskaffee | 48 |
| <i>Double Espresso with vanilla ice cream, whipped cream, chocolate rasps</i> | |